



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería 16 de julio de 2026

Señor

LUIS GABRIEL PACHECO TAMAYO

Supervisor contrato nro. CO1.PCCNTR.9073295 de 2026

Coordinación académica

Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba

Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual **JULIO** de 2025

Referencia: CO1.PCCNTR.9073295 de 2026

WALTER DE JESUS ARRIETA USTA, identificado con la cédula de ciudadanía nro. **78.038.887**, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma TREINTA Y SEIS MILLONES SEISCIENTOS VEINTICINCO MIL CUATROCIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE (\$36.625.480) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2026, por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y DOS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE. (\$3.662.548) cada uno.

Plazo: 30 de noviembre de 2026

Objeto: CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA OFERTA REGULAR, TITULADA Y COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL EN EL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA



Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Ejecución finalización del proceso de formación titulada del programa Técnico en Cocina ficha: 3314005 del Municipio de Lorica. Ejecución del proceso de formación complementaria del curso Preparación con Frutas y Verduras Cocidas en el Municipio de Lorica.	Fotografías de la ejecución de la formación de la ficha: 3314005, listados de asistencias. Ficha de caracterización y evidencias fotográficas
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados	Se elaboraron las guías de aprendizaje de las fichas: Técnico en Cocina 3314005 y curso complementario Preparación con Frutas y Verduras Cocidas,	Como evidencia se aporta las Guías de aprendizaje de las ficha 3314005 y del curso complementario Preparación con Frutas y Verduras Cocidas,
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Se registraron los juicios evaluativos del Técnico en Cocina Ficha: 3314005	Se aporta como evidencia los juicios evaluativos registrados en Sofía Plus de la ficha 3314005
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	Se participó en la reunión de alistamiento de la III Oferta los días 8, 9, y 10 de julio.	Se anexa como evidencia fotografías de la reunión de alistamiento.



5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No hubo evidencias
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No hubo evidencias
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No hubo evidencias
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Se aportan formatos de la plataforma SIGA como son las guías de aprendizaje y el formato de informe de ejecución.	Formatos GFPI-F-135 (Guía) Formato informe mensual de ejecución GCCON-F-087 V2 del mes de JULIO
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No hubo evidencias
10	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No hubo evidencias



11	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual	Se realizó el cargue de los documentos en el aplicativo SECOP2 las carpetas GF y GC y el informe de ejecución mensual del mes de JULIO	Formato informe mensual de ejecución GCCON-F-087 V2
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	No hubo evidencias
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión -Terminación).	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No hubo evidencias

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 para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización 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.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1				
2				

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal Nro. **4657401524** de Bancoomeva de referente al mes **JUNIO** de 2026



Cordialmente,

Walter Arrieta Usta

WALTER DE JESUS ARRIETA USTA

Contratista

C.C. No. 78.038.887

LUIS GABRIEL PACHECO TAMAYO

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9073295 de 2026

EVIDENCIAS MES DE JULIO 2026

**TÉCNICO EN COCINA FICHA 3314005
MUNICIPIO DE LORICA**









ASISTENCIAS TÉCNICO EN COCINA FICHA 3314005
MUNICIPIO DE LORICA

 Sistema de Gestión de la Calidad	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: <u>Tramio cocina</u>	
FICHA No. <u>3314005</u>	Lugar: <u>SENA</u>
Municipio: <u>Lorica</u>	Nº. Doc. Ident. <u>78058887</u>
Instructor: <u>Walter Arribo</u>	
FECHA: <u>Junio 16 de 2026</u>	HORARIO: <u>06:00 - 14:00</u>

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMA
01	Lady carolina	Quintana espitia	1043972464	<i>[Signature]</i>
02	Mabel lucia	Martinez treco	1003214377	Mabel Mt
03	Lisdrey	Contreras Pastor	1137974534	Lisdrey contreras
04	Murcelina yamino	de la bultica steves	033711007	<i>[Signature]</i>
05	luz Mary	Perez Altamiranda	30690044	<i>[Signature]</i>
06	Nataly Dayana	Romero campo	1141715391	Nataly Romero
07	yo. Carlos	Garcia Hernandez	1063182060	<i>[Signature]</i>
08	Maria	Lopez Ramirez	1063143994	Maria Lopez
09	Liliana	Contino Adilla	1003088904	<i>[Signature]</i>
10	Jimena Maria	Hernandez Illorente	1064161141	Jimena Hdz
11	Isabel Crotna	Vargas Parnas	1067162831	Isabel Vargas
12	Estefania	Caenas Novent	1067163713	<i>[Signature]</i>
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

[Signature]



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: turno cocina
FICHA No. 8314005
Municipio: Concepción Lugar: SENA
Instructor: Walter Arrieta N° Doc. Ident. 78058587
FECHA: junio 17 de 2026 HORARIO: 06:00 - 14:00 p.m.

N°	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMA
01	Yolanda	Barrios Hernandez	1063182060	[Signature]
02	Alfana	Costino Padilla	1003068911	[Signature]
03	Lady carolina	Quintana espitia	1043972464	[Signature]
04	Natoly Dapna	Romero campo	1141715391	[Signature]
05	Maria Esther	Lopez Ramirez	1063143994	[Signature]
06	Isabel Cristina	Vargas Ramos	1067162837	[Signature]
07	102 Rhy	Perez Attamunda		
08	Isidrey	Contreras pastor	1137974534	[Signature]
09	Priscy	Escobax Cardenas	1063742866	[Signature]
10	Sara milena	Credrudo tapia	106315383	[Signature]
11	Ailin Paola	Diaz Bercega	1067165079	[Signature]
12	Luz Estela	Callio Dorina	30660823	[Signature]
13	Jimena Maria	Hernandez Florente	1067161747	[Signature]
14	Estefania	ceano florente	1067163713	[Signature]
15	Alexander	Arroyo Raveles	1067150452	[Signature]
16	Mabel Lucia	Martinez Areco	1003214377	[Signature]
17	Marcelina Yanny	de la bairera	1033711007	[Signature]
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

[Signature]



Sistema de
Gestión de la
Calidad

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: *Tecnicó cocina*

FICHA No. *23141005*

Municipio: *Monterrey*

Instructor: *Walter Arrieta*

FECHA:

Junio 23 de 2026

Lugar: *SENA*

Nº. Doc. Ident.

78038 887

HORARIO:

06:00 - 14:00

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMA
01	Isabel Cristina	Vargas Ramos	1067162831	Isabel Vargas
02	Esterita	Gonzalez Moreno	1067163713	Esterita
03	Liliana	Castano Padilla	100308944	Liliana
04	Maria	Lopez Ramirez	1063143994	Maria Lopez
05	Yolanda	Garcia Hernandez	1063182060	Yolanda
06	Jimena maria	Hernandez Florente	1067161191	Jimena Hdz
07	Nataly Dayana	Pomero Campo	1141715391	Nataly Pomero
08	Isabel milena	Acosta Lopez	1063153153	Isabel
09	Luz Mary	Perez Altamiranda	30670044	Luz
10	Alexander	Arroyo Moreles	1063150430	Alexander Arroyo
11	Monelma Yaminu	de la Barrera Nieves	1033711007	Monelma i la B.
12	Lisorey	Contreras Pastor	1137974534	Lisorey Contreras
13	Lady carolina	Quintana Espitia	1043972464	Lady Quintana
14	Ailen Paola	Diaz Berrueta	1067165639	Ailen
15	Lisay	Escobar Corderos	1063142866	Lisay
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

[Firma]



Sistema de
Gestión de la
Calidad

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: *tecnico cocina*

FICHA No. *3314005*

Municipio: *Corinto*

Lugar: *SENA*

Instructor: *Walter Amato*

Nº. Doc. Ident.

78 058 887

FECHA: *Junio 24 de 2026*

HORARIO:

06:00 - 14:00

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMA
01	<i>Estephania</i>	<i>Caenas Almonte</i>	<i>1067163713</i>	<i>Estephania</i>
02	<i>Maria</i>	<i>Lopez Ramirez</i>	<i>1063143994</i>	<i>Maria Lopez</i>
03	<i>Jimena maría</i>	<i>Hernández Florente</i>	<i>1067161141</i>	<i>Jimena Hdz</i>
04	<i>Isabel Cristina</i>	<i>Vargas Ramos</i>	<i>1067162837</i>	<i>Isabel Vargas</i>
05	<i>Natoly Dayana</i>	<i>Pomero campo</i>	<i>1.141715391</i>	<i>Natoly Pomero</i>
06	<i>Sara milena</i>	<i>Cuevas de la Cruz</i>	<i>1065153153</i>	<i>Sara</i>
07	<i>Yorkelis</i>	<i>Caenas Hernandez</i>	<i>1063182060</i>	<i>Yorkelis</i>
08	<i>Laura Vannesa</i>	<i>Lopez Lozano</i>	<i>1.193.283.274</i>	<i>Laura Lopez</i>
09	<i>Osneider da Jesus</i>	<i>Poinado furan</i>	<i>1.063.183.345</i>	<i>Osneider</i>
10	<i>Mabel Lucia</i>	<i>Martinez treco</i>	<i>1.003.214.377</i>	<i>Mabel MT</i>
11	<i>Lady carolina</i>	<i>Quintana espitia</i>	<i>1043972464</i>	<i>Lady</i>
12	<i>Lisay</i>	<i>Escobar Corderas</i>	<i>1063142866</i>	<i>Lisay</i>
13	<i>Arlen Paola</i>	<i>Diaz Bernara</i>	<i>1067165679</i>	<i>Arlen</i>
14	<i>Lisney</i>	<i>Contreras Pastor</i>	<i>1137974534</i>	<i>Lisney Contreras</i>
15	<i>Marcia Yenny</i>	<i>del Barco</i>	<i>1033711007</i>	<i>Marcia Yenny</i>
16	<i>Ulano</i>	<i>Castro Padilla</i>	<i>1003068944</i>	<i>Ulano</i>
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

[Signature]



Sistema de
Gestión de la
Calidad

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: *tema cuero*

FICHA No. *3314005*

Municipio: *Lorica*

Lugar: *SENA*

Instructor: *Walter Arrieta*

Nº. Doc. Ident.

78038387

FECHA: *junio 30 de 2026*

HORARIO:

06:00 - 14:00

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMA
01	<i>Luz Estela</i>	<i>Cuello Dorica</i>	<i>30660823</i>	<i>Luz cuilo</i>
02	<i>Estefanía</i>	<i>Gómez Florento</i>	<i>1067163713</i>	<i>Estefanía</i>
03	<i>Jimena Marco</i>	<i>Hernández Florento</i>	<i>1067161791</i>	<i>Jimena H/d</i>
04	<i>Isabel Cristina</i>	<i>Vargas Ramos</i>	<i>1067162031</i>	<i>Isabel V.</i>
05	<i>Maria</i>	<i>López Ramirez</i>	<i>1063143994</i>	<i>Maria López</i>
06	<i>Nataly Payra</i>	<i>Pomero campo</i>	<i>1141715391</i>	<i>Nataly Payra</i>
07	<i>Arleidis</i>	<i>Barco Hernández</i>	<i>1063182060</i>	<i>Arleidis</i>
08	<i>Alma</i>	<i>Costa Padilla</i>	<i>1003050904</i>	<i>Alma</i>
09	<i>Luz Henr</i>	<i>Pérez Alvarado</i>	<i>30670041</i>	<i>Luz Henr</i>
10	<i>Mabel Lucia</i>	<i>Martinez treco</i>	<i>1003214377</i>	<i>Mabel Mt.</i>
11	<i>Laura Vanuessa</i>	<i>Pérez Lozano</i>	<i>1.193.287.274</i>	<i>Laura Vanuessa</i>
12	<i>Arnoldo Rojas</i>	<i>Pomero Lina</i>	<i>1063183345</i>	<i>Arnoldo</i>
13	<i>Lisay</i>	<i>Escobar Cardenas</i>	<i>1063142866</i>	<i>Lisay</i>
14	<i>Sam milena</i>	<i>Cecilia Lina</i>	<i>1063153153</i>	<i>Sam</i>
15	<i>Lisdney</i>	<i>Contreras Pastor</i>	<i>1137974534</i>	<i>Lisdney Contreras</i>
16	<i>Ailen Padu</i>	<i>Díaz Barrocal</i>	<i>1067165679</i>	<i>Ailen</i>
17	<i>Lidy carolina</i>	<i>Quintana Ospitia</i>	<i>1043972464</i>	<i>Lidy</i>
18	<i>Marcelina Yamina</i>	<i>de la Cruz Nara</i>	<i>1033711007</i>	<i>Marcelina</i>
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Walter Arrieta



Sistema de
Gestión de la
Calidad

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: *tecnico cocina*

FICHA No. *3314/005*

Municipio: *Loja*

Lugar: *SENA*

Instructor: *Walter Arrieta*

Nº. Doc. Ident.

78 078 832

FECHA:

Julio 1 de 2026

HORARIO:

06:00 - 14:00

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMA
01	<i>Yrledis</i>	<i>Baron Hernandez</i>	<i>1063102060</i>	<i>y</i>
02	<i>Lady carolina</i>	<i>Quintana aspitia</i>	<i>1043972464</i>	<i>Lady</i>
03	<i>Lisat</i>	<i>Escobar Cadenas</i>	<i>1063142866</i>	<i>Lisat</i>
04	<i>Sara milena</i>	<i>Cuadrado Tupia</i>	<i>1063153153</i>	<i>Sara</i>
05	<i>Ailen Paola</i>	<i>Diaz Berrocal</i>	<i>1067165629</i>	<i>Ailen</i>
06	<i>Lisidrey</i>	<i>Centenas pastor</i>	<i>1137994534</i>	<i>Lisidrey Centenas</i>
07	<i>Mabel Lucia</i>	<i>Martinez treco</i>	<i>7.003.214.377</i>	<i>Mabel Mt</i>
08	<i>Laura Vanessa</i>	<i>Florez Joaquin</i>	<i>1.193.287.214</i>	<i>Laura</i>
09	<i>Osvaldo duxesus</i>	<i>Panado Pampa</i>	<i>1063187202</i>	<i>Osvaldo</i>
10	<i>Wl Tienf</i>	<i>Perez Altamiranda</i>	<i>30670044</i>	<i>Wl Tienf</i>
11	<i>Natally Mayara</i>	<i>Romero campo</i>	<i>1141715391</i>	<i>Natally Romero</i>
12	<i>Estefania</i>	<i>Gomez Henante</i>	<i>1067163713</i>	<i>Estefania</i>
13	<i>Isabel Cristina</i>	<i>Vargas Ramos</i>	<i>1067162831</i>	<i>Isabel</i>
14	<i>Maria Esther</i>	<i>Lopez Ramirez</i>	<i>1063143994</i>	<i>Maria</i>
15	<i>Alexander</i>	<i>Brito Maveles</i>	<i>1063150452</i>	<i>Alexander Brito</i>
16	<i>Luz Estera</i>	<i>Quillo Gomez</i>	<i>30660823</i>	<i>Luz Estera</i>
17	<i>Wlenda</i>	<i>Corburo</i>	<i>1003068900</i>	<i>Wlenda</i>
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Walter Arrieta

 SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN
	F006-007-25 / Versión 01
	Proceso: Administración Educativa
	Procedimiento: Matrícula

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: _____ No. SOLICITUD _____

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: **PREPARACIÓN CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS**

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA: **X**

CODIGO PROGRAMA: **63550004** VERSION _____ 1 _____ SECTOR: **SERVICIOS**

CONVENIO:

PROGRAMA ESPECIAL **OFERTA REGULAR**

FECHA: INICIO: **7/7/2026** TERMINACIÓN: **29/7/2026** TOTAL HORAS: **60**

Nº APRENDICES: **20** MUNICIPIO: **LORICA**

VEREDA: **LORICA** DIRECCIÓN: **SENA – SEDE LORICA BARRIO SANTA TERESITA**

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES			
MARTES	Ambiente de Cocina #105	14:00	22:00
MIERCOLES	Ambiente de Cocina #105	14:00	22:00
JUEVES			
VIERNES			
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha:		

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: **WALTER DE JESUS ARRIETA USTA** CC. Nº **78.038.887**

TELÉFONO **800096734-1** EMAIL: **walterarrietausta@hotmail.com**

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS **ALCALDIA DE SANTA CRUZ DE LORICA** NIT Nº. **800096758-8**

TELÉFONO: **7892998** FAX: _____

DIRECCIÓN: **Calle 1 Bis #17-54 Ed González, Santa Cruz de Lorica** APARTADO: _____

E-MAIL: **lcaldiasantacruzdelorica@gov.co**

NOMBRE DEL GERENTE: **CARLOS MARIO MANZUR DE LEÓN**

No. DE EMPLEADOS: _____ ACTIVIDAD ECONÓMICA: _____

DPTO: **CÓRDOBA** MUNICIPIO: **LORICA** GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

Ámbito de Lucro	Limitada		Solidaria	Precooperativas		Instituciones Educativas	
	Anónima			Cooperativas		Instituciones Educativas	
	En Comandita			Cooperativas Públicas		Publica ☐	Privada ☐
	Economía Mixta			Empresas Comunes		Otros	
	Colectiva			Mutuales		Entes Territoriales	
	Unipersonal			Fondo de Empleados		ONGS	
						Grupos	

Walter Arrieta Usta

WALTER ARRIETA USTA

INSTRUCTOR

COORDINADOR ACADÉMICO

1 de julio de 2026

FECHA DE ENTREGA

EVIDENCIAS MES DE JULIO 2026

CURSO COMPLEMENTARIO PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS MUNICIPIO DE LORICA







PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Técnico Cocina ficha 3314005
- Código del Programa de Formación: **635503 V104**
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): **Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos.**
- Fase del Proyecto (si aplica): **EJECUCIÓN**
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): **DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**
- Competencia:
PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.
- Resultados de Aprendizaje:
 1. **Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.**
 2. **Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas ensamble y decoración.**
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 198

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz:

¡Bienvenido al mágico mundo de la PASTERERIA Y LA PANADERIA! En cualquier taller de pastelería, independientemente de su tamaño, lo primero que tenemos que conocer son las necesidades de materias primas y complementos para llevar a cabo la producción. Dicho cálculo lo realizará el jefe del taller de pastelería. Si se quiere optimizar las materias primas, es necesario aprovechar y reciclar adecuadamente determinados productos. Para ello existen varias recetas pasteleras que nos ayudarán a lograrlo. Hay una serie de técnicas y utensilios básicos en pastelería que todo pastelero-confitero debe conocer y dominar.



Cabe destacar, entre otras, técnicas como: batir, mezclar, amasar, incorporar y tamizar, y algunos utensilios tales como las latas y moldes, el rodillo, la espátula y la manga pastelera. En pastelería encontramos diferentes tipos de masas que podemos clasificar en: pastas secas o azucaradas (pasta sable, quebrada, azucarada, brisa, quebrada salada y hojaldre), masas blandas, masas montadas, masa leudadas y pastas escaldadas. El hojaldre es una de las más versátiles, y con ella se pueden realizar multitud de piezas, como por ejemplo: pastas de cóctel, frivolidades, hojaldrines, milhojas, palmeras, lazos, volován, cañas saladas, etc. Para cada uno de los casos existen diferentes tipos de hojaldre, lo que desemboca en diferentes tipos de elaboración.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

1.1 Actividad de reflexión inicial

La única diferencia que existe entre una pastelería grande (industrial) y una pequeña o artesanal, es la cantidad. Lógicamente, una pastelería industrial necesita un mayor volumen de materias primas que una mediana y esta, a su vez, más que una pequeña o familiar. Por lo tanto, lo primero que tendremos que averiguar es la producción que se va a realizar. Una vez conocido este dato, el jefe de la pastelería o encargado, realizará los cálculos necesarios de cada uno de los productos que se van a necesitar para la producción prevista. Este proceso no es nada fácil. Por eso, normalmente lo realiza el jefe de la pastelería (chef). Una de sus misiones consiste en elaborar el planning de trabajo y los materiales y productos que se necesitan para llevar a cabo las tareas de fabricación, según las necesidades de venta diaria, encargos y previsiones. Para desarrollar esta función deberá manejar las fichas técnicas de las diferentes elaboraciones y calcular las cantidades de cada uno de los productos según la fabricación necesaria.

Aprovisionamiento interno de materias primas

Cuando el jefe de la pastelería tiene los cálculos de cada uno de los productos que se van a necesitar deberá cumplimentar un vale de pedido con todos los aparatos correspondientes a cantidades, calidades, características del producto y fecha de recepción. Este lo entregará al responsable de compras o almacén, quien se encargará de suministrar el pedido en las condiciones estipuladas por el demandante.



Una vez recibido el pedido en la pastelería, el jefe supervisará las materias primas recibidas y comprobará si responde a lo solicitado en cantidad, calidad y características del producto demandado. Después de comprobar todos estos datos, el jefe de la pastelería solicitará al personal

encargado que acomode el pedido en el almacenaje correspondiente, siguiendo todos los pasos para la correcta conservación de los productos hasta el momento de utilizarlos. Por lo general, en las empresas bien organizadas no debe haber más insumo del necesario, solo debe estar presente el que se vaya a utilizar a corto plazo. Para que no se estanquen los insumos que no se han de utilizar de inmediato, los pedidos tienen que ser ajustados al máximo según las necesidades. La falta de espacio tanto en la pastelería como en la cocina, la temperatura del horno, la necesidad de trabajar cómodamente con las instalaciones despejadas y el mejor acondicionamiento de insumos en el almacén o en los hornos que no se van a utilizar de inmediato aconsejan que esto sea así.

Operaciones de regeneración En la panificación aparece en algunas ocasiones la necesidad de aprovechar y reciclar determinados insumos. Estos, aun estando en condiciones de consumo, han perdido la frescura, aspecto o textura adecuada para seguir siendo ofrecidos al público. Para aprovechar tales productos que siguen estando en condiciones de consumo, pero han perdido el atractivo, existe la posibilidad de regenerarlos.

Los casos más frecuentes pueden ser, entre otros, las bollerías que no se venden al día, recortes de bizcochos, pastelería de hojaldre que ha perdido su textura crujiente, recortes de pasteles o planchas de repostería, etc. Para aprovechar estas elaboraciones existen diferentes métodos de reciclaje. Se suelen elaborar nuevos dulces con derivados del flan, pudines, tortas de chicharrón, pasteles de hojaldre y bizcocho o nuevos pasteles. A continuación, exponemos una serie de elaboraciones a partir de la regeneración de la materia prima:

- **Pudines:** se carameliza la base de un molde o caja de flan. Sobre el caramelo se pone una capa de bizcocho de los recortes o pieza de bollería troceada y, sobre esto, una capa de fruta en conserva o natural. Por último, se rellena el resto del molde de crema de flan, se cuece al baño María y, una vez frío, se desmolda y se porciona.
- **Tortas de chicharrón:** se cogen piezas de bollería y hojaldre, se meten en la amasadora con manteca de cerdo, canela, azúcar y limón. A continuación, se mezcla todo y se extiende este



relleno sobre una plancha de recorte de hojaldre, se enrolla sobre sí en espiral y se cortan rebanadas de un dedo de grosor. Seguidamente, se depositan en latas de horno, se pinta de huevo y se esparce sobre la torta azúcar y canela. Por último, se hornea y ya las tenemos dispuestas.

- **Bambinos:** se cogen recortes de bizcochos o pasteles sin yema o crema de mantequilla. Se agrega un chorrito de ron negro, un poco de mantequilla y se amasa. Se extiende sobre media plancha cortada a lo largo, se enrolla como un brazo, se cala con almíbar y se cortan discos de 3 cm. A continuación, se rebozan con crema de mantequilla y se cubren con piñonada o crocanti por los laterales y superficie. Por último, espolvorean con azúcar glas. Estos son solo unos ejemplos de cómo utilizar regenerando una serie de elaboraciones que han perdido el atractivo necesario para ser consumidas en su estado. En una pastelería esto no sucede solo con productos elaborados, sino también con productos preelaborados. En ocasiones, ocurre con el hojaldre crudo sobrante que, por el paso del tiempo (solo unos días), pierde la fuerza adecuada para su desarrollo normal. En estos casos, se suele utilizar para elaboraciones que necesiten menor subida, como pastas de cóctel, milhojas, palmeras, etc. También sucede con bizcochos que, por no ser utilizados en su momento, se secan. Ante esto, se pueden cortar en piezas de tamaño individual, bañar en almíbar aromatizado con cualquier tipo de licor y terminarlos con un glaseado y una pizca de canela.

Cuando una crema guardada en la nevera (más de dos días, pero no más de cinco) suelta el suero, se debe batir para volver a unirla, y se utiliza para elaboraciones que se tienen que hornear, por ejemplo, los «caprichos». Cuando una fruta fresca se pasa de punto de maduración, lo ideal es pelarla, triturarla y convertirla en una compota o mermelada con adición de azúcar y la cocción correspondiente. En el montado de la crema de leche o elaboración de la crema de leche, es posible que, por descuido, se pase de montado; esto sucede por exceso de batido y la crema de leche se puede cortar, y lo que se obtiene es por un lado mantequilla dulce y por otro suero lácteo. En este caso, no es necesario tirarla, lo que debemos hacer es seguir batiéndola para que se separe el suero de la mantequilla. Una vez que esto ocurra, sacarla de la máquina y escurrirla, la mantequilla obtenida la podremos utilizar con elaboraciones que tienen que hornearse. En este caso, debemos tener en cuenta que, probablemente, estará azucarada; por lo tanto, tendremos que equilibrar la cantidad de azúcar en la elaboración.



Ejercicio 1 PRIMERA ENTREGA

- ¿Quién se encarga en una pastelería de elaborar el listado de necesidades de materias primas?
- ¿Quién tiene la obligación de suministrar el insumo al chef?
- ¿A qué nos referimos cuando hablamos de regenerar un insumo?
- ¿Cuáles son los ingredientes básicos de un pudín?
- ¿Qué tipo de grasa se añade a los recortes de bizcocho o bollería para las tortas de chicharrón?
- ¿En qué se diferencian las materias primas utilizadas en una pastelería industrial a una artesanal?

a) Calidad.

b) Cantidad.

c) Pureza.

Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

SEGUNDA ENTREGA

- ¿En qué se basa un jefe de pastelería para calcular las necesidades de materias primas?
 - a) Fichas técnicas.
 - b) A su capricho.
 - c) Calculadora.
 - d) Computador.
- ¿Qué definición sería la más adecuada para la regeneración de un insumo o producto que ha perdido vistosidad?
 - a) Organizar.
 - b) Elaborar.
 - c) Reciclar.
 - d) Economizar.



- ¿Qué tipo de elaboración o recorte no se utiliza para elaborar el bambino?
 - a) Bizcocho.
 - b) Hojaldre.
 - c) Mantequilla.
 - d) Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

- Cuándo en el montado se pasa la crema de leche, ¿qué obtenemos aparte de mantequilla?
 - a) Queso.
 - b) Leche.
 - c) Suero.
 - d) Agua.

Ambiente:

Ambiente de cocina

Materiales:

Papel bond tamaño carta, esfero.

1.2 Actividad de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

La maquinaria de los obradores de pastelería debe estar fabricada con materiales de óptima calidad para así asegurar que los alimentos no sufran ninguna alteración y para que tengan un período de vida más largo. El acero inoxidable cumple estos requisitos, por lo que la mayoría de la maquinaria y el utillaje de un obrador de pastelería son de este material. La vida de la maquinaria también depende del trato que se le dé. Es importante evitar los golpes y sobrecargarla de trabajo. La ergonomía y la seguridad de la maquinaria de un obrador de pastelería también son factores muy importantes. Las máquinas deben adaptarse a las necesidades del trabajador, disminuyendo el esfuerzo que ha de realizar y, además, deben protegerlo de cualquier accidente que pudiera ocasionar la utilización de estas. Aparte de la maquinaria y el utillaje habitual en una cocina, existe otro más específico de un obrador de pastelería, que pasamos a mostrar y detallar a continuación:



TERCERA ENTREGA

- En un formato en Word clasificar los utensilios y equipos de pastelería, fichas técnicas y observaciones.
- Suban a la plataforma de TERRITORIUM, en el espacio habilitado por el instructor, un documento con el resultado.
- Participe en la actividad “Lluvia de ideas” orientada por el instructor sobre los ingredientes, métodos y técnicas identificados hasta ahora.

Ambiente: aula convencional

Materiales: papel bond tamaño carta, esfero, pos-it de colores, marcadores permanentes y borrrables.

1.3 Actividades de apropiación y transferencia de conocimientos.

CUARTA ENTREGA

Las materias primas y sus funciones:

El PAN fue el primer alimento fabricado por el hombre, bajo esta premisa, en un formato en Word o en su defecto a mano, hacer una línea de tiempo del pan en la historia, desde el neolítico hasta nuestros días.

Ambiente: aula convencional

Materiales: papel bond tamaño carta, esfero, pos-it de colores, marcadores permanentes y borrrables.



- Técnicamente la harina es el producto pulverulento obtenido por la molienda gradual y sistemática de granos

QUINTA ENTREGA

- En un organizador gráfico de su preferencia, describa las diferentes harinas usadas en la pastelería, sus características fisicoquímicas y aplicaciones.

Ambiente: aula convencional

Materiales: computador, cartulina por pliegos, marcadores permanentes y borrables.

- Después de la harina, el agua es el componente más importante de la masa y desempeña un papel primordial en la elaboración del pan.

SEXTA ENTREGA

- ✓ Realice un cuadro sinóptico sobre los tipos de agua y las Funciones del agua en la panificación.

Ambiente: aula convencional, plataforma TERRITORIUM.

Materiales: COMPUTADOR

- La levadura es un organismo vivo capaz de crecer y reproducirse cuando encuentra el ambiente propicio. Conocida técnicamente como *Saccharomyces Cerevisae*, es un vegetal unicelular o específicamente un hongo. La levadura presenta la particularidad de actuar principalmente sobre dos azúcares: azúcar común o sacarosa y azúcar natural de harina o maltosa, transformándolas en alcohol y anhídrido carbónico, gas que hace que las masas tomen volumen. Este proceso es conocido como fermentación. Merece también ser destacada la importancia de la levadura por el gran poder alimenticio que provee al organismo, ya que posee un alto contenido de proteínas y complejo vitamínico del grupo B.



SEPTIMA ENTREGA

Realizar unas diapositivas con los siguientes interrogantes.

¿Qué necesita La levadura para actuar?

¿La cantidad de levadura a utilizar en una masa está regulada por?

¿Cuáles son sus Condiciones de vida?

Ambiente: aula convencional.

Materiales: COMPUTADOR

Otros de los ingredientes básicos en la elaboración de productos de panadería y repostería son: Sal, Azúcar, Leche y Huevos.

- Realizar una cartilla en PDF con las funciones, características y productos derivados.

Ambiente: aula convencional

Materiales: computador.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Para el desarrollo de esta actividad se harán muestras de pastelería donde se evidencien las habilidades de conocimiento y procesos desarrolladas durante la formación, será un espacio para recibir criterios de evaluación por parte de los comensales. Para tal fin se conformarán brigadas de trabajo. Cada una debe montar un stand con la presentación de pastelería asignada por el instructor.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Por ejecutar	Panadería y pastelería	Elaborar productos de repostería,	Evidencias de Conocimiento :	Relaciona los hechos históricos de la cocina con la	Técnica: Observación directa.



		panadería y comedor	Prueba escrita de conocimiento Evidencias de Desempeño Video: Acondicionando los diferentes ingredientes utilizados en cocina de acuerdo con los procedimientos y herramientas establecidos. Evidencias de Producto: Video: Elaboración de preparaciones básicas culinarias	época en que sucedieron y los aportes hechos al desarrollo de la profesión. Describe las características de las gastronomías nacionales y del mundo con base en los alimentos, preparaciones utilizadas y sus zonas de influencia. Relaciona los cocineros representativos en Colombia y el mundo con sus aportes a la cocina como profesión. Categoriza los establecimientos de servicios de alimentos según tipología y oferta y características del servicio. Relaciona cargos y funciones de la brigada de cocina con base en áreas de trabajo y el organigrama del establecimiento. Obtiene cortes técnicos de frutas y verduras empleando procedimientos de acondicionamiento, técnicas de uso seguro de las herramientas y normas de manipulación	Instrumento de evaluación: Cuestionario Técnica: Observación directa. Instrumento de evaluación: Lista de chequeo Técnica: Observación directa. Instrumento de evaluación: Lista de chequeo
--	--	----------------------------	--	--	--



5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Aerómetro: Densímetro, instrumento que mide la densidad de los líquidos.

Agar-Agar: gelatina sacada de las algas marinas, 6 veces más fuerte que la gelatina corriente. Procedencia Japón, California, Ceilán.

Albaricoque: Damasco.

Apricotear: pintar la superficie de un producto con mermelada de damascos

Arropar: tapar con paño un preparado de levadura para facilitar su fermentación.

Bañar o Cubrir: pasar un producto por almíbar o licor espeso para que permanezca

Baño María: modo especial de cocción para los preparados que no deben hervir en recipientes puestos directamente sobre el fuego. la operación se hace introduciendo la vasija con la preparación en otro recipiente mayor conteniendo agua hirviendo, se usa para cocer flanes, y para derretir chocolate.

Batir: acción de incorporar aire a un preparado.

Boquillas: instrumentos de latón, plásticos, etc., que se adaptan a la manga de pastelería para decorar, pueden ser: redondas, acanaladas, ovaladas lisas, etc., según su uso.

Bouches : en coctelería, pastelito pequeño preparado de masa de hoja, salado.

Brunoise : corte en forma de cubitos, de uno a tres milímetros.

Caramelo : almíbar tostado al fuego, hasta que toma un color oscuro, cristaliza al enfriarse y se vuelve quebradizo, se puede utilizar para dar color a salsas, caldos , sopas o preparados dulces.

Carlota : Dulce hecho a base de bizcochos y crema pastelera o inglesa, mezcladas con gelatina, refrigerado o congelados.

Charlota o Charlotte. Por Carlota, esposa de Jorge II de Inglaterra.

Castaña : fruto del castaño, de la familia de las hayas, fruto muy rico en almidón (40%), lo que le da un alto valor calórico (235 calorías por cada 100 grs.) contiene también calcio y fósforo, los famosos marrons glacés, se elaboran a base de castañas.

Cereales : son las plantas más antiguas cultivadas por el hombre, trigo, arroz y maíz son las más importantes. Cereales, plantas de la diosa Ceres en honor de ella se celebraba una ceremonia: la ceralía. Los cereales son ricos en tiamina, niacina, hierro, hidratos de carbono, vitaminas del tipo B y muchos minerales necesarios para el organismo humano.

Cerveza : bebida alcohólica elaborada con cebada fermentada, agua y aromatizada con lúpulo u otros ingredientes. su origen parece ser Sumeria. los sumerios la llamaban sikaru, los hebreos sechar y los egipcios sikeria.



Cidra : fruto del cidro, agrio parecido al limón, del cual se emplea la piel, muy gruesa, generalmente confitada.. se cultiva en los países del Mediterráneo.

Cidra Cayote : Alcayota, planta hortícola, variedad de la sandía. se usa para preparar cabello de ángel o dulce de alcayota.

Clavo de Especia : capullo seco de la flor del clavero (*Caryophillum aromaticum*) de la familia de las Mirtáceas, este árbol procede de las islas Molucas se usa como condimento en gran variedad de platos.

CMC : carboxi metil celulosa.

Coco : fruto del cocotero, árbol de la familia de las Palmáceas (*cocos nucifera*), oriundo de América tropical, este fruto está cubierto por dos cortezas, una fibrosa y otra muy dura, dentro de la cual está adherida la pulpa, blanca y jugosa, y un líquido o leche de coco. alimento con alto porcentaje en grasa e hidratos de carbono, unas 590 calorías por cada 100 grs.

Cóctel : procede de la palabra inglesa cock-tail, que significa literalmente "cola de gallo", parece ser que nació este nombre de la costumbre de los pioneros americanos de mezclar ciertas bebidas con la ayuda de una pluma de gallo. El cóctel es una bebida formada por la mezcla de varios licores, a la que se pueden añadir otros ingredientes. las fórmulas son innumerables.

Cola de Pescado : gelatina que se obtiene de la vejiga de los esturiones. se vende en forma de hojas transparentes, a partir de ella se prepara la gelatina.

Compota : forma de preparación y conservación de la fruta, tanto fresca como seca. se hace hirviendo la fruta en almíbar y aromatizándola con diversas especias o vino.

Condimentos : son todos aquellos elementos que se emplean en cocina para dar sabor a la comida, la sal es la reina de los condimentos, algunos tienen además valor alimenticio, otros simplemente dan sabor más agradable. Los más usuales son: sal, azúcar, aceite, vinagre, ajo, cebolla, tomate, hierbas aromáticas, especias.

Confitar : método de preparación de las frutas cociéndolas en almíbar para su conservación. Frutas confitadas, jaleas y mermeladas.

Coñac : aguardiente obtenido por destilación de uva blanca y envejecido en Toneles, origen, región francesa de Cognac.

Cornet : palabra francesa que significa cuerno o cucurucho y que se emplea como pequeña manga de pastelería.

Crémor Tártaro : sustancia ácida que se utiliza para producir gas carbónico
Crepés : panqueques pequeños y muy delgados
Chantillí o Chantilly : (Nata) es la crema o nata de la leche batida, azucarada y a veces perfumada.

Chicharrón : residuo que queda del tocino una vez se ha derretido la grasa por efectos del calor.



Chinchón : tipo de anís, se elabora en España.

Chocolate : alimento elaborado a base de semilla de cacao, pulverizada, mezclada con azúcar y otros ingredientes y moldeado en bloques. Al igual que el cacao, el chocolate es un producto de muy alto valor nutritivo, con elevado contenido en grasa (del 22 al 54%) así como fécula, materias nitrogenadas y sales minerales, con la suma de leches y azúcares, 100 grs de chocolate aportan 500 calorías.

Dátil : fruto de la palma datilera (Phoenix dactylifera), es una drupa de forma elipsoidal cubierta por una película amarillenta, debido a su gran concentración de azúcar, 100 grs de pulpa de dátil dan unos 75 grs de azúcar, proporcionando 280 calorías. Ricos en vitaminas A y B, hierro, potasio, calcio y fósforo.

Decantar : procedimiento simple de clarificación de los líquidos Desleír : sinónimo de disolver, consiste en desunir las partes de sólidos o líquidos espesos mediante un líquido. Para disolver, se comenzará echando muy poca cantidad de líquido y removiendo bien para evitar que se formen grumos, se irá echando el resto del líquido poco a poco, sin dejar de remover.

Dextrosa : es un azúcar natural, se encuentra en casi todos los frutos maduros así como en las semillas, hojas y raíces de las plantas. Se conoce también como glucosa o azúcar de la uva. Se usa en alimentación.

Dietética : ciencia que estudia la alimentación conveniente a los seres humanos, con arreglo a la edad, medio ambiente, estado de salud, crecimiento y demás particularidades por las que pueda atravesar el individuo a lo largo de su existencia.

Dorar : freír los alimentos en alguna materia grasa hasta que estén tostados y adquieran un color dorado. Untar con dora o huevo batido la superficie de alguna masa, para luego cocerla.

Durazno : Melocotón Ebullición : acción y efecto de hervir

Eclair : pastelillo hecho con pasta choux



Edulcorar : proceso mediante el cual se consigue que cualquier elemento, alimento plato o salsa revierta su sabor primitivo en uno más dulce los edulcorantes naturales más usados son el azúcar y la miel. sintéticos: la sacarina y diversos tipos de ciclamatos.

Emince : corte de frutas en tiras gruesas **Escaldar** : sumergir o bañar los alimentos en agua hirviendo unos momentos. se escaldan las frutas para pelarlas más fácilmente.

Escarchar : modo de preparar frutas o confites, de forma que queden cubiertas de azúcar cristalizada, como si fuera escarcha. Mojar el borde de una copa y luego apoyarlo en un plato con azúcar para que se impregne el borde y quede escarchado.

Espicias : nombre que reciben diversos productos vegetales, de sabores definidos: dulce, acre, amargo y que se emplean para condimentar los alimentos: pimienta negra, pimienta blanca, pimentón, paprika, azafrán, clavo de olor, canela, nuez moscada, jengibre, vainilla, cúrcuma, etc.

Farináceo : alimentos que tienen la misma naturaleza o se parecen a la harina.

Fécula : almidón que se extrae de las plantas gramíneas y farináceas, Los cereales como el trigo, el arroz y el maíz, contienen desde un 50% hasta un 75% de fécula. En alimentación se usan las féculas para la obtención de glucosas sólidas, por ejemplo, el llamado azúcar de confitería y jarabes de glucosa, se logran calentando el almidón o fécula en presencia de ácidos diluidos. Son de fácil digestión.

Fermentación : proceso químico por el cual determinadas enzimas producidas por microorganismos vivos descomponen los compuestos orgánicos o los hidratos de carbono. La fermentación puede darse por la simple presencia de enzimas, que causan fermentación: Las Bacterias, células sencillas, que se multiplican por división simple. Las Levaduras, células sencillas, que se multiplican por gemación. Los Hongos, o mohos, pluricelulares, se reproducen por esporas o fragmentación.

Filloa : Crêpes en Galicia.

Fondant : palabra francesa con la que se designa una glasa que sirve para cubrir o rellenar pasteles, etc. Se hace con almíbar cocido a punto de bola floja, luego se trabaja sobre el mármol con una espátula, hasta conseguir una masa blanca y lisa.

Forrar : cubrir con masa el fondo y las paredes de un molde.

Freír : operación culinaria que consiste en cocer los alimentos en materia grasa vegetal o animal.

Fructosa : azúcar de frutas o levulosa, azúcar simple que aparece en los jugos de las frutas y en la miel, junto con la dextrosa. se usa para edulcorar los alimentos de las personas diabéticas. Es soluble en agua y se convierte en caramelo bajo los efectos del calor.

Gelatina : agente fijador, sustancia incolora y transparente obtenida por cocción de huesos de animales una vez clarificada y enfriada también sustancia sólida de cola de pescado.



Glacé : crema preparada con agua o líquido y azúcar flor

Glacé Real : crema preparada con azúcar flor, clara de huevo, gotas de limón, glicerina , colorantes y saborizantes si se requieren.

Glicerina : especie de alcohol que se encuentra en muchas frutas, incolora, espesa, sabor azucarado, se usa para la conservación de productos fija la humedad y es un magnifico antimoho, se usa principalmente en los productos crudos: mazapán, glacé real.

Glucosa : azúcar simple que se extrae especialmente de frutas, cereales, y plantas. La mayor producción se saca del maíz, de menor poder dulcificante que el azúcar común. Se usa preferentemente en la elaboración de caramelos y en pequeña cantidad en confitería para evitar la cristalización del azúcar, también como conservante. En las masas a base de levadura, el uso de una parte de glucosa consigue la rápida fermentación, mayor volumen y sabor característico.

Grado : densidad del jarabe, su contenido en azúcar y no su grado de calor para conocer su densidad se emplea el pesajarabes.

Gratinar : poner un producto a horno fuerte para que dore.

Leudar : dar mayor volumen a una masa por medio de la fermentación.

Ligar : espesar los líquidos Macarrones : pastel a base de nueces y/o almendras con claras y azúcar.

Macerar : poner un producto en almíbar, licor, jugos, etc., para ablandarlos y aromatizarlos.

Manga : bolsa de género impermeable a la que se le pone una boquilla para decorar

Manguear : dar forma con la manga y boquilla pastelera.

Mise en Place : preparativos para empezar a trabajar, sistematización de los ingredientes.

Montar : estructurar y presentar en forma atractiva las preparaciones de pastelería.

Nata : crema para batir.

Omelette : tortilla preparada a base de huevos batidos Pectina : extracto de diversas frutas que se utiliza en la elaboración de jaleas, mermeladas, etc.

Praliné : preparación a base de azúcar (caramelo) almendras y avellanas y se usa para dar sabor a cremas (mantequilla) Pulpa : carne de la fruta.

Punto : es el grado justo de cocción o sazón de un producto.

Raja : cada una de las tajadas redondas y gruesas en que se corta la fruta Raspa : mezquino de plástico duro.

Rebozar : cubrir un producto con una salsa, crema o jarabe espeso.

Reducir : proseguir la cocción de una preparación, para que pierda volumen por evaporación.



Rehogar : sazonar alimentos a fuego lento, sin agua y muy tapados para que se le penetren la manteca o aceite y condimentos.

Reforzar : poner a una salsa, un preparado que intensifique su sabor o color.

Roux : mezcla de mantequilla y harina Royal : mezcla de leche, huevos y azúcar Ruban : yemas batidas a su máxima emulsión, se forman cintas con las yemas.

Sabayon : crema italiana batida de yemas, vino y azúcar, se puede usar como postre o relleno de una preparación.

Saltear : cocer un alimento a fuego vivo, sin caldo, haciéndolo saltar constantemente para evitar que se pegue o tueste.

Sazonar : acentuar el sabor por medio de condimentos, tales como: mostaza, pimienta, cayena, pimentón, etc.

Souffle : preparación muy liviana a la que se le incorpora aire a través de claras batidas o crema chantilly.

Strudel : pastel que se hace en forma de rollo, de masa muy fina y relleno de manzanas, nueces, migas, pasas, etc.

Sudar : poner alimentos al fuego en un recipiente cerrado para extraerles su jugo y que éste conserve su valor nutritivo.

Tamiz : especie de colador o cedazo Tartaleta : pastel con un fondo y relleno de crema y cubierta de frutas. Trabajar : revolver, mezclar o amasar bastante.

Tornear : dar formas diversas con un cuchillo a vegetales y/o frutas para adornar una preparación o plato.

Triturar : moler un producto pero sin reducirlo a polvo completamente.

Untar : esparcir una capa fin de materia grasa.

Voul a vent : molde de masa de hoja, de forma cilíndrica y hueco en su interior se rellena de dulce o salado. Zeste : ralladura de los cítricos sin la parte blanca.

Zumo : extracto o jugo de frutas concentrado.



6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Gran libro de la cocina colombiana, Ministerio de Cultura. Libro Base de Cocina de Referencia, editorial IFGP

Resolución 2674 de 2013. Ministerio de Salud y Desarrollo.

CIBERGRAFIAS:

1. Asociación colombiana de porcicultores (ASOPORCICULTORES). (2014). Manual de cortes de cerdo colombiano. Bogotá: Cenoporcino.
2. es.pinterest.com. (27 de 07 de 2017). Gastronomía: Un viaje por el menú colombiano. Obtenido de <https://es.pinterest.com/pin/420734790168386885/>: <https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/originals/b3/21/02/b321022d99c9397c5a42811764826415.jpg>
3. FEDEGAN. (01 de 08 de 2017). Slide Share. Obtenido de <https://www.slideshare.net/Fedegan/carnes-de-colombia-carta-fedegn-111>
4. Fernández, L. (01 de 08 de 2017). www.slideshare.net. Obtenido de <https://www.slideshare.net/rlnobre/cortes-de-carnes>
5. Foro Panamericano de asociaciones de culinarias profesionales. (2014). Foro Panamericano de asociaciones de culinarias profesionales. Bogotá: Academia culinaria.
6. FRIOGAN. (01 de 08 de 2017). <http://www.friogan.com>. Obtenido de <http://www.friogan.com/contenido/contenido.aspx?catID=22&conID=74>
7. Instituto centro superior de cultura y turismo. (1 de 8 de 2017). icsct.blogspot.com.co. Obtenido de Tareas de gastronomía: <http://icsct.blogspot.com.co/2011/11/que-es-la-gastronomia.html>
8. INVIMA. (1 de 8 de 2017). Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos. Obtenido de https://www.invima.gov.co/index.php?option=com_content&view=category&id=96&layout=blog&Itemid=2139
9. Maincent-Morel, M. (2013). La cocina de referencia. Manual para profesores, estudiantes y profesionales. Tomo II. Fichas para la evaluación en la enseñanza superior. Técnicas de fabricación ISBN: 970-607-05-0467-9. México: IFGP: Limusa.
10. Maincent-Morel, M. (2014). La cocina de referencia. Manual para profesores, estudiantes y profesionales. Tomo I. Técnicas y preparaciones de base ISBN 978-607-05-0160-96.1. México: IFGP: Limusa.



11. Ministerio de Colombia. (27 de 07 de 2017). Biblioteca básica de Cocinas Tradicionales de Colombia. Obtenido de http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de_cocinas.aspx
12. Muñoz, S. (01 de 08 de 2017). www.slideshare.net. Obtenido de <https://www.slideshare.net/jsebasmd/cortes-14417359>
13. Roux, M. (2008). Salsas: dulces y saladas, clásicas y modernas. Barcelona: Elfos.
14. The Culinary Institute of America. (27 de 07 de 2017). CIA Videos: Videos from The Culinary Institute of America. Obtenido de <http://www.ciavideos.com/?v=606>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	JHONATAN PARDO	Instructor	TURISMO	13-4-2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	JHONATAN PARDO Walter Arrieta Marlon blanquicett	Instructor	TURISMO	02- 07- 2025	



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS
- Código del Programa de Formación: 63550004
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
- Resultados de Aprendizaje: VERIFICAR LOS PROCESOS REALIZADOS E INTRODUCCIÓN ACCIONES DE MEJORAMIENTO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS
- ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y LA RECETA ESTÁNDAR CONTROLAR EL ENVÍO Y ENTREGA DE LA CARGA, CONFORME A REQUISITOS DEL CLIENTE Y LINEAMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN.
- EFECTUAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN INDICADA.
- RECONOCER LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A PROCESOS TÉCNICOS.
- INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON EL REQUERIMIENTO DEL CLIENTE.
- MANIPULAR LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES, CONCRETAMENTE LAS BUENAS



- PRÁCTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.- Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.
- ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y
- VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 60 horas.

2. PRESENTACIÓN

Las frutas y verduras son ingredientes esenciales en una alimentación saludable y equilibrada. Este curso está diseñado para explorar y aprender técnicas de cocción que potencien su sabor, textura y valor nutricional. A través de distintas preparaciones, conocerás cómo transformar estos ingredientes en platos deliciosos, creativos y visualmente atractivos, manteniendo sus beneficios para la salud.

Durante el curso, trabajaremos con una variedad de métodos de cocción como hervido, al vapor, salteado, horneado y asado, aplicados a distintas frutas y verduras. Además, aprenderás sobre la selección adecuada de ingredientes, su conservación y cómo combinar sabores y presentaciones para lograr resultados profesionales.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad:

En el sector gastronómico, la preparación de alimentos va más allá del simple acto de cocinar: implica comprender, interpretar y satisfacer las necesidades y expectativas del cliente. Este principio es el eje central de la Norma Técnica Sectorial NTS USNA 001, la cual establece los estándares de calidad en la prestación de servicios de alimentos y bebidas en Colombia.

Este curso se enfoca en desarrollar las habilidades necesarias para preparar alimentos de acuerdo a las especificaciones del cliente, garantizando no solo el cumplimiento de normas higiénico-sanitarias, sino también la personalización del servicio y la mejora continua de la



experiencia gastronómica. Aprenderemos a interpretar correctamente las solicitudes, adaptar recetas, aplicar técnicas culinarias apropiadas y mantener siempre una actitud profesional y orientada al cliente.

Preparar alimentos bajo esta premisa no solo garantiza la satisfacción del comensal, sino que también fortalece la competitividad del establecimiento, promueve la estandarización de procesos y contribuye al posicionamiento de la calidad en el sector turístico y gastronómico del país.

RESPONDER:

- ¿Por qué es importante preparar los alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente según la Norma NTS USNA 001?
- ¿Qué habilidades se deben desarrollar para garantizar una preparación de alimentos que cumpla con los estándares de calidad y las expectativas del cliente?

Ambiente requerido:

Estrategias o técnicas didácticas activas: Conversatorio

Materiales de formación: Lapiceros, libretas, PC

Material de apoyo: Video, Libros Biblioteca Virtual.

Duración de la actividad: 1 horas.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

1. Análisis de mercado gastronómico local

Objetivo: Comprender el entorno comercial y competitivo para desarrollar propuestas gastronómicas viables.

Desarrollo:

- Realiza una investigación en un restaurante, cafetería o emprendimiento local.
- Analiza su **producto**, precios, tipo de cliente, competencia, proveedores, medios de comunicación, distribución y oportunidades de mejora.
- Presenta los hallazgos en un informe o exposición grupal.

Resultado esperado: El estudiante comprende cómo funciona el mercado gastronómico y cómo adaptar sus preparaciones a las necesidades reales del entorno.



2. Interpretación de recetas estándar

Objetivo: Aprender a interpretar y ejecutar recetas estandarizadas que aseguran uniformidad y control de calidad.

Desarrollo:

- Analiza el formato de una receta estándar: nombre, porciones, ingredientes, unidades, procedimiento, tiempos y presentación.
- Realiza la preparación paso a paso, siguiendo la receta sin modificaciones.
- Evalúa el resultado en cuanto a sabor, presentación y cumplimiento de los parámetros.

Resultado esperado: El estudiante podrá trabajar con recetas estandarizadas, fundamentales para el control de costos y la calidad en cocina profesional.

3. Ejercicio práctico de mise en place (alistamiento)

Objetivo: Aplicar una organización eficiente antes de la preparación de alimentos.

Desarrollo:

- Selecciona una receta y enumera todos los ingredientes, utensilios y equipos necesarios.
- Organiza la estación de trabajo de forma limpia, segura y funcional.
- Justifica cada paso del mise en place y su importancia.

Resultado esperado: Mejora en la eficiencia, higiene y control durante la preparación de alimentos.

4. Clasificación y tratamiento de productos por tipo

Objetivo: Reconocer las diferencias entre tipos de frutas y verduras, y su tratamiento adecuado.

Desarrollo:

- Selecciona 5 productos diferentes (por ejemplo: una fruta, una hortaliza, un tubérculo, una hoja verde y una raíz).
- Describe sus características, formas de conservación, limpieza y técnicas recomendadas de cocción o consumo.
- Presenta la información en fichas técnicas.

Resultado esperado: El estudiante demuestra conocimiento sobre los cuidados específicos de los alimentos según su naturaleza.

5. Práctica de técnicas de corte y emplatado



Objetivo: Desarrollar habilidades técnicas en el corte y presentación estética de frutas y verduras.

Desarrollo:

- Practica cortes básicos y profesionales: brunoise, juliana, bastón, rodajas, etc.
- Aplica los cortes en la preparación de una ensalada o guarnición.
- Emplata de forma creativa, cuidando colores, proporciones y armonía.

Resultado esperado: Mejora en la presentación visual de los platos y dominio técnico en cortes culinarios.

6. Preparación con técnicas de cocción variadas

Objetivo: Conocer y aplicar diferentes métodos de cocción adecuados para frutas y verduras.

Desarrollo:

- Elabora tres recetas usando técnicas distintas: al vapor, salteado, y horneado.
- Evalúa cómo cada técnica afecta el sabor, color, textura y valor nutricional del producto.
- Comparte los resultados con retroalimentación del grupo o instructor.

Resultado esperado: Capacidad para seleccionar la técnica de cocción ideal según el producto y la intención del plato.

7. Evaluación de normas de higiene y manipulación de alimentos

Objetivo: Promover prácticas seguras y responsables en la cocina.

Desarrollo:

- Simula una jornada de cocina profesional.
- Identifica errores comunes como la contaminación cruzada, mala refrigeración, higiene personal inadecuada.
- Realiza una checklist de buenas prácticas y propone correcciones.

Resultado esperado: Fomentar una cultura de inocuidad alimentaria dentro del ambiente de trabajo.

8. Desarrollo de propuesta gastronómica personalizada

Objetivo: Integrar los aprendizajes del curso en una propuesta creativa, funcional y enfocada al cliente.

Desarrollo:

- Define un tipo de cliente (ej. vegetariano, cliente infantil, cliente fitness).



- Diseña un plato basado en frutas y verduras cocidas que cumpla sus expectativas.
- Incluye el análisis de mercado, receta estandarizada, mise en place, técnica de cocción y presentación.
- Presenta la propuesta al grupo o en una feria gastronómica.

Resultado esperado: Demostrar que el estudiante es capaz de aplicar sus conocimientos de manera integral y adaptada al contexto real del cliente.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		1. Análisis del mercado gastronómico local	Informe escrito o presentación del análisis del negocio seleccionado	- Identifica correctamente los elementos del mercado - Relaciona el análisis con las necesidades del cliente	Observación directa Lista de chequeo Rúbrica de presentación
		2. Interpretación de receta estándar	Preparación práctica de una receta siguiendo los parámetros establecidos	- Propone oportunidades de mejora	Observación directa Guía de observación Ficha técnica de evaluación
		3. Ejercicio práctico de mise en place	Puesta a punto de una estación de trabajo con todos los elementos necesarios	- Interpreta adecuadamente cantidades, tiempos y procedimientos	Observación directa Lista de verificación Autoevaluación
				- Ejecuta la receta de manera ordenada y precisa	
				- Obtiene un producto final acorde al estándar	



5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Mise en Place**
Significado: Término en francés que significa "poner en su lugar". Se refiere al proceso de alistamiento y organización previa de todos los ingredientes, utensilios y herramientas antes de comenzar una preparación culinaria.
Importancia: Garantiza eficiencia, orden y limpieza durante la elaboración de los alimentos.
- **Receta Estándar**
Significado: Documento técnico que detalla de manera precisa los ingredientes, cantidades, procedimientos, tiempos y presentación de un plato.
Importancia: Permite mantener la calidad, el sabor y el costo uniforme de un platillo en diferentes momentos o manos.
- **Segmentación de Mercado**
Significado: Proceso de dividir un mercado amplio en grupos más pequeños de consumidores con características o necesidades similares.
Importancia: Permite diseñar productos y servicios más adecuados para cada tipo de cliente.
- **Técnicas de Cocción**
Significado: Métodos utilizados para cocinar alimentos mediante la aplicación de calor, como hervido, vapor, salteado, horneado, entre otros.
Importancia: Cada técnica afecta el sabor, la textura y el valor nutricional del producto final.
- **Manipulación Higiénica de Alimentos**
Significado: Conjunto de prácticas que buscan prevenir la contaminación de los alimentos y garantizar su inocuidad.
Importancia: Fundamental para proteger la salud del consumidor y cumplir con las normas sanitarias vigentes.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo de Colombia (2010).
Norma Técnica Sectorial NTS USNA 001: Requisitos para la prestación del servicio de alimentos y bebidas.
Disponible en: <https://www.mincit.gov.co>
- Labensky, S., Hause, A., & Martel, M. (2011).
Fundamentos de cocina profesional. (6.^a ed.). Pearson Educación.
— Contiene fundamentos sobre mise en place, técnicas de cocción, higiene y presentación de platos.
- Escoffier, A. (2009).
Guía Culinaria. Editorial Juventud.
— Clásico de la cocina que incluye técnicas tradicionales de cocción y tratamiento de productos.



- Montagné, P. (2000).
Larousse Gastronomique. Editorial Larousse.
— Enciclopedia culinaria con definiciones, técnicas y preparaciones con frutas, verduras y otros alimentos.
- Gisslen, W. (2018).
Culinaria Profesional. Editorial Limusa Wiley.
— Libro de formación profesional en cocina, con un enfoque técnico y didáctico.
- FAO (2021).
Manipulación higiénica de alimentos. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
Disponible en: <http://www.fao.org>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)		INSTRUCTOR	CCITC	Abril 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 06/07/2026

Ficha de 3314005

Código: 635503

Versión: 103

Denominación: COCINA.

Estado de la Ficha EN EJECUCION

Fecha Inicio: 09/10/2025

Fecha Fin: 08/01/2027

Modalidad de PRESENCIAL

Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA

Centro de 9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003066377	ADRIANA MARCELA	QUINTERO SUAREZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1003066377	ADRIANA MARCELA	QUINTERO SUAREZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1003066377	ADRIANA MARCELA	QUINTERO SUAREZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE	APROBADO	09/12/2025 18.38 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1003066377	ADRIANA MARCELA	QUINTERO SUAREZ	EN FORMACION	36182 - Resultado de	543609 - 1.IDENTIFICAR LA	APROBADO	04/11/2025 10.02 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1003066377	ADRIANA MARCELA	QUINTERO SUAREZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1003066377	ADRIANA MARCELA	QUINTERO SUAREZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1003066377	ADRIANA MARCELA	QUINTERO SUAREZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE	APROBADO	06/07/2026 12.19 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1003066377	ADRIANA MARCELA	QUINTERO SUAREZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1003066377	ADRIANA MARCELA	QUINTERO SUAREZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1003068949	LILIANA	CASTAÑO PADILLA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1003068949	LILIANA	CASTAÑO PADILLA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1003068949	LILIANA	CASTAÑO PADILLA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE	APROBADO	09/12/2025 18.38 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1003068949	LILIANA	CASTAÑO PADILLA	EN FORMACION	36182 - Resultado de	543609 - 1.IDENTIFICAR LA	APROBADO	04/11/2025 10.02 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1003068949	LILIANA	CASTAÑO PADILLA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1003068949	LILIANA	CASTAÑO PADILLA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1003068949	LILIANA	CASTAÑO PADILLA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE	APROBADO	06/07/2026 12.19 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1003068949	LILIANA	CASTAÑO PADILLA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1003068949	LILIANA	CASTAÑO PADILLA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1003214377	MABEL LUCIA	MARTINEZ TRECO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544806 - 3. ALMACENAR	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1003214377	MABEL LUCIA	MARTINEZ TRECO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1003214377	MABEL LUCIA	MARTINEZ TRECO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544808 - 2.SOLICITAR	APROBADO	09/12/2025 18.38 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1003214377	MABEL LUCIA	MARTINEZ TRECO	EN FORMACION	36182 - Resultado de	543609 - 1.IDENTIFICAR LA	APROBADO	04/11/2025 10.02 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1003214377	MABEL LUCIA	MARTINEZ TRECO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	532761 - 3. REALIZAR	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA

CC	1003214377	MABEL LUCIA	MARTINEZ TRECO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	532763 - 2. ELABORAR	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1003214377	MABEL LUCIA	MARTINEZ TRECO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	551642 - 1. EFECTUAR	APROBADO	06/07/2026 12.19 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1003214377	MABEL LUCIA	MARTINEZ TRECO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1003214377	MABEL LUCIA	MARTINEZ TRECO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1007907222	MIRIAM JOHANA	CAVADIA FERIA	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL	APROBADO	04/11/2025 10.02 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1033711007	MARCELINA YAMINA	DE LA BARRERA NIEVES	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1033711007	MARCELINA YAMINA	DE LA BARRERA NIEVES	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1033711007	MARCELINA YAMINA	DE LA BARRERA NIEVES	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES	APROBADO	09/12/2025 18.38 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1033711007	MARCELINA YAMINA	DE LA BARRERA NIEVES	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL	APROBADO	04/11/2025 10.02 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1033711007	MARCELINA YAMINA	DE LA BARRERA NIEVES	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1033711007	MARCELINA YAMINA	DE LA BARRERA NIEVES	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1033711007	MARCELINA YAMINA	DE LA BARRERA NIEVES	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE	APROBADO	06/07/2026 12.19 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1033711007	MARCELINA YAMINA	DE LA BARRERA NIEVES	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1033711007	MARCELINA YAMINA	DE LA BARRERA NIEVES	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1043972464	LADY CAROLINA	QUINTANA ESPITIA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1043972464	LADY CAROLINA	QUINTANA ESPITIA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1043972464	LADY CAROLINA	QUINTANA ESPITIA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES	APROBADO	09/12/2025 18.38 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1043972464	LADY CAROLINA	QUINTANA ESPITIA	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL	APROBADO	04/11/2025 10.02 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1043972464	LADY CAROLINA	QUINTANA ESPITIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1043972464	LADY CAROLINA	QUINTANA ESPITIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1043972464	LADY CAROLINA	QUINTANA ESPITIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE	APROBADO	06/07/2026 12.19 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1043972464	LADY CAROLINA	QUINTANA ESPITIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1043972464	LADY CAROLINA	QUINTANA ESPITIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063142866	LISAY	ESCOBAR CARDENAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063142866	LISAY	ESCOBAR CARDENAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063142866	LISAY	ESCOBAR CARDENAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES	APROBADO	09/12/2025 18.38 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063142866	LISAY	ESCOBAR CARDENAS	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL	APROBADO	04/11/2025 10.02 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063142866	LISAY	ESCOBAR CARDENAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA

CC	1063142866	LISAY	ESCOBAR CARDENAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063142866	LISAY	ESCOBAR CARDENAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE	APROBADO	06/07/2026 12.19 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063142866	LISAY	ESCOBAR CARDENAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063142866	LISAY	ESCOBAR CARDENAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063143994	MARIA ESTHER	LOPEZ RAMIREZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063143994	MARIA ESTHER	LOPEZ RAMIREZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063143994	MARIA ESTHER	LOPEZ RAMIREZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES	APROBADO	09/12/2025 18.38 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063143994	MARIA ESTHER	LOPEZ RAMIREZ	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL	APROBADO	04/11/2025 10.02 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063143994	MARIA ESTHER	LOPEZ RAMIREZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	532761 - 3. REALIZAR	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063143994	MARIA ESTHER	LOPEZ RAMIREZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063143994	MARIA ESTHER	LOPEZ RAMIREZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE	APROBADO	06/07/2026 12.19 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063143994	MARIA ESTHER	LOPEZ RAMIREZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063143994	MARIA ESTHER	LOPEZ RAMIREZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
TI	1063150452	ALEXANDER	ARROYO RAVELES	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544806 - 3. ALMACENAR	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
TI	1063150452	ALEXANDER	ARROYO RAVELES	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544807 - 1. CARACTERIZAR	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
TI	1063150452	ALEXANDER	ARROYO RAVELES	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544808 - 2.SOLICITAR	APROBADO	09/12/2025 18.38 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
TI	1063150452	ALEXANDER	ARROYO RAVELES	EN FORMACION	36182 - Resultado de	543609 - 1.IDENTIFICAR LA	APROBADO	04/11/2025 10.02 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
TI	1063150452	ALEXANDER	ARROYO RAVELES	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	532761 - 3. REALIZAR	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
TI	1063150452	ALEXANDER	ARROYO RAVELES	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
TI	1063150452	ALEXANDER	ARROYO RAVELES	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE	APROBADO	06/07/2026 12.19 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
TI	1063150452	ALEXANDER	ARROYO RAVELES	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
TI	1063150452	ALEXANDER	ARROYO RAVELES	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
TI	1063152986	MARIANA PAOLA	NARVAEZ HERNANDEZ	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA	APROBADO	04/11/2025 10.02 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
TI	1063153153	SARA MILENA	CUADRADO TAPIA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544806 - 3. ALMACENAR	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
TI	1063153153	SARA MILENA	CUADRADO TAPIA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544807 - 1. CARACTERIZAR	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
TI	1063153153	SARA MILENA	CUADRADO TAPIA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544808 - 2.SOLICITAR	APROBADO	09/12/2025 18.38 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
TI	1063153153	SARA MILENA	CUADRADO TAPIA	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA	APROBADO	04/11/2025 10.02 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
TI	1063153153	SARA MILENA	CUADRADO TAPIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	532761 - 3. REALIZAR	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
TI	1063153153	SARA MILENA	CUADRADO TAPIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	532763 - 2. ELABORAR	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
TI	1063153153	SARA MILENA	CUADRADO TAPIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE	APROBADO	06/07/2026 12.19 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
TI	1063153153	SARA MILENA	CUADRADO TAPIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
TI	1063153153	SARA MILENA	CUADRADO TAPIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063182060	YORLEYS	GARCES	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544806 - 3. ALMACENAR	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063182060	YORLEYS	GARCES	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544807 - 1. CARACTERIZAR	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063182060	YORLEYS	GARCES	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544808 - 2.SOLICITAR	APROBADO	09/12/2025 18.38 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063182060	YORLEYS	GARCES	EN FORMACION	36182 - Resultado de	543609 - 1.IDENTIFICAR LA	APROBADO	04/11/2025 10.02 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063182060	YORLEYS	GARCES	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	532761 - 3. REALIZAR	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063182060	YORLEYS	GARCES	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	532763 - 2. ELABORAR	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA

CC	1063182060	YORLEYS DFI CARMEN	GARCES HERNANDEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE	APROBADO	06/07/2026 12.19 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063182060	YORLEYS DFI CARMEN	GARCES HERNANDEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063182060	YORLEYS DFI CARMEN	GARCES HERNANDEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063183345	OSNAIDER DE JESUS	PEINADO TUIRAN	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544806 - 3. ALMACENAR	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063183345	OSNAIDER DE JESUS	PEINADO TUIRAN	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544807 - 1. CARACTERIZAR	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063183345	OSNAIDER DE JESUS	PEINADO TUIRAN	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544808 - 2.SOLICITAR	APROBADO	09/12/2025 18.38 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063183345	OSNAIDER DE JESUS	PEINADO TUIRAN	EN FORMACION	36182 - Resultado de	543609 - 1.IDENTIFICAR LA	APROBADO	04/11/2025 10.02 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063183345	OSNAIDER DE JESUS	PEINADO TUIRAN	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	532761 - 3. REALIZAR	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063183345	OSNAIDER DE JESUS	PEINADO TUIRAN	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063183345	OSNAIDER DE JESUS	PEINADO TUIRAN	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE	APROBADO	06/07/2026 12.19 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063183345	OSNAIDER DE JESUS	PEINADO TUIRAN	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1063183345	OSNAIDER DE JESUS	PEINADO TUIRAN	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1067161141	JIMENA MARIA	HERNANDEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544806 - 3. ALMACENAR	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1067161141	JIMENA MARIA	HERNANDEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544807 - 1. CARACTERIZAR	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1067161141	JIMENA MARIA	HERNANDEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544808 - 2.SOLICITAR	APROBADO	09/12/2025 18.38 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1067161141	JIMENA MARIA	HERNANDEZ	EN FORMACION	36182 - Resultado de	543609 - 1.IDENTIFICAR LA	APROBADO	04/11/2025 10.02 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1067161141	JIMENA MARIA	HERNANDEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	532761 - 3. REALIZAR	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1067161141	JIMENA MARIA	HERNANDEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1067161141	JIMENA MARIA	HERNANDEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE	APROBADO	06/07/2026 12.19 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1067161141	JIMENA MARIA	HERNANDEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1067161141	JIMENA MARIA	HERNANDEZ	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1067162831	ISABEL CRISTINA	VARGAS RAMOS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544806 - 3. ALMACENAR	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1067162831	ISABEL CRISTINA	VARGAS RAMOS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544807 - 1. CARACTERIZAR	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1067162831	ISABEL CRISTINA	VARGAS RAMOS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544808 - 2.SOLICITAR	APROBADO	09/12/2025 18.38 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1067162831	ISABEL CRISTINA	VARGAS RAMOS	EN FORMACION	36182 - Resultado de	543609 - 1.IDENTIFICAR LA	APROBADO	04/11/2025 10.02 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1067162831	ISABEL CRISTINA	VARGAS RAMOS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	532761 - 3. REALIZAR	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1067162831	ISABEL CRISTINA	VARGAS RAMOS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA</

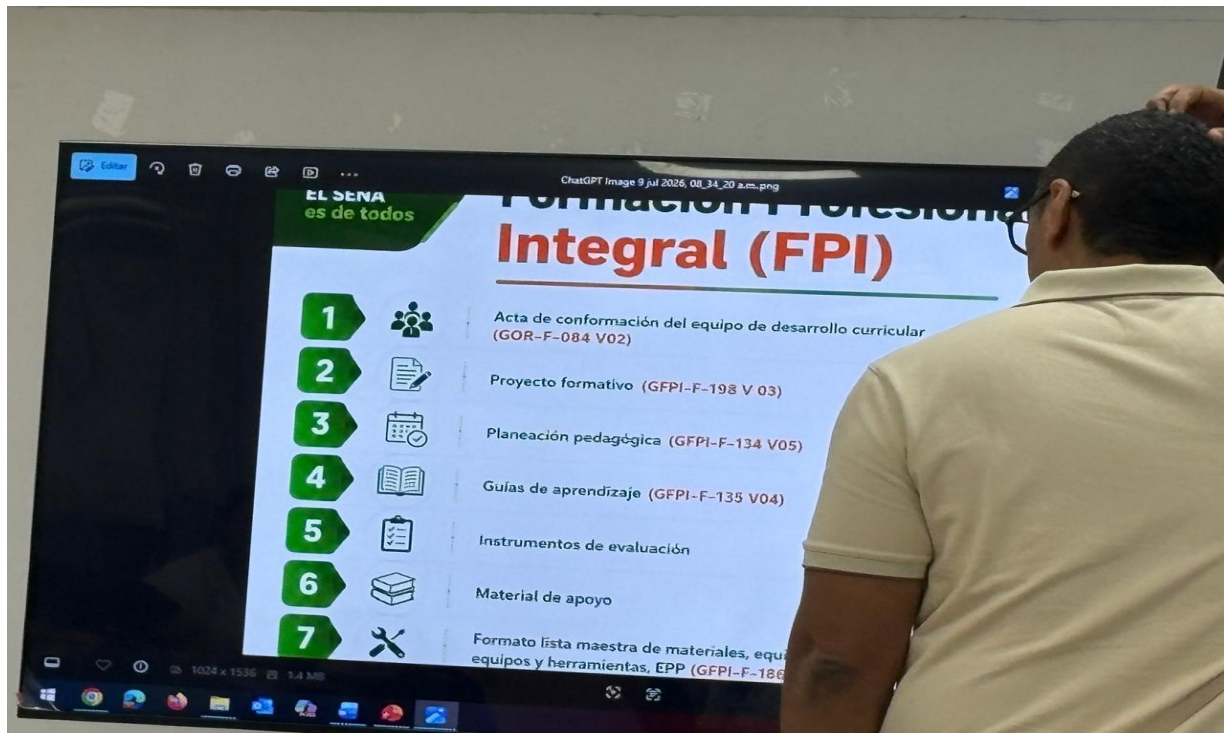
TI	1067165679	AILEN	DIAZ BERROCAL	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	532761 - 3. REALIZAR	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
TI	1067165679	AILEN	DIAZ BERROCAL	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	532763 - 2. ELABORAR	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
TI	1067165679	AILEN	DIAZ BERROCAL	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	551642 - 1. EFECTUAR	APROBADO	06/07/2026 12.19 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
TI	1067165679	AILEN	DIAZ BERROCAL	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	551643 - 5. PRESENTAR	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
TI	1067165679	AILEN	DIAZ BERROCAL	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	551644 - 4. ELABORAR	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1137974534	LISDREY	CONTRERAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544806 - 3. ALMACENAR	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1137974534	LISDREY	CONTRERAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544807 - 1. CARACTERIZAR	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1137974534	LISDREY	CONTRERAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544808 - 2.SOLICITAR	APROBADO	09/12/2025 18.38 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1137974534	LISDREY	CONTRERAS	EN FORMACION	36182 - Resultado de	543609 - 1.IDENTIFICAR LA	APROBADO	04/11/2025 10.02 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1137974534	LISDREY	CONTRERAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	532761 - 3. REALIZAR	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1137974534	LISDREY	CONTRERAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	532763 - 2. ELABORAR	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1137974534	LISDREY	CONTRERAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	551642 - 1. EFECTUAR	APROBADO	06/07/2026 12.19 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1137974534	LISDREY	CONTRERAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	551643 - 5. PRESENTAR	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1137974534	LISDREY	CONTRERAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	551644 - 4. ELABORAR	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1141715391	NATALY DAYANA	ROMERO CAMPO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544806 - 3. ALMACENAR	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1141715391	NATALY DAYANA	ROMERO CAMPO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544807 - 1. CARACTERIZAR	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1141715391	NATALY DAYANA	ROMERO CAMPO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544808 - 2.SOLICITAR	APROBADO	09/12/2025 18.38 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1141715391	NATALY DAYANA	ROMERO CAMPO	EN FORMACION	36182 - Resultado de	543609 - 1.IDENTIFICAR LA	APROBADO	04/11/2025 10.02 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1141715391	NATALY DAYANA	ROMERO CAMPO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	532761 - 3. REALIZAR	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1141715391	NATALY DAYANA	ROMERO CAMPO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	532763 - 2. ELABORAR	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1141715391	NATALY DAYANA	ROMERO CAMPO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	551642 - 1. EFECTUAR	APROBADO	06/07/2026 12.19 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1141715391	NATALY DAYANA	ROMERO CAMPO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	551643 - 5. PRESENTAR	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1141715391	NATALY DAYANA	ROMERO CAMPO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	551644 - 4. ELABORAR	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1193287214	LAURA VANESA	FLOREZ LOZANO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544806 - 3. ALMACENAR	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1193287214	LAURA VANESA	FLOREZ LOZANO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544807 - 1. CARACTERIZAR	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1193287214	LAURA VANESA	FLOREZ LOZANO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544808 - 2.SOLICITAR	APROBADO	09/12/2025 18.38 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1193287214	LAURA VANESA	FLOREZ LOZANO	EN FORMACION	36182 - Resultado de	543609 - 1.IDENTIFICAR LA	APROBADO	04/11/2025 10.02 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1193287214	LAURA VANESA	FLOREZ LOZANO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	532761 - 3. REALIZAR	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	1193287214	LAURA VANESA	FLOREZ LOZANO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos	532763 - 2. ELABORAR	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JES

CC	30660823	LUZ ESTELA	CUELLO DORIA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	30670044	LUZ MERY	PEREZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544806 - 3. ALMACENAR	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	30670044	LUZ MERY	PEREZ AL TAMIRANDA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	30670044	LUZ MERY	PEREZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544808 - 2.SOLICITAR	APROBADO	09/12/2025 18.38 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	30670044	LUZ MERY	PEREZ AL TAMIRANDA	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA	APROBADO	04/11/2025 10.02 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	30670044	LUZ MERY	PEREZ AL TAMIRANDA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	30670044	LUZ MERY	PEREZ AL TAMIRANDA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	30670044	LUZ MERY	PEREZ AL TAMIRANDA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE	APROBADO	06/07/2026 12.19 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	30670044	LUZ MERY	PEREZ AL TAMIRANDA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
CC	30670044	LUZ MERY	PEREZ AL TAMIRANDA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE	APROBADO	06/07/2026 13.03 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
PPT	8079514	MARIA EILIMAR	MENDOZA BRAVO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL	544806 - 3. ALMACENAR	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
PPT	8079514	MARIA EILIMAR	MENDOZA BRAVO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS	APROBADO	09/12/2025 18.37 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
PPT	8079514	MARIA EILIMAR	MENDOZA BRAVO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS	544808 - 2.SOLICITAR	APROBADO	09/12/2025 18.38 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA
PPT	8079514	MARIA EILIMAR	MENDOZA BRAVO	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA	APROBADO	04/11/2025 10.02 a	CC 78038887 - WALTER DE JESUS ARRIETA USTA

ALISTAMIENTO III OFERTA
DÍAS 8, 9 Y 10 DE JULIO DE 2026







La anatomía del proyecto formativo

