



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, julio 11 del 2026

Señor(a)

LUIS ERNESTO BARRERA

Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9165183

INSTRUCTOR G20

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR.

MONTERIA

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes julio del año 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9165183 del año 2026

MARIA JOSE BULA MUÑOZ, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 1.067.862.229, 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 de CUARENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y TRES PESOS M/CTE (\$ 42.637.473) esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera, a) nueve (9) pagos iguales por los meses de febrero a octubre de 2026 por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE (\$4.737.497).

Plazo: Será hasta el (31) de octubre de 2026.

Objeto: PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN, EN LA PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN, ASÍ COMO LA EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEFINIDOS EN LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS, PARA EL DESARROLLO DE HABILIDADES Y COMPETENCIAS TÉCNICAS DE LA POBLACIÓN CAMPESINA, APORTANDO AL FORTALECIMIENTO DE LA ECONOMÍA CAMPESINA, FAMILIAR, ÉTNICA Y COMUNITARIA, EN CONCORDANCIA CON LINEAMIENTOS



ESTABLECIDOS POR LA DIRECCIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y LA COORDINACIÓN NACIONAL DE ATENCIÓN INTEGRAL, DIFERENCIAL E INCLUYENTE A LA ECONOMÍA CAMPESINA - CAMPESENA.

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.	Planeo y ejecuto la formación complementaria de la FICHA 3496484 COCINA BASICA lorica 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: manejar materias primas y productos cárnicos cumpliendo con las bpm. elaborar preparaciones base de acuerdo con la receta estándar y solicitud del cliente. FICHA 3517912-COCINA MONTELIBANO Competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico Resultados de Aprendizaje: 1. efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad. ficha 3535904 -cocina típica colombiana ciénaga de oro.	Anexo # 1 evidencia fotográfica y listado de asistencia de la FICHA 3496484 COCINA BASICA lorica Anexo # 2 evidencia fotográfica y listado de asistencia de la FICHA 3517912-COCINA MONTELIBANO Anexo # 3 evidencia fotográfica y listado de asistencia de la ficha 3535904 -cocina típica colombiana ciénaga de oro.



		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: definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento. disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente. realizar el mise en place (pre alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a la programación y recetas estándar. elaborar rellenos con salsas base de acuerdo a la receta estándar elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente. elaborar platos calientes y platos fríos nacionales de acuerdo con la programación y la receta estándar. elaborar postres calientes y postres fríos nacionales, siguiendo los parámetros de calidad. Planee y ejecute las formaciones de curso operativo de acuerdo al programa de formación, realizando proceso de matrícula en el programa Cocina Básica Ciénaga De Oro Bugre.	Anexo # 4 pantallazo del proceso de matrícula del municipio de ciénaga de oro.
--	--	---	--



		Planee y ejecute las formaciones de curso operativo de acuerdo al programa de formación, realizando proceso de matrícula en el programa cocina típica colombiana Ciénaga De Oro Bugre.	Anexo # 5 pantallazo del proceso de matrícula del municipio de ciénaga de oro.
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	Apoyé en la elaboración de la guía de aprendizaje y planeación pedagógica y plan concertado del programa COCINA BASICA lorica. Apoyé en la elaboración de la guía de aprendizaje y planeación pedagógica y plan concertado del programa COCINA Apoyé en la elaboración de la guía de aprendizaje y planeación pedagógica y plan concertado del programa -cocina típica colombiana ciénaga de oro	Anexo # 6 guía de aprendizaje y planeación pedagógica Ficha 3496484 COCINA BASICA lorica Anexo # 7 guía de aprendizaje y planeación pedagógica Ficha 3517912- COCINA MONTELIBANO Anexo # 8 guía de aprendizaje y planeación pedagógica Ficha 3535904 cocina típica colombiana ciénaga de oro
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.	Registre en el aplicativo Sofia plus proceso de asociar la ficha 3535904 cocina típica colombiana Registre en el aplicativo Sofia plus proceso de evaluación la ficha FICHA 3496484 Cocina Básica.	Anexo # 9 Pantallazo del proceso de registro Asociar a los aprendices Fichas 3535904 cocina típica colombiana Anexo # 10 Pantallazo del proceso de registro Asociar a los aprendices FICHA 3496484 Cocina Básica.



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.	Participe en el evento del IV FESTIVAL SENA COCINA en la ciudad de Riohacha los días 16, 17, 18, 19 y 20 de junio del año 2026	Anexo #11 evidencia fotográfica de la participación del evento realizado
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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
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).	Aporte todos los documentos para proceso de matrícula como formato de ficha de caracterización, listados de matrícula, y guías de aprendizajes.	Anexo # 6 guía de aprendizaje y planeación pedagógica Ficha 3496484 COCINA BASICA lórica Anexo # 7 guía de aprendizaje y planeación pedagógica Ficha 3517912- COCINA MONTELIBANO Anexo # 8 guía de aprendizaje y planeación pedagógica Ficha 3535904 cocina típica colombiana ciénaga de oro PORTAFOLIO



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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
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.	Subí los documentos correspondientes al pago mes de julio a la plataforma secop II.	Información registrada en el aplicativo SecopII Planilla si contratistas. 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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.

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	88126	MONTERÍA - MONTELIBANO– MONTERÍA	23/06/2026	23/06/2026
2	88126	MONTERÍA - LORICA– MONTERÍA	24/06/2026	24/06/2026
3	88126	MONTERÍA - LORICA– MONTERÍA	27/06/2026	27/06/2026
4	88126	MONTERÍA - MONTELIBANO– MONTERÍA	30/06/2026	30/06/2026

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	24126	MONTERÍA - BOGOTA D.C.	17/06/2026	17/06/2026
2	24126	BOGOTA D.C - GUAJIRA / RIOHACHA	17/06/2026	20/06/2026
3	24126	GUAJIRA / RIOHACHA - BOGOTA D.C.–	20/06/2026	20/06/2026
4	24126	BOGOTA D.C. / BOGOTA D.C. - MONTERÍA	20/06/2026	20/06/2026

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. **4655453128**, Expedido por Bancoomeva referente al mes de junio del año 2026.

Evidencias en (83) folios

Cordialmente,

MARIA JOSE BULA MUÑOZ

Contratista

C.C. No. 1.067.862.229

LUIS ERNESTO BARRERA

Supervisor del contrato CO1.PCCNTR.9165183 de 2026

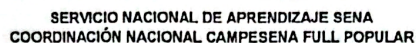
INSTRUCTOR G20



ANEXO # 1 EVIDENCIA FOTOGRÁFICA Y LISTADO DE ASISTENCIA FICHA 3496484 COCINA BASICA LORICA







Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2026





**ANEXO #2 EVIDIENCIA DE PREPARACION PARA EL EVENTO DEL IV FESTIVAL SENA COCINA
MUNICIPIO DE MONTELIBANO**







SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2026

PROGRAMA:	CAMPESENA		FECHA DE INICIO DEL CURSO:		HORARIO:		LUGAR: Montelíbano	
N° DE FICHA:	3517972		INSTRUCTOR: MARIA SOSY RUIZ MORALES		FECHA FIN DEL CURSO:			
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	23 ^{Fecha (D/M/AA)} 06 2026	30 ^{Fecha (D/M/AA)} 06 2026	07 ^{Fecha (D/M/AA)} 07 2026	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	
1	78.242.929	Nedex Emilio Cruz	Nedex E. Cruz	Nedex E. Cruz	Nedex E. Cruz			
2	1007606113	Daniela Ghisays Palanta	DGB	DGB	DGB			
3	1066600079	Maria Andrea Padilla	Maria Padilla	Maria Padilla				
4	1063286934	Lauri sandrid Padilla	Lauri Padilla	Lauri Padilla				
5	1063280297	Nerys Cuello PATIÑO	Nerys Cuello	Nerys Cuello	NERYS CUELLO			
6	1066601659	Jennifer LOZANO	Jennifer C.	Jennifer C.				
7	50947960	Liner Nisperozo	Liner Nisperozo	Liner Nisperozo	Liner Nisperozo			
8	1066543548	Guilherme Cerezo	Guilherme C.	Guilherme C.	Guilherme C.			
9	1066603800	Felipe Cordoba	Felipe C.	Felipe C.	Felipe Cordoba			
10	1063285674	Liseth Pios Monte	Liseth Pios	Liseth Pios	Liseth Pios Monte			
11	856778	Juan Carlos Angulo	Juan Carlos Angulo	Juan Carlos Angulo	Juan Carlos Angulo			
12	1063294436	Erney Romero Balmaceda	Erney Romero	Erney Romero	Erney Romero			
13	1066603990	Issac Huertas Guinera	Issac Huertas	Issac Huertas	Issac Huertas Guinera			
14	50948332	Carlota Cano Jimenez	Carlota Cano	Carlota Cano				
15	1063290023	Mateo Alvarado	Mateo Alvarado	Mateo Alvarado	Mateo Alvarado			
16	50947889	Narliy Bayerno	Narliy Bayerno	Narliy Bayerno	Narliy Bayerno			
17	1066605809	Manuel Pacheco	Manuel Pacheco	Manuel Pacheco				
18	1063286633	Manuel Perez	Manuel Perez	Manuel Perez	Manuel Perez			
19	1063277382	Erettas Viloria	Erettas Viloria	Erettas Viloria	Erettas Viloria			
20	1063283871	Doraine Viloria	Doraine Viloria	Doraine Viloria	Doraine Viloria			
OBSERVACIONES:			FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	
			NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	



ANEXO # 3 EVIDENCIA FOTOGRÁFICA Y LISTADO DE ASISTENCIA FICHA 3535904-COCINA TIPICA COLOMBIANA CIÉNAGA DE ORO







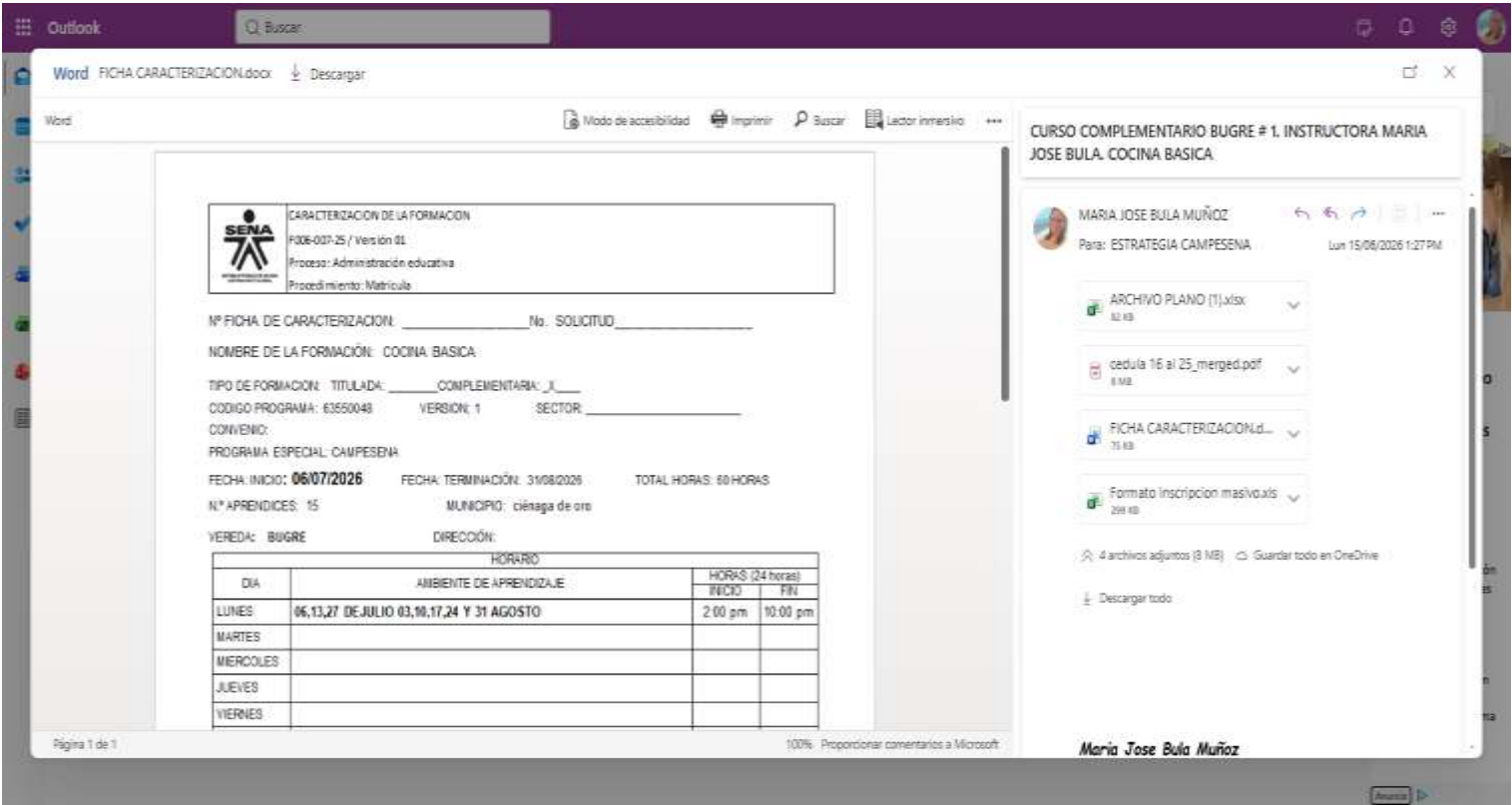
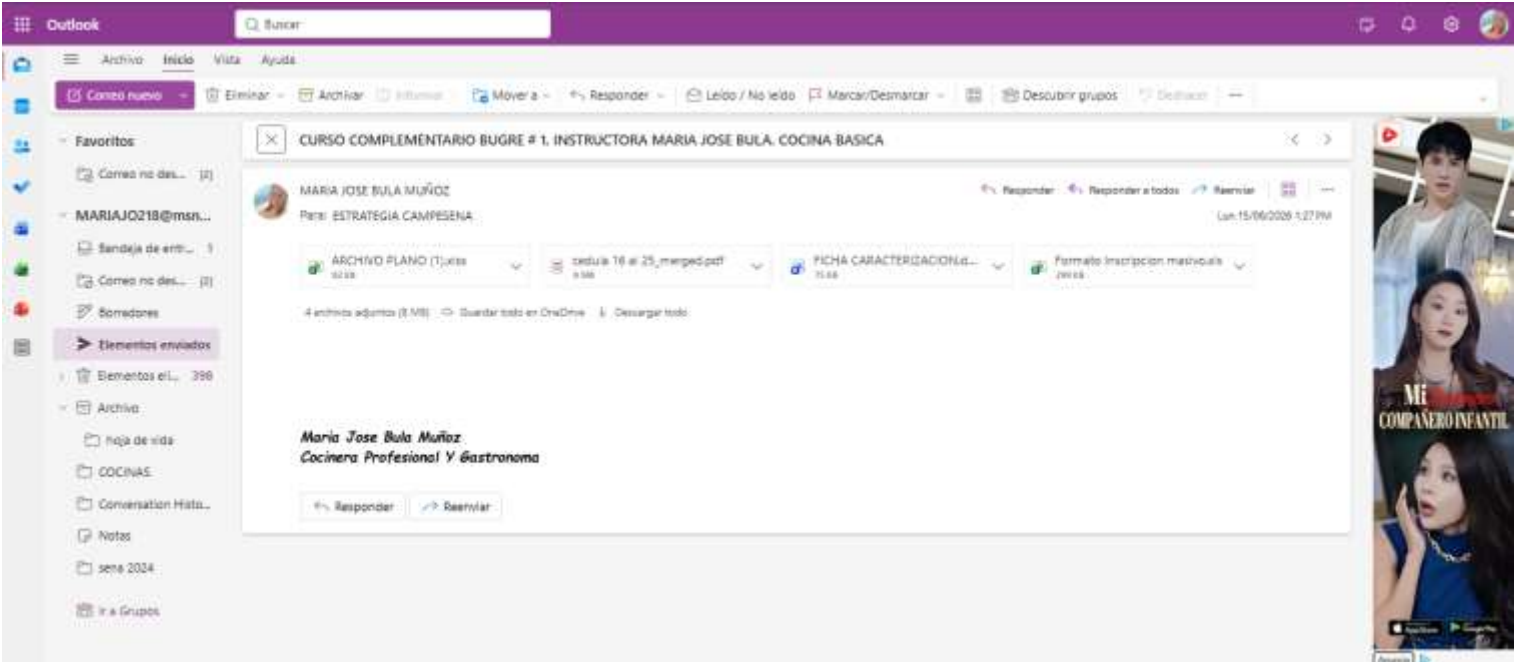


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

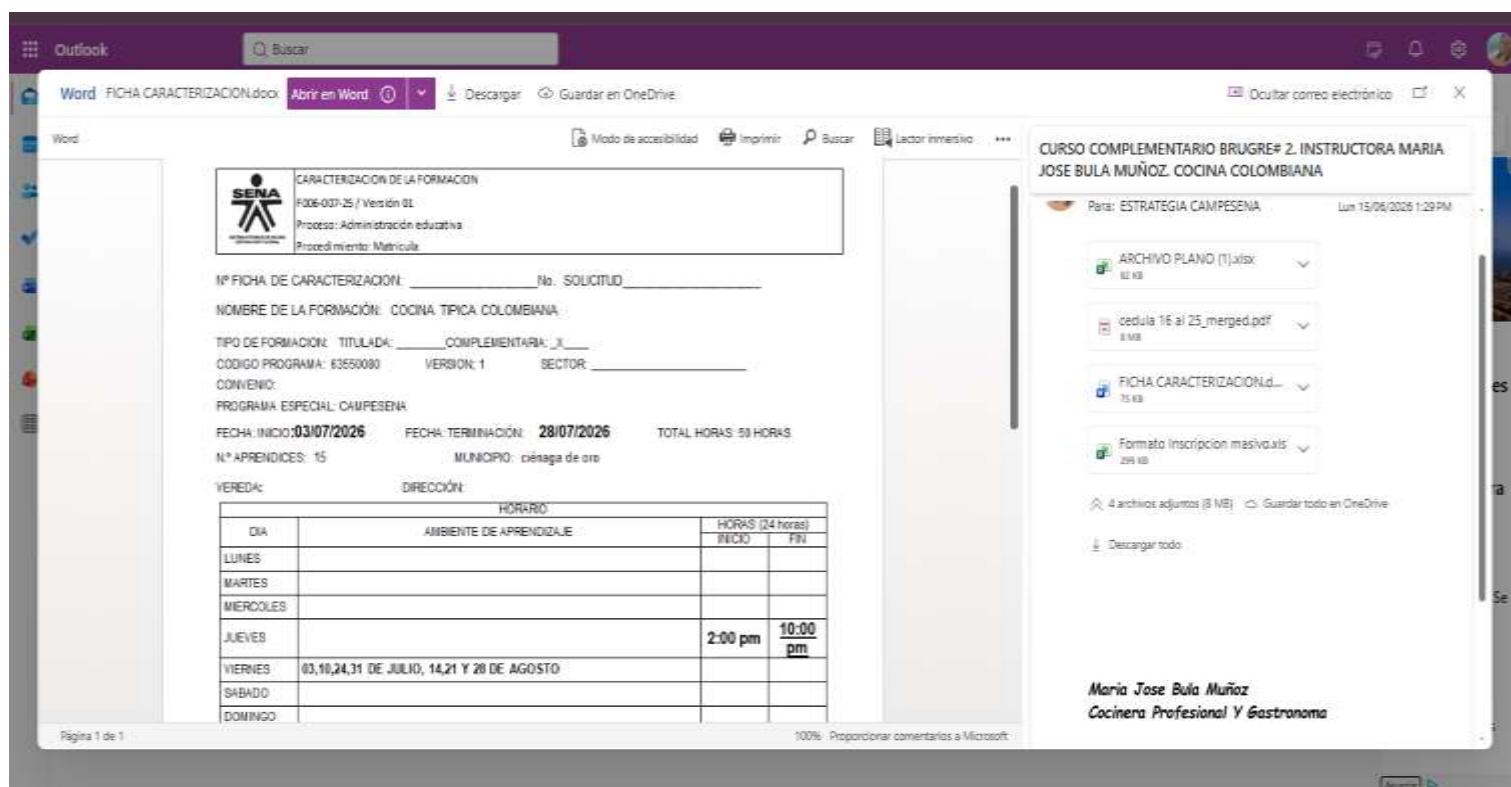
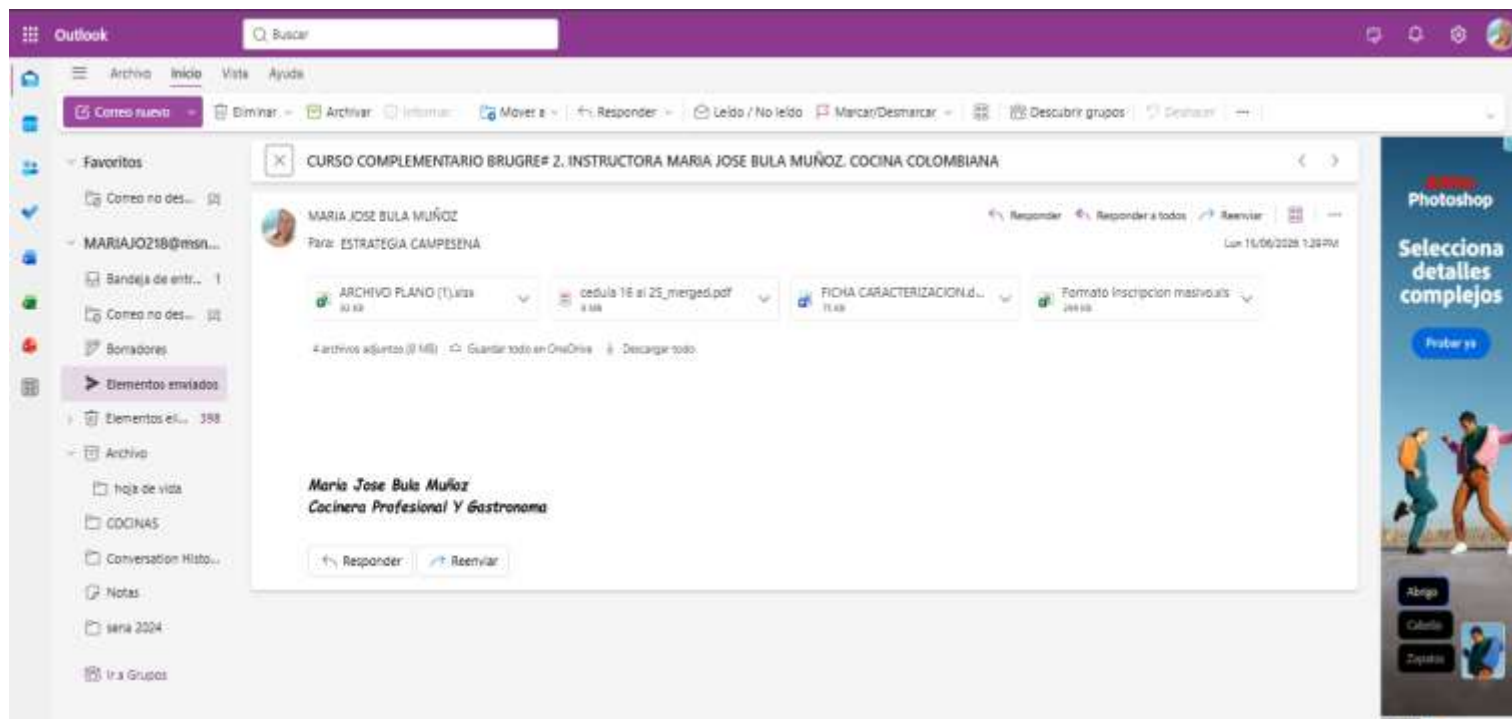
Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2026

PROGRAMA:		CAMPESENA		FECHA DE INICIO DEL CURSO:		FECHA DE FIN DEL CURSO:		HORARIO:		LUGAR:		
N° DE FICHA:		3535904		INSTRUCTOR:		MARIA SOSA		2:00 PM		CENA 99		
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)	
			11-06-2026		18-06-2026		25-06-2026		02-07-2026		09-07-2026	
			Firma aprendiz		Firma aprendiz		Firma aprendiz		Firma aprendiz		Firma aprendiz	
1	1068661200	Any Sofia Rosales H										
2	1068669063	Man a José Lampa	Man a José Lampa		Man a José L.		Man a José R		Man a José R		Man a José R	
3	1069484105	Lera Y Martinez	Lera Y M		Lera Y M		Lera Y M		Lera Y M		Lera Y M	
4	1067904774	Any Any	Any Any		Any Any		Any Any		Any Any		Any Any	
5	1068666550	Alfredo Guerrero	Alfredo Guerrero		Alfredo Guerrero		Alfredo Guerrero		Alfredo Guerrero		Alfredo Guerrero	
6	1065292735	Maria Miranda P	Maria Miranda		MARIA M. Randa		MARIA Miranda		MARIA Miranda		MARIA Miran	
7	1068660251	Delly Hernandez	Delly H.C		Delly H.C		Delly H.C		Delly H.C		Delly H.C	
8	32571616	Delly Hernandez	Delly H.C		Delly H.C		Delly H.C		Delly H.C		Delly H.C	
9	1067845602	Esther Payer Mendez	Esther Payer Mendez		Esther Payer Mendez		Esther Payer Mendez		Esther Payer M.		Esther Payer M.	
10	25973461	Yany C. Soto B.	Yany C. SOTO		Yany C. SOTO		Yany C. SOTO		Yany C. SOTO		Yany C. SOTO	
11	1007709961	Flavia Martinez	Flavia Martinez		Flavia Martinez		Flavia Martinez		Flavia Martinez		Flavia Martinez	
12	34943589	Clayton Trado	Clayton Trado		Clayton Trado		Clayton Trado		Clayton Trado		Clayton Trado	
13	25-874966	Lidia Rodriguez	Lidia Rodriguez		Lidia Rodriguez		Lidia Rodriguez		Lidia Rodriguez		Lidia Rodriguez	
14	3286147	Roxana Lopez R	Roxana Lopez R		Roxana Lopez R		Roxana Lopez R		Roxana Lopez R		Roxana Lopez R	
15	50454957	menchi Cruz	menchi Cruz		menchi Cruz		menchi Cruz		menchi Cruz		menchi Cruz	
16	1068658768	Seidy delarosa	Seidy delarosa		Seidy delarosa		Seidy delarosa		Seidy delarosa		Seidy delarosa	
17	50981809	Sandra Saiz	Sandra Saiz		Sandra Saiz		Sandra Saiz		Sandra Saiz		Sandra Saiz	
18	25875968	Eustorgio Martinez	Eustorgio M		Eustorgio Martinez		Eustorgio Martinez		Eustorgio Marti		Eustorgio Marti	
19	1068667704	Liliana Jugo	Liliana Jugo		Liliana Jugo		Liliana Jugo		Liliana Jugo		Liliana Jugo	

ANEXO # 4 PANTALLAZO DEL PROCESO DE MATRÍCULA DEL MUNICIPIO DE CIÉNAGA DE ORO BUGRE



ANEXO # 5 PANTALLAZO DEL PROCESO DE MATRÍCULA DEL MUNICIPIO DE CIÉNAGA DE ORO BUGRE





PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: COCINA BÁSICA
- Código del Programa de Formación: 62410004 - 1
- 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: MANEJAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS CUMPLIENDO CON LAS BPM.
ELABORAR PREPARACIONES BÁSE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas 40):

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz SENA: Bienvenido(a) al programa de formación Complementario de Cocina. Las temáticas que aportan saberes para el desarrollo de las actividades propuestas en esta guía de aprendizaje son las necesarias para que conozca el manejo de las materias de primas en la producción de alimentos, de acuerdo con los procedimientos establecidos, así como la manipulación de alimentos de acuerdo con la normatividad vigente

El objetivo central de este programa de formación es brindar los fundamentos básicos que todo aprendiz debe tener en cuenta para desarrollar su proceso de formación.

El aprendiz SENA de cocina debe tener claro que es un deber caracterizar las materias primas teniendo en cuenta factores como Las enfermedades transmitidas por alimentos que son un problema de salud pública generalizada y creciente, tanto en los países desarrollados y como en desarrollo.

Es así que la elaboración de fichas técnicas de producto y los estándares de calidad definidos por la organización, nos ayudan e Identificar y prevenir peligros de contaminación que afectan la



producción de alimentos, basados en los tipos de riesgos (físicos, químicos y biológicos) que son una herramienta para los manipuladores de alimentos, garantizando la calidad del producto al consumidor.

El Sena dentro de sus procesos misionales contribuye al desarrollo del país a partir de la formación integral de personas como usted, enfocadas en la potenciación de una habilidad o una técnica para el desempeño de una labor, oficio u ocupación, el Sena es una entidad de formación para el Trabajo, entidad en la que usted será formado no solamente como trabajador sino prioritariamente como persona.

El SENA está comprometido en la formación profesional de todos los colombianos, razón por la que lo invitamos a conocer sus derechos y deberes como ciudadano y miembro de la Sociedad Civil. El SENA desea que usted se conciba parte de una entidad a la cual esencialmente pertenece. El SENA pretende que usted interiorice el gusto por su trabajo y aprenda de las prácticas propias y foráneas con compromiso.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Antes de iniciar el desarrollo de actividades propuestas en esta guía, es necesario que reflexione en cuanto a la importancia de la protección ambiental, la seguridad y salud en el trabajo. Para ello responda las siguientes preguntas:

❑ ¿Cuál es la responsabilidad del cocinero en el manejo de los alimentos para su preparación?

❑ ¿Cuál es la relación entre la ficha técnica de producto y el estándar de calidad?

❑ ¿Cómo se relacionan los peligros de contaminación físicos, químicos y biológicos que afectan la producción de alimentos?

Una vez contestadas las preguntas anteriores, realice la actividad que se proponen a continuación..



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

4. TALLERES

La integración de la teoría y la práctica a través de una metodología activa y de aprendizaje por proyectos, lleva a la formación del profesional integral SENA. Para ello, se diseñaron diferentes talleres con el fin de fortalecer el desarrollo de habilidades y competencias necesarias en el desempeño del mundo de la vida (social y productiva). Tenga en cuenta los estándares de materia prima para talleres de formación.

3.3 Actividades de apropiación:

Aplicar prácticas higiénicas (limpieza y desinfección)

Aplique el plan de limpieza, desinfección y manejo de residuos (según lo investigado)

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Manejo de equipos, cuchillos y otras herramientas

☐ Participe en la demostración del uso de los equipos que realice el instructor. Observe con atención.

☐ Según los equipos disponibles en su centro de formación, identifique el uso, el cuidado, los posibles riesgos y los protocolos de limpieza y desinfección.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

5. Carnes, Pollo, Pescados y Mariscos-Cocciones

☐ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.

☐ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller

☐ Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).

2. Todas las brigadas ejecutaran los cortes y método de cocción a cada corte.



Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

1. Actividades de evaluación

Tome como referencia la técnica y los instrumentos de evaluación citados en la guía de desarrollo curricular.

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
				Identifica los mecanismos de contaminación de los alimentos de acuerdo a factores y fuentes. Identifica los mecanismos de contaminación de los alimentos de acuerdo a factores y fuentes. Define puntos críticos a controlar en el servicio de alimentos y bebidas según fuentes y factores de contaminación. Relaciona sintomatología de enfermedades con riesgos de	Cuestionario. Lista de cheque Cuestionario



				contaminación en los alimentos. Clasifica residuos de acuerdo con programa de saneamiento Dispone residuos de acuerdo con programa de saneamiento y normatividad. Aplicar procesos técnicos de cocción de acuerdo con la receta estándar. Elaborar preparaciones de base de acuerdo con la receta estándar del establecimiento. Preparar platos calientes y fríos cumpliendo las recetas estándar y/o los requerimientos del cliente. Ensamblar las preparaciones de acuerdo con los parámetros de presentación dados por el establecimiento. Identificar las principales	
--	--	--	--	---	--



				características y técnicas de cocina, de las principales culturas gastronómicas mundiales. Identificar las principales características y técnicas de cocina, de las principales culturas gastronómicas colombianas.	
--	--	--	--	---	--

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS.

Controlado: Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios marcados.

Controlar: Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de HACCP.

Desviación: Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.

Diagrama de flujo: Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.

Fase: Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.

Límite crítico: Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.

Medida correctiva: Acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.

Medida de control: Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Plan de HACCP: Documento preparado de conformidad con los principios del sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.



Punto crítico de control (PCC): Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Sistema de HACCP: Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

Transparente: Característica de un proceso cuya justificación, lógica de desarrollo, limitaciones, supuestos, juicios de valor, decisiones, limitaciones, e incertidumbres de la determinación alcanzada están explícitamente expresadas, documentadas y accesibles para su revisión.

Validación: Constatación de que los elementos del plan de HACCP son efectivos.

Verificación: Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de HACCP.

Vigilar: Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (**BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA**).

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	MARIA BULA	INSTRUCTOR	CABP	2026

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

										Versión: 04	
Código: GFPI-F-134											
Proceso Gestión de Formación Profesional Integral											
Formato Planeación Pedagógica											
Fecha de Elaboración			jun-26								
Denominación del Programa de Formación			COCINA BÁSICA								
Modalidad de Formación			PRESENCIAL								
Código y versión del Programa de Formación			62410004 - 1								
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)											
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)											
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica			MARIA JOSE BULA MUÑOZ							CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR	
			MARIA JOSE BULA MUÑOZ							CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR	
			MARIA JOSE BULA MUÑOZ							CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR	
			MARIA JOSE BULA MUÑOZ							CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR	

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLE S	
		PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA.001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	MANEJAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS CUMPLIENDO CON LAS BPMELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	TÉCNICAS DE INTERPRETACIÓN DE RECETA ESTÁNDAR CONCEPTO DE MISE UNIDADES DE MEDIDA: PESO, CAPACIDAD TÉCNICAS PARA LA IDENTIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA PARA LA PREPARACION DE LAS RECETAS, EQUIPOS PARA MEDICIÓN DE PESO, VOLUMEN Y TEMPERATURA (GRAMERA, BASCULA, BALANZA, TERMÓMETROS) (A, B, C) TÉCNICAS PARA COCCIÓN, NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	EFECTUAR MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LAS NECESIDADES Y VOLUMEN DE VENTAS APLICAR NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. INTERPRETAR RECETA ESTÁNDAR. UTILIZAR TÉCNICAS DE COCCIÓN(CONCENTRACIÓN, DILUCIÓN Y MIXTA) PREPARAR SALSAS BASE ELABORAR RELLENOS PREPARAR AMASIJOS CUMPLIENDO LA RECETA ESTÁNDAR Y LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO. REALIZAR EL MONTAJE DEL PLATO	REALIZA EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN. PREPARA LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. ELABORA LOS COMIDAS RÁPIDAS (AMASIJOS) DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES. DISPONE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. SE ACTUALIZA PERMANENTEMENTE A TRAVÉS DE LAS DIVERSA FUENTES DE INFORMACIÓN EVALÚA PERMANENTE SU PROCESO DE APRENDIZAJE Y FIJA CORRECTIVOS.	IDENTIFICAR LAS ÁREAS DE TRABAJO EN LA COCINA (PREPARACIÓN, COCCIÓN, ALMACENAMIENTO), APLICAR NORMAS DE HIGIENE PERSONAL (LAVADO CORRECTO DE MANOS, USO DE UNIFORME), RECONOCER BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. CLASIFICAR UTENSILIOS Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA	30	10	Elaboración práctica de recetas tradicionales, tales como: Bandeja paisa Ajaco Sancocho Arepas regionales. Aplicación de técnicas culinarias propias de la cocina colombiana, como: Cocción lenta Sofritos Uso de condimentos autóctonos. resentación del plato, teniendo en cuenta aspectos culturales, estéticos y de servicio. Sustentación teórica, donde el aprendiz explique: Origen del plato Ingredientes utilizados Técnicas aplicadas Valor cultural y gastronómico	• DISEÑO DE UN MENU (ENTRADA, PLATO FUERTE Y BEBIDA) • CÁLCULO DE COSTOS E INGREDIENTES • PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN FINAL • EVALUACIÓN SENSORIAL DEL PRODUCTO	AULA DE CLASE	CUCHILLOS (CHEF, PUNTILLA, SERRUCHO), TABLA DE PICAR (USO DIFERENCIADO POR ALIMENTOS), OLLAS, SARTENES Y CACEROLAS, LICUADORA Y PROCESADOR, ESPÁTULAS, CUCHARONES Y COLADORES, ESTUFA Y HORNO	MARIA JOSE BULA MUÑOZ	LOS APRENDICES REALIZAN LAS ACTIVIDADES CON LA ORIENTACION DEL INSTRUCTOR

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 30/09/2026
Ficha de Caracterización: 3496484
Código: 66210005
Versión: 2
Denominación: COCINA BÁSICA
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 07/05/2026
Fecha Fin: 27/06/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Región: 23 - REGIONAL CORDOBA
Centro de Formación: 9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1001590911	YESSICA PAOLA	HERNANDEZ DIAZ	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	30/06/2026 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1001590911	YESSICA PAOLA	HERNANDEZ DIAZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	30/06/2026 8.13 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1003066761	WENDY VANESSA	BELLO SANCHEZ	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	30/06/2026 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1003066761	WENDY VANESSA	BELLO SANCHEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	30/06/2026 8.13 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1063141981	ANA MILENA	BALLESTERO MEDINA	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	30/06/2026 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1063141981	ANA MILENA	BALLESTERO MEDINA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	30/06/2026 8.13 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1063147949	ELIANA PAOLA	VARGAS MENDOZA	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	30/06/2026 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1063147949	ELIANA PAOLA	VARGAS MENDOZA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	30/06/2026 8.13 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
TI	1063151161	KARINA	HERNANDEZ SANCHEZ	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	30/06/2026 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
TI	1063151161	KARINA	HERNANDEZ SANCHEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	30/06/2026 8.13 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
TI	1063159316	NATALIA SAUDITH	HERNANDEZ BALLESTEROS	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	30/06/2026 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
TI	1063159316	NATALIA SAUDITH	HERNANDEZ BALLESTEROS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	30/06/2026 8.13 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1063159650	NELBIS	SANCHEZ BALLESTERO	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	30/06/2026 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1063159650	NELBIS	SANCHEZ BALLESTERO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	30/06/2026 8.13 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
TI	1067165486	SANDRID PAOLA	BALLESTEROS VARGAS	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	30/06/2026 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
TI	1067165486	SANDRID PAOLA	BALLESTEROS VARGAS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	30/06/2026 8.13 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1133774603	SANDY PAOLA	GALEANO SANCHEZ	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	30/06/2026 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	1133774603	SANDY PAOLA	GALEANO SANCHEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	30/06/2026 8.13 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	22737893	MILADYS ESTHER	MAUSA PINEDA	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	30/06/2026 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	22737893	MILADYS ESTHER	MAUSA PINEDA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	30/06/2026 8.13 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	25955580	EDILMA ROSA	CALLE ANAYA	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	30/06/2026 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	25955580	EDILMA ROSA	CALLE ANAYA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	30/06/2026 8.13 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	25972578	ELVA	LOPEZ DE SANCHEZ	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	30/06/2026 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	25972578	ELVA	LOPEZ DE SANCHEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	30/06/2026 8.13 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	30620074	JOSEFA DEL SOCORRO	SANCHEZ MEDINA	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	30/06/2026 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	30620074	JOSEFA DEL SOCORRO	SANCHEZ MEDINA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	30/06/2026 8.13 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	30648590	BEATRIZ DEL CARMEN	SANCHEZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	30/06/2026 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	30648590	BEATRIZ DEL CARMEN	SANCHEZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	30/06/2026 8.13 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	30659066	GLEDYS MARGOTH	SANCHEZ MEDINA	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	30/06/2026 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	30659066	GLEDYS MARGOTH	SANCHEZ MEDINA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	30/06/2026 8.13 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	30660921	IVS MARIA	FAJARDO RUIZ	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	30/06/2026 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	30660921	IVS MARIA	FAJARDO RUIZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	30/06/2026 8.13 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	30661711	JOVITA ANTONIA	BALLESTERO HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	30/06/2026 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	30661711	JOVITA ANTONIA	BALLESTERO HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	30/06/2026 8.13 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	30671432	SADYS PATRICIA	MARTINEZ BALLESTERO	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	30/06/2026 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	30671432	SADYS PATRICIA	MARTINEZ BALLESTERO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	30/06/2026 8.13 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	43265554	DINA LUZ	SANCHEZ CALLE	POR CERTIFICAR	5109 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	165197 - CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	30/06/2026 8.12 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ
CC	43265554	DINA LUZ	SANCHEZ CALLE	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	165198 - CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS	APROBADO	30/06/2026 8.13 a	CC 1067862229 - MARIA JOSE BULA MUÑOZ



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:** TÉCNICO COCINA
- **CÓDIGO DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:** 635503 V103
- **NOMBRE DEL PROYECTO:** APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS.
- **FASE DEL PROYECTO:** EJECUCIÓN
- **ACTIVIDADES DE PROYECTO:** DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
- **COMPETENCIA:**
PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.
- **RESULTADOS DE APRENDIZAJE ALCANZAR:**
- EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.
- **Horas:** 120 HORAS

2. PRESENTACION

¡Estimado aprendiz!

Con el desarrollo de la siguiente guía de aprendizaje obtendrá los conocimientos teóricos para la elaboración de amasijos colombianos y sus diferentes tipos de presentaciones y productos más reconocidos en la industria de alimentos y bebidas; conocerá los métodos y las técnicas para transformar los alimentos y hacerlos apetecibles al paladar de los comensales, mientras enriquecemos nuestra biblioteca de sabores y texturas sin descuidar el manejo, el orden, la limpieza y el trabajo en equipo: solo así será un gran cocinero, quien debe ser una persona enfocada en prestar el servicio de preparar alimentos según parámetros de seguridad y calidad alimentaria, siempre buscando satisfacer a quien lo prueba.

La cocina exige de la generación de hábitos de vida saludables mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales. Trae consigo efectos beneficiosos en la salud física, mental y la autoestima a través de la imagen corporal. Debido a esto, se espera que el aprendiz desarrolle habilidades psicomotrices, así como que ejecute actividades de acondicionamiento físico orientadas al mejoramiento de su perfil laboral y profesional en el



contexto productivo y social. De esta manera las actividades propuestas en las sesiones de cultura física fundamentan el desarrollo de la inteligencia psicomotriz que ayuda a la prevención de accidentes laborales y lesiones musculares.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de reflexión inicial

1. La cocina es una de las profesiones más antiguas e importantes en el desarrollo del ser humano; sin ella, para la humanidad sería muy difícil subsistir. Ésta ha evolucionado de ser un oficio para convertirse en una profesión con habilidades y técnicas propias para su desarrollo, como veremos en el transcurso de la competencia, junto con su historia, sus cambios y su evolución. Conoceremos las características de los alimentos, su naturaleza, su contenido nutricional, y a su vez, como se transforman aplicando técnicas y métodos de cocción. Ampliaremos nuestra biblioteca de sabores aprendiendo sobre sus cambios fisicoquímicos y organolépticos y transformándolos para hacerlos cada vez más apetecibles a los diferentes y exigentes paladares del mundo moderno.

De acuerdo con esto, reflexione sobre los siguientes interrogantes:

¿Qué opinión tiene usted sobre el papel de la cocina a lo largo de la evolución de la humanidad, en términos sociales, políticos y religiosos?

Las nuevas tendencias en cocina han tomado un gran auge y cambiado los hábitos alimenticios. ¿Qué impresión le genera esto?

Socialice sus respuestas con cinco compañeros; generen un criterio para compartir con el resto del grupo y expóngalo a través de un video corto, deben enviarlo al grupo del WS.

2. Continuando con el proceso de aprendizaje, participe en la actividad “Lluvia de ideas” orientada por el instructor sobre los ingredientes, métodos y técnicas identificados hasta ahora o de los cuales usted tiene conocimiento por experiencias anteriores.

3.3 Actividades de apropiación y transferencia de conocimientos.

Obtener preparaciones básicas culinarias de la cocina mundial y nacional de acuerdo con parámetros técnicos y con calidad.

SUBACTIVIDAD 1. EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMIA

De acuerdo con la asignación del instructor, y en grupos de cinco aprendices, consulten sobre una de las siguientes épocas de la evolución de la cocina analizando su origen, así como la influencia del clima y de la cultura, los alimentos representativos y avances tecnológicos que hayan impulsado su desarrollo.

Épocas:

- ❖ Paleolítico.
- ❖ Eneolítico.
- ❖ Edad de los metales.



- ❖ Edad Antigua.
- ❖ Edad Media.
- ❖ Edad Moderna.
- ❖ Edad Contemporánea.

Luego, de haber realizado la consulta, cada grupo de trabajo deberá socializar a través de una infografía, a los demás compañeros el resultado de la consulta sobre la época asignada. Posteriormente, y de manera colectiva elaborarán una línea de tiempo de toda la evolución vista, como se muestra en la imagen de ejemplo. (Cada grupo de trabajo representara de forma creativa cada de las épocas)

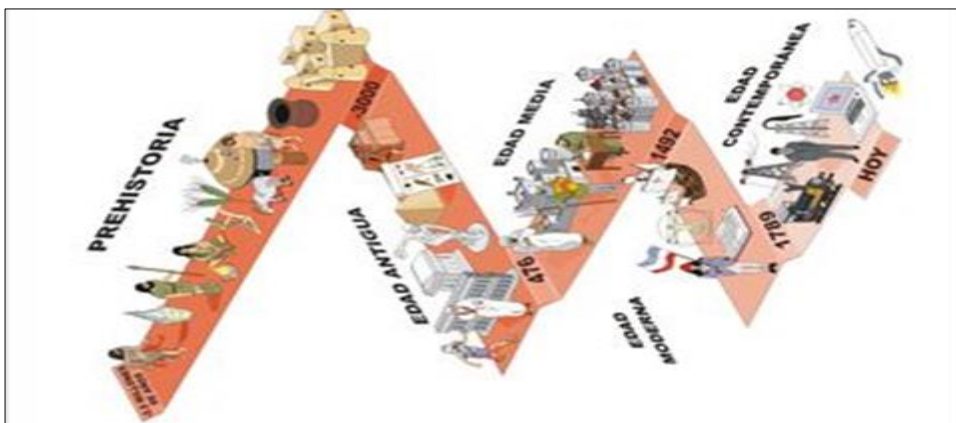


Figura 1: línea de tiempo evolución del Hombre. Fuente: Tomado de [https://es.pinterest.com/search/pins/?q=linea%20de%20tiempo&rs=typed&term_meta\[\]=linea%7Ctyped&term_meta\[\]=de%7Ctyped&term_meta\[\]=tiempo%7Ctyped](https://es.pinterest.com/search/pins/?q=linea%20de%20tiempo&rs=typed&term_meta[]=linea%7Ctyped&term_meta[]=de%7Ctyped&term_meta[]=tiempo%7Ctyped)

SUBACTIVIDAD 2. DESCRIPCIÓN DE LA GASTRONOMIA NACIONAL Y MUNDIAL

Los hechos históricos ocurridos en cada región del mundo permitieron su desarrollo gastronómico definiendo las clases y las tendencias de la cocina.

Continuando con el proceso de aprendizaje, en grupos de 5 aprendices construya una matriz comparativa de las diferentes gastronomías del mundo, incluyendo la colombiana. Teniendo en cuenta los documentos de apoyo suministrados por el instructor y la consulta realizada en páginas confiables de internet. En la matriz se debe incluir información sobre los platos típicos, ingredientes más relevantes, preparaciones y técnicas empleadas típicas de cada cocina. La tabla o matriz comparativa debe ser presentada en formato de su preferencia, o manual. Recuerde consolidar entre 5 y 10 cocinas del mundo.

Tabla. Ejemplo de matriz comparativa de cocinas del mundo

Tipo de cocina Items	COLOMBIANA	FRANCESA	ESPAÑOLA	ITALIANA
Platos principales	Ajiaco Bandeja paisa			



	Arroz de coco, Sancocho, Viuda			
Ingredientes más representativos	Maíz, caña de azúcar, tomate chonto, cebolla junca,			
Técnicas culinarias	Salazón, ahumado, fermentación			

EVIDENCIA 1. Prueba de conocimiento de las diferentes gastronomías y chefs más representativos.

Usted deberá realizar la prueba escrita de conocimiento, en la que encontrará un cuestionario con preguntas relacionadas con los temas de las actividades anteriores. Para aprobar esta prueba deberá responder acertadamente mínimo el 80% de las preguntas. Esta actividad será tomada como evidencia de aprendizaje.



Figura 2: Mapa sobre la gastronomía colombiana.

Fuente: recuperado de: <https://es.pinterest.com/pin/420734790168386885/>

SUBACTIVIDAD 3. CONFORMACIÓN DE LAS BRIGADAS DE COCINA

Siguiendo con la formación profesional, usted participará activamente en la presentación del instructor sobre la brigada de cocina, que incluye: concepto, cargos, funciones, áreas de trabajo, clasificación y tendencias. Luego, realice un organigrama (diagrama jerárquico) Figura (3), sobre las funciones, la razón, las tendencias y los componentes de un tipo de brigada asignada por el instructor. Socialícelo y súbalo a la plataforma en el espacio establecido por el instructor.



SUBACTIVIDAD 4. EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA

Los equipos y utensilios de cocina son la base fundamental para el desarrollo de la producción en la cocina, por tal razón es importante conocer la ficha técnica y el uso de cada uno. Por ello, la siguiente actividad propuesta le ayudará a conocer, apropiarse del manejo y usos de los principales equipos de la cocina.

Realice una lectura de las fichas técnicas de los equipos y utensilios con que cuenta el taller de cocina del CIT que serán compartidas por el instructor. En grupos de 5 aprendices, escoger 10 equipos y 10 utensilios de cocina que usted considere que son muy importante para la producción en cocina y diligencie en el formato de ficha técnica que se muestra a continuación:

SUBACTIVIDAD 5. RECONOCIMIENTO DE MÉTODOS Y TÉCNICAS DE COCCIÓN

Cocinar bien significa que se utilizan el método y la técnica acordes a la preparación. Se requiere, por lo tanto, conocer los métodos y las técnicas básicas de cocción, así como su definición, aplicaciones, usos, condiciones, puntos críticos, precauciones y rangos de temperatura.

En el desarrollo de la actividad, el aprendiz hará la consulta en el libro Base de Cocina de Referencia el capítulo de “Cocciones” (pp. 360-479); luego elabore una ficha técnica para productos donde se apliquen los diferentes métodos de cocción (escoja un producto por método de cocción), donde especifiquen técnicas, tiempos, temperaturas, equipos y herramientas empleadas para ese proceso.

Para la consolidación del tema, usted participará en un foro con el fin de unificar conceptos y resolver dudas. El foro está disponible en la plataforma Territorio, donde usted deberá comentar las respuestas de 2 de sus compañeros. Las fichas se deben conservar como material de consulta y evidencia.

EVIDENCIA 2. ACONDICIONAR LOS DIFERENTES INGREDIENTES UTILIZADOS EN COCINA DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y HERRAMIENTAS ESTABLECIDOS.

Para el desarrollo de esta evidencia elabore un video donde usted sea el protagonista, indicando el procedimiento técnico de acondicionamiento o flujo de producción que se debe llevar a cabo para diferentes ingredientes utilizados en la cocina.

Para la elaboración del video, tenga en cuenta los siguientes los puntos:

Portar la dotación adecuada para el manipulador de alimentos.

Disponer de los equipos y utensilios necesarios para las actividades a desarrollar.

Debe ir describiendo los procesos que se vayan mostrando, indicando los equipos y utensilios empleados en este.

Seleccionar 10 técnicas distintas de corte para frutas, hortalizas, verduras y leguminosas que deben visualizarse en video.

Mostrar las técnicas de acondicionamiento de: fileteado (pescado), deshuesado (aves o perrnil de cerdo), cortes técnicos para carne de res (lomo fino o lomo ancho).

Para esta actividad deben editar el video clic con una duración máxima de 15-20 minutos, posteriormente subir al drive compartido previamente por el instructor. Esta evidencia será evaluada por el instructor, según cuenta los criterios establecidos.



EVIDENCIA 3. ELABORACIÓN DE PREPARACIONES BÁSICAS CULINARIAS

Siguiendo con el proceso de aprendizaje, elabore un video donde presente las preparaciones básicas culinarias tales como:

Fondos clásicos: fumet, blanco, oscuro, corto

Agentes espesantes: liason, roux, beurre-manie

Guarniciones para fondo: mirepoix, bouquet garni

Salsas madre: bechamel, demi-glace, holandesa, mayonesa, tomate

Preparaciones técnicas de huevo: Escoja 5 técnicas de su preferencia, entre las que se encuentran: Omelet, pochado, escalfado, revueltos, frito, cocotte, a la copa, mollet, entre otros.

Para la elaboración del video, tenga en cuenta los siguientes los puntos:

Portar la dotación adecuada para el manipulador de alimentos.

Disponer de los equipos y utensilios necesarios para las actividades a desarrollar.

Aplicar las buenas prácticas de manufactura antes, durante y después de las preparaciones realizadas.

Debe ir describiendo los procesos que se vayan mostrando, indicando los equipos y utensilios empleados en este.

Para esta actividad deben editar el video clic con una duración máxima de 15-20 minutos, posteriormente subir al drive compartido previamente por el instructor. Esta evidencia será evaluada por el instructor, según cuenta los criterios establecidos.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Para el desarrollo de esta actividad se harán muestras gastronómicas 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 gastronómica asignada por el instructor.

Evaluación escrita aplicada por medio digital sobre los temas desarrollados en esta guía.

Diligenciamiento de la lista de chequeo del taller práctico siguiendo los criterios de evaluación donde se evidenciará la aplicación de los conocimientos teóricos en el taller práctico.



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
	Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos. Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos. Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos.	Prevenir la contaminación en áreas de producción culinaria. Conocer los peligros y fuentes de contaminación de los alimentos a fin de prevenir alteración de los alimentos. Apropiar los principios normativos de la manipulación de alimentos en el ejercicio laboral y personal.	CONIGTIVA:Taller de interpretación de la receta estándar Elaboración de recetas estándar para amasijos PROCEDIMENTAL:Alistar el mise en place para elaboración de receta estándar Preparar platos calientes a partir de un amasijo VIVENCIAL:Presentar dos preparaciones de platos caliente de acuerdo a los métodos de cocción y la receta estándar. CONIGTIVA: Folleto o cartilla con recetas y menús de la cocina típica colombiana	Identifica las principales características y técnicas de cocina, de las principales culturas gastronómicas mundiales. Desarrolla actividades del programa de control de plagas aplicando medidas de prevención en el proceso de transformación. Consolida un equipo de trabajo, aportando conocimientos , ideas y experiencias en pro del logro de los objetivos propuestos.	CONIGTIVA: Taller en clases, investigación y estudio de casos PROCEDIMENTAL: Prácticas de laboratorio de cocina VIVENCIAL: Taller práctico de preparación de amasijos para platos calientes.



5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Amasijos: Se denomina amasijo a la harina amasada que se emplea para hacer un pan. El termino alude a una masa que, al mezclarse con otros ingredientes, permite avanzar hacia el final de una preparacion gastronomica.

Receta Estándar: Es un listado de todos los ingredientes que necesitamos para elaborar alguna receta.

Mise En Place: (pronunciacion francesa: [mi zã 'plas], 'puesto en el lugar', literalmente, o poner en su lugar o colocacion), se emplea en gastronomia para definir el conjunto de tareas de organizar y ordenar los ingredientes.

Los Métodos De Cocción: Son una tecnica culinaria con la que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicacion de calor para su consumo.

La Materia Prima: Es todo aquel elemento que se transforma e incorpora en un producto final. Un producto terminado tiene incluido una serie de elementos y subproductos, que mediante un proceso de transformacion permitieron la confeccion del producto final.

Tipos De Conservación De Alimentos: diferentes formas de conservar de los alimentos

Gratinar: Este metodo consiste en formar una capa dorada debido a un fuerte calor en el horno o bajo la llama de una gratinadora, esto les da un gusto y aspecto particular a los alimentos.

Saltear / Sofreír: Cocer a fuego fuerte, rapidamente, utilizando alguna materia grasa en cantidad minima en una sartén o cacerola destapada removiendo energicamente.

Fritura En Abundante Aceite: Coccion utilizando algun elemento graso en abundancia (manteca, aceite, etc.).

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

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.

Asociación colombiana de porcicultores (ASOPORCICULTORES). (2014). Manual de cortes de cerdo colombiano. Bogotá: Cenoporcino.

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>

FEDEGAN. (01 de 08 de 2017). Slide Share. Obtenido de <https://www.slideshare.net/Fedegan/carnes-de-colombia-carta-fedegn-111>

Fernández, L. (01 de 08 de 2017). [www.slideshare.net](https://www.slideshare.net/rlnobre/cortes-de-carnes). Obtenido de <https://www.slideshare.net/rlnobre/cortes-de-carnes>

Foro Panamericano de asociaciones de culinarias profesionales. (2014). Foro Panamericano de asociaciones de culinarias profesionales. Bogotá: Academia culinaria.

FRIOGAN. (01 de 08 de 2017). <http://www.friogan.com>. Obtenido de <http://www.friogan.com/contenido/contenido.aspx?catID=22&conID=74>

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>



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

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.

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.

Ministerio de Colombia. (27 de 07 de 2017). Biblioteca básica de Cocinas Tradicionales de Colombia. Obtenido <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx>

Muñoz, S. (01 de 08 de 2017). www.slideshare.net. Obtenido de <https://www.slideshare.net/jsebasmd/cortes-14417359>

Roux, M. (2008). Salsas: dulces y saladas, clásicas y modernas. Barcelona: Elfos.

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>

Libro Base de Cocina de Referencia el capítulo de “Cocciones” (pp. 360-479) <https://idoc.pub/documents/la-cocina-de-referencia-tomo-ipdf-14309jxkdo4j>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	MARIA JOSE BULA	INSTRUCTOR	CABP	2026

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

																Versión: 04			
																Código: GPPF-234			
Proceso Gestión de Formación Profesional Integral																			
Formato Planeación Pedagógica																			
Fecha de Elaboración				jun-26															
Denominación del Programa de Formación				TÉCNICO COCINA															
Modalidad de Formación				PRESENCIAL															
Código y versión del Programa de Formación				635503 V103															
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)																			
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)																			
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica				MARIA JOSE BULA MUÑOZ														CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR	
				MARIA JOSE BULA MUÑOZ														CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR	
				MARIA JOSE BULA MUÑOZ														CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR	
				MARIA JOSE BULA MUÑOZ														CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR	
																</			

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Regional Córdoba - Montería



COCINA

3517912

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y
PROCEDIMIENTO TÉCNICO

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD

MARIA BULA

[illegible]



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **COCINA TIPICA COLOMBIANA**
- Código del Programa de Formación: **63550080**
- 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: DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.
- DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
- REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.
- ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS
- TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.
- ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR. ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD.

Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):



2. PRESENTACIÓN

¡Estimado aprendiz!



Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 3 Indicar la materia prima de la base, teniendo en cuenta la receta estandar, del programa de formacion **COCINA TIPICA COLOMBIANA**. En esta actividad de aprendizaje se manejan temas relacionados con la caracterizacion gastronomica en cada una de las regiones del territorio nacional. En este caso, lo asociado con los platos tipicos, bebidas y postres de las regiones: **Andina, Insular y Orinoquia**. Para realizar las evidencias

correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar los materiales del programa y realizar consultas en internet.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1 Actividades de reflexión inicial:

A manera de reflexión personal y con el fin de conocer su manejo sobre el tema, se le sugiere resolver los siguientes interrogantes:

- ☐ ¿Qué tipo de actividades considera pertinentes para fomentar el rescate de la gastronomía típica colombiana?
- ☐ ¿Conoce usted los platos típicos de la región a la cual pertenece?
- ☐ ¿Qué influencia cree que tiene la gastronomía típica de una región en su cultura o sus costumbres?

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

Evidencia: “Improvisación de una receta”



La gastronomía de una región es también el reflejo de sus costumbres, su flora y fauna, aspectos que hacen que ciertos platos sean estrictamente característicos o representativos de algún lugar en especial. En unos casos los ingredientes presentes en cierta preparación son tan únicos que llevan a que los chefs, en ocasiones opten por reemplazar algunos de los ingredientes, para conseguir adaptar determinada preparación a su lugar de trabajo o de origen. Analice el siguiente caso: Juan es un chef de la región Andina y debe cocinar un plato típico de la región de la Insular, específicamente la RONDÓN DE CARACOL, pero en su ciudad no se encuentra este tipo de marisco. Por tal motivo Juan se ve en la necesidad de cambiarlo por otro tipo de marisco o pescado, lo que cambiaría la presentación tradicional de dicho plato. De acuerdo a su experiencia o la de algún caso conocido, brinde ideas acerca del tipo de marisco o pescado por el cual cree que puede ser reemplazado el caracol. Además de los ingredientes que utilizaría para que la presentación y sabor característico del plato Isleño no se vea afectado. ESTRUCTURACIÓN DIDÁCTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.

Realice el aporte y Tenga en cuenta los Tipo de mariscos y pescado, Ingredientes utilizados
Observaciones para no afectar el plato y que puede sugerir cambios.

3.3 Actividades de apropiación:

Para fortalecer la cultura gastronómica del país es importante sensibilizar a la comunidad sobre la importancia de conocer y difundir las características de los platos típicos de cada región. Por tal motivo, la firma LPQ Gourmet le ha solicitado la elaboración de una cartilla para la promoción de la gastronomía colombiana de las regiones ANDINA, INSULAR Y ORINOQUIA, con el fin de promocionarla en sus establecimientos dedicados a la elaboración y expendio de alimentos tradicionales.

Para esto tenga en cuenta lo siguiente:

- ☐ Describir las características gastronómicas generales de cada región.
- ☐ Mencionar una comida por región, incluyendo la entrada, plato fuerte, sobremesa y postre.
- ☐ Escribir una receta por región y justifique las razones de su elección.
- ☐ Indicar las técnicas y procesos de cocción de la receta elegida acuerdo a su estándar.

Desarrolle esta evidencia con la herramienta de su preferencia y envíe la cartilla al instructor a través del correo electrónico.



3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Evidencia: Ingenio gastronómico

Continuando con su labor de experto la firma LPQ Gourmet le ha pedido la creación de un plato inspirado en una de las siguientes regiones ANDINA, INSULAR Y ORINOQUIA con motivo de promocionar “La semana de la colombianidad”. Para esto debe realizar un video con el paso a paso para la elaboración de la receta. Para desarrollar esta evidencia tenga en cuenta lo siguiente:

- ☑ Escoja una región de las solicitadas sobre la cual se inspirará el plato.
- ☑ Utilice ingredientes característicos de la región escogida.
- ☑ Elabore el video, en el que debe aparecer usted, con una duración máxima de 5 minutos indicando los ingredientes, formas de cocción y respectivas instrucciones.
- ☑ Muestre el resultado final de la receta.

Desarrolle esta evidencia con la herramienta de su preferencia y envíe el video o link al instructor a través de correo electrónico.

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
			CONIGTIVA: Taller de interpretación de la receta estándar Elaboración de recetas estándar para amasijos PROCEDIMENTAL: Alistar el mise en place para elaboración de receta estándar Preparar platos calientes a partir de un amasijo	Elabora las comidas rápidas (amasijos) de acuerdo a los requerimientos del cliente y Teniendo en cuenta normas de seguridad y salud ocupacional vigentes. Evalúa permanente su proceso de aprendizaje y	CONIGTIVA: Taller en clases, investigación y estudio de casos PROCEDIMENTAL: Prácticas de laboratorio de cocina VIVENCIAL: Taller práctico de preparación de amasijos para platos calientes.



			VIVENCIAL: Presentar dos preparaciones de platos caliente de acuerdo a los métodos de cocción y la receta estándar. CONIGTIVA: Folleto o cartilla con recetas y menús de la cocina típica colombiana PROCEDIMENTAL: Realizar el alistamiento de los insumos para la elaboración de cocina típica colombiana Preparar platos calientes y fríos según la receta estándar establecida. VIVENCIAL: Presentar dos preparaciones, 1 de plato caliente y 1 de plato frío de cocina típica colombiana de acuerdo a la receta estándar.	fija correctivos.	
--	--	--	---	-------------------	--



--	--	--	--	--	--

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS.

Amasijos: Se denomina amasijo a la harina amasada que se emplea para hacer un pan. El termino alude a una masa que, al mezclarse con otros ingredientes, permite avanzar hacia el final de una preparacion gastronomica.

- **Receta Estándar:** Es un listado de todos los ingredientes que necesitamos para elaborar alguna receta.

- **Mise En Place:** (pronunciacion francesa: [mi zã 'plas], 'puesto en el lugar', literalmente, o poner en su lugar o colocacion), se emplea en gastronomia para definir el conjunto de tareas de organizar y ordenar los ingredientes.

- **Los Métodos De Cocción:** Son una tecnica culinaria con la que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicacion de calor para su consumo.

- **La Materia Prima:** Es todo aquel elemento que se transforma e incorpora en un producto final. Un producto terminado tiene incluido una serie de elementos y subproductos, que mediante un proceso de transformacion permitieron la confeccion del producto final.

- **Tipos De Conservación De Alimentos:** diferentes formas de conservar de los alimentos

- **Gratinar:** Este metodo consiste en formar una capa dorada debido a un fuerte calor en el horno o bajo la llama de una gratinadora, esto les da un gusto y aspecto particular a los alimentos.

- **Saltear / Sofreír:** Cocer a fuego fuerte, rapidamente, utilizando alguna materia grasa en cantidad minima en una sarten o cacerola destapada removiendo energicamente.

- **Fritura En Abundante Aceite:** Coccion utilizando algun elemento graso en abundancia (manteca, aceite, etc.).

- **HERVIR / SANCOCHAR:** Coccion a traves de un medio liquido (agua, caldo, leche, etc.) en estado de ebullicion.

Escalfar / Pochar: Coccion de los alimentos en un liquido antes del punto de ebullicion. coccion puede aromatizarse con especias o hierbas.

- **Vapor:** Consiste en cocer el alimento con el vapor que genera un liquido en ebullicion.

- **Guisar / Estofar / Brasear:** Guisar una carne significa sellarla primeramente por todos lados para formar una costra y evitar que se salgan los jugos.



6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (**BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA**).

<https://definicion.de/amasijo/>

<https://www.pasteleria.com/recetas-profesionales/1548-amasijos-queso-maiz-yuca>

<https://www.cocina-colombiana.com/articulos/curiosidades-de-la-cocina-colombiana-por-region>

[https://www.semana.com/multisondeos/multimedia/semana-en-vivo-es-la-cocina-colombiana-el-secreto-](https://www.semana.com/multisondeos/multimedia/semana-en-vivo-es-la-cocina-colombiana-el-secreto-mejor-guardado-de-la-gastronomia-de-latinoamerica/631444)

[mejor-guardado-de-la-gastronomia-de-latinoamerica/631444](https://www.semana.com/multisondeos/multimedia/semana-en-vivo-es-la-cocina-colombiana-el-secreto-mejor-guardado-de-la-gastronomia-de-latinoamerica/631444)

https://www.invima.gov.co/images/stories/aliamentos/decreto_3075_1997.pdf

www.senavirtual.edu.co

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	MARIA JOSE BULA	CABP	CCIT	17/04/2026

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

											Versión: 04	
Código: GFPI-F-134												
Proceso Gestión de Formación Profesional Integral												
Formato Planeación Pedagógica												
Fecha de Elaboración			abr-26									
Denominación del Programa de Formación			COCINA TÍPICA COLOMBIANA									
Modalidad de Formación			PRESENCIAL									
Código y versión del Programa de Formación			63550080 -1									
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)												
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)												
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica			MARIA JOSE BULA MUÑOZ								CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR	
			MARIA JOSE BULA MUÑOZ								CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR	
			MARIA JOSE BULA MUÑOZ								CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR	
			MARIA JOSE BULA MUÑOZ								CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR	

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES	
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLE S		
			DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO. DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR. ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE. ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR. ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD.	TÉCNICAS DE INTERPRETACIÓN DE RECETA ESTÁNDAR CONCEPTO DE MISE UNIDADES DE MEDIDA: PESO, CAPACIDAD TÉCNICAS PARA LA IDENTIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA PARA LA PREPARACION DE LAS RECETAS. EQUIPOS PARA MEDICIÓN DE PESO, VOLUMEN Y TEMPERATURA (GRAMERA, BASCULA, BALANZA, TERMÓMETROS) (A, B, C) TÉCNICAS PARA COCCIÓN, NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	EFECTUAR MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LAS NECESIDADES Y VOLUMEN DE VENTAS APLICAR NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. INTERPRETAR RECETA ESTÁNDAR. UTILIZAR TÉCNICAS DE COCCIÓN(CONCENTRACIÓN, DILUCIÓN Y MIXTA) PREPARAR SALSAS BASE ELABORAR RELLENOS PREPARAR AMASIOS CUMPLIENDO LA RECETA ESTÁNDAR Y LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO. REALIZAR EL MONTAJE DEL PLATO	REALIZA EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN. PREPARA LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. ELABORA LOS COMIDAS RÁPIDAS (AMASIOS) DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES. DISPONE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. SE ACTUALIZA PERMANENTEMENTE A TRAVÉS DE LAS DIVERSA FUENTES DE INFORMACIÓN EVALÚA PERMANENTE SU PROCESO DE APRENDIZAJE Y FIJA CORRECTIVOS.	Elaborar un mapa conceptual o cartel gastronómico.			Elaboración práctica de recetas tradicionales, tales como: Bandeja paisa Ajaco Sancocho Arepas regionales.	Aprendizaje Colaborativo Estudio de Casos Demostración Práctica (Aprender Haciendo) Juego de Roles (Simulación) Taller Sensorial		CUCHILLOS (CHEF, PUNTILLA, SERRUCHO). TABLA DE PICAR (USO DIFERENCIADO POR ALIMENTOS). OLLAS, SARTENES Y CACEROLAS. LIQUADORA Y PROCESADOR. ESPÁTULAS, CUCHARONES Y COLADORES. ESTUFA Y HORNO			LOS APRENDICES REALIZAN LAS ACTIVIDADES CON LA ORIENTACION DEL INSTRUCTOR
	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)						Aplicar normas de higiene antes, durante y después de la preparación.	40	10	Aplicación de técnicas culinarias propias de la cocina colombiana, como: Cocción lenta Sofritos Uso de condimentos autóctonos. resentación del plato, teniendo en cuenta aspectos culturales, estéticos y de servicio. Sustentación teórica, donde el aprendiz explique: Origen del plato Ingredientes utilizados Técnicas aplicadas Valor cultural y gastronómico		AULA DE CLASE		MARIA JOSE BULA MUÑOZ		

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Regional Córdoba - Montería



3535904

MARIA BULA

[illegible]



ANEXO #9 PANTALLAZO DE ASOCIAR LA FICHA 3535904 COCINA TIPICA COLOMBIANA

SofiaPlus

MARIA JOSE BULA

Ayuda y soporteBandeja de tareasLMS SENACambiar ClaveSalir

Instructor

Diseño Curricular

Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizajes Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

Reportes

Solicitud de Segunda Evaluación

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización:3535904 - COCINA TIPICA COLOMBIANA

Ruta de Aprendizaje:3535904 COCINA TIPICA COLOMBIANA

Cancelar

Aprendices

Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.

	Identificación	Nombres	Apellidos	Ruta de Aprendizaje Actual	Estado
☒	CC 50964527	VALIS BERTILDA	MARZOLA QUINTANA		En Transito
☒	CC 50963248	EDIEN ESTHER	NARANJO MARTINEZ		En Transito
☒	CC 45964232	LUZ DARIS	HERRON AYOZO		En Transito
☒	CC 25874720	ANA TERESA	PETRO VILLALBA		En Transito
☒	CC 50963559	ALINA MARIA	FLOREZ MIRANDA		En Transito
☒	CC 25875905	MARGIT YOCONIS	JIMENEZ ORTEGA		En Transito
☒	CC 25874986	LIBIA PATRICIA	RODRIGUEZ PASTRANA		En Transito
☒	CC 106858885	GINA MARCELA	CARJUAL ARROYO		En Transito
☒	CC 50964338	MARTHA ESTELA	MUÑOZ SOLAÑOS		En Transito
☒	CC 25874922	DIANA DE JESUS	CALDERA ARRIETA		En Transito

Actualizar12Borrar

SOFIA Plus Versión 9.0.00 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia --a171

SofiaPlus

MARIA JOSE BULA

Ayuda y soporteBandeja de tareasLMS SENACambiar ClaveSalir

Instructor

Diseño Curricular

Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizajes Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

Reportes

Solicitud de Segunda Evaluación

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización:3535904 - COCINA TIPICA COLOMBIANA

Ruta de Aprendizaje:3535904 COCINA TIPICA COLOMBIANA

Consultar Aprendizajes

La operación Asociar aprendiz a ruta se realizó exitosamente. [Resultado: 12 Aprendiz(oes) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: 3535904 COCINA TIPICA COLOMBIANA. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendizajes asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.00 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia --a171



ANEXO #10 PANTALLAZO DE EVALUACION FICHA 3496484 COCINA BASICA

SofiaPlus

MARIA JOSE BULA

Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Instructor

Diseño Curricular

Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizajes Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

Reportes

Solicitud de Segunda Evaluación

Evaluación ruta de aprendizaje masivo

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3496484-COCINA BASICA

Competencia de aprendizaje* ASISTIR PROCESO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA DE PRODUCCION

	Identificador	Nombre	Apellido	Estado
☒	CC 1133774903	SANDY PAOLA	GALEANO SANCHEZ	Formación
☒	CC 30633074	JOSEFA DEL SOCORRO	SANCHEZ MEDINA	Formación
☒	CC 1063147049	ELIANA PAOLA	VARGAS MENDOZA	Formación
☒	TI 1067195488	SANDRID PAOLA	BALLESTEROS VARGAS	Formación
☒	CC 1063150660	NELBIS	SANCHEZ BALLESTERO	Formación
☒	CC 29672578	ELVIA	LOPEZ DE SANCHEZ	Formación
☒	CC 30660921	IVIS MARIA	FAJARDO RUIZ	Formación
☒	CC 30671432	SADYS PATRICIA	MARTINEZ BALLESTERO	Formación
☒	TI 1063159316	NATALIA SAUDITH	HERNANDEZ BALLESTEROS	Formación
☒	CC 30661711	JOVITA ANTONIA	BALLESTERO HERNANDEZ	Formación
☒	CC 1001590611	YESSICA PAOLA	HERNANDEZ DIAZ	Formación
☒	CC 29665930	EDILMA ROSA	CALLE ANAYA	Formación
☒	CC 1063141661	ANA MILENA	BALLESTERO MEDINA	Formación
☒	CC 43295554	DINA LUZ	SANCHEZ CALLE	Formación
☒	CC 30649590	BEATRIZ DEL CARMEN	SANCHEZ LOPEZ	Formación

SENA Plus Versión 9.0.0.0 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a177.

SofiaPlus

MARIA JOSE BULA

Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Instructor

Diseño Curricular

Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizajes Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

Reportes

Solicitud de Segunda Evaluación

☒	TI 1067195488	SANDRID PAOLA	BALLESTEROS VARGAS	Formación
☒	CC 1063150660	NELBIS	SANCHEZ BALLESTERO	Formación
☒	CC 29672578	ELVIA	LOPEZ DE SANCHEZ	Formación
☒	CC 30660921	IVIS MARIA	FAJARDO RUIZ	Formación
☒	CC 30671432	SADYS PATRICIA	MARTINEZ BALLESTERO	Formación
☒	TI 1063159316	NATALIA SAUDITH	HERNANDEZ BALLESTEROS	Formación
☒	CC 30661711	JOVITA ANTONIA	BALLESTERO HERNANDEZ	Formación
☒	CC 1001590611	YESSICA PAOLA	HERNANDEZ DIAZ	Formación
☒	CC 29665930	EDILMA ROSA	CALLE ANAYA	Formación
☒	CC 1063141661	ANA MILENA	BALLESTERO MEDINA	Formación
☒	CC 43295554	DINA LUZ	SANCHEZ CALLE	Formación
☒	CC 30649590	BEATRIZ DEL CARMEN	SANCHEZ LOPEZ	Formación
☒	CC 30669396	GLEIDYS MARGOTH	SANCHEZ MEDINA	Formación
☒	TI 1063151181	KARINA	HERNANDEZ SANCHEZ	Formación
☒	CC 1003895781	WENDY VANESSA	BELLO SANCHEZ	Formación
☒	CC 22737893	MILADYS ESTHER	MAUSA PINEDA	Formación

Página 1 de 1

Resultado de aprendizaje* CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

Juicio Evaluativo* Aprobada

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente

SENA Plus Versión 9.0.0.0 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a177.



ANEXO #11 EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DE LA PARTICIPACIÓN DEL EVENTO REALIZADO EN LA CIUDAD DE RIOACHA









Instructor

Diseño Curricular

Ejecución de la Formación

Gestión de Ambientes

Gestión Ambientes

Consultar Fichas Instructor

Consultar horas programadas

Diagramar Horario Instructor

Reporte de Instructores por Ficha

Reporte Ejecución Horas Instructor

Solicitar Eventos

Gestión de Tiempos

LMS

Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor

Detalle del Instructor

NIS 14220085
Nombre del Instructor MARIA JOSE BULA MUÑOZ
Tipo Documento CC
Número de Documento 1067862229
Responsabilidad IMPARTIR F.P.I. PROGRAMA CAMPESENA

Fecha Inicial

01/07/2026

Fecha Final

31/07/2026

Consultar Horario

Horario

Vista del Horario

Mensual

☐ Tiempo Disponible
☒ Evento Asignado
☐ Evento Seleccionado

Consultar horario programado

Diagramar Horario Instructor

Reporte de Instructores por Ficha

Reporte Ejecución Horas Instructor

Solicitar Eventos

Gestión de Tiempos

LMS

Matricula

Planeación de la Formación

Reportes

SGS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
29/06/26	30/06/26	01/07/26	02/07/26	03/07/26	04/07/26
		06:00 - 10:00: Disponible	06:00 - 10:00: Disponible	06:00 - 10:00: Disponible	06:00 - 23:00: Disponible
		10:00 - 14:00: (3543938)PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	10:00 - 18:00: (3535904)PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	10:00 - 18:00: (3552941)PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	05/07/26
		14:00 - 23:00: Disponible	18:00 - 23:00: Disponible	18:00 - 23:00: Disponible	
06/07/26	07/07/26	08/07/26	09/07/26	10/07/26	11/07/26
06:00 - 23:00: Disponible	06:00 - 10:00: Disponible	06:00 - 10:00: Disponible	06:00 - 10:00: Disponible	06:00 - 10:00: Disponible	06:00 - 23:00: Disponible
	10:00 - 18:00: (3517912)PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN	10:00 - 18:00: (3543938)PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	10:00 - 18:00: (3535904)PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	10:00 - 18:00: (3552941)PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	12/07/26
	18:00 - 23:00: Disponible	18:00 - 23:00: Disponible	18:00 - 23:00: Disponible	18:00 - 23:00: Disponible	
13/07/26	14/07/26	15/07/26	16/07/26	17/07/26	18/07/26
06:00 - 23:00: Disponible	06:00 - 10:00: Disponible	06:00 - 10:00: Disponible	06:00 - 10:00: Disponible	06:00 - 23:00: Disponible	06:00 - 23:00: Disponible
	10:00 - 18:00: (3517912)PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN	10:00 - 18:00: (3543938)PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	10:00 - 18:00: (3535904)PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)		19/07/26
	18:00 - 23:00: Disponible	18:00 - 23:00: Disponible	18:00 - 23:00: Disponible		
20/07/26	21/07/26	22/07/26	23/07/26	24/07/26	25/07/26
06:00 - 23:00: Disponible	06:00 - 10:00: Disponible	06:00 - 10:00: Disponible	06:00 - 10:00: Disponible	06:00 - 10:00: Disponible	06:00 - 23:00: Disponible
	10:00 - 18:00: (3517912)PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN	10:00 - 18:00: (3543938)PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	10:00 - 18:00: (3535904)PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	10:00 - 18:00: (3552941)PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	26/07/26
	18:00 - 23:00: Disponible	18:00 - 23:00: Disponible	18:00 - 23:00: Disponible	18:00 - 23:00: Disponible	
27/07/26	28/07/26	29/07/26	30/07/26	31/07/26	01/08/26
06:00 - 23:00: Disponible	06:00 - 10:00: Disponible	06:00 - 10:00: Disponible	06:00 - 23:00: Disponible	06:00 - 10:00: Disponible	06:00 - 23:00: Disponible
	10:00 - 18:00: (3517912)PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN	10:00 - 18:00: (3543938)PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.		10:00 - 18:00: (3552941)PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	02/08/26
	18:00 - 23:00: Disponible	18:00 - 23:00: Disponible		18:00 - 23:00: Disponible	

Anterior

Siguiente

Volver

Soy Eval



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

REGIONAL CORDOBA

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Numero de
Ficha

Consultar

Identificacion
Instructor

Consultar

IDENTIFICACION: 1067862229

TELEFONO:

INSTRUCTOR: MARIA JOSE BULA MUÑOZ

FECHA
INICIO:

2026-02-02

AREA: TODOS

FECHA FIN:

2026-10-31

[<<](#)
Anterior

July 2026

 Siguiente
[>>](#)

DOMINGO

LUNES

MARTES

MIERCOLES

JUEVES

VIERNES

SABADO

01

 10-18
 3543938-COCINA
 BASICA
 COMPLEMENTARIO
 CAMPESENA
 CIÉNAGA DE ORO

02

 10-18
 3535904-COCINA
 TIPICA
 COLOMBIANA
 COMPLEMENTARIO
 CAMPESENA
 CIÉNAGA DE ORO

03

 10-18
 3552941-COCINA
 TIPICA
 COLOMBIANA
 COMPLEMENTARIO
 CAMPESENA
 CIÉNAGA DE ORO

04

05	06	07 10-18 3517912-COCINA. PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD. MONTELIBANO	08 10-18 3543938-COCINA BASICA COMPLEMENTARIO CAMPESENA CIÉNAGA DE ORO	09 10-18 3535904-COCINA TIPICA COLOMBIANA COMPLEMENTARIO CAMPESENA CIÉNAGA DE ORO	10 10-18 3552941-COCINA TIPICA COLOMBIANA COMPLEMENTARIO CAMPESENA CIÉNAGA DE ORO	11
12	13	14 10-18 3517912-COCINA. PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD. MONTELIBANO	15 10-18 3543938-COCINA BASICA COMPLEMENTARIO CAMPESENA CIÉNAGA DE ORO	16 10-18 3535904-COCINA TIPICA COLOMBIANA COMPLEMENTARIO CAMPESENA CIÉNAGA DE ORO	17	18
19	20	21 10-18 3517912-COCINA. PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD. MONTELIBANO	22 10-18 3543938-COCINA BASICA COMPLEMENTARIO CAMPESENA CIÉNAGA DE ORO	23 10-18 3535904-COCINA TIPICA COLOMBIANA COMPLEMENTARIO CAMPESENA CIÉNAGA DE ORO	24	25

26	27	28 10-18 3517912-COCINA. PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD. MONTELIBANO	29 10-18 3543938-COCINA BASICA COMPLEMENTARIO CAMPESENA CIÉNAGA DE ORO	30	31 10-18 3552941-COCINA TÍPICA COLOMBIANA COMPLEMENTARIO CAMPESENA CIÉNAGA DE ORO	
----	----	---	---	----	--	--

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARIA JOSE BULA MUÑOZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/07/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3543938 - COCINA BÁSICA
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR.
ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD

APLICACIÓN DE NORMAS

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

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

ELABORACIÓN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3552941 - COCINA TIPICA COLOMBIANA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR.
ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD

APLICACIÓN DE NORMAS

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

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

ELABORACIÓN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3517912 - COCINA.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.
2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.
3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.
4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN
5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3535904 - COCINA TIPICA COLOMBIANA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR. ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD

APLICACIÓN DE NORMAS

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

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

ELABORACIÓN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00
--------------------------------------	--------------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	132,00
--	---------------

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: MARIA JOSE BULA MUÑOZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHndelaesp NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-023-911510 CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA

Fecha y Hora Generación Reporte: martes, 9 de junio de 2026

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial									
Solicitud de Comisión No.	88126	Fecha Solicitud	2026-06-09	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-023-911510 CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA			
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2026-06-09	Genera Viáticos	SI	Genera gastos de viaje	Si	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Vía	Terrestre	Área u Oficina	Formación			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial	
CDP de viáticos									
Consecutivo CDP	4226	Dependencia Solicitante				911538 CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA- FORMACIÓN PROFESIONAL ECONOMÍA CAMPESINA			
Rubro Presupuestal de Viaticos		C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL				Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje		C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Dias	Pernocta Último día Comisión	Porcentaj e Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
--------	----------------------------	-------	--------	------------------------	----------------------	--------------------------	---------------------------	----------	------------------------------	----------------------	------------	---------------------	----------------------	----------------------	-----------------------	---------------------	-----------------------------------

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 1566035429378378625
Entidad: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Unidad Organizacional: Persona Jurídica
Hora de firma: 2026/06/09 15:34:23 -05:00



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:MHndelaespNELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:36-02-00-023-911510CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA

Fecha y Hora Generación Reporte:martes, 9 de junio de 2026

MARIA JOSE BULA MUÑOZ	CC: 1067862229	Instructor	Autorizada	2026-06-23	2026-06-23	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / MONTELIBANO	0,5	No	50	4	4.737.497,00	134.608,00	538.432,00	300.000,00	838.432,00	Impartir formación
				2026-06-23	2026-06-23	CORDOBA / MONTELIBANO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
				2026-06-24	2026-06-24	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / LORICA	0,5	No	50							
				2026-06-24	2026-06-24	CORDOBA / LORICA	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
				2026-06-27	2026-06-27	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / LORICA	0,5	No	50							
				2026-06-27	2026-06-27	CORDOBA / LORICA	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:MHndelaespNELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:36-02-00-023-911510CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA

Fecha y Hora Generación Reporte: martes 9 de junio de 2026

				2026-06-30	2026-06-30	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / MONTELIBANO	0,5	No	50						
				2026-06-30	2026-06-30	CORDOBA / MONTELIBANO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50						
Totales Solicitud de Comisión												538.432,00	300.000,00	838.432,00		

OBJETO DE LA COMISIÓN																
Impartir formación																

ORDENADOR DEL GASTO					
Identificacion:	78739488	Nombre:	NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR - CORDOBA
VISTO BUENO JEFE INMEDIATO					
Nombre:	""	Cargo:	""		

Firma Responsable																
Verificado Por:	KEILA LUZ DIAZ VELASQUEZ						Fecha Verificación:	09/06/2026 13:47:52								



Firmado digitalmente por:
Nombre: NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES
Cédula de ciudadanía: 78739488
Usuario SIIF: MHndelaesp
9/06/2026 3:34:39 p. m.

**FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA****CIUDAD Y FECHA:** Montería 01 de Julio del 2026**PRESENTADO A:** NELSON DE LA ESPRIELLA - SUBDIRECTOR (E)

ORDEN DE VIAJE No: 88126	FECHA DE INICIO: 23,24,27,30 de Junio de 2026	FECHA DE FINALIZACION: 23,24,27,30 de Junio de 2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO: Municipio de Montelíbano Barrio Centro, Lorica Vereda Las Flores, Lorica Vereda Las Flores, Montelíbano Barrio Centro.	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR, CORDOBA	OTRA: (ciudad)
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Impartir formación profesional integral programa CampeSena 2026 en los diferentes municipios asignados.		
ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Impartir formación profesional integral del programa CampeSena Ficha 3517912 – Cocina. Ficha 3496484 – Cocina Básica.		
RESULTADOS: 1. Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del min comercio, industria y turismo). 2. Preparar Salsas Calientes Nacionales. 3. Elaborar Platos Calientes Nacionales. 4. Elaborar preparaciones básicas calientes de acuerdo a la receta estándar. 5. Preparar salsas calientes nacionales. 6. Elaborar platos calientes nacionales.		
EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe 1. Listado de asistencia, Tiquetes, Registro fotográfico de las sesiones.		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Impartir formación profesional integral programa CampeSena Desarrollo de actividades asignadas de acuerdo con los resultados de aprendizaje.	MARIA JOSE BULA MUÑOZ Instructor programa CampeSena Aprendices	23,24,27,30 de Junio de 2026
CONCLUSIONES: Se impartió formación en atención programa CampeSena. Ficha 3517912 – Cocina. Ficha 3496484 – Cocina Básica.		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
MARIA JOSE BULA MUÑOZ		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
COORDINADOR ACADÉMICO	LUIS ERNESTO BARRERA	

SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba NIT. 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B-42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA \$46.000
--	---------------------------

TIQUETE

Origen: Montería			Destino: Montelíbano		
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°.	
23	06	26			
NOMBRE: Maná Jose Bola			43015		
FIRMA DESPACHADOR: <i>[Firma]</i>					

SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba NIT. 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B-42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA \$19.000
--	---------------------------

TIQUETE

Origen: Montería			Destino: Lonca		
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°.	
24	06	26			
NOMBRE: Maná Jose Bola M			62456		
FIRMA DESPACHADOR: <i>[Firma]</i>					

SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba NIT. 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B-42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA \$19.000
--	---------------------------

TIQUETE

Origen: Montería			Destino: Lonca		
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°.	
27	06	26			
NOMBRE: Maná Jose B.			126775		
FIRMA DESPACHADOR: <i>[Firma]</i>					

SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba NIT. 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B-42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA \$46.000
--	---------------------------

TIQUETE

Origen: Montería			Destino: Montelíbano		
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°.	
30	06	26			
NOMBRE: Maná Bola			62803		
FIRMA DESPACHADOR: <i>[Firma]</i>					

SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba NIT. 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B-42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA \$46.000
--	---------------------------

TIQUETE

Origen: Montelíbano			Destino: Montería		
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°.	
23	06	26			
NOMBRE: Maná Bola			126773		
FIRMA DESPACHADOR: <i>[Firma]</i>					

SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba NIT. 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B-42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA \$19.000
--	---------------------------

TIQUETE

Origen: Lonca			Destino: Montería		
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°.	
24	06	26			
NOMBRE: Maná Bola			36216		
FIRMA DESPACHADOR: <i>[Firma]</i>					

SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba NIT. 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B-42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA \$19.000
--	---------------------------

TIQUETE

Origen: Lonca			Destino: Montería		
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°.	
27	06	26			
NOMBRE: Maná Bola M			49002		
FIRMA DESPACHADOR: <i>[Firma]</i>					

SOTRACOR Sociedad Transportadora de Córdoba NIT. 891.000.093-8 Calle 37 N° 1B-42 Tel.: 782 2413 - Montería	TARIFA \$46.000
--	---------------------------

TIQUETE

Origen: Montelíbano			Destino: Montería		
DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°.	
30	06	26			
NOMBRE: Maná B.			36339		
FIRMA DESPACHADOR: <i>[Firma]</i>					



Versión: 02

Código:
GRF-F-057

COMISIONES DE SERVICIOS

COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE
INFORMAL - FUNCIONARIOS

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA:	MONTERIA 01 DE JULIO DE 2026	Código Regional :	23
NOMBRE DEL FUNCIONARIO:	MARIA JOSE BULA MUÑOZ	Código Centro:	911510
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:	1067862229	Fecha de elaboración:	1/07/2026

En desarrollo de la comisión No. 88126 durante los días 23,24,27,30 del mes de JUNIO de 2026 se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE EMPLEADO	VALOR PAGADO
24/06/2026	LORICA - VEREDA LAS FLORES - LORICA	MOTO	20.000
27/06/2026	LORICA - VEREDA LAS FLORES - LORICA	MOTO	20.000

RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A: 40.000

Para efectos legales el funcionario certifica bajo la gravedad del juramento, que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte informal.

Este formato aplica únicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y su jefe inmediato, se autoriza el presente gasto.

COMISIONADO FUNCIONARIO		JEFE INMEDIATO		ORDENADOR DEL GASTO	
Nombre completo:	MARIA JOSE BULA MUÑOZ	Nombre completo:	LUIS ERNESTO BARRERA	Nombre completo:	NELSON DE LA ESPRIELLA
Cargo:	INSTRUCTOR	Cargo:	COORDINADOR ACADEMICO	Cargo:	SUBDIRECTOR(E)
Firma:		Firma:		Firma:	



IMPARTI FORMACION EN LA FICHA 3517912 – COCINA DIA 23 DE JUNIO DE 2026 MUNICIPIO DE MONTELIBANO BARRIO CENTRO.





IMPARTI FORMACION EN LA FICHA 3464484 – COCINA BASICA DIA 24 DE JUNIO DE 2026
MUNICIPIO DE LORICA VEREDA LAS FLORES.





IMPARTI FORMACION EN LA FICHA 3464484 – COCINA BASICA DIA 27 DE JUNIO DE 2026
MUNICIPIO DE LORICA VEREDA LAS FLORES.





IMPARTI FORMACION EN LA FICHA 3517912 – COCINA DIA 30 DE JUNIO DE 2026 MUNICIPIO DE MONTELIBANO BARRIO CENTRO.

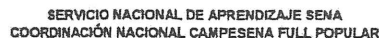


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2026

PROGRAMA:		CAMPESENA		FECHA DE INICIO DEL CURSO:		FECHA FIN DEL CURSO:		HORARIO:		LUGAR: Montelíbano	
N° DE FICHA:		3517972		INSTRUCTOR: MARIA SOFIA PULIA MUÑOZ							
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 23-06-2026	Fecha (D/M/AA) 30-06-2026	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	78.242.929	Nedex Emilio Cruz	Nedex E. Cruz	Nedex E. Cruz							
2	1007606113	Daniela Onisays Balanta	DSB	DSB							
3	1066600079	Maria Andrea Padilla	Maria Padilla	Maria Padilla							
4	1065286934	Lauri Sandra Padilla	Lauri Padilla	Lauri Padilla							
5	1063280297	Nerys Cuello PATIÑO	Nerys Cuello	Nerys Cuello							
6	1066601659	Jennifer LOZANO	Jennifer L.	Jennifer L.							
7	50947960	Liner Nispero	Liner Nispero	Liner Nispero							
8	1066593548	Evelith Cordero	Evelith C.	Evelith C.							
9	1066603800	Felipe Cordero	Felipe C.	Felipe C.							
10	1063285674	Liseth Rios Montes	Liseth R.	Liseth R.							
11	856778	Juan Carlos Araya	Juan Carlos Araya	Juan Carlos Araya							
12	1063294436	Enicy Romero Balmaceda	Enicy R.	Enicy R.							
13	1066603990	Issac Huertas Guinero	Issac H.	Issac H.							
14	50949332	Carlota Cano Gómez	Carlota C.	Carlota C.							
15	1063290023	Matteo Alvarado	Matteo A.	Matteo A.							
16	50947889	Marlidy Baquero	Marlidy B.	Marlidy B.							
17	1066605809	Werner Pacheco	Werner P.	Werner P.							
18	1063286633	Manuel Perez	Manuel P.	Manuel P.							
19	1063277382	Errettys Viloria	Errettys V.	Errettys V.							
20	1063283871	Doraine Viloria	Doraine V.	Doraine V.							

OBSERVACIONES:	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR



Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular
Documento de Apoyo No controlado V1 2026

Powered by CamScanner



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: Mhdguerrar DIANA GUERRA RODRIGUEZ
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-023-000000 SENA REGIONAL CORDOBA-DIRECCION REGIONAL
Fecha y Hora Generación Reporte: miércoles, 17 de junio de 2026

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial									
Solicitud de Comisión No.	24126	Fecha Solicitud	2026-06-17	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-023-000000 SENA REGIONAL CORDOBA-DIRECCION REGIONAL			
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2026-06-17	Genera Viáticos	NO	Genera gastos de viaje	Si	Requiere Pasajes Aéreos	SI
Transporte por Vía	Aéreo	Área u Oficina	DIRECCION REGIONAL			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial	
CDP de viáticos									
Consecutivo CDP	8526	Dependencia Solicitante				101066 INVESTIGACIÓN APLICADA Y SEMILLEROS DE INVESTIGACIÓN EN CENTROS DE FORMACIÓN			
Rubro Presupuestal de Viaticos	-				Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje	C-3605-1300-4-40402A-3605021-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE APOYO FINANCIERO A LA INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA - IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE COMPETITIVIDAD Y DESARROLLO TECNOLÓGICO PRODUCTIVO EN EL SENA NACIONAL			

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	Nº. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaj e Pernocta	Total días	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
--------	----------------------------	-------	--------	------------------------	----------------------	--------------------------	---------------------------	----------	------------------------------	----------------------	------------	---------------------	----------------------	----------------------	-----------------------	---------------------	-----------------------------------

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 1566035429378378625
Entidad: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Unidad Organizacional: Persona Jurídica
Hora de firma: 2026/06/17 11:34:48 -05:00



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: Mhdguerrar DIANA GUERRA RODRIGUEZ
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-023-000000 SENA REGIONAL CORDOBA-DIRECCION REGIONAL
Fecha y Hora Generación Reporte: miércoles, 17 de junio de 2026

MARIA JOSE BULA MUÑOZ	CC: 1067862229	CONTRATISTA INSTRUCTOR	Autorizada	2026-06-17	2026-06-17	CORDOBA / MONTERIA	BOGOTA D.C. / BOGOTA D.C.	0	No	0	3	4.737.497,00	0,00	0,00	3.264.370,00	3.264.370,00	Participación en el Taller de Cocina Tradicional Rescate de Saberes y Sabores Ancestrales SENA COCINA 2026
				2026-06-17	2026-06-20	BOGOTA D.C. / BOGOTA D.C.	GUAJIRA / RIOHACHA	3	No	0							
				2026-06-20	2026-06-20	GUAJIRA / RIOHACHA	BOGOTA D.C. / BOGOTA D.C.	0	No	0							
				2026-06-20	2026-06-20	BOGOTA D.C. / BOGOTA D.C.	CORDOBA / MONTERIA	0	No	0							
												Totales Solicitud de Comisión		0,00	3.264.370,00	3.264.370,00	

OBJETO DE LA COMISIÓN	
Participación en el Taller de Cocina Tradicional Rescate de Saberes y Sabores Ancestrales SENA COCINA 2026	

ORDENADOR DEL GASTO			
Identificacion:	50938232	Nombre:	DIANA GUERRA RODRIGUEZ
		Cargo:	DIRECTOR REGIONAL CORDOBA
VISTO BUENO JEFE INMEDIATO			
Nombre:	""	Cargo:	""



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHDguerrar DIANA GUERRA RODRIGUEZ
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-023-000000 SENA REGIONAL CORDOBA-DIRECCION REGIONAL
Fecha y Hora Generación Reporte: miércoles, 17 de junio de 2026

Firma Responsable			
Verificado Por:	YAMILY JUDITH URAN ARCIA	Fecha Verificación:	17/06/2026 10:38:37

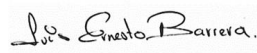


Firmado digitalmente por:
Nombre: DIANA GUERRA RODRIGUEZ
Cédula de ciudadanía: 50938232
Usuario SIIF: MHDguerrar
17/06/2026 11:35:01 a. m.



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA		
CIUDAD Y FECHA: Montería 21 de Julio del 2026		
PRESENTADO A: DIANA GUERRA - DIRECTOR (E)		
ORDEN DE VIAJE No: 88726	FECHA DE INICIO: 17 – Junio - 2026	FECHA DE FINALIZACION: 20 – Junio - 2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO: Riohacha	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR, CORDOBA	OTRA: (ciudad) GUAJIRA
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Participación en el Evento Nacional SENA Cocina 2026		
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:		
El evento SENA Cocina 2026, desarrollado en la ciudad de Riohacha, La Guajira, entre el 17 y el 20 de junio de 2026, reunió a aprendices, instructores, chefs y representantes de las diferentes regionales del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), con el propósito de fortalecer el intercambio de conocimientos gastronómicos, promover la conservación de las tradiciones culinarias colombianas y resaltar la riqueza cultural de cada región del país. Durante cuatro días se llevaron a cabo actividades académicas, culturales y competitivas que permitieron reconocer la importancia del patrimonio gastronómico colombiano, las técnicas tradicionales de cocción y el uso de ingredientes propios de cada territorio.		
RESULTADOS:		
Describir y analizar las actividades desarrolladas durante el evento SENA Cocina 2026, destacando su importancia en la formación gastronómica y en la preservación de las tradiciones culinarias colombianas. 1. Documentar las principales actividades desarrolladas durante el evento. 2. Reconocer el aporte de las conferencias y talleres al fortalecimiento de las competencias gastronómicas. 3. Resaltar la importancia de las técnicas tradicionales de cocción como parte del patrimonio culinario colombiano. 4. Evidenciar la participación de la Regional Córdoba en el concurso nacional de cocina		
EVIDENCIAS O SOPORTES:		
1. Tiquetes, Registro fotográficos, factura de compras.		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
La participación de la Regional Córdoba en el Concurso Nacional de Cocina evidenció el potencial gastronómico del departamento mediante una	MARIA JOSE BULA MUÑOZ Instructor programa CampeSena	17 AL 20 Junio 2026



propuesta inspirada en los sabores tradicionales del hogar, resaltando la creatividad, el respeto por las recetas ancestrales y el uso de técnicas tradicionales de cocción.								
CONCLUSIONES: En SENA Cocina 2026 consolidó un espacio de aprendizaje, integración y reconocimiento de la diversidad gastronómica colombiana, reafirmando el compromiso institucional con la preservación de los saberes culinarios y la formación integral de los aprendices del SENA. Pasajes aéreos Para el desplazamiento hacia el lugar de la comisión se adquirieron los siguientes tiquetes aéreos: Itinerario de ida (17 de junio de 2026): • Montería – Bogotá. • Bogotá – Riohacha. Itinerario de regreso (20 de junio de 2026): • Riohacha – Medellín. • Medellín – Montería. El valor total de la compra de los pasajes aéreos fue de \$3.264.352, correspondiente a dos (2) tiquetes, con un valor individual de \$1.632.176 por cada pasajero. Relación de costos <table><thead><tr><th>Concepto</th><th>Valor</th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor total de los pasajes aéreos (2 pasajeros)</td><td>\$3.264.352</td></tr><tr><td>Valor por cada pasaje aéreo</td><td>\$1.632.176</td></tr></tbody></table> 5. Soportes anexos Como soporte de la presente legalización se anexa: • Factura de compra de los pasajes aéreos por un valor total de \$3.264.352. • Demás documentos requeridos por la entidad para la legalización de la comisión, según corresponda.			Concepto	Valor	Valor total de los pasajes aéreos (2 pasajeros)	\$3.264.352	Valor por cada pasaje aéreo	\$1.632.176
Concepto	Valor							
Valor total de los pasajes aéreos (2 pasajeros)	\$3.264.352							
Valor por cada pasaje aéreo	\$1.632.176							
DATOS DEL CONTRATISTA								
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA						
MARIA JOSE BULA MUÑOZ								
VISTO BUENO SUPERVISOR								
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA						
COORDINADOR ACADÉMICO	LUIS ERNESTO BARRERA							

Tur.Co

INVERSIONES CUETER MARTINEZ
S.A.S.
NIT 901.459.994-5
Calle 68 No. 5-50 Local 1
Tel: (604) 7839385
Montería - Colombia
titinamartinez@hotmail.com



Factura electrónica de venta
No. FETC 3810

Señores	MARLON BLANQUICETT GOMEZ		
NIT	9.294.614-6	Teléfono	(57) 3016095877
Dirección	CALLE 14 A # 12-08	Ciudad	Montelíbano - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	16/06/2026, 15:43
Expedición	16/06/2026, 15:43
Vencimiento	16/06/2026

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
1	TIQUETES NACIONALES Ingresos recibidos para terceros: AVIANCA- Pasajero: MARLON BLANQUICETT - tiquete: 1344856196006 / Pasajero: MARIA BULA - tiquete: 1344856196007 Ruta: MTR-RCH-MTR- LOCALIZADOR: 135601373	2.00	3,110,800.00	6,221,600.00
2	TASA AEROPORTUARIA NACIONAL Ingresos recibidos para terceros	2.00	49,500.00	99,000.00
3	OTROS IMPUESTOS NACIONALES Ingresos recibidos para terceros	2.00	104,070.00	208,140.00

Total items: 3

Valor en Letras: Seis millones quinientos veintiocho mil setecientos cuarenta pesos m/cte

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:

Otro - Pago a crédito - Cuota No. 001 vence el 2026-06-16 por \$ 6,528,740.00

Observaciones: Consignar en la cuenta ahorros No. 569-000013-42 de Bancolombia a nombre de Inversiones Cueter Martinez S.A.S., Nit: 901.459.994-5 y enviar soporte al correo roberto.cueter@gmail.com

Total Bruto	6,528,740.00
Total a Pagar	6,528,740.00

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. Número Autorización Electrónica 18764094728699 aprobado en 20250624 prefijo FETC desde el número 2873 al 10000 Vigencia: 12 Meses

Responsable de IVA - Actividad Económica 7911 Actividades de las agencias de viaje Tarifa
CUFE: 68ef4841d4d0584edf60a0b590e0c2650f4a470e22d1d1a124171599df9dff8bfffac99fe59db899e529dc4f64e31146







Tradición, ciencia y saberes ancestrales protagonizaron la jornada académica en El SENA Cocina 2026

SENA Cocina 2026 cerró con éxito tres días de actividades, tras desarrollar una agenda académica que reunió a chefs, instructores, expertos y portadores de tradición para reflexionar sobre la importancia de preservar las técnicas tradicionales de cocción, el ahumado y los saberes gastronómicos que hacen parte de la identidad cultural de los territorios.

Bajo el lema 'Súnsai: ahumado de tradición, fuego de territorio', el encuentro permitió compartir experiencias nacionales e internacionales alrededor del uso del fuego, el humo y los procesos ancestrales de preparación de alimentos, destacando la gastronomía como un patrimonio vivo que conecta historia, cultura y desarrollo.

La agenda contó con la participación de invitados internacionales y nacionales como la chef turca Ezgi Yurtseven, el chef brasileño Edvaldo Caribé y el chef colombiano Freddy Pertuz, quienes compartieron conocimientos sobre técnicas tradicionales de cocción y ahumado en distintas regiones del mundo.

"El SENA Cocina nació para preservar los saberes campesinos, indígenas, afrodescendientes, raizales y palenqueros que hacen parte de nuestra riqueza cultural", destacó el director general del SENA, Jorge

gastronómica regional, espacios en los que las 33 regionales pusieron a prueba su creatividad, técnica y conocimiento del territorio a través de sus preparaciones. Estas fueron evaluadas por un jurado integrado por chefs y expertos nacionales e internacionales, quienes tuvieron en cuenta criterios como sabor, técnica, presentación, creatividad e identidad territorial.

La muestra permitió recorrer la diversidad gastronómica del país y consolidó un escenario de intercambio, aprendizaje y visibilización del talento de aprendices e instructores.

El último día estuvo dedicado a la gran competencia, en la que las regionales presentaron preparaciones inspiradas en el eje temático de esta edición. Ante un jurado conformado por reconocidos chefs y expertos nacionales e internacionales, los concursantes demostraron el resultado de meses de preparación, investigación y trabajo colaborativo. Cada plato fue evaluado teniendo en cuenta aspectos como técnica, sabor, presentación, creatividad y apropiación regional.

Con esta cuarta edición, SENA Cocina reafirma su compromiso con la preservación de los saberes tradicionales, la innovación y la formación de talento humano capaz de transformar los territorios a través de la gastronomía. El

Si tu equipaje de mano o facturado no cumple con el peso y medidas de tu tarifa, deberás pagar un costo adicional.

Mrs. Bula Maria

AV 9397

HORA EN SALA

12:45

GRUPO

A

ASIENTO

2D

Verifica la sala en las pantallas del aeropuerto

MTR MONTERIA

Mar, 17 Jun | 13:45

MONTERIA LOS GA

BOG BOGOTA

Mar, 17 Jun | 15:05

BOGOTA EL DOR, Terminal 1



SEC 169

TU TARIFA ES Bcclassic



Equipaje de mano
SI/YES



Equipaje de bodega
2X32kg

Reserva: **ARTCEJ**

E-ticket: **134485619600701**

Viajero frecuente:

Operado por: **AVIANCA**

Vendido por:

Status:

Antes de tu vuelo



Revisa tus documentos

Verifica con tiempo los documentos obligatorios para ingresar a tu destino y evitar inconvenientes en los filtros del aeropuerto.



Registra tu equipaje

Llega anticipadamente al aeropuerto y haz el registro de tu maleta. Si no lo tienes, dirígete a la sala de abordaje señalada en las pantallas del aeropuerto.



Llega al aeropuerto

Preséntate en el aeropuerto con 3 horas de anticipación para vuelos internacionales y con al menos 2 horas para vuelos nacionales.



Preséntate en la puerta de embarque

Recuerda que la puerta del avión cierra 20 minutos antes del vuelo.



Presta atención

Mantente atento y consulta el estado de tu vuelo en avianca.com, Avianca App o nuestras redes sociales.

Observaciones

Información del equipaje

Artículo personal

Puede ser una cartera, una mochila o un bolso para transportar tu portátil u otros objetos que se puedan acomodar debajo del asiento delantero.

Equipaje de mano

Puedes llevar líquidos, geles o aerosoles en frascos que no superen los 100 mililitros y empacarlos en una bolsa transparente con autocierre.



Equipaje de bodega

Recuerda que las medidas de tu equipaje no debe exceder los 158 cm, equivalente a la suma de las dimensiones exteriores (alto, largo y ancho). Si eres socio LifeMiles, infórmate en avianca.com sobre la política de equipaje para viajeros frecuentes.

Descarga Avianca App gratis

Disfruta todos los beneficios que nuestra app tiene para ti:

- ✓ Reserva tu vuelo
- ✓ Gestiona tu viaje
- ✓ Guarda tu pase de abordar
- ✓ Revisa el estado de tu vuelo

¡Y mucho más! Descárgala en:



Disponible en
App Store



Disponible en
Google Play



Si tu equipaje de mano o facturado no cumple con el peso y medidas de tu tarifa, deberás pagar un costo adicional.

Mrs. Bula Maria

AV 8428

HORA EN SALA

16:45

GRUPO

A

ASIENTO

3C

Verifica la sala en las pantallas del aeropuerto

BOG BOGOTA

Mar, 17 Jun |17:45

BOGOTA EL DORAD, Terminal
1

RCH RIOHACHA

Mar, 17 Jun |19:25
RIOHACHA ALMI



SEC 142

TU TARIFA ES Bcclassic



Equipaje de mano
SI/YES



Equipaje de bodega
2X32kg

Reserva: **ARTCEJ**

E-ticket: **134485619600702**

Viajero frecuente:

Operado por: **AVIANCA**

Vendido por:

Status:

Información del equipaje

Artículo personal

Puede ser una cartera, una mochila o un bolso para transportar tu portátil u otros objetos que se puedan acomodar debajo del asiento delantero.

Equipaje de mano

Puedes llevar líquidos, geles o aerosoles en frascos que no superen los 100 mililitros y empacarlos en una bolsa transparente con autocierre.



Equipaje de bodega

Recuerda que las medidas de tu equipaje no debe exceder los 158 cm, equivalente a la suma de las dimensiones exteriores (alto, largo y ancho). Si eres socio LifeMiles, infórmate en avianca.com sobre la política de equipaje para viajeros frecuentes.



Si tu equipaje de mano o facturado no cumple con el peso y medidas de tu tarifa, deberás pagar un costo adicional.

Antes de tu vuelo



Revisa tus documentos

Verifica con tiempo los documentos obligatorios para ingresar a tu destino y evitar inconvenientes en los filtros del aeropuerto.



Registra tu equipaje

Llega anticipadamente al aeropuerto y haz el registro de tu maleta. Si no lo tienes, dirígete a la sala de abordaje señalada en las pantallas del aeropuerto.



Llega al aeropuerto

Preséntate en el aeropuerto con 3 horas de anticipación para vuelos internacionales y con al menos 2 horas para vuelos nacionales.



Preséntate en la puerta de embarque

Recuerda que la puerta del avión cierra 20 minutos antes del vuelo.



Presta atención

Mantente atento y consulta el estado de tu vuelo en avianca.com, Avianca App o nuestras redes sociales.

Observaciones

Descarga Avianca App gratis

Disfruta todos los beneficios que nuestra app tiene para ti:

- ✓ Reserva tu vuelo
- ✓ Gestiona tu viaje
- ✓ Guarda tu pase de abordar
- ✓ Revisa el estado de tu vuelo

¡Y mucho más! Descárgala en:



Disponible en
App Store



Disponible en
Google Play

Mrs. Bula Maria

AV 8517

HORA EN SALA

14:30

GRUPO

A

ASIENTO

3C

Verifica la sala en las pantallas del aeropuerto

RCH RIOHACHA

Sáb, 20 Jun |15:30

RIOHACHA ALMIRA

MDE MEDELLIN

Sáb, 20 Jun |16:55

MEDELLIN JOSE



SEC 39

TU TARIFA ES Bcclassic



Equipaje de mano
SI/YES



Equipaje de bodega
2X32kg

Reserva: **ARTCEJ**

E-ticket: **134485619600703**

Viajero frecuente:

Operado por: **AVIANCA**

Vendido por:

Status:

Información del equipaje

Artículo personal

Puede ser una cartera, una mochila o un bolso para transportar tu portátil u otros objetos que se puedan acomodar debajo del asiento delantero.

Equipaje de mano

Puedes llevar líquidos, geles o aerosoles en frascos que no superen los 100 mililitros y empacarlos en una bolsa transparente con autocierre.



Equipaje de bodega

Recuerda que las medidas de tu equipaje no debe exceder los 158 cm, equivalente a la suma de las dimensiones exteriores (alto, largo y ancho). Si eres socio LifeMiles, infórmate en avianca.com sobre la política de equipaje para viajeros frecuentes.



Si tu equipaje de mano o facturado no cumple con el peso y medidas de tu tarifa, deberás pagar un costo adicional.

Antes de tu vuelo



Revisa tus documentos

Verifica con tiempo los documentos obligatorios para ingresar a tu destino y evitar inconvenientes en los filtros del aeropuerto.



Registra tu equipaje

Llega anticipadamente al aeropuerto y haz el registro de tu maleta. Si no lo tienes, dirígete a la sala de abordaje señalada en las pantallas del aeropuerto.



Llega al aeropuerto

Preséntate en el aeropuerto con 3 horas de anticipación para vuelos internacionales y con al menos 2 horas para vuelos nacionales.



Preséntate en la puerta de embarque

Recuerda que la puerta del avión cierra 20 minutos antes del vuelo.



Presta atención

Mantente atento y consulta el estado de tu vuelo en avianca.com, Avianca App o nuestras redes sociales.

Observaciones

Descarga Avianca App gratis

Disfruta todos los beneficios que nuestra app tiene para ti:

- ✓ Reserva tu vuelo
- ✓ Gestiona tu viaje
- ✓ Guarda tu pase de abordar
- ✓ Revisa el estado de tu vuelo

¡Y mucho más! Descárgala en:



Disponible en
App Store



Disponible en
Google Play

Mrs. Bula Maria

AV 9352

HORA EN SALA

18:25

GRUPO

A

ASIENTO

1C

Verifica la sala en las pantallas del aeropuerto

MDE MEDELLIN

Sáb, 20 Jun | 19:25

MEDELLIN JOSE M



MTR MONTERIA

Sáb, 20 Jun | 20:25

MONTERIA LOS

SEC 53

TU TARIFA ES Bcclassic



Equipaje de mano
SI/YES



Equipaje de bodega
2X32kg

Reserva: **ARTCEJ**

E-ticket: **134485619600704**

Viajero frecuente:

Operado por: **AVIANCA**

Vendido por:

Status:



Revisa tus documentos

Verifica con tiempo los documentos obligatorios para ingresar a tu destino y evitar inconvenientes en los filtros del aeropuerto.



Registra tu equipaje

Llega anticipadamente al aeropuerto y haz el registro de tu maleta. Si no lo tienes, dirígete a la sala de abordaje señalada en las pantallas del aeropuerto.



Llega al aeropuerto

Preséntate en el aeropuerto con 3 horas de anticipación para vuelos internacionales y con al menos 2 horas para vuelos nacionales.



Preséntate en la puerta de embarque

Recuerda que la puerta del avión cierra 20 minutos antes del vuelo.



Presta atención

Mantente atento y consulta el estado de tu vuelo en avianca.com, Avianca App o nuestras redes sociales.

Observaciones

Información del equipaje

Artículo personal

Puede ser una cartera, una mochila o un bolso para transportar tu portátil u otros objetos que se puedan acomodar debajo del asiento delantero.

Equipaje de mano

Puedes llevar líquidos, geles o aerosoles en frascos que no superen los 100 mililitros y empacarlos en una bolsa transparente con autocierre.



Equipaje de bodega

Recuerda que las medidas de tu equipaje no debe exceder los 158 cm, equivalente a la suma de las dimensiones exteriores (alto, largo y ancho). Si eres socio LifeMiles, infórmate en avianca.com sobre la política de equipaje para viajeros frecuentes.



Si tu equipaje de mano o facturado no cumple con el peso y medidas de tu tarifa, deberás pagar un costo adicional.

Antes de tu vuelo

Descarga Avianca App gratis

Disfruta todos los beneficios que nuestra app tiene para ti:

- ✓ Reserva tu vuelo
- ✓ Gestiona tu viaje
- ✓ Guarda tu pase de abordar
- ✓ Revisa el estado de tu vuelo

¡Y mucho más! Descárgala en:



Disponible en
App Store



Disponible en
Google Play