



PROCESO					
GESTIÓN ORGANIZACIONAL Y DEL RIESGO					
NOMBRE DEL FORMATO					
PLANTILLA DOCUMENTOS Y FORMATOS EN WORD SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☒	Pública Reservada	☐

JULIO 2026
elaboración



Gestión Formación Profesional Integral – Articulación Con La Media Técnica

1. Introducción

El presente informe refleja las actividades desarrolladas durante la ejecución de la formación del programa técnico en cocina, con los aprendices del grado 10 FICHA 3454528 en el primer semestre de la vigencia 2026.

Este documento relaciona las acciones realizadas, avances obtenidos y evidencias correspondientes al cumplimiento de las competencias y resultados de aprendizaje abordados durante el periodo reportado.

2. Objetivo(s):

- 2.1 Presentar (dar a conocer) las actividades realizadas durante la ejecución de la formación de los aprendices del grado 10 FICHA 3454528 en el primer semestre de la vigencia 2026.
- 2.2 Informar las novedades de traslados – deserciones y/o retiros, así como las inasistencias de los aprendices.
- 2.3 Evidenciar los avances alcanzados al cierre de las competencias ejecutadas.
- 2.4 Reportar el avance en la etapa productiva de los aprendices FICHA 3454528.
- 2.5 Seguimiento ejecución de competencias transversales.

3. Generalidades informe semestral ejecución de la formación

Ficha: 3454528

Grado: 10

Institución Educativa: IET SUMAPAZ

Rector: RICARDO ELIAS MORALES

Coordinador: SANDRA MONICA GUZMAN

Docente técnico (si aplica): ENRIQUE SANTOS VASQUEZ ALAPE

Día y horario de formación: martes, en el horario de 1 pm hasta las 5 pm

Total aprendices matriculados y en formación: 22 aprendiz.



4. Novedades de traslados – deserciones y/o retiros – inasistencias a formación

Reporte semestral traslados – deserciones y/o retiros

Documento de Identidad	Nombres	Apellidos	Estado

Consolidado inasistencias a formación

Tipo Documento	Documento de Identidad	Nombres y apellidos	inasistencias injustificadas	Inasistencias justificadas

5. Guías, Competencias y Resultados de aprendizaje orientados, evaluados y pendientes de desarrollar:

Teniendo en cuenta el diseño curricular del programa técnico en cocina, a continuación, se relaciona el avance en la ejecución de la formación, acorde con las fases y actividades enmarcadas en el y el proyecto formativo **3510708 TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS DE LA ZONA DE INFLUENCIA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS**, así como las competencias y resultados de aprendizaje pendientes de ejecutar:

Nombre competencia	Resultados de aprendizaje abordados y aprobados	Guías desarrolladas
290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	1. DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	Guía numero 01:
	2. EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	Guía numero 02:



	3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.	Guia numero 03:
260201008 – CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	Guia numero 01:
	2. SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	Guía numero 02:
	3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	Guia numero 03:
260201057 - 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.	Guia numero 01:
	2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.	Guía numero 02:
	3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.	Guia numero 03:
	4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN	Guia numero 01:
	5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.	Guía numero 02:
240201530 - RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA INDUCCIÓN.	1. IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.	GUIA DE INDUCION.



Nombre competencia	Resultados de aprendizaje por abordar	Guías para desarrollar
290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	1. DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	Guía numero 01:
	2. EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	Guía numero 02:
	3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.	Guía numero 03:
260201008 – CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	4. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	Guía numero 01:
	5. SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	Guía numero 02:
	6. 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	Guía numero 03:
260201057 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.	7. 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.	Guía numero 01:
	8. 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.	Guía numero 02:
	9. 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS,	Guía numero 03:



	ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.	
	10. 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN	Guía numero 01:
	11. 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.	Guía numero 02:

5.1 reporte juicios evaluativos

Abordadas y finalizadas las competencias y resultados de aprendizaje mencionadas anteriormente, se procedió a evaluar en Sofia Plus a los aprendices, a continuación, se da a conocer el estado de cada aprendiz:

Nombres y apellidos	Competencia	Estado del aprendiz	Observación
JOSE MANUEL PARRA PEREZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	EN FORMACION	
SAMUEL ANDRES PARRA PEREZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	EN FORMACION	
ANGEL RICARDORUBIANO GALVIS	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	EN FORMACION	
ANDRES FELIPE GUERRERO CELIS CELIS	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	EN FORMACION	
NELSON STIVEN ZAMBRANO SUAREZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	EN FORMACION	
VILLERO VELOSA WENDY NICOL VILLERO VELOSA	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	EN FORMACION	
ARTE POLO LUIS ANGEL DUARTE POLO	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	EN FORMACION	
VALENTIN MEDINA SUAZA	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	EN FORMACION	
MARLON DAVID MOSQUERA VARGAS	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	EN FORMACION	
DANNA SHALOMY RODRIGUEZ VANEGAS	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	EN FORMACION	
DOMINIC SEBASTIAN VARGAS MANZANO	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	EN FORMACION	
ANGELICA YULIETH AMARIS GONGORA	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	EN FORMACION	
MARIA JOSE BARBERI BETANCOURT	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	EN FORMACION	
GYNNA VIVIAN AGUIRRE PEDREROS	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	EN FORMACION	
DANNA SOFIALIZ ARAGON	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	EN FORMACION	
MARILIN TATIANA MORALES ROCHA	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	EN FORMACION	
CASTRO RAMOS DAYANA NIKOL CASTRO RAMOS	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	EN FORMACION	
CAROL DAYANA CRUZ CHALA	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	EN FORMACION	
MAICOL SANTIAGO PERDOMO CERON	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	EN FORMACION	
ANGELICA JULIETH MAYORGA BARBOSA	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	EN FORMACION	
SAMIRA ALEXANDRA PEÑA PEÑA	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	EN FORMACION	
NELMARIS DE JUSUS GIL PEREZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	EN FORMACION	

Como evidencia de la actividad realizada, se adjunta el reporte de juicios evaluativos consolidado.



6. Seguimiento etapa productiva

Total de horas a ejecutar: 1 hora semanal

Modalidad: presencial

Fecha de inicio: 1 de junio 2026

Fecha de finalización: 30 noviembre 2027

ARL: positiva

A continuación, se reporta el avance y novedades presentadas con los aprendices durante los seguimientos a etapa productiva realizados desde la fecha de inicio:

Nombres y apellidos	Bitácoras de seguimiento entregadas	Horas Acumuladas	Observaciones
JOSE MANUEL PARRA PEREZ	1	10	
SAMUEL ANDRES PARRA PEREZ	1	10	
ANGEL RICARDORUBIANO GALVIS	1	10	
ANDRES FELIPE GUERRERO CELIS CELIS	1	10	
NELSON STIVEN ZAMBRANO SUAREZ	1	10	
VILLERO VELOSA WENDY NICOL VILLERO VELOSA	1	10	
ARTE POLO LUIS ANGEL DUARTE POLO	1	10	
VALENTIN MEDINA SUAZA	1	10	
MARLON DAVID MOSQUERA VARGAS	1	10	
DANNA SHALOMY RODRIGUEZ VANEGAS	1	10	
DOMINIC SEBASTIAN VARGAS MANZANO	1	10	
ANGELICA YULIETH MARIS GONGORA	1	10	
MARIA JOSE BARBERI BETANCOURT	1	10	
GYNNA VIVIANA GAVIRIA PEDREROS	1	10	
DANNA SOFIALIZ ARAGON	1	10	
MARILIN TATIANA MORALES ROCHA	1	10	
CASTRO RAMOS DAYANA NIKOL CASTRO RAMOS	1	10	
CAROL DAYANA CRUZ CHALA	1	10	
MAICOL SANTIAGO PERDOMO CERON	1	10	
ANGELICA JULIETH MAYORGA BARBOSA	1	10	
SAMIRA ALEXANDRA PEÑA PEÑA	1	10	
NELMARIS DE JUSUS GIL PEREZ	1	10	



7. Seguimiento a la ejecución de las competencias transversales

Dando continuidad al seguimiento en la ejecución de competencias transversales del técnico en cocina.

No orden	NOMBRE COMPETENCIA TRANSVERSAL	TOTAL HORAS	ESTADO
01	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	42	
02	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	48	
03	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.	48	
04	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.	48	
05	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	48	

8. Novedades y Otros

La Ficha No Presenta Ninguna Novedad Hasta El Momento.



9. Conclusiones.

Durante el primer semestre de la vigencia 2026 se desarrollaron satisfactoriamente las actividades de formación programadas para los aprendices de la Ficha 3454528 del programa Técnico en Cocina de la Institución Educativa Técnica Sumapaz, permitiendo el avance en las competencias y resultados de aprendizaje establecidos en el diseño curricular y en el proyecto formativo.

A través de las guías de aprendizaje ejecutadas, los aprendices fortalecieron conocimientos, habilidades y actitudes relacionadas con la manipulación higiénica de alimentos, la identificación de riesgos de contaminación, la aplicación de procedimientos de limpieza y desinfección, el control de materias primas y los fundamentos básicos de la producción gastronómica, contribuyendo al desarrollo de competencias técnicas propias del perfil ocupacional del programa.

De igual manera, se evidenció una participación activa de los aprendices en las actividades académicas propuestas, favoreciendo el aprendizaje colaborativo, el fortalecimiento de competencias transversales y la apropiación de buenas prácticas orientadas a la calidad, la inocuidad alimentaria y la responsabilidad profesional. Con respecto al seguimiento académico, los aprendices continúan en estado de formación, sin presentarse novedades significativas relacionadas con traslados, deserciones o retiros durante el periodo reportado. Asimismo, se realizó el correspondiente seguimiento a las actividades de etapa productiva y a la ejecución de las competencias transversales contempladas en el programa de formación.

Finalmente, se concluye que el proceso formativo ha avanzado conforme a la planeación establecida para el semestre, alcanzando los objetivos propuestos y generando bases sólidas para la continuidad de la formación durante el segundo semestre de 2026, con miras al fortalecimiento de las competencias técnicas, humanas y laborales de los aprendices.

10. Anexos

10.1 REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS.

JUAN FELIPE SALAZAR RAMIREZ
Firma Instructor.