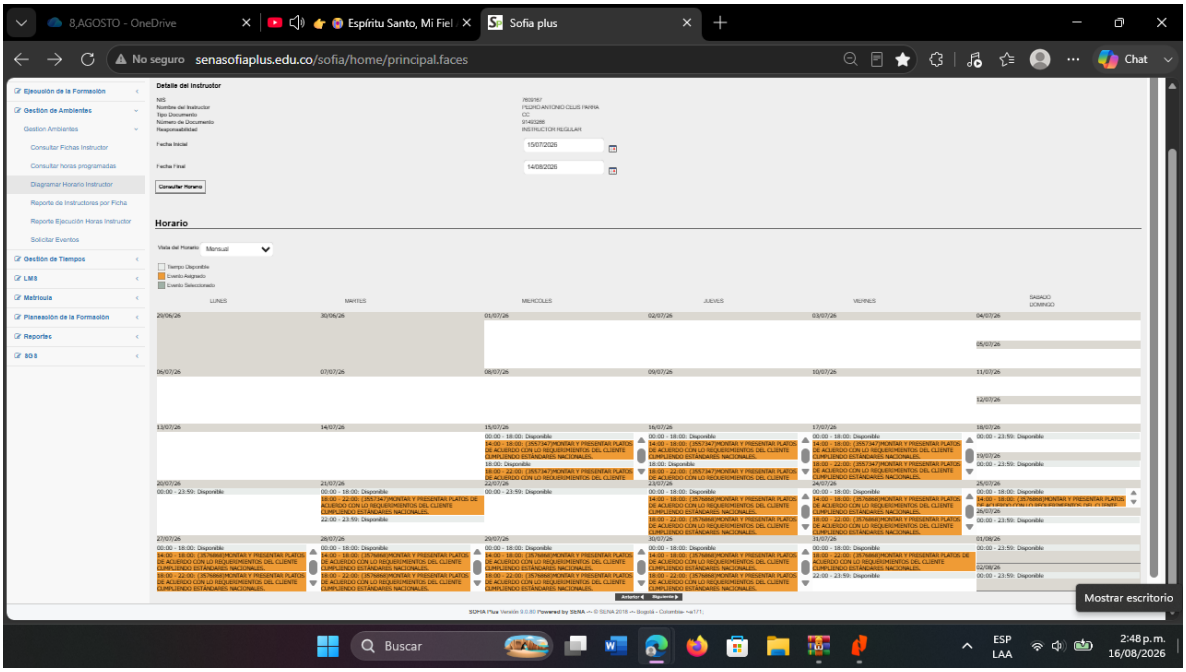
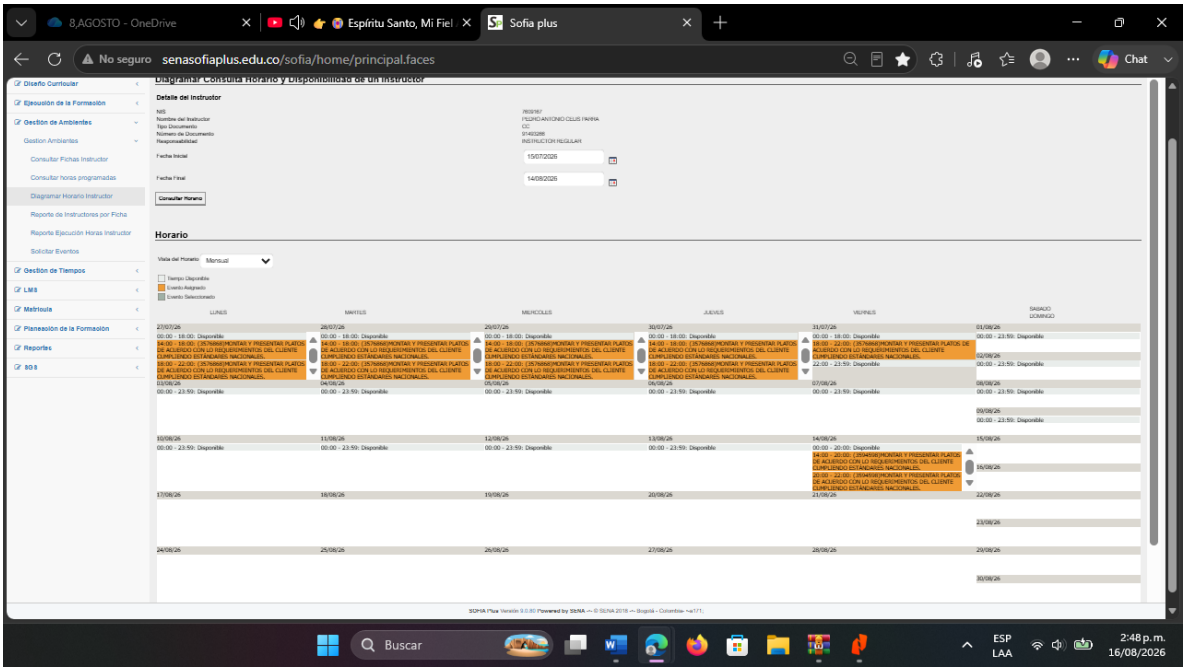
1,Programacion de (grupos) de formacion complementaria , 2 grupos





Número de ficha: 3557347

Nombre del programa: COCINA SALUDABLE

Ficha caracterizada por: Regular

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:

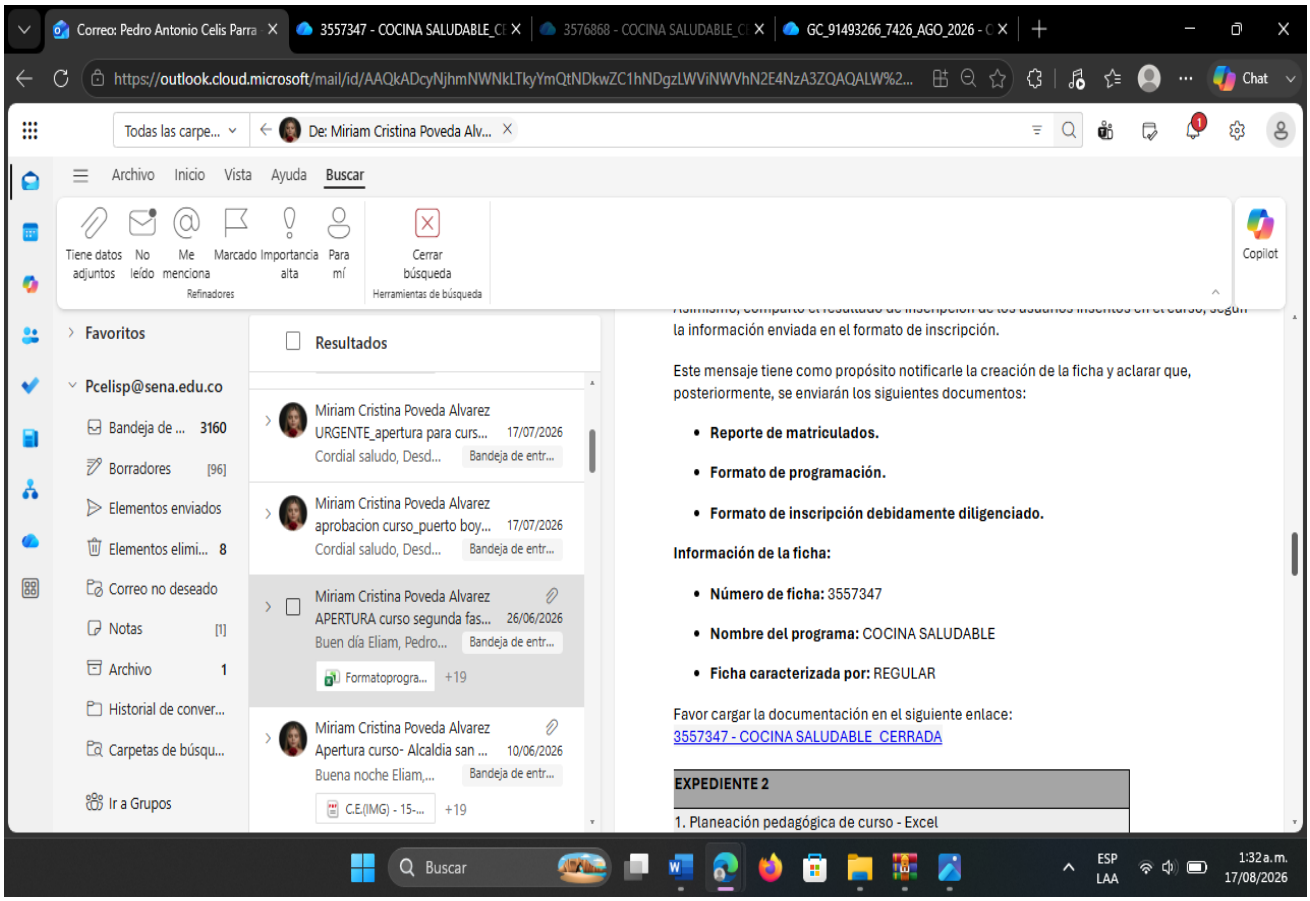
Identificar las materias primas, los equipos y utensilios utilizados. en la elaboración de preparaciones saludables de acuerdo con la receta estándar.

Emplatar productos de cocina fría de acuerdo con las necesidades del cliente.

Manejar equipos y utensilios aplicando las técnicas básicas conforme a los manuales de funcionamiento.

Elaborar preparaciones de cocina fría de acuerdo con la receta estándar.

Creación del grupo FICHA: 3557347



CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS - REGIONAL BOYACA - PUERTO BOYACÁ

FORMATO 02 PROGRAMACION INSTRUCTORES FORMACION COMPLEMENTARIA

NOMBRE DEL INSTRUCTOR	PEDRO ANTONIO CELIS PARRA		CEDULA	91495355		CELULAR	3204581220		MES	JUNIO - JULIO		AÑO: 2026	

FORMACION COMPLEMENTARIA

CODIGO Y NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACION	EMPRESA SOLICITANTE		CONVENIO	HORAS PROGRAMA DE FORMACION	LUGAR DE LA FORMACION		FECHA		HORARIO							HORAS FORMACION DIRECTA EN EL MES	HORAS PENDIENTES POR IMPARTIR	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	CUPO APRENDICES	COD. DESDUCTIO	FICHA	FECHA INICIO INSCRIPCION	FECHA FIN INSCRIPCION
	NIT	NOMBRE EMPRESA			MUNICIPIO	DIRECCION	INICIO	TERMINA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SAB	DOMING								
633501501 V1 - COCINA SALUDABLE	891801369-2	ALCALDIA MUNICIPAL DE BORBUR		60	SAN PABLO BORBUR	VEREDA SAN MARTIN	1-jul	21-jul			01/07/2026 14:00 -22:00	02/07/2026 14:00 -22:00	03/07/2026 14:00 -22:00	04/07/2026 14:00 -22:00				Montar y presentar platos de acuerdo con lo requerimientos del cliente cumpliendo estándares nacionales.	24	2466967	3557347	26-jun	26-jun
											15/07/2026 14:00 -22:00	16/07/2026 14:00 -22:00	17/07/2026 14:00 -22:00										
										21/07/2026 18:00 -22:00														

26 DE JUNIO DEL 2026

FECHA DE ENTREGA

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0						
Resultado del Registro (Reservado para	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo Población Aspirante		Codigo Empresa (Solo si la ficha es cerrada)
	CC	1116798197	3545048	EMPRENDEDORES		2457540
	CC	23882907	3545048	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2457540
	CC	1055550209	3545048	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2457540
	CC	1002678810	3545048	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2457540
	CC	1055551294	3545048	JOVENES_VULNERABLES		2457540
	CC	1057578989	3545048	JOVENES_VULNERABLES		2457540
	CC	1072073573	3545048	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2457540
	CC	1058274275	3545048	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2457540
	CC	23805224	3545048	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2457540
	TI	1056504208	3545048	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2457540
	CC	40050509	3545048	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2457540
	CC	23883106	3545048	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2457540
	CC	1056505667	3545048	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2457540
	CC	1097664992	3545048	EMPRENDEDORES		2457540
	TI	1056502230	3545048	EMPRENDEDORES		2457540
	CC	1056506523	3545048	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2457540
	TI	1056505291	3545048	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2457540
	CC	23491150	3545048	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2457540
	CC	23883155	3545048	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2457540
	CC	1053324141	3545048	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2457540
	CC	23494020	3545048	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2457540
	TI	1121909069	3545048	JOVENES_VULNERABLES		2457540
	CC	1002525701	3545048	EMPRENDEDORES		2457540
	CC	1056502125	3545048	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2457540
	CC	1055552909	3545048	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		2457540

PLANEACION PEDAGOCICA

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	**30/06/2026**
Denominación del Programa de Formación	**COCINA SALUDABLE**
Modalidad de Formación	**Presencial**
Código y versión del Programa de Formación	**63550158 VERSION 1- estado en ejecución**
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**N/A**
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**N/A**
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**PEDRO ANTONIO CELIS -REGIONAL BOYACA** **CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS**

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	PRINCIPIOS SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE		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 RESPONSABLES	
PLANEACIÓN	N/A	**260201011PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)**	IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.	COCINA FRÍA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS. COCINA SALUDABLE. HIGIENE Y DESINFECCIÓN: DE MATERIA. ÁREAS Y UTENSILIOS. SOLUCIONES DESINFECTANTES. TÉCNICAS BÁSICAS: DE CORTE Y DE COCCIÓN.	RECONOCE LOS PRINCIPIOS DE LOS ALIMENTOS EN BUEN ESTADO PARA LAS PREPARACIONES	SELECCIONA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS RECETA ESTÁNDAR. PROCESA LA MATERIA PRIMA APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS.	Conocimientos previos en gastronomía	48	12	5.Evidencias de Conocimiento: GASTRONOMIA COLOMBIANA Y SUS PRODUCTOS	Desarrollar en los aprendices la capacidad de interpretar,recetas estandar con los productos del municipio	AULA	Papel bond, cartulina, lapiz, marcadores borrables, boligrafos, colores	PEDRO ANTONIO CELIS	
			EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.	CINCELADO, FETAS, EMINCE, BASTÓN, TORNEADOS, VICHY, ALBIES. TIPOS DE TÉCNICAS DE COCCIÓN: BLANQUEADO, ESCALDADO, ESCALFADO, CONFITAR, HERVIDO, HORNEADO, BAÑO MARÍA, SALTEADO Y VAPOR. CONSERVACIÓN: EN VINAGRES, EN CONGELACIÓN, ENFRIADO, EN ACEITE.	IDENTIFICA LOS CORTES DE LA COCINA TANTO EN VEGETALES COMO EN FRUTAS	APLICA LAS TÉCNICAS DE ACUERDO CON LA PREPARACIÓN	**Reconoce la importancia de los productos del municipio**			2.Evidencias de Producto:REALIZACION DE PRODUCTO CON LOS INGREDIENTES DEL MUNICIPIO	Estudio de caso, observación directa y trabajo colaborativo	AULA	Papel bond, cartulina, lapiz, marcadores borrables, boligrafos, colores	PEDRO ANTONIO CELIS	
			MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO	UTENSILIOS: TABLA, CUCHILLO, MANDOLINA, GLOBOS, BOWLS, BANDEJAS, MOLDES, TERRINERAS, MONDADORES, ACANALADORES, VAJILLA, SARTENES, OLLAS, UTENSILIOS DE CORTE Y DECORACIÓN.. EQUIPOS: LICUADORA, BATIDORA, PROCESADOR, HORNO, MICROONDAS, EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y	RECONOCE LAS PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS EN LOS ALIMENTOS Y SE HCACE EN ORDEN LA LIMPIEZA DE LOS EQUIPOS	ELABORA CEVICHES, COCTELES, ESCABECHES, VINAGRETAS, ENSALADAS Y COLIS SIGUIENDO LA RECETA ESTÁNDAR.	Hace preparaciones conforme a los productos de cosechas que hay			3.Evidencias de producto: Cuestionario.	Investigacion, observación directa y trabajo colaborativo	AULA	Papel bond, cartulina, lapiz, marcadores borrables, boligrafos, colores	PEDRO ANTONIO CELIS	
			ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.	TIPOS DE PREPARACIONES DE BASE DE COCINA FRÍA: ENSALADAS, VINAGRETAS, ADEREZOS, COLIS, MAYONESAS COMPUESTAS, PATES, ENCURTIDOS, ESCABECHES, DIPS, ANTIPASTOS, CEVICHES, ROLLOS (ROLLS), TERRINAS, GALANTINA, SANDUCHES Y PASABOCAS. BEBIDAS FRÍAS. DECORACIÓN DE PLATOS	SELECCIONA LOS ALIMENOS QUE ESTAN EN EXELENTE CALIDAD PARA LAS PREPARACIONES ,	decora platos de ensaladas de acuerdo con las políticas del establecimiento y tipo de servicio.	Realice una lectura analítica de los documentos "Alimentos Sanos y Seguros de la FAO"los siguientes interrogantes			1.Evidencia de conocimiento: PREPARAR CON PRODUCTOS LOCALES	Investigacion, observación directa y trabajo colaborativo	AULA	Papel bond, cartulina, lapiz, marcadores borrables, boligrafos, colores	PEDRO ANTONIO CELIS	

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: COCINA SALUDABLE
- Código del Programa de Formación: 63550158
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): No aplica.
- Fase del Proyecto (si aplica): No aplica.
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): No aplica.
- Competencia: Prepara alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. equivale a la norma nts usna del mincomercio, industria y turismo.
- Resultados de Aprendizaje:
  - **identificar las materias primas, los equipos y utensilios utilizados. en la elaboración de preparaciones saludables de acuerdo con la receta estándar.**
  - **Emplatar productos de cocina fría de acuerdo con las necesidades del cliente.**
  - **Manejar equipos y utensilios aplicando las técnicas básicas conforme a los manuales de funcionamiento.**
  - **Elaborar preparaciones de cocina fría de acuerdo con la receta estándar.**

Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 60 Horas.

2. PRESENTACIÓN

Bienvenido(a) al programa COCINA SALUDABLE

En esta guía usted Aprendiz encontrará el planteamiento didáctico y pedagógico para el desarrollo de la Competencia inmersa en actividades a desarrollar con sus referentes teóricos y conceptuales, estrategias y evidencias de aprendizaje.

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.

Lo invitamos a que considere que cada una de estas actividades genera en usted fortalezas cognitivas, psicológicas, sociales entre otras, que aportarán a la mejora de sus habilidades y destrezas.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Actividad R1. OBSERVACION

Estimado Aprendiz:

En este proceso de reflexión inicial lo invitamos a que realice las siguientes actividades de forma individual y desescolarizada. Posteriormente serán socializadas de manera grupal en el ambiente de formación, compartiendo y conceptualizando las principales ideas con el resto de aprendices bajo la orientación del Instructor.

REFLEXIONE sobre los siguientes aspectos teniendo en cuenta los conocimientos previos que usted tenga hasta el momento.

Conocimiento de la cocina saludable

Considerando la riqueza de productos frescos y locales disponibles en Boyacá (frutas, verduras, legumbres, etc.), ¿cómo podríamos integrar de manera más creativa y cotidiana estos ingredientes en nuestra cocina para mejorar nuestra salud y apoyar la economía local? (Esta pregunta nos invita a pensar en la abundancia de nuestra región y cómo aprovecharla para una alimentación más sana y sostenible).

En un contexto donde las tradiciones culinarias a menudo incorporan métodos de cocción con grasas y azúcares añadidos, ¿cómo podemos adaptar nuestras recetas familiares más queridas para hacerlas más saludables sin perder su sabor y esencia cultural? (Esta pregunta nos desafía a honrar nuestras

tradiciones mientras buscamos opciones más saludables, encontrando un equilibrio entre lo nutritivo y lo culturalmente significativo).

Dada la creciente disponibilidad de alimentos procesados y ultraprocesados, incluso en zonas rurales como la nuestra, ¿qué estrategias podemos implementar en nuestros hogares y comunidades para priorizar la preparación de comidas caseras y saludables, y para educar sobre los riesgos del consumo excesivo de estos productos? (Esta pregunta nos impulsa a reflexionar sobre el impacto de los alimentos procesados en nuestra salud y a buscar formas de volver a una cocina más basada en ingredientes frescos y preparaciones caseras).

Ambiente requerido: Ambiente informal Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Actividad focal introductoria

Materiales de formación: Computador, Internet, Hojas y lápiz.

Material de apoyo: Diapositivas y videos.

Duración de la actividad: 8 horas.

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

3.2.1 Descripción de la actividad: Realice una lectura analítica de los documentos "Alimentos Sanos y Seguros de la FAO"los siguientes interrogantes:

Alimentos sanos, alimentos seguros, contaminados, adulterados, y alterados Clases de Microorganismos y sus características

ETAS

Actividad C1. Definiendo

¿Cómo ha evolucionado la cocina SALUDABLE con la globalización?

• ¿Cómo podríamos aprovechar mejor la biodiversidad de nuestra región (hierbas aromáticas, frutas silvestres, variedades locales de verduras) en la cocina diaria para enriquecer nuestros platos con nutrientes únicos y sabores auténticos, a la vez que valoramos y preservamos estos recursos naturales? (Esta pregunta nos invita a explorar la riqueza natural de Boyacá y cómo incorporarla en nuestra alimentación de manera sostenible).

• Considerando el conocimiento ancestral sobre plantas medicinales y sus usos culinarios en nuestra cultura, ¿cómo podríamos rescatar y reincorporar estas prácticas en nuestra cocina saludable de manera segura y fundamentada, aprovechando sus beneficios para la salud y fortaleciendo nuestra identidad cultural? (Esta pregunta nos impulsa a conectar la cocina saludable con la sabiduría tradicional de nuestra región).

• En un mundo cada vez más enfocado en tendencias alimentarias globales, ¿cómo podemos mantener un equilibrio entre incorporar nuevas ideas y técnicas culinarias saludables y preservar la identidad y los ingredientes propios de la cocina boyacense, asegurando que nuestra alimentación siga siendo nutritiva y culturalmente relevante? (Esta pregunta nos invita a reflexionar sobre la globalización de la alimentación y cómo podemos adaptarnos sin perder nuestra esencia culinaria).
Responda en un escrito a mano las preguntas anteriores y entregalas al instructor.

3.2.2 Descripción de la actividad: Actividad C2. ¿Cuánto se?

Estimado aprendiz:

• Principios de nutrición: Conozco las bases de una alimentación equilibrada, la función de los macronutrientes (carbohidratos, proteínas, grasas) y los micronutrientes (vitaminas, minerales).

• Alimentos saludables: Puedo identificar alimentos nutritivos y sus beneficios para la salud, incluyendo frutas, verduras, granos enteros, proteínas magras y grasas saludables.

• Métodos de cocción saludables: Entiendo las técnicas que minimizan la pérdida de nutrientes y el uso de grasas no saludables, como al vapor, hervido, a la plancha, al horno y salteado con poco aceite.

• Preparación de recetas saludables: Tengo información sobre cómo adaptar recetas tradicionales para hacerlas más nutritivas, sustituyendo ingredientes y modificando las técnicas de cocción.

• Dietas y enfoques alimentarios: Conozco diferentes planes de alimentación como la dieta mediterránea, la dieta DASH y enfoques como el vegetarianismo y el veganismo.

• Consideraciones especiales: Puedo proporcionar información sobre alimentación saludable para diferentes etapas de la vida y para personas con ciertas condiciones de salud (siempre recordando que esta información no sustituye el consejo médico profesional).

• Ingredientes locales y de temporada: Dada mi capacidad para acceder a información actualizada, puedo aprender sobre los productos frescos disponibles en San Pablo de Borbur, Boyacá, y cómo utilizarlos en la cocina saludable.

Ambiente requerido: Ambiente informal Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Lectura critica y debate.

Materiales de formación: Computador, Internet, Hojas y lápiz.

Material de apoyo: Diapositivas y videos.

Duración de la actividad: 8 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

3.3.1 Descripción de la actividad: Actividad A1: Aprendiendo conceptos

Actividad 1. Normatividad DECRETO 3075 Y RESOLUCION 2674

Realizar resumen, y evaluar la importancia de la higiene, se envía protocolo de desinfección Realice en su casa los Protocolos de Desinfección y Protocolo de Lavado de Manos y envíe fotos donde se evidencia los procesos.

3.3.2 Descripción de la actividad:

Actividad A2

Apreciado aprendiz: Ya que ahora puede reconocer la importancia que reviste el contenido de esta Guía, lo invitamos a construir conocimiento alrededor de ella en colaboración de sus compañeros e instructor, por medio del desarrollo de las siguientes actividades:

Talleres y Demostraciones Prácticas:

• "Manos a la Olla Saludable": Organizar talleres prácticos donde los participantes puedan aprender a preparar recetas saludables utilizando ingredientes locales y de temporada.

• Demostraciones de Cocina en Vivo: Realizar demostraciones en mercados, plazas públicas o centros comunitarios, mostrando técnicas de cocción saludables y ofreciendo degustaciones.

• Énfasis en Preparaciones Sencillas y Económicas: Adaptar las recetas a los recursos disponibles en la comunidad y enfocarse en preparaciones que no requieran ingredientes costosos o equipos sofisticados.

Ambiente requerido: Ambiente informal Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Actividad focal introductoria

Materiales de formación: Computador, Internet, Hojas y lápiz.

Material de apoyo: Diapositivas y videos.

Evidencias de aprendizaje: Documento escrito

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo

Duración de la actividad: 20 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Luego de haber construido toda una serie de conocimientos teóricos y prácticos, en conjunto con sus compañeros e instructor, es momento que demuestre todo lo que ha asimilado acerca de esta Guía. Por lo tanto, desarrolle el taller práctico propuesto por su instructor y consérvelo dentro de su portafolio de evidencias. Este atento a la estrategia de revisión y valoración que plantee su instructor.

Antes de comenzar, asegúrate de tener todos los ingredientes y utensilios necesarios. Sigue las recetas al pie de la letra, especialmente si eres principiante.

No tengas miedo de experimentar con diferentes sabores y especias.

¡Lo más importante es disfrutar del proceso de cocinar!

Cierre y Degustación:

• Actividad: Compartir y degustar: Disfrutar de los platos preparados, intercambiar opiniones y compartir experiencias.

• Actividad: Presentación de los platos: Cada grupo presenta sus platos, explicando los ingredientes, la preparación y el significado cultural.

Ambiente requerido: Ambiente informal Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Actividad focal introductoria

Materiales de formación: Computador, Internet, Hojas y lápiz.

Material de apoyo: Diapositivas y videos.

Evidencias de aprendizaje: Presentacion de productos de cocina Platos saludables.

Instrumentos de evaluación: Lista de verificación.

Duración de la actividad: 24 horas.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACION

Tome como referencia las técnicas e instrumentos de evaluación citados en al guía de desarrollo curricular

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
N/A	**N/A**	sobre los siguientes aspectos teniendo en cuenta los conocimientos previos que usted tenga hasta el momento. Conocimiento de la Gastronomía Colombiana: Realice una lectura analítica de los documentos "Alimentos Sanos y Seguros de la FAO"los siguientes interrogantes desarrolle el taller práctico propuestopor su instructor y	**Evidencia de conocimiento :** **- Elaborar platos** **Evidencias de Producto:** **- Apropiación de producto** **- Desempeño de hacer recetas** **Evidenciasde Desempeño** **- Lectuta oral**	Identifica los productos del municipio Asume con responsabilida la higiene en la cocina Reconoce la importancia de los productos del municipio Hace preparaciones conformea los productos de cosechas que hay	**Técnica de evaluación:** **Observación directa.** **Instrumento: Lista de chequeo** **Técnica de evaluación:** **Observación directa.** **Instrumento: Lista de chequeo.** **Técnica de evaluación:** **Observación directa.** **Instrumento: Lista de verificación.**

		consérvelo dentro de su portafolio de evidencias.			

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Achiote (Bija): Semilla de color rojizo utilizada para dar color y sabor a los platos.
Ají: Variedad de chiles utilizados para dar picante a las comidas.
Arepa: Tortilla de maíz blanco o amarillo, básica en la dieta colombiana.
Chontaduro: Fruto de palma, típico de la región pacífica.
Guascas: Hierba aromática esencial en el ajiaco.
Panela: Azúcar sin refinar, utilizado en bebidas y postres.
Plátano: Fruta versátil, utilizada en platos dulces y salados.
Yuca: Raíz tuberosa, utilizada en sopas, frituras y purés.

Platos Típicos
Ajiaco: Sopa espesa de papa, pollo y guascas, típica de Bogotá.
Bandeja Paisa: Plato abundante con frijoles, arroz, carne, chicharrón, huevo y aguacate.
Lechona: Cerdo horneado relleno de arroz y arvejas, típico de la región del Tolima grande.
Sancocho: Sopa de carne, yuca, plátano y verduras, con variaciones regionales.

Técnicas y Preparaciones:
Hogao: Sofrito de tomate, cebolla y especias, base de muchos platos.
Sofrito: Técnica de cocinar lentamente cebolla, tomate, y otros aliños, en aceite, para concentrar los sabores.
Mise en place: Término francés que se refiere a la organización y preparación de los ingredientes antes de cocinar.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Malagon R. (s.f.). Cocinas Campesinas de Boyacá, Colombia, pa' Sumercé"
SENA (s.f.). "Sabor a Pacífico, sabor a memoria 'Fogones y Comunidades' de la Escuela Gastronómica de Cali.
SENA (s.f.). "Saberes y Senderos Gastronómicos del Pacífico Chocoano"
Biblioteca virtual SENA Ingrese a la base de datos SENA. Puede acceder a colecciones de libros, revistas, artículos, índices bibliográficos, resúmenes y tesis en texto completo en inglés y español, que pueden ser consultadas desde la red del SENA.
http://biblioteca.sena.edu.co/ dar clic en bases de datos y puede acceder a: e-brary, Gale, Galé Cengage Learning, Océano para administración, Knovel, Océano universitas P&M, Proquest

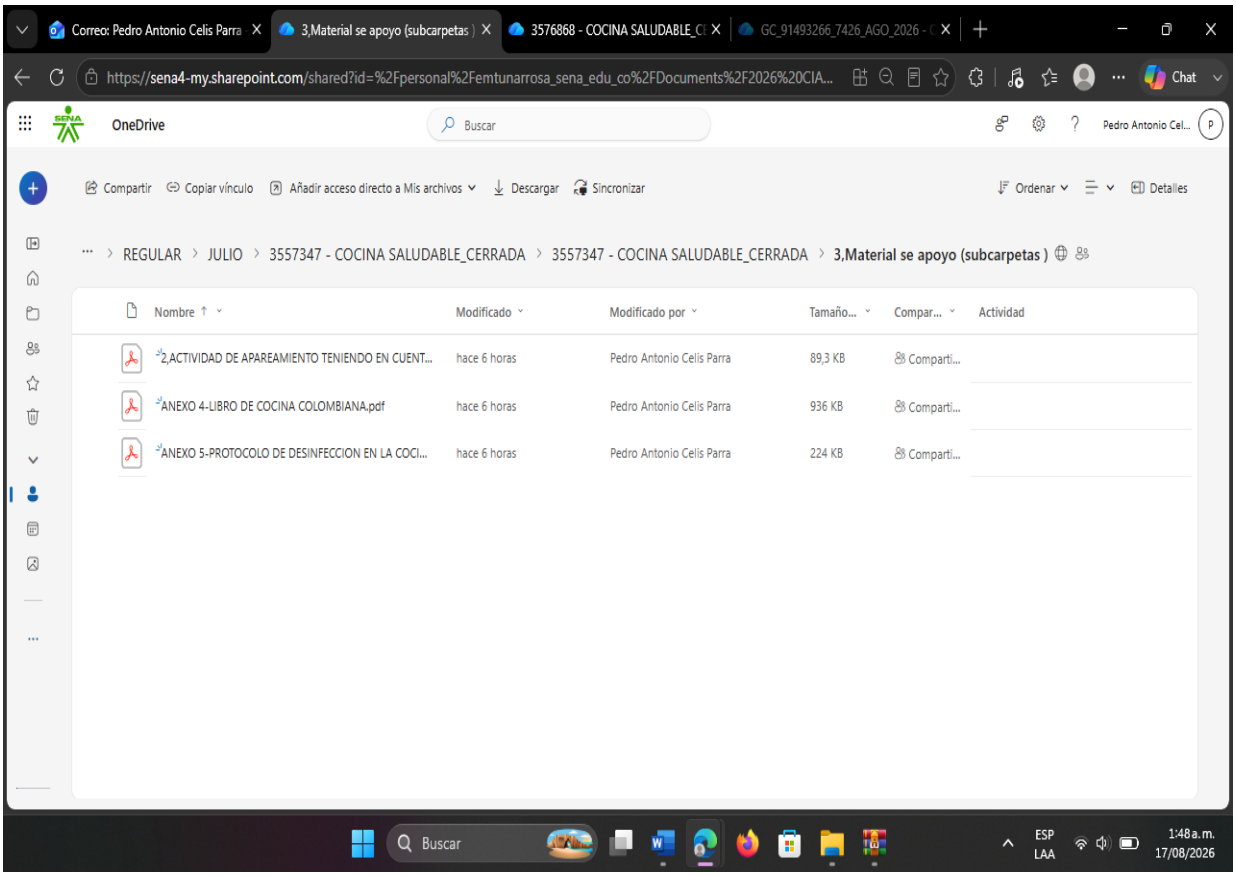
7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Pedro Antonio Celis**	**Instructor**	**CIAS**	**10-03-2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

MATERIAL DE APOYO
ACORTAR LINK
https://acortar.link/aKMl1N



SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	Cocina saludable	**ID**	3557347
Proyecto formativo:	N/A		
Fase proyecto:	N/A		
Resultado de aprendizaje:	identificar las materias primas, los equipos y utensilios utilizados. en la elaboración de preparaciones saludables de acuerdo con la receta estándar.		
Actividad de aprendizaje:	Conocimientos previos en gastronomía		
Evidenciade Conocimiento:	Elaborar Platos		
Criterios de evaluación: selecciona materia prima de acuerdo con la receta estándar. Procesa la materia prima aplicando las técnicas básicas.			

2. LISTASDECHEQUEO

No.	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.	• Aprender sobre los ingredientes, técnicas y recetas tradicionales de las diferentes regiones de Colombia.	X		
2.	• Comprender la importancia cultural de la cocina colombiana.	X		
3.	• Desarrollar habilidades en la preparación de platos típicos colombianos.	X		

3. EVALUACIÓN

Observaciones: _____

Juicio de valor _____

_____ _____

Firma Aprendiz Firma Instructor

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	Cocina saludable	**ID**	3545048
Proyecto formativo:	N/A		
Fase proyecto:	N/A		
Resultado de aprendizaje:	Emplatar productos de cocina fría de acuerdo con las necesidades del cliente		
Actividad de aprendizaje:	Reconoce la importancia de los productos del municipio		
Evidenciade producto:	Apropiación del producto		
Criterios de evaluación: interpreta la receta estándar de acuerdo con la preparación.			

2. CUESTIONARIO

No.	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.	• Aprender sobre los ingredientes, técnicas y recetas de cocina fría	X		
2.	• Comprenderlos ingredientes que hay en el municipio para hacer las preparaciones	X		
3.	• Desarrollar habilidad en las preparaciones para decorar el plato	X		

4. EVALUACIÓN

Observaciones: _____

Juicio de valor: _____

1. DATOS GENERALES

Firma Aprendiz	Firma Instructor

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	**Cocina saludable**	**ID**	3557347
Proyecto formativo:	N/A		
Fase proyecto:	N/A		
Resultado de aprendizaje:	Manejar equipos y utensilios aplicando las técnicas básicas conforme a los manuales de funcionamiento.		
Actividad de aprendizaje:	Hace preparaciones conforme a los productos de cosechas que hay		
Evidenciade producto:	Desempeño de hacer recetas		
Criterios de evaluación aplica técnicas para terrinas, pates y galantinas según las técnicas básicas de cocina. elabora ceviches, cocteles, escabeches, vinagretas, ensaladas y coulis siguiendo la receta estándar.			

2. LISTASDECHEQUEO

No.	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.	Identifica los conceptos de la higiene	x		
2.	Hace desinfección de los alimentos al iniciar	x		
3.	Realiza los productos alimenticios siguiendo los procesos orientados.	x		

5. EVALUACIÓN

Observaciones: _____

Juicio de valor: _____

_____ _____

Firma Aprendiz Firma Instructor

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	**Cocina saludable**	**ID**	3557347
Proyecto formativo:	N/A		
Fase proyecto:	N/A		
Resultado de aprendizaje:	Elaborar preparaciones de cocina fría de acuerdo con la receta estándar.		
Actividad de aprendizaje:	Realice una lectura analítica de los documentos "Alimentos Sanos y Seguros de la FAO"los siguientes interrogantes		
Evidenciade Desempeño:	Lectura oral		
Criterios de evaluación: aplica las técnicas de acuerdo con la preparación			

2. LISTASDEVERIFICACION

No.	INDICADORESDELOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.	El aprendiz aplico las técnicas de emplatado según la norma.	x		
2.	El aprendiz utilizo ingredientes típicos de la región.	x		
3.	El aprendiz sigue las técnicas de cocción de la cocina colombiana	x		

6. EVALUACIÓN

Observaciones: _____

Juicio de valor: _____

_____ _____

Firma Aprendiz Firma Instructor

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	cocina saludable	**ID**	3557347
Proyecto formativo:	N/A		
Fase proyecto:	N/A		
Resultado de aprendizaje:	identificar las materias primas, los equipos y utensilios utilizados. en la elaboración de preparaciones saludables de acuerdo con la receta estándar.		
Actividad de aprendizaje:	Conocimientos previos en gastronomía		
Evidenciade Conocimiento:	Elaborar Platos		
Criterios de evaluación: selecciona materia prima de acuerdo con la receta estándar. Procesa la materia prima aplicando las técnicas básicas.			

2. LISTASDECHEQUEO

No.	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.	• Aprender sobre los ingredientes, técnicas y recetas tradicionales de las diferentes regiones de Colombia.	X		
2.	• Comprender la importancia cultural de la cocina colombiana.	X		
3.	• Desarrollar habilidades en la preparación de platos típicos colombianos.	X		

3. EVALUACIÓN

Observaciones: _____

Juicio de valor _____

_____ _____

Firma Aprendiz Firma Instructor

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	Cocina saludable	**ID**	3557347
Proyecto formativo:	N/A		
Fase proyecto:	N/A		
Resultado de aprendizaje:	Emplatar productos de cocina fría de acuerdo con las necesidades del cliente		
Actividad de aprendizaje:	Reconoce la importancia de los productos del municipio		
Evidenciade producto:	Apropiación del producto		
Criterios de evaluación: interpreta la receta estándar de acuerdo con la preparación.			

2. CUESTIONARIO

No.	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.	• Aprender sobre los ingredientes, técnicas y recetas de cocina fría	X		
2.	• Comprender los ingredientes que hay en el municipio para hacer las preparaciones	X		
3.	• Desarrollar habilidades en las preparaciones para decorar el plato	X		

4. EVALUACIÓN

Observaciones: _____

Juicio de valor: _____

1. DATOS GENERALES

Firma Aprendiz

Firma Instructor

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	**cocina saludable**	**ID**	3557347
Proyecto formativo:	N/A		
Fase proyecto:	N/A		
Resultado de aprendizaje:	Manejar equipos y utensilios aplicando las técnicas básicas conforme a los manuales de funcionamiento.		
Actividad de aprendizaje:	Hace preparaciones conforme a los productos de cosechas que hay		
Evidenciade producto:	Desempeño de hacer recetas		
Criterios de evaluación aplica técnicas para terrinas, pates y galantinas según las técnicas básicas de cocina. elabora ceviches, cocteles, escabeches, vinagretas, ensaladas y coulis siguiendo la receta estándar.			

2. LISTASDECHEQUEO

No.	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.	Identifica los conceptos de la higiene	x		
2.	Hace desinfección de los alimentos al iniciar	x		
3.	Realiza los productos alimenticios siguiendo los procesos orientados.	x		

5. EVALUACIÓN

Observaciones: _____

Juicio de valor: _____

_____ _____

Firma Aprendiz Firma Instructor

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	**cocina saludable**	**ID**	3557347
Proyecto formativo:	N/A		
Fase proyecto:	N/A		
Resultado de aprendizaje:	Elaborar preparaciones de cocina fría de acuerdo con la receta estándar.		
Actividad de aprendizaje:	Realice una lectura analítica de los documentos "Alimentos Sanos y Seguros de la FAO"los siguientes interrogantes		
Evidenciade Desempeño:	Lectura oral		
Criterios de evaluación: aplica las técnicas de acuerdo con la preparación			

2. LISTASDEVERIFICACION

No.	INDICADORESDELOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.	El aprendiz aplico las técnicas de emplatado según la norma.	x		
2.	El aprendiz utilizo ingredientes típicos de la región.	x		
3.	El aprendiz sigue las técnicas de cocción de la cocina colombiana	x		

6. EVALUACIÓN

Observaciones: _____

Juicio de valor: _____

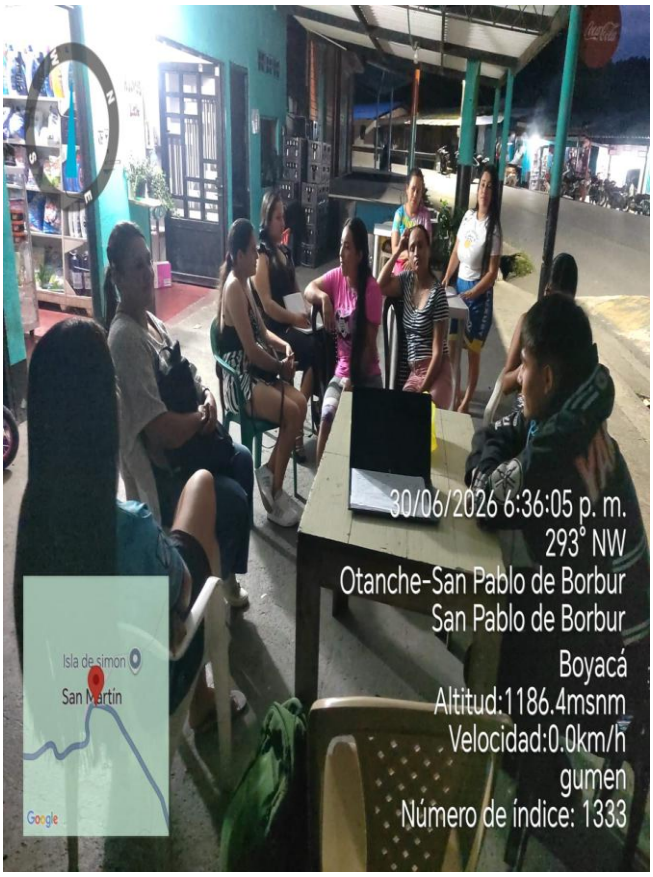
_____ _____

Firma Aprendiz Firma Instructor

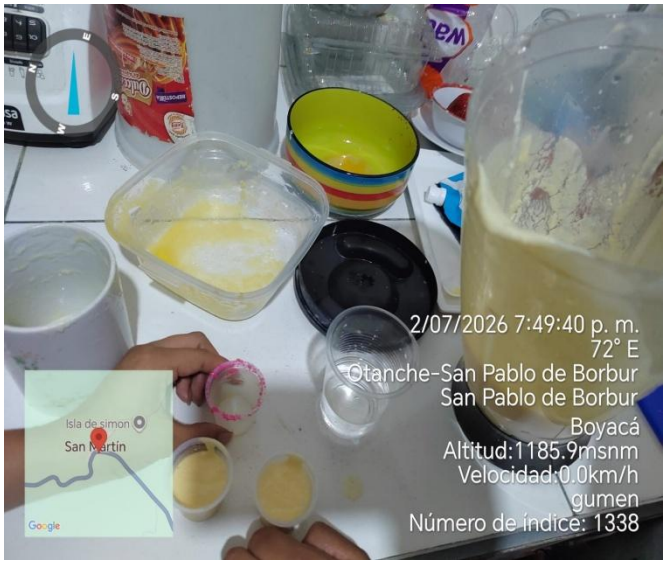
FORMACION COMPLEMENTARIA

ID 3557347

Cocina saludable













Fuente Eliana tunarrosa mala señal de internet





SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

Versión: 02

CONTROL DE INASISTENCIAS Y REPORTE DE DESERCIÓN

Marzo de 2015

Programa de formación:	**COCINA SALUDABLE**
Instructor/Tutor:	**pedro antonio celis parra**

ID	**3557347**	**CENTRO DE FORMACION**	**DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS**	**TOTAL APRENDICES**	**23**

APRENDIZ		**DOCUMENTO**	**CONTROL DE INASISTENCIAS** julio / agosto																													**CAUSAL DE DESERCIÓN**	**OBSERVACIONES**	**TOTAL**
			30				1	2	3	4	5	16	17	21																				
SHIRLY JULIANA	PAEZ PINILLA	1002678495																															
DECY ALEXANDRA	ORTIZ RODRIGUEZ	1002679011																															
STEFANIA	RODRIGUEZ SAAVEDRA	1005742959	8				8	8	8	8	8	8	8	8																			NO ASISTIO
JULIAN MATEO	LOPEZ BERNAL	1007497023																															
NELSON FLORENTINO	VARGAS GORDILLO	1031145058																															
YULISA ALEJANDRA	PAEZ CARRILLO	1056505576																															
CLAUDIA	ROJAS BUITRAGO	1056506272	8				8	8	8	8	8	8	8	8																			NO ASISTIO
CARLOS IGNACIO	SALAMANCA OBANDO	1056506410																															
ANDREA LIZETH	RUIZ BRAVO	1056506702	8				8	8	8	8	8	8	8	8																			NO ASISTIO
HERY CAMILO	BUSTOS LOPEZ	1056506801																															
KEVIN FERNANDO	LOPEZ BERNAL	1056506974																															
LEIDY DAYANA	ORTIZ LANCHEROS	1056506979																															
DIANA CAROLINA	BENITEZ BALLEN	1056507168	8				8	8	8	8	8	8	8	8																			NO ASISTIO
GUSTAVO ADOLFO	CARO OBANDO	1056507312																															
YEZICA PAOLA	AVILA PEÑA	1056507321																															
LAURA VANESSA	GARCIA TAVERA	1193566900																															
NANCY MIREYA	CARDENAS MONTENEGRO	23306711																															
LUZ YANETH	GONZALEZ LOPEZ	23498386																															
BLANCA DULFAI	BERNAL CARO	23882514	8				8	8	8	8	8	8	8	8																			NO ASISTIO
NIDIA ROCIO	LOPEZ GONZALEZ	23882791																															
DORIS YOLANDA	FORERO GARCIA	23883149	8				8	8	8	8	8	8	8	8																			NO ASISTIO
JENNY JULIETH	CARRILLO PEÑA	23883251																															
NAZLY MABEL	PINILLA PINILLA	23883338																															
ANGEL CUSTODIO	ORTIZ MURILLO	74261371	8				8	8	8	8	8	8	8	8																			NO ASISTIO

FIRMA INSTRUCTORES RESPONSABLES

Causas de deserción: (1) Traslado De Centro : Cambios de Domicilio, Motivos Laborales, Motivos Pe [illegible] Motivos Personales (3) Condicionamiento: Problemas Disciplinarios, Problemas Académicos, Incumplimientos Injustificados (4)Traslado de Jornada: Motivos Laborales, Motivos Personales (5)Cancelación : Deserción Etapa Práctica / Lectiva, Faltas a la Etica Profesional, Condicionamiento Disciplinario, Condicionamiento Académico, Incumplimiento Contrato de Aprendizaje (6) Aplazamiento : Motivos Laborales,Motivos Personales, Enfermedad, Motivos Ecnómicos, Servicio Militar, Calamidad Domestica, Licencia de Maternidad (7) Por parte del Aprendiz: Traslado de Centro,Traslado de Programa, Traslado de Jornada,Retiro Voluntario. (8) Otros. Especificar en observaciones

Nota : Registrar el numero de horas de inasistencia por aprendiz. Si la inasistencia es con excusa adjuntar soporte. El instructor debe firmar por cada sesion de formacion. Al final de cada mes se debe totalizar las inasistencias de cada unos de los aprendices, archivar el formato en la carpeta del grupo y reportar al comité de evaluación los casos que ameriten. El formato no admite tachones o enmendaduras.

https://deseguridadysalud.com/normatividad-ambiental-en-colombia/

FUENTE:ELIANA TUNARROSA LO SE COLOCA LA ASISTENCIA DEBIDO A QUE LOS CURSOS SON CORTOS Y TERMINA ENTRE SEMANA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

PLAN DE TRABAJO CONCERTADO CON EL APRENDIZ PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

Versión: 01

Febrero de 2025

Programa de Formación:	COCINA SALUDABLE	**Centro:**	CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS	**I.D**	**3557347**	**Nombre Instructor:**	**PEDRO ANTONIO CELIS PARRA**
Proyecto (s):	NO APLICA					**Código**	**No aplica**

Resultado (S) de Aprendizaje

R1.	Identificar las materias primas, los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de preparaciones saludables de acuerdo con la receta estándar.	R2.	emplatar productos de cocina fría de acuerdo con las necesidades del cliente.
R3.	Manejar equipos y utensilios aplicando las técnicas básicas conforme a los manuales de funcionamiento.	R4,	elaborar preparaciones de cocina fría de acuerdo con la receta estándar.

RAP	EVIDENCIA	DESCRIPCIÓN DE LAS EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHA CONCERTACIÓN	TIPO DE EVIDENCIA	FORMA DE ENTREGA	RAP	EVIDENCIA	DESCRIPCIÓN DE LAS EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHA CONCERTACIÓN	TIPO DE EVIDENCIA	FORMA DE ENTREGA
R1.	1	elaborar platos	17/03/2026	**C:Conocimient**	Digital	R2.	5	lectura oral	18/03/2026	**D:Desempeño**	Digital
	2						6				
	3						7				
	4						8				
R3	9	apropiacion de producto	19/03/2026	**P:Producto**	Digital	R4.	13	Desempeño de hacer recetas	20/03/2026	**P:Producto**	Digital
	10						14				
	11						15				
	12						16				

NOMBRE DEL APRENDIZ	FECHA DE ENTREGA REAL																JUICIO DE EVALUACION																OBSERVACION
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
SHIRLY JULIANA PAEZ PINILLA	3/07/2026				16/07/2026				17/07/2026				21/07/2026				A				A				A				A				
DECY ALEXANDRA ORTIZ RODRIGUEZ	3/07/2026				16/07/2026				17/07/2026				21/07/2026				A				A				A				A				
STEFANIA RODRIGUEZ SAAVEDRA	3/07/2026				16/07/2026				17/07/2026				21/07/2026				D				D				D				D				NO ASISTIO
JULIAN MATEOLOPEZ BERNAL	3/07/2026				16/07/2026				17/07/2026				21/07/2026				A				A				A				A				
NELSON FLORENTINO VARGAS GORDILLO	3/07/2026				16/07/2026				17/07/2026				21/07/2026				A				A				A				A				
YULISA ALEJANDRA PAEZ CARRILLO	3/07/2026				16/07/2026				17/07/2026				21/07/2026				A				A				A				A				
CLAUDIA ROJAS BUITRAGO	3/07/2026				16/07/2026				17/07/2026				21/07/2026				D				D				D				D				NO ASISTIO
CARLOS IGNACIO SALAMANCA OBANDO	3/07/2026				16/07/2026				17/07/2026				21/07/2026				A				A				A				A				
ANDREA LIZETHRUIZ BRAVO	3/07/2026				16/07/2026				17/07/2026				21/07/2026				D				D				D				D				NO ASISTIO
HERY CAMILOBUSTOS LOPEZ	3/07/2026				16/07/2026				17/07/2026				21/07/2026				A				A				A				A				
KEVIN FERNANDO LOPEZ BERNAL	3/07/2026				16/07/2026				17/07/2026				21/07/2026				A				A				A				A				
LEIDY DAYANA ORTIZ LANCHEROS	3/07/2026				16/07/2026				17/07/2026				21/07/2026				A				A				A				A				
DIANA CAROLINA BENITEZ BALLEN	3/07/2026				16/07/2026				17/07/2026				21/07/2026				D				D				D				D				NO ASISTIO
GUSTAVO ADOLFO CARO OBANDO	3/07/2026				16/07/2026				17/07/2026				21/07/2026				A				A				A				A				
YEZICA PAOLA AVILA PEÑA	3/07/2026				16/07/2026				17/07/2026				21/07/2026				A				A				A				A				
LAURA VANESSA GARCIA TAVERA	3/07/2026				16/07/2026				17/07/2026				21/07/2026				A				A				A				A				
NANCY MIREYACARDENAS MONTENEGRO	3/07/2026				16/07/2026				17/07/2026				21/07/2026				A				A				A				A				
LUZ YANETH GONZALEZ LOPEZ	3/07/2026				16/07/2026				17/07/2026				21/07/2026				A				A				A				A				
BLANCA DULFAI BERNAL CARO	3/07/2026				16/07/2026				17/07/2026				21/07/2026				D				D				D				D				NO ASISTIO
NIDIA ROCIO LOPEZ GONZALEZ	3/07/2026				16/07/2026				17/07/2026				21/07/2026				A				A				A				A				
DORIS YOLANDA FORERO GARCIA	3/07/2026				16/07/2026				17/07/2026				21/07/2026				D				D				D				D				NO ASISTIO
JENNY JULIETHCARRILLO PEÑA	3/07/2026				16/07/2026				17/07/2026				21/07/2026				A				A				A				A				
NAZLY MABEL PINILLA PINILLA	3/07/2026				16/07/2026				17/07/2026				21/07/2026				A				A				A				A				
ANGEL CUSTODIO ORTIZ MURILLO	3/07/2026				16/07/2026				17/07/2026				21/07/2026				D				D				D				D				NO ASISTIO

Juicio de Evaluación A : Aprobado D: Desaprobado

Evidencia P: Producto D:Desempeño C:Conocimiento **Forma de Entrega**: F: Física - D: Digital

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	09/08/2026
Ficha de Caracterización:	3557347
Código:	83550158
Versión:	1
Denominación:	COCINA SALUDABLE
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	30/06/2026
Fecha Fin:	21/07/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	15 - REGIONAL BOYACÁ
Centro de Formación:	9551 - CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS

Tipo de Documen	Número de Documen	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1002678495	SHIRLY JULIANA	PAEZ PINILLA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	268614 - IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIDADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/08/2026 17.53 a	CC 91493366 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1002679011	DIECY ALEXANDRA	ORTIZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	268614 - IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIDADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/08/2026 17.53 a	CC 91493366 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1005742959	STEFANIA	RODRIGUEZ SAAVEDRA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	268614 - IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIDADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	NO APROBADO	09/08/2026 18.10 a	CC 91493366 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1007497023	JULIAN MATEO	LOPEZ BERNAL	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	268614 - IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIDADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/08/2026 17.53 a	CC 91493366 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1031145058	NELSON FLORENTINO	VARGAS GORDILLO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	268614 - IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIDADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/08/2026 17.53 a	CC 91493366 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056505576	YULISA ALEJANDRA	PAEZ CARRILLO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	268614 - IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIDADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/08/2026 17.53 a	CC 91493366 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056506272	CLAUDIA	ROJAS BUITRAGO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	268614 - IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIDADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	NO APROBADO	09/08/2026 18.10 a	CC 91493366 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056506410	CARLOS IGNACIO	SALAMANCA OBANDO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	268614 - IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIDADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/08/2026 17.53 a	CC 91493366 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056506702	ANDREA LIZETH	RUIZ BRAVO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	268614 - IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIDADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	NO APROBADO	09/08/2026 18.10 a	CC 91493366 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056506801	HERY CAMILO	BUSTOS LOPEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	268614 - IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIDADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/08/2026 17.53 a	CC 91493366 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056506974	KEVIN FERNANDO	LOPEZ BERNAL	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	268614 - IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIDADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/08/2026 17.53 a	CC 91493366 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056506979	LEIDY DAYANA	ORTIZ LANCHEROS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	268614 - IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIDADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/08/2026 18.06 a	CC 91493366 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056507168	DIANA CAROLINA	BENITEZ BALLEN	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	268614 - IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIDADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/08/2026 17.53 a	CC 91493366 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056507312	GUSTAVO ADOLFO	CARO OBANDO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	268614 - IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIDADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/08/2026 17.53 a	CC 91493366 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1056507321	YEZICA PAOLA	AVILA PEÑA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	268614 - IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIDADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/08/2026 18.06 a	CC 91493366 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	1193566900	LAURA VANESSA	GARCIA TAVERA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	268614 - IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIDADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/08/2026 17.53 a	CC 91493366 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	23306711	NANCY MIREYA	CARDENAS MONTENEGRO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	268614 - IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIDADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/08/2026 17.53 a	CC 91493366 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	23498386	LUZ YANETH	GONZALEZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	268614 - IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIDADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/08/2026 18.06 a	CC 91493366 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	23682514	BLANCA DULFAI	BERNAL CARO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	268614 - IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIDADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	NO APROBADO	09/08/2026 18.10 a	CC 91493366 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	23692791	NIDIA ROCIO	LOPEZ GONZALEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	268614 - IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIDADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	NO APROBADO	09/08/2026 18.10 a	CC 91493366 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	23693149	DORIS YOLANDA	FORERO GARCIA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	268614 - IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIDADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	NO APROBADO	09/08/2026 18.10 a	CC 91493366 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	23693251	JENNY JULIETH	CARRILLO PEÑA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	268614 - IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIDADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/08/2026 17.53 a	CC 91493366 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	23693338	NAZLY MABEL	PINILLA PINILLA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	268614 - IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIDADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/08/2026 17.53 a	CC 91493366 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CC	74261371	ANGEL CUSTODIO	ORTIZ MURILLO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	268614 - IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIDADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	NO APROBADO	09/08/2026 18.10 a	CC 91493366 - PEDRO ANTONIO CELIS PARRA

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	cocina saludable	**ID**	3557347
Proyecto formativo:	N/A		
Fase proyecto:	N/A		
Resultado de aprendizaje:	identificar las materias primas, los equipos y utensilios utilizados. en la elaboración de preparaciones saludables de acuerdo con la receta estándar.		
Actividad de aprendizaje:	Conocimientos previos en gastronomía		
Evidencia de Conocimiento:	Elaborar Platos		
Criterios de evaluación: selecciona materia prima de acuerdo con la receta estándar. procesa la materia prima aplicando las técnicas básicas.			

2. LISTASDECHEQUEO

No.	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.	• Aprender sobre los ingredientes, técnicas y recetas tradicionales de las diferentes regiones de Colombia.	X		
2.	• Comprender la importancia cultural de la cocina colombiana.	X		
3.	• Desarrollar habilidades en la preparación de platos típicos colombianos.	X		

3. EVALUACIÓN

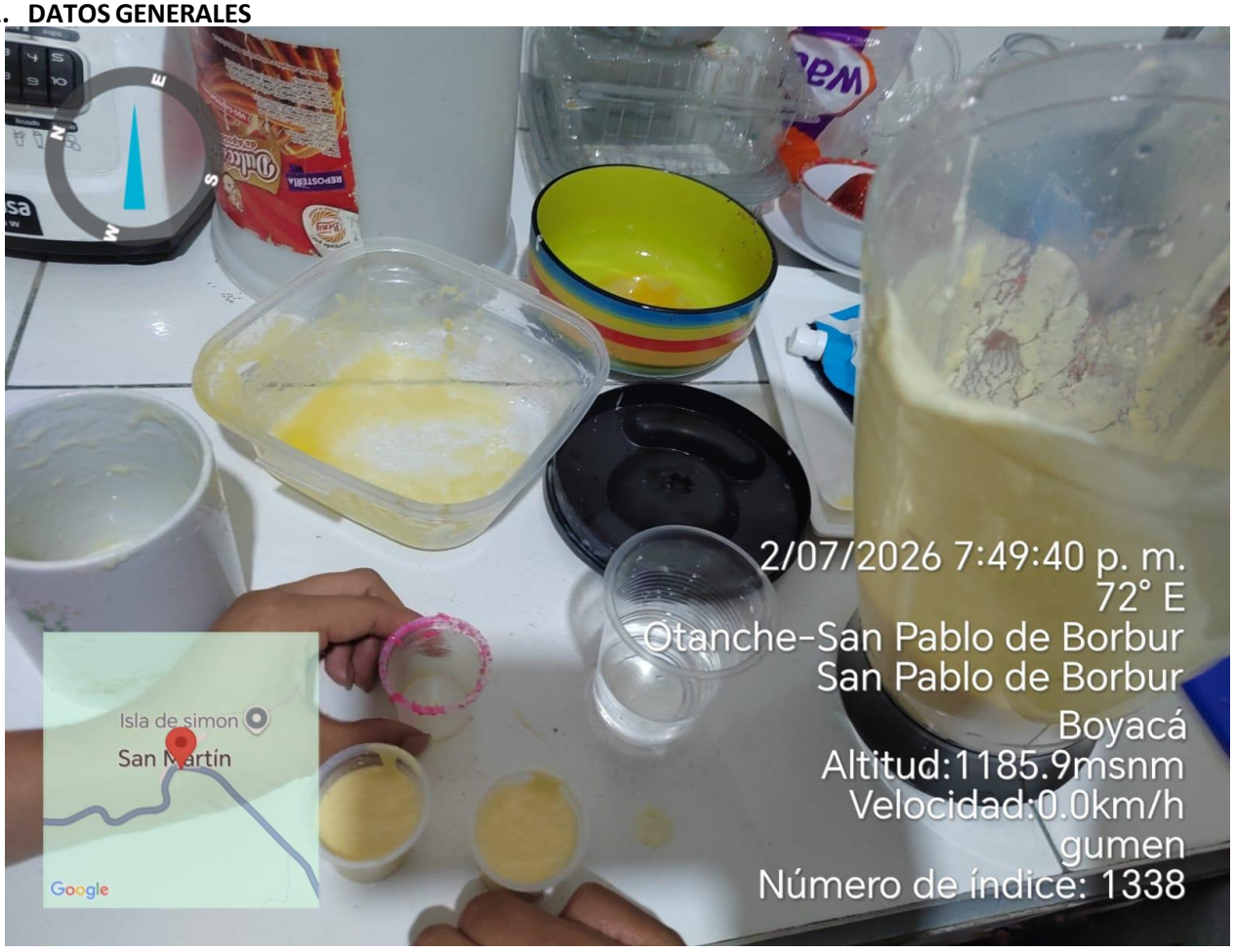
Observaciones: _____

Juicio de valor:_____APROBADO_____

Firma Aprendiz

Firma Instructor

1. DATOS GENERALES



SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	cocina saludable	**ID**	3557347
Proyecto formativo:	N/A		
Fase proyecto:	N/A		
Resultado de aprendizaje:	Emplatar productos de cocina fría de acuerdo con las necesidades del cliente		
Actividad de aprendizaje:	Reconoce la importancia de los productos del municipio		
Evidencia de producto:	Apropiación del producto		
Criterios de evaluación: interpreta la receta estándar de acuerdo con la preparación.			

2. CUESTIONARIO

4. EVALUACIÓN

Observaciones: _____

Juicio de valor: _____APROBADO_____

Firma Aprendiz

Firma Instructor

1. DATOS GENERALES



	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	**cocina saludable**	**ID**	3557347
Proyecto formativo:	N/A		
Fase proyecto:	N/A		
Resultado de aprendizaje:	Manejar equipos y utensilios aplicando las técnicas básicas conforme a los manuales de funcionamiento.		
Actividad de aprendizaje:	Hace preparaciones conformea los productos de cosechas que hay		
Evidencia de producto:	Desempeño de hacer recetas		
Criterios de evaluación aplica técnicas para terrinas, pates y galantinas según las técnicas básicas de cocina. elabora ceviches, cocteles, escabeches, vinagretas, ensaladas y coulis siguiendo la receta estándar.			

2. LISTASDECHEQUEO

No.	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.	Identifica los conceptos de la higiene	x		
2.	Hace desinfección de los alimentos al iniciar	x		
3.	Realiza los productos alimenticios siguiendo los procesos orientados.	x		

5. EVALUACIÓN

Observaciones: _____

Juicio de valor: _____APROBADO_____

Firma Aprendiz

Firma Instructor

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

1. DATOS GENERALES



	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	**cocina saludable**	**ID**	3557347
Proyecto formativo:	N/A		
Fase proyecto:	N/A		
Resultado de aprendizaje:	Elaborar preparaciones de cocina fría de acuerdo con la receta estándar.		
Actividad de aprendizaje:	Realice una lectura analítica de los documentos "Alimentos Sanos y Seguros de la FAO"los siguientes interrogantes		
Evidencia de Desempeño:	Lectura oral		
Criterios de evaluación: aplica las técnicas de acuerdo con la preparación			

2. LISTASDEVERIFICACION

No.	INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.	El aprendiz aplico las técnicas de emplatado según la norma.	x		
2.	El aprendiz utilizo ingredientes típicos de la región.	x		
3.	El aprendiz sigue las técnicas de cocción de la cocina colombiana	x		

6. EVALUACIÓN

Observaciones: _____

Juicio de valor: _____APROBADO_____

Diana B

_____ _____

Firma Aprendiz Firma Instructor

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

1. DATOS GENERALES



ACTA No. 002			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de inicio de la cocina saludable – ID 3557347			
CIUDAD Y FECHA:	**Puerto Boyacá y 30/06/2026**	**HORA INICIO:** 13:00	**HORA FIN:** 14:00
LUGAR Y/O ENLACE:	**CIAS- Puerto Boyaca**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios (CIAS)**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Saludo
2. Información del programa de formación
3. Concertación de cumplimiento de horas del curso
4. Sitio de encuentro para desarrollo del curso
5. Otros

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Concertar los lineamientos académicos, logísticos y de compromiso para el adecuado desarrollo del curso cocina saludable con el ID 3557347 borbur fase 2 san martin

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 09:00 horas, el instructor Pedro antonio celis , en calidad de instructor SENA, da apertura a la jornada de inicio de formación, contando con la participación de los aprendices matriculados en el programa cocina saludable , ID 3557347

Durante la reunión se socializó la información general del programa de formación, incluyendo los objetivos, metodología, duración, horarios, sitio de encuentro y responsabilidades tanto del instructor como de los aprendices. Asimismo, se concertó el cumplimiento de las horas de formación y se definieron de manera conjunta los espacios destinados para el desarrollo de las sesiones.

NUMERO DE PERSONAS BENEFICIADAS:	24
MUNICIPIO:	Borbur
SITIO PARA CLASES:	Vereda san martin
HORARIO:	14:00pm-22:00pm
INSTRUCTOR:	Pedro antonio celis
FECHA INICIO:	30 /06/2026

FECHA FIN:	21/07/2026-reprogramacion de ficha

El instructor informó que, ante cualquier novedad, propuesta u observación relacionada con el desarrollo del curso, los aprendices podrán comunicarse con la instructora **Eliana Marcela Tunarrosa Echeverría**, a través del número celular 318 370 4875 o del correo electrónico emtunarrosa@sena.edu.co.

Para el desarrollo de las actividades formativas, se estableció un plan de trabajo que contempla las evidencias de aprendizaje, las cuales serán socializadas y concertadas por el instructor con los aprendices, indicando los criterios y tiempos para su presentación.

Se genero un plan de trabajo, el cual, se desarrollará de la siguiente manera:
01/07/2026 se realizará formación presencial en san martin
02/07/2026 se realizará formación presencial en san martin
03/07/2026 se realizará formación presencial en san martin
04/07/2026 se realizará formación presencial en san martin
05/07/2026 se realizará formación presencial en san martin
16/07/2026 se realizará formación presencial en san martin
17/07/2026 se realizará formación presencial en san martin
21/07/2026 se realizará formación presencial en san martin

CONCLUSIONES

Las personas relacionadas en la lista de asistencia dejan constancia, mediante su firma, que han acordado de manera conjunta con el instructor SENA el horario, el sitio de trabajo y las condiciones para el desarrollo de las sesiones del curso, comprometiéndose a su cumplimiento.

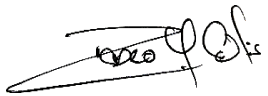
Así mismo, manifiestan haber recibido información clara, suficiente y oportuna sobre el plan de trabajo, las metodologías, técnicas, criterios de asistencia, evaluación y la inducción general al proceso formativo.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Asistir a las sesiones programadas según el horario trabajo y días establecidos	1 julio al 21 de julio de 2026	Representante-de aprendices Matriculados	**Firma en listado de asistencia**

Cumplir-conlo señalado en la Inducción y durante el proceso	1 julio al 21 de julio de 2026	Representante-de aprendices Matriculados	**Firma en listado de asistencia**
Establecer el compromiso de los aprendices una vez finalizada la capacitación, para aplicar los conocimientos adquiridos mediante una réplica y concertación de estos.	1 julio al 21 de julio de 2026	Representante de aprendices Matriculados	**Firma en listado de asistencia**

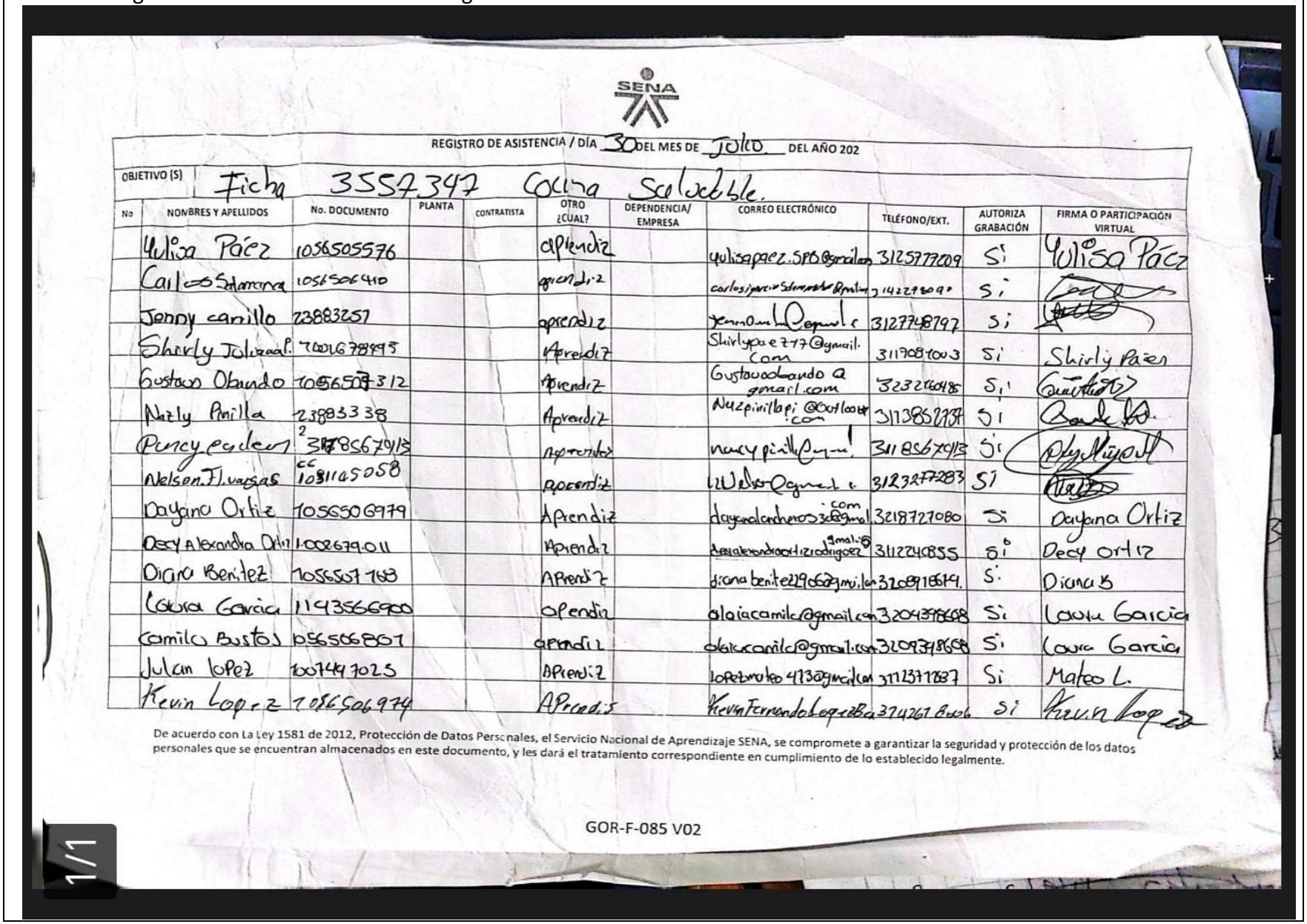
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Diana benitez	**Representa Formación**	**Si**	**N/A**	
Pedro antonio celis parra	**CIAS**	**Si**	**N/A**	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

Formato Registro de Asistencia firmado Y Fotografía



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 30 DEL MES DE Julio DEL AÑO 202

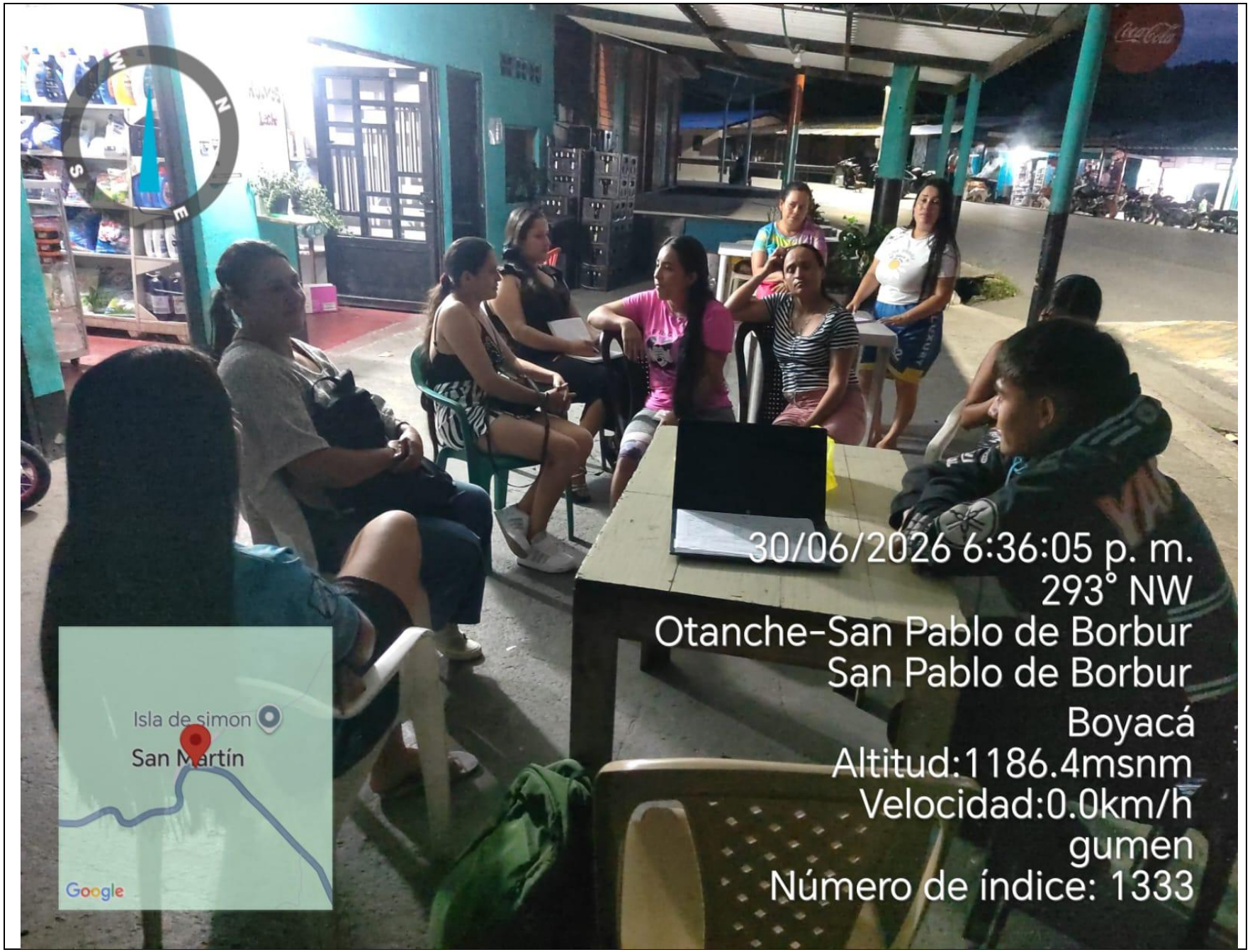
OBJETIVO (S) Ficha 3557347 Cocina Saludable.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Yulisa Páez	1056505576			aprendiz		yulisapaez.sena@gmail.com	3125777009	Si	Yulisa Páez
	Carlos Stamarina	1056506410			aprendiz		carlosjavier.stamarina@gmail.com	3142298091	Si	
	Jenny camillo	23883257			aprendiz		jennycamillo@gmail.com	3127748797	Si	
	Shirly Jolizaal	1006678895			Aprendiz		Shirlypaez777@gmail.com	3117081003	Si	Shirly Paez
	Gustavo Obando	1056505312			Aprendiz		Gustavoobando@gmail.com	3232760485	Si	
	Nhely Pinilla	23883338			Aprendiz		Nuzpinillapi@outlook.com	3113852737	Si	
	Percy eyden	1056785679			Aprendiz		nancypinilla@gmail.com	3118567913	Si	
	Nelson.F.vargas	CC 1081145058			aprendiz		nelsonvargas@gmail.com	3123277283	Si	
	Dayana Ortiz	1056506979			Aprendiz		dayanalcardenas3@gmail.com	3218727080	Si	Dayana Ortiz
	Decy Alexandra Ortiz	1002679011			Aprendiz		decyalexandraortizrodriguez@gmail.com	3112240855	Si	Decy ortiz
	Diana Benitez	1056507783			Aprendiz		diana benitez2956@gmail.com	3209116614	Si	Diana B
	Laura Garcia	1143566900			aprendiz		olaiacamila@gmail.com	3204318608	Si	Laura Garcia
	Camilo Bustos	1056506807			aprendiz		olaiacamila@gmail.com	3209318608	Si	Laura Garcia
	Julian lopez	1007447025			Aprendiz		lopezmateo473@gmail.com	3112377687	Si	Mateo L.
	Kevin Lopez	1086506974			Aprendiz		KevinFernandoLopezBa	3142678006	Si	Kevin Lop

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

1/1


30/06/2026 6:36:05 p. m.
293° NW
Otanche-San Pablo de Borbur
San Pablo de Borbur
Boyacá
Altitud:1186.4msnm
Velocidad:0.0km/h
gumen
Número de índice: 1333
Isla de simon
San Martín
Google