PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Julio de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, agosto 13 de 2026

Señor(a)
LUIS ERNESTO BARRERA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 9234378
INSTRUCTOR G20.
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Montería

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.9234378 del año 2026

Marlon Blanquicett Gómez, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 9294614 de Turbaco, 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 30 de octubre de 2026

Objeto: Contratar los servicios personales de carácter temporal como instructor contratista para impartir formación profesional integral en el marco del programa oferta regular, titulada y complementaria presencial y virtual en el Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir.

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.	Se planea y se ejecutara la formación profesional en el técnico de cocina ficha 3517912 de Monte Líbano 3581727 - COCINA BASICA	Anexo 1 Registros fotográficos y listado de asistencia.
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.	Se elabora guía de aprendizaje, planeación pedagógica, plan de trabajo del programa de formación Técnico en cocina ficha 3517912 3581727 - COCINA BASICA	Anexo 2: Guías de aprendizaje, planeación pedagógica, plan de trabajo
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.	Durante este mes se ha ejecutado la formación técnica en cocina ficha 3517912, de acuerdo con los lineamientos institucionales. 3581727 - COCINA BASICA Al inicio de cada formación se realizan actividades de lluvias de ideas y socialización de los conocimientos	Anexo 3 Registros fotográficos

		previos referente a la temática de la Formación de cada curso a impartir con los aprendices.	
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.	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.
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).	Técnico en cocina en la modalidad campesena, guías de aprendizajes. 3581727 - COCINA BASICA	Anexo 4 Soportes de documentos en pdf y cargados en la carpeta driver del instructor https://drive.google.com/drive/folders/1TtjcHV6kWOmRjQLTsx4S97j6eIrAHWON?usp=drive_link

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.	Se publicó cuenta de cobro correspondiente al mes de agosto 2026 en plataforma SECOP II.	Los anexos del presente informe.
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	109926	Montelíbano	13/07/2026	13/07/2026
2			16/07/2026	16/07/2026
3			17/07/2026	17/07/2026
4			23/07/2026	23/07/2026
5			24/07/2026	24/07/2026
6			27/07/2026	27/07/2026

Para efectos del presente informe, se adjuntan las certificaciones de antecedentes correspondientes, con las fechas que se relacionan a continuación:

- **Certificación de antecedentes fiscales:** 20 de agosto de 2026
- **Certificación de antecedentes penales:** 20 de agosto de 2026
- **Certificación de antecedentes disciplinarios:** 20 de agosto de 2026
- **Certificación de registro nacional de medidas correctivas** 20 de agosto de 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. 9508095230 de la planilla de aportes en línea, correspondiente al mes de julio del 2026 (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites").

Cordialmente,

Firma *Marlon Blanquicett*

Marlon Blanquicett Gómez

Contratista

C.C. No. 9294614 de Túrbaco

Recibí a satisfacción:

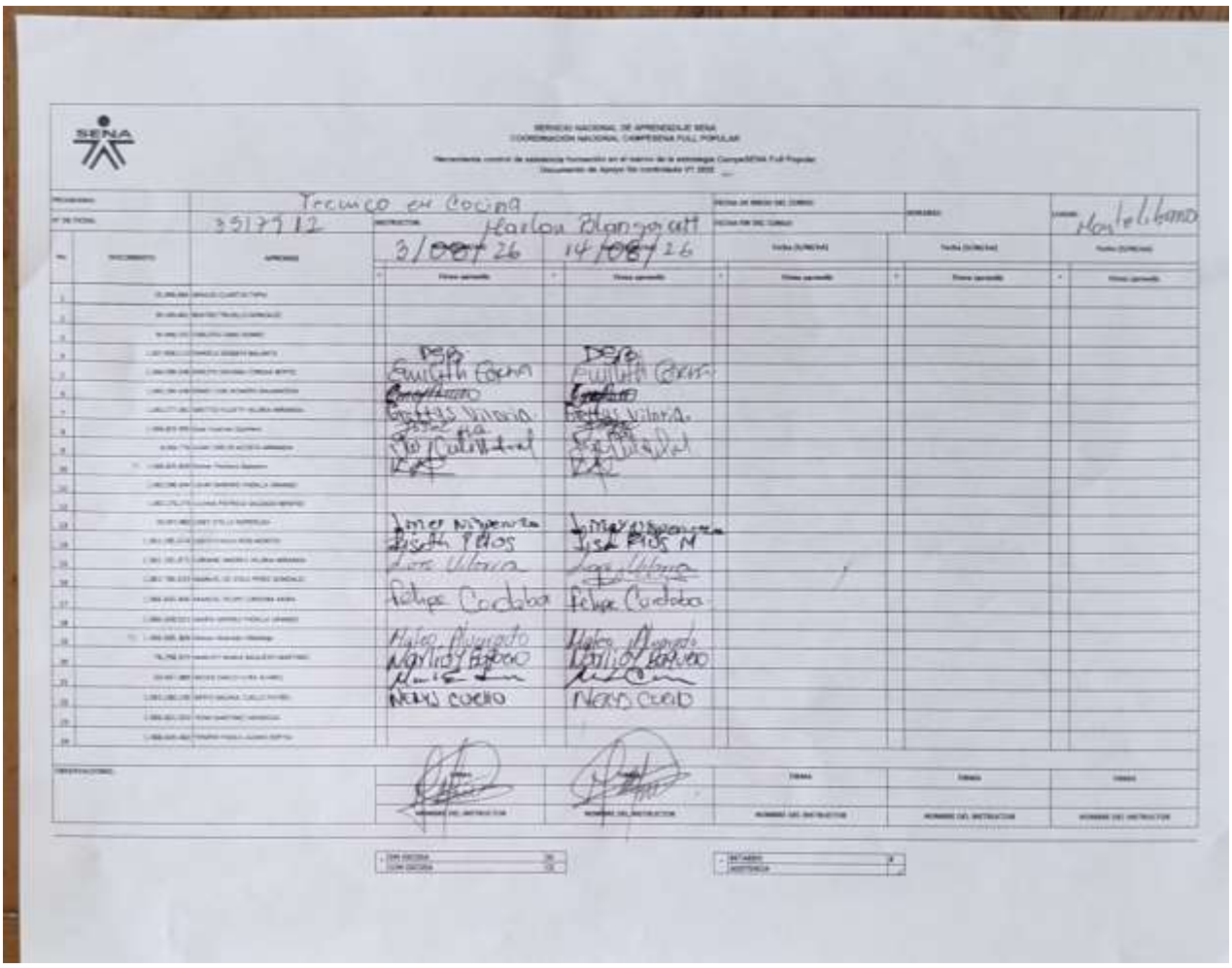
Firma**LUIS ERNESTO BARRERA**

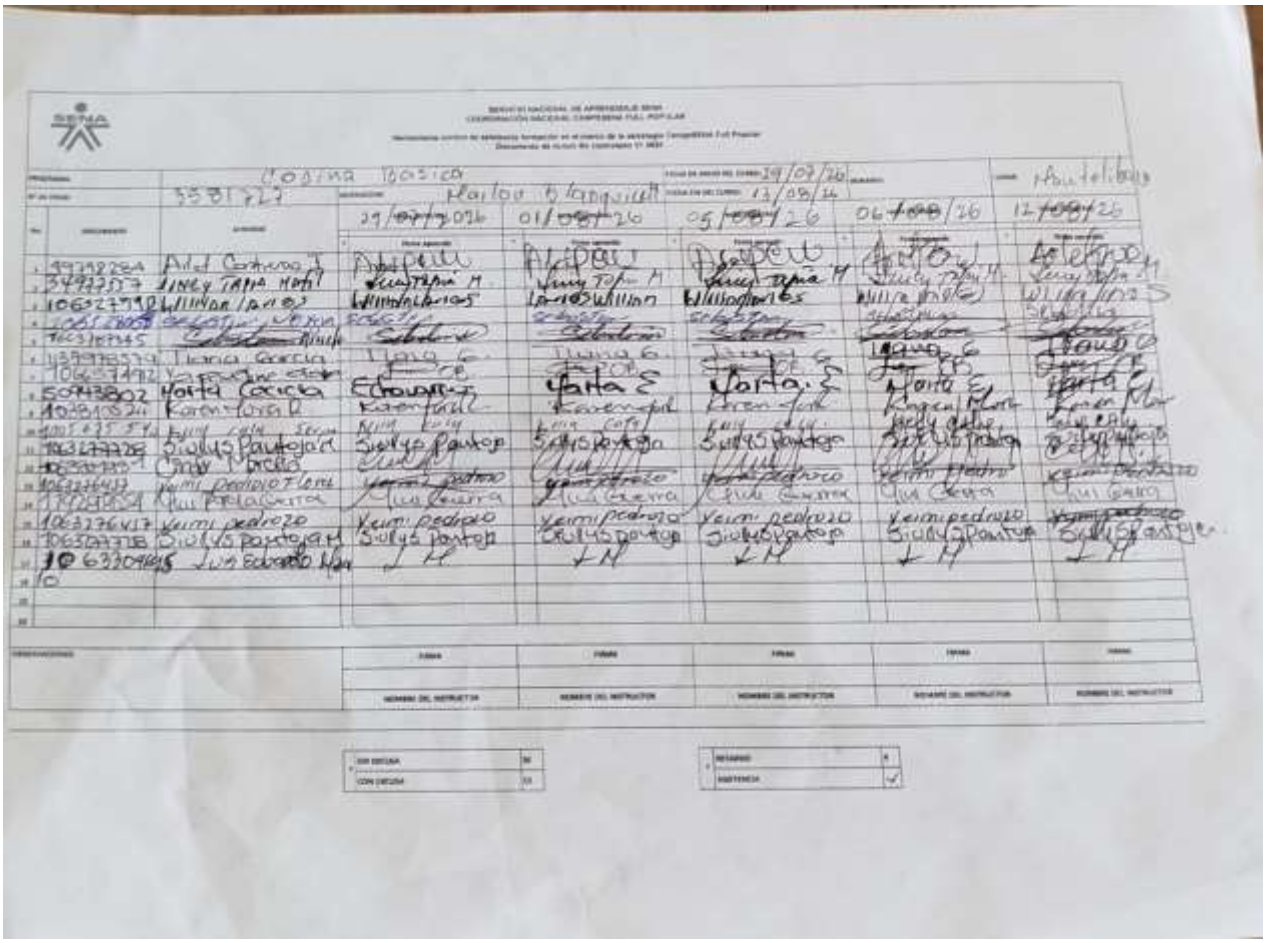
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.9234378 del año 2026

INSTRUCTOR G20

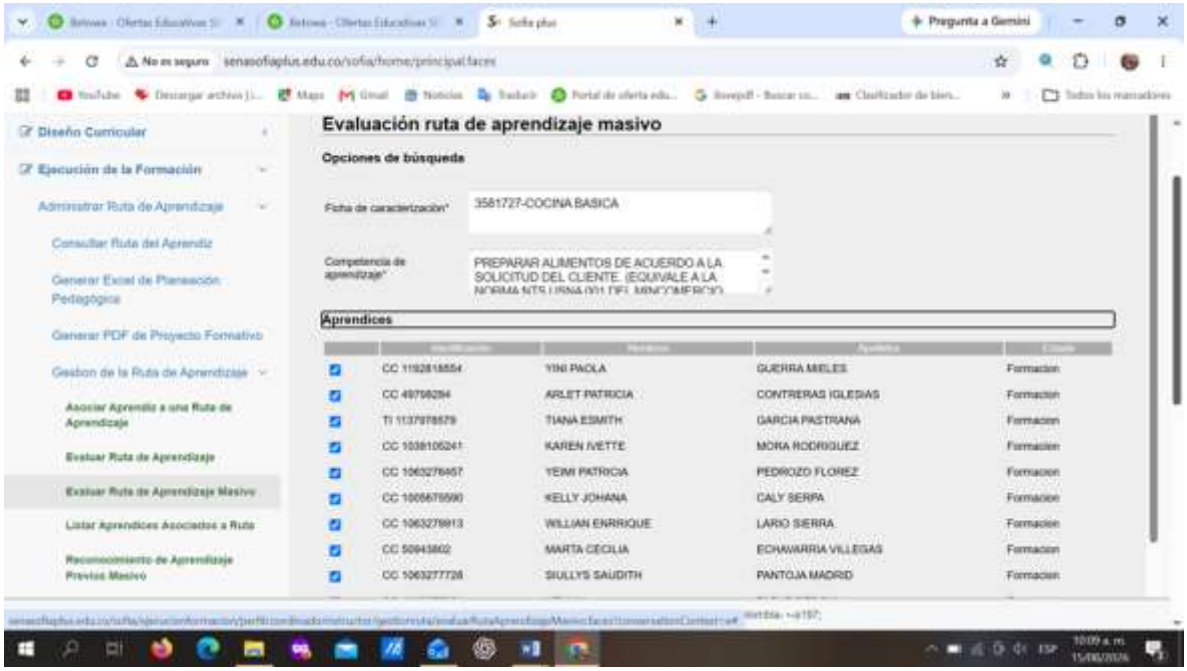
ANEXO # 1

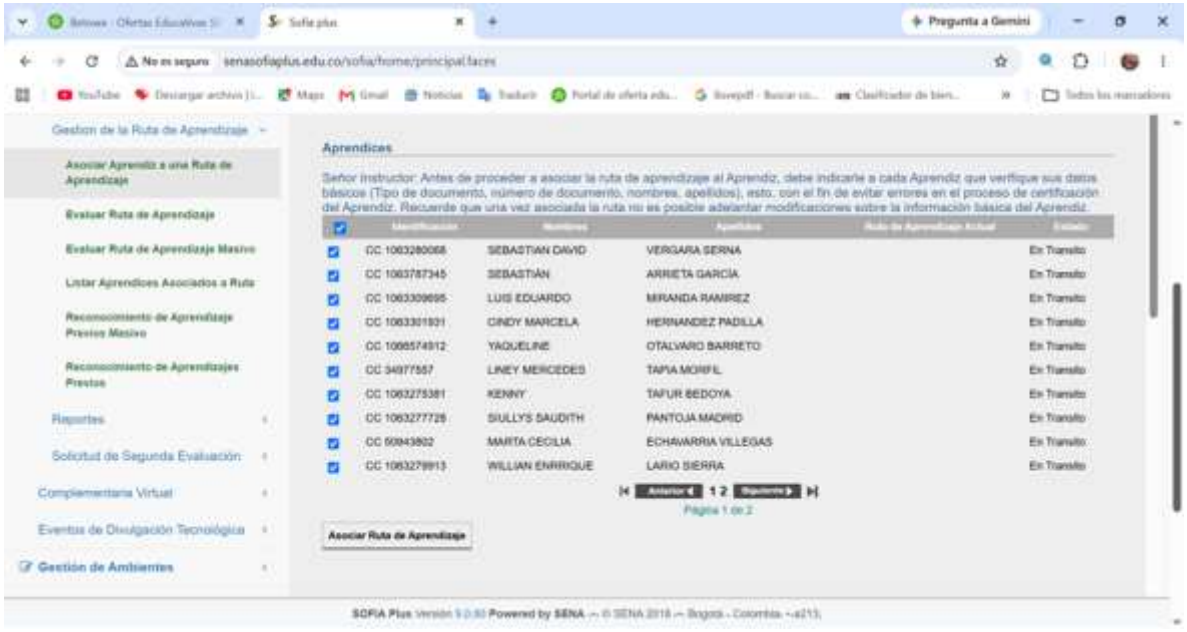
PANTALLAZO DEL REPORTE DE ESTUDIANTES





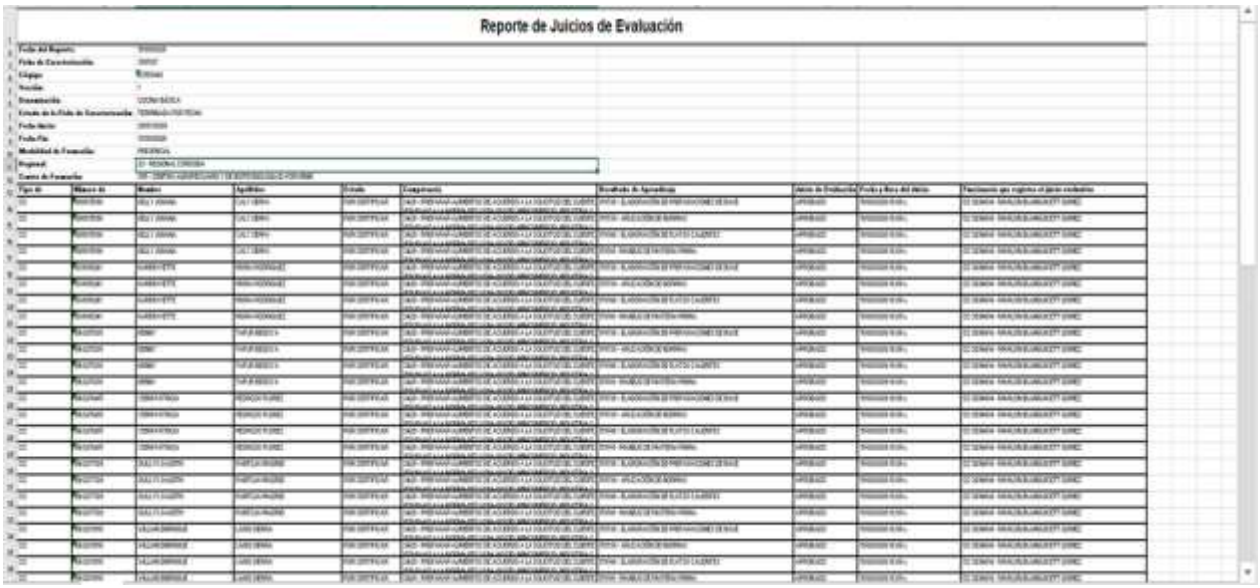
ANEXO # 3 PANTALLAZO DEL PROCESO DE REGISTRO EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS






Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Evaluación ruta de aprendizaje masivo
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3581727-COCINA BASICA
Competencia de aprendizaje*
PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA
Aprendices
CC 1192818554 YINI PAOLA GUERRA MIELES Formacion
CC 49798284 ARLET PATRICIA CONTRERAS IGLESIAS Formacion
TI 1137978579 TIANA ESMITH GARCIA PASTRANA Formacion
CC 1038105241 KAREN IVETTE MORA RODRIGUEZ Formacion
CC 1063276457 YEIMI PATRICIA PEDROZO FLOREZ Formacion
CC 1005675990 KELLY JOHANA CALY SERPA Formacion
CC 1063279913 WILLIAN ENRRIQUE LARIO SIERRA Formacion
CC 50843602 MARTA CECILIA ECHAVARRIA VILLEGAS Formacion
CC 1063277728 SIULLYS SAUDITH PANTOJA MADRID Formacion


Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Evaluación ruta de aprendizaje masivo
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3581727-COCINA BASICA
Competencia de aprendizaje*
PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA
Aprendices
CC 1192818554 YINI PAOLA GUERRA MIELES Formacion
CC 49798284 ARLET PATRICIA CONTRERAS IGLESIAS Formacion
TI 1137978579 TIANA ESMITH GARCIA PASTRANA Formacion
CC 1038105241 KAREN IVETTE MORA RODRIGUEZ Formacion
CC 1063276457 YEIMI PATRICIA PEDROZO FLOREZ Formacion
CC 1005675990 KELLY JOHANA CALY SERPA Formacion
CC 1063279913 WILLIAN ENRRIQUE LARIO SIERRA Formacion
CC 50843602 MARTA CECILIA ECHAVARRIA VILLEGAS Formacion
CC 1063277728 SIULLYS SAUDITH PANTOJA MADRID Formacion



ANEXO # 4 EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL TECNICO EN COCINA CAMPESENA 2026.







COMPLEMENTARIO:








CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy jueves 20 de agosto de 2026, a las 19:28:38, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

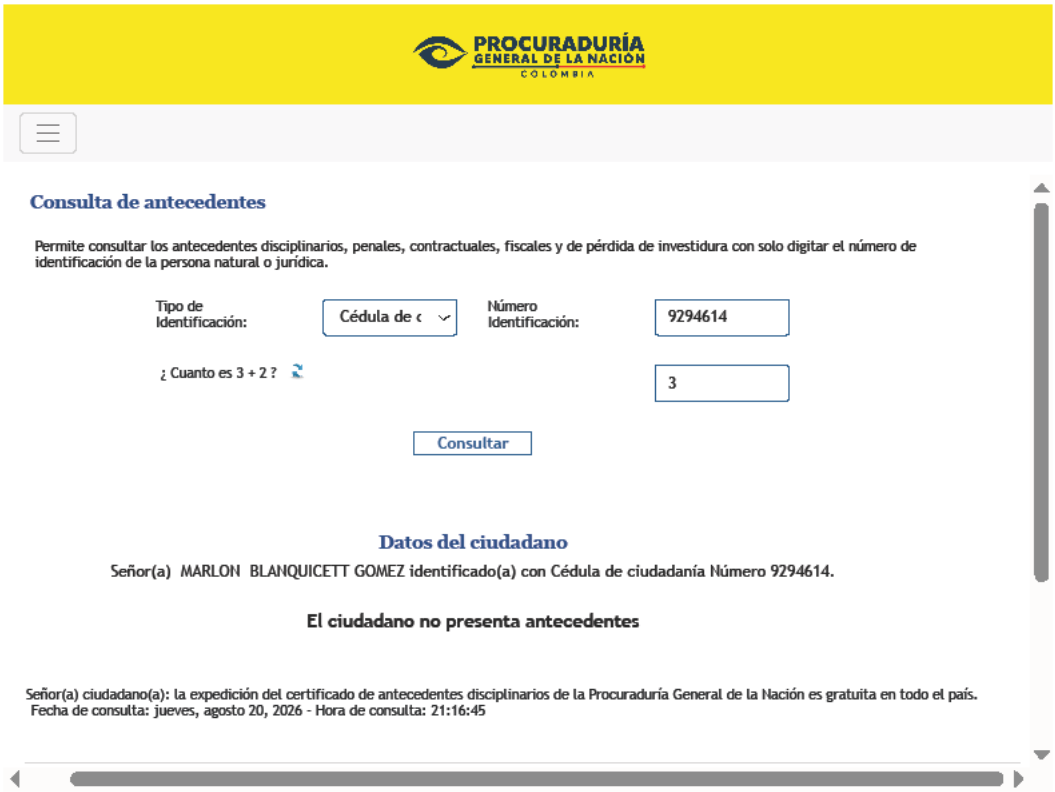
Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	9294614
Código de Verificación	9294614260820192838

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB



PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN
COLOMBIA

Consulta de antecedentes

Permite consultar los antecedentes disciplinarios, penales, contractuales, fiscales y de pérdida de investidura con solo digitar el número de identificación de la persona natural o jurídica.

Tipo de Identificación: Cédula de c

Número Identificación: 9294614

¿ Cuanto es 3 + 2 ?

3

Consultar

Datos del ciudadano

Señor(a) MARLON BLANQUICETT GOMEZ identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 9294614.

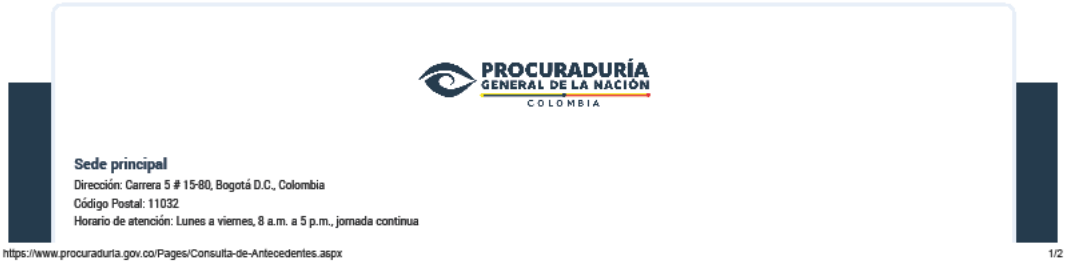
El ciudadano no presenta antecedentes

Señor(a) ciudadano(a): la expedición del certificado de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación es gratuita en todo el país.
Fecha de consulta: jueves, agosto 20, 2026 - Hora de consulta: 21:16:45

OTRAS ENTIDADES







PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN
COLOMBIA

Sede principal
Dirección: Carrera 5 # 15-80, Bogotá D.C., Colombia
Código Postal: 11032
Horario de atención: Lunes a viernes, 8 a.m. a 5 p.m., jornada continua

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 20/08/2026 07:43:25 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **9294614** y Nombre: **MARLON BLANQUICETT GOMEZ.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **146098301** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

Policía Nacional de Colombia
Dirección General Carrera 59 # 26 - 21
Centro Administrativo Nacional CAN , Bogotá D.C
Línea de atención: 018000-910112

GOV.CO

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 07:33:29 PM horas del 20/08/2026, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **9294614**
Apellidos y Nombres: **BLANQUICETT GOMEZ MARLON**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

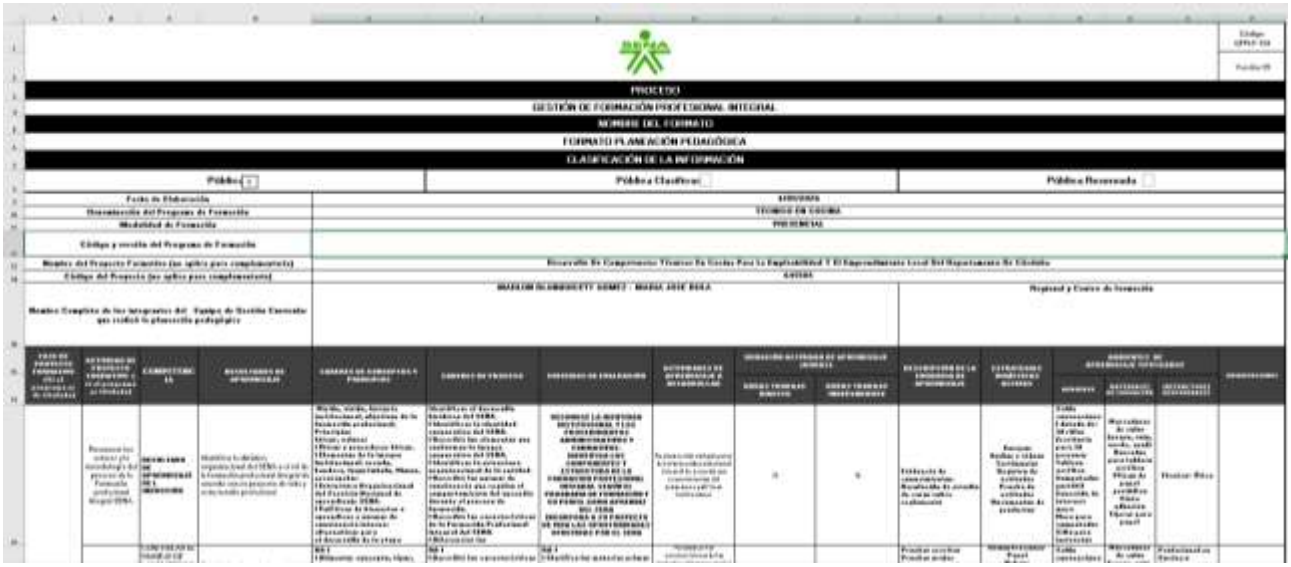
DIJIN

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

PLAN CONCERTADO . FICHA 3517912

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	COCINA
FICHA	**3517912**
COMPETENCIA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.
RESULTADO DE APRENDIZAJE	1. Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria. 2. Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas ensamble y decoración.
INSTRUCTOR	MARLON BLANQUICETT GOMEZ

Aprendiz	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**		
		Físico	**Digital**		**SI**	**No**
DANIELA GHISAYS BALANTA						
LILIANA PATRICIA SALGADO BENITEZ						
GRETTIS YULIETH VILORIA MIRANDA						
NERYS MILENA CUELLO PATIÑO						
LORAINE ANDREA VILORIA MIRANDA						
LISETH PAOLA RIOS MONTES						
ERNEY JOSE ROMERO BALMACEDA						
MANUEL DE JESUS PEREZ GONZALEZ						
EMILITH DAYANA CORENA BERTEL						
MARÍA ANDREA PADILLA URANGO						
YEIMI MARTINEZ MENDOZA						
YENIFER PAOLA LAZARO ESPITIA						
ARAILSA CUARTAS TAPIA	Taller identificación de masas			21 de Agosto 2026		
BEATRIZ TRUJILLO GONZALEZ						
NARLIDY MARIA BAQUERO MARTINEZ						
LINEY STELLA NISPERUZA						
CARLOTA CANO GOMEZ						
NEDER EMILIO CURA SUAREZ						
JUAN CARLOS ACOSTA MIRANDA						
LAURI SANDRID PADILLA URANGO						
MANUEL FELIPE CORDOBA MORA						
Issac Huertas Quintero						
Mateo Alvarado Villadiego						
Keiner Pacheco Baquero						

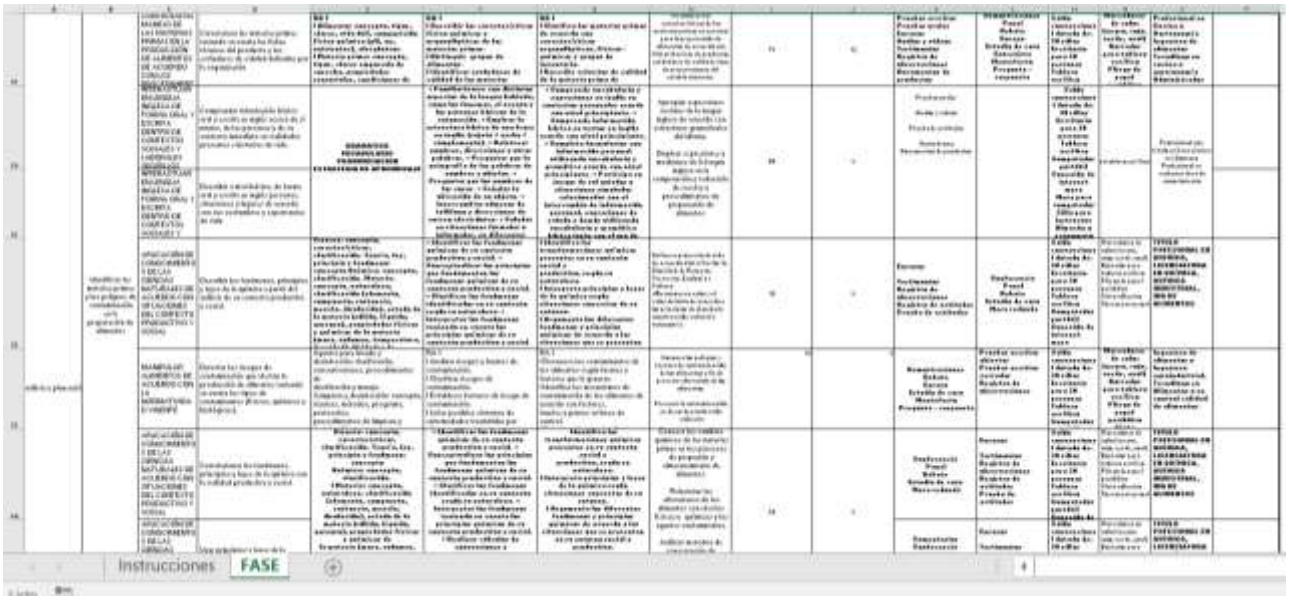


PROCESO
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
NOMBRE DEL FORMATO
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	Pública Clasificada	Pública Reservada

Fecha de Elaboración	3/09/2024
Denominación del Programa de Formación	TECNICO EN COCINA
Modalidad de Formación	PRESENCIAL
Código y versión del Programa de Formación	
Nombre del Proyecto Formativo (se aplica para complementarios)	Desarrollo De Competencias Técnicas En Cocina Para La Empleabilidad Y El Emprendimiento Local Del Departamento De Córdoba
Código del Proyecto (se aplica para complementarios)	640586
Nombre Completo de los Integrantes del Equipo de Diseño Curricular que realizó la planeación pedagógica	MARIAM ALEXANDRA GOMEZ - MARIA JOSE ROSA Regional y Centro de Formación

FASES DE PROYECTO FORMATIVO (SOLO APLICA PARA EL DISEÑO DE CURSOS)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (SOLO APLICA PARA EL DISEÑO DE CURSOS)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVIDENCIAS Y PRODUCTO	CONTENIDOS TEMÁTICOS	EVIDENCIAS DE EVALUACIÓN	ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE Y METODOLOGÍA	DURACIÓN ESTIMADA DE ACTIVIDADES (HORAS)		ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE	EXTENSIONES ANALÓGICAS DIGITALES	AMBIENTES DE APRENDIZAJE VIRTUALES		OBSERVACIONES
								DIRECTAS (PRESENCIALES)	INDIRECTAS (INDEPENDIENTES)			HERRAMIENTAS	INTERACCIONES	



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Técnico Cocina ficha **3517912**
- Código del Programa de Formación: **635503 V103**
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): Desarrollo De Competencias Técnicas En Cocina Para La Empleabilidad Y El Emprendimiento Local Del Departamento De Cordoba
- Fase del Proyecto (si aplica): Ejecución
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): Disponer Los Recursos Para La Preparación De Alimentos
  Competencia: Preparar Alimentos De Acuerdo Con La Orden De Producción y Procedimiento Técnico.
- Resultados de Aprendizaje:
  1. Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.
  2. Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas ensamble y decoración.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 198

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz:

¡Bienvenido al mágico mundo de la PASTELERIA Y LA PANADERIA! En cualquier taller de pastelería, independientemente de su tamaño, lo primero que tenemos que conocer son las necesidades de materias primas y complementos para llevar a cabo la producción. Dicho cálculo lo realizará el jefe del

taller de pastelería. Si se quiere optimizar las materias primas, es necesario aprovechar y reciclar adecuadamente determinados productos. Para ello existen varias recetas pasteleras que nos ayudarán a lograrlo. Hay una serie de técnicas y utensilios básicos en pastelería que todo pastelero-confitero debe conocer y dominar. Cabe destacar, entre otras, técnicas como: batir, mezclar, amasar, incorporar y tamizar, y algunos utensilios tales como las latas y moldes, el rodillo, la espátula y la manga pastelera. En pastelería encontramos diferentes tipos de masas que podemos clasificar en: pastas secas o azucaradas (pasta sable, quebrada, azucarada, brisa, quebrada salada y hojaldre), masas blandas, masas montadas, masa leudadas y pastas escaldadas. El hojaldre es una de las más versátiles, y con ella se pueden realizar multitud de piezas, como por ejemplo: pastas de cóctel, frivolidades, hojaldrines, milhojas, palmeras, lazos, volován, cañas saladas, etc. Para cada uno de los casos existen diferentes tipos de hojaldre, lo que desemboca en diferentes tipos de elaboración.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

1.1 Actividad de reflexión inicial

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

diferentes elaboraciones y calcular las cantidades de cada uno de los productos según la fabricación necesaria.

Aprovisionamiento interno de materias primas

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

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

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

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

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

- Pudines: se carameliza la base de un molde o caja de flan. Sobre el caramelo se pone una capa de bizcocho de los recortes o pieza de bollería troceada y, sobre esto, una capa de fruta en conserva o natural. Por último, se rellena el resto del molde de crema de flan, se cuece al baño María y, una vez frío, se desmolda y se porciona.
- Tortas de chicharrón: se cogen piezas de bollería y hojaldre, se meten en la amasadora con manteca de cerdo, canela, azúcar y limón. A continuación, se mezcla todo y se extiende este relleno sobre una plancha de recorte de hojaldre, se enrolla sobre sí en espiral y se cortan rebanadas de un dedo de grosor. Seguidamente, se depositan en latas de horno, se pinta de huevo y se esparce sobre la torta azúcar y canela. Por último, se hornea y ya las tenemos dispuestas.
- Bambinos: se cogen recortes de bizcochos o pasteles sin yema o crema de mantequilla. Se agrega un chorrito de ron negro, un poco de mantequilla y se amasa. Se extiende sobre media plancha cortada a lo largo, se enrolla como un brazo, se cala con almíbar y se cortan discos

de 3 cm. A continuación, se rebozan con crema de mantequilla y se cubren con piñoneada o crocanti por los laterales y superficie. Por último, espolvorean con azúcar glas. Estos son solo unos ejemplos de cómo utilizar regenerando una serie de elaboraciones que han perdido el atractivo necesario para ser consumidas en su estado. En una pastelería esto no sucede solo con productos elaborados, sino también con productos pre elaborados. En ocasiones, ocurre con el hojaldre crudo sobrante que, por el paso del tiempo (solo unos días), pierde la fuerza adecuada para su desarrollo normal. En estos casos, se suele utilizar para elaboraciones que necesiten menor subida, como pastas de cóctel, milhojas, palmeras, etc. También sucede con bizcochos que, por no ser utilizados en su momento, se secan. Ante esto, se pueden cortar en piezas de tamaño individual, bañar en almíbar aromatizado con cualquier tipo de licor y terminarlos con un glaseado y una pizca de canela.

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

Ejercicio 1 PRIMERA ENTREGA

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

a) Calidad.

b) Cantidad.

c) Pureza.

Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

SEGUNDA ENTREGA

- ¿En qué se basa un jefe de pastelería para calcular las necesidades de materias primas?

a) Fichas técnicas.

b) A su capricho.

c) Calculadora.

d) Computador.

- ¿Qué definición sería la más adecuada para la regeneración de un insumo o producto que ha perdido vistosidad?

  a) Organizar.

  b) Elaborar.

  c) Reciclar.

  d) Economizar.

- ¿Qué tipo de elaboración o recorte no se utiliza para elaborar el bambino?

  a) Bizcocho.

  b) Hojaldre.

  c) Mantequilla.

  d) Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

- Cuándo en el montado se pasa la crema de leche, ¿qué obtenemos aparte de mantequilla?

  a) Queso.

  b) Leche.

  c) Suero.

  d) Agua.

Ambiente:	Ambiente de cocina
Materiales:	Papel bond tamaño carta, esfero.

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

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

TERCERA ENTREGA

- En un formato en Word clasificar los utensilios y equipos de pastelería, fichas técnicas y observaciones.

- Suban a la plataforma de TERRITORIUM, en el espacio habilitado por el instructor, un documento con el resultado.

- Participe en la actividad “Lluvia de ideas” orientada por el instructor sobre los ingredientes, métodos y técnicas identificados hasta ahora.

Ambiente: aula convencional

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

1.3 Actividades de apropiación y transferencia de conocimientos.

CUARTA ENTREGA

Las materias primas y sus funciones:

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

Ambiente: aula convencional

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

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

QUINTA ENTREGA

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

Ambiente: aula convencional

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

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

SEXTA ENTREGA

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

Ambiente: aula convencional, plataforma TERRITORIUM.

Materiales: COMPUTADOR

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

SEPTIMA ENTREGA

Realizar unas diapositivas con los siguientes interrogantes.

¿Qué necesita La levadura para actuar?

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

¿Cuáles son sus Condiciones de vida?

Ambiente: aula convencional.

Materiales: COMPUTADOR

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

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

Ambiente: aula convencional

Materiales: computador.

3.4 **Actividades de Transferencia el Conocimiento:**

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

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

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Por ejecutar	**Panadería y pastelería**	**Elaborar productos de repostería,**	**Evidencias de Conocimiento :**	Relaciona los hechos históricos de la cocina con la época en que	

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

				herramientas y normas de manipulación	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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

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

Albaricoque: Damasco.

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

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

fermentación. Bañar o Cubrir: pasar un producto por almíbar o licor espeso para

que permanezca

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

Batir: acción de incorporar aire a un preparado.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

platos.

CMC : carboxi metil celulosa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

calor. Chinchón : tipo de anís, se elabora en España.

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

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

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

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

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

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

Durazno : Melocotón Ebullición : acción y efecto de hervir

Eclair : pastelillo hecho con pasta choux

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

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

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

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

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

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

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

Filloa : Crêpes en Galicia.

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

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

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

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

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

Glacé : crema preparada con agua o líquido y azúcar flor

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

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

Glucosa : azúcar simple que se extrae especialmente de frutas, cereales, y plantas. La mayor producción se saca del maíz, de menor poder dulcificante que el azúcar común. Se usa preferentemente en la elaboración de caramelos y en pequeña cantidad en confitería para evitar la cristalización del azúcar, también como

conservante. En las masas a base de levadura, el uso de una parte de glucosa consigue la rápida fermentación, mayor volumen y sabor característico.

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

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

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

Ligar : espesar los líquidos Macarrones : pastel a base de nueces y/o almendras con claras y azúcar. Macerar : poner un producto en almíbar, licor, jugos, etc., para ablandarlos y aromatizarlos.

Manga : bolsa de género impermeable a la que se le pone una boquilla para decorar Manguear : dar forma con la manga y boquilla pastelera.

Mise en Place : preparativos para empezar a trabajar, sistematización de los ingredientes. Montar : estructurar y presentar en forma atractiva las preparaciones de pastelería.

Nata : crema para batir.

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

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

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

Raja : cada una de las tajadas redondas y gruesas en que se corta la fruta Raspa : mezquino de plástico duro. Rebozar : cubrir un producto con una salsa, crema o jarabe espeso.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tornear : dar formas diversas con un cuchillo a vegetales y/o frutas para adornar una preparación o plato.
Triturar : moler un producto pero sin reducirlo a polvo completamente.

Untar : esparcir una capa fin de materia grasa.

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

Zumo : extracto o jugo de frutas concentrado.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

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

Resolución 2674 de 2013. Ministerio de Salud y Desarrollo.

CIBERGRAFIAS:

1. Asociación colombiana de porcicultores (ASOPORCICULTORES). (2014). Manual de cortes de cerdo colombiano. Bogotá: Cenoporcino.
2. es.pinterest.com. (27 de 07 de 2017). Gastronomía: Un viaje por el menú colombiano. Obtenido de https://es.pinterest.com/pin/420734790168386885/: https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/originals/b3/21/02/b321022d99c9397c5a42811764826415.jpg
3. FEDEGAN. (01 de 08 de 2017). Slide Share. Obtenido de https://www.slideshare.net/Fedegan/carnes-de-colombia-carta-fedegn-111
4. Fernández, L. (01 de 08 de 2017). www.slideshare.net. Obtenido de https://www.slideshare.net/rlnobre/cortes-de-carnes
5. Foro Panamericano de asociaciones de culinarias profesionales. (2014). Foro Panamericano de asociaciones de culinarias profesionales. Bogotà: Academia culinaria.
6. FRIOGAN. (01 de 08 de 2017). http://www.friogan.com. Obtenido de http://www.friogan.com/contenido/contenido.aspx?catID=22&conID=74

7. Instituto centro superior de cultura y turismo. (1 de 8 de 2017). icsct.blogspot.com.co. Obtenido de Tareas de gastronomía: http://icsct.blogspot.com.co/2011/11/que-es-la-gastronomia.html
8. INVIMA. (1 de 8 de 2017). Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos. Obtenido de https://www.invima.gov.co/index.php?option=com_content&view=category&id=96&layout=blog &Itemid=2139
9. Maincent-Morel, M. (2013). La cocina de referencia. Manual para profesores, estudiantes y profesionales. Tomo II. Fichas para la evaluación en la enseñanza superior. Técnicas de fabricación ISBN: 970-607-05-0467-9. México: IFGP: Limusa.
10. Maincent-Morel, M. (2014). La cocina de referencia. Manual para profesores, estudiantes y profesionales. Tomo I. Técnicas y preparaciones de base ISBN 978-607-05-0160-96.1. México: IFGP: Limusa.
11. Ministerio de Colombia. (27 de 07 de 2017). Biblioteca básica de Cocinas Tradicionales de Colombia. Obtenido http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de- cocinas.aspx
12. Muñoz, S. (01 de 08 de 2017). www.slideshare.net. Obtenido de https://www.slideshare.net/jsebasmd/cortes-14417359
13. Roux, M. (2008). Salsas: dulces y saladas, clásicas y modernas. Barcelona: Elfos.
14. The Culinary Institute of America. (27 de 07 de 2017). CIA Videos: Videos from The Culinary Institute of America. Obtenido de http://www.ciavideos.com/?v=606

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **Técnico Cocina Ficha 3517912**
- Código del Programa de Formación: **635503 V103**
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): **Desarrollo De Competencias Técnicas En Cocina Para La Empleabilidad Y El Emprendimiento Local Del Departamento De Cordoba**
- Fase del Proyecto (si aplica): **EJECUCIÓN**
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): **Disponer Los Recursos Para La Preparación De Alimentos**
- Competencia: **Preparar Alimentos De Acuerdo Con La Orden De Producción Y Procedimiento Técnico.**
- Resultados de Aprendizaje:

  Efectuar Procedimientos De Alistamiento En Materias Primas De Acuerdo Con Técnicas, Parámetros De Producción Y Calidad.

  Elaborar Productos De Cocina De Acuerdo Con Técnicas, Receta Estándar, Órdenes De Producción Y Normativa Sanitaria.

- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 240

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz:

¡Bienvenido al mágico mundo de la cocina! En él, 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. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad:

En la gastronomía nacional e internacional existen gran cantidad de productos, platos, técnica y sabores, muchos de estos son se han posesionado, otros han adoptado transformaciones para aptarse a la culturas de los países como cocineros debemos enriquecer nuestra memoria de sabores (conceptos gustativos según Herve This) y mantenernos en esta búsqueda constante.

Escoger una región nacional y del mundo, Europa (Italia, España. Francia), oriental (Japón, china, Tailandia) américa (México, Perú) será asignada por el instructor, a la cual se indagara en su gastronomía, realizando un listado de los principales ingredientes, técnicas utilizadas, métodos de cocción y platos representativos asociándolos en el tabla 1. Con dicha información realizar paralelo entre nuestra cocina y las cocinas del mundo, socialícelo con sus compañeros, concluya y súbalo

	Gastronomía del mundo	Mundo Gastronomía Nacional
Región de origen		
Platos Representativo		
Ingredientes		
Técnicas utilizadas en la preparación		
Métodos de cocción		
Platos representativos		
Presentación		

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

De acuerdo con las culturas gastronómicas identificadas en el cuadro 1, complementando las principales características de las cocinas de cada región, su cultura, cocineros más representativos, actividades gastronómicas como ferias eventos entre la cual será entregada en un documento redactado por el aprendiz describiento de manera detallada los ítems antes relacionados.

3.3 Actividades de apropiación:

1. Actividad de reconocimiento

Los cereales son de vital importancia en la alimentación de la humanidad, nos apoyaremos en la biblioteca virtual del Sena, en base de datos ir digitalia hispánica, al margen derecho abrir el link de artes culinarias *Gil Martínez Alfredo*. tomando como referencia el ejemplo(cuadro 2) completar la información y realiza una reseña de 5 cereales que serán asignados por el instructor:

Cereal: Maíz
Breve historia del maíz en la humanidad.
Aporte nutricional x 100 grs de maíz cocido
Calorías: 265
Hidratos de carbono: 66 grs
Grasa: 25 grs,
Principales usos gastronómicos Bebidas alcohólicas: chichas, masatos: fermentación de
azucares del maíz en los pueblos de Mesoamérica
Tamales: por medio de la hidratación del maíz, su cocción
lenta, y su molienda, se logra una pasta, ….Polenta, sopas, postres, etc.

2. Actividad de composición de ensaladas y vinagretas:

En la biblioteca virtual del Sena, en base de datos ir digitalia hispánica, al margen derecho abrir el link de artes culinarias ubicar el libro *Procesos de elaboración* GFPI-F-019 V03

culinaria. Libro del alumno. Gil Martínez Alfredo. En visor de pdf en capítulo10 ensaladas en las páginas en las páginas 152 -159.

Tomando como base el cuadro referencia de alimentos que se encuentra acontinuación, sugiera una ensalada compuesta y otra mixta, marcando con un color los alimentos seleccionados, a su vez proponga una vinagreta y un aderezo para cada ensalada, sugiriendo un nombre

MEDIO ACIDO	MEDIO GRASO	SABOR	HORTALIZA	VEGETAL	FRUTA	PROTEINA	MEDIO CROCANTE
Vinagre de manzana	Aceite de oliva	Miel de abejas	Lechuga rugula	zanahoria	fresas	huevo	crotones de ajo
Vinagre de vino	Crema de leche	Azúcar morena	Lechuga Batavia	pimentón	duraznos	Queso holandés	tocineta frita
Vino blanco	ogurt sin azúcar	Miel de maple	Lechuga romana	apio	uvas	Queso cuajada	pan francés
Jugo de limón	Queso crema	panela	Repollo verde	Maíz tierno	pasas	ueso parmesano	crocantes de arroz
Mostaza americana	mayonesa	sal	espinacas	frijol	kiwi	jamón	antes de parmesano
Jugo de naranja	Salsa rosada	pimienta negra	Repollo morado	rábano	arándanos	Pechuga de pollo	almendras
maracuyá	salsa ranch	albahaca		ebolla cabezona	ña en almibar	camarones	
vinagre balsámico	aceite de girasol	perejil		papa		calamares	
		cilantro		arveja		atún	
		ajo		tomate		salchicha	
				habichuela		trigo	
				aceituna		champiñón	
				pepino			
				papa			

1. Actividad de reconocimiento de Quesos y Embutidos

En la biblioteca virtual del Sena, en base de datos ir digitalia hispánica, al margen derecho abrir el link de artes culinarias ubicar el libro *Procesos de elaboración culinaria. Libro del alumno. Gil Martínez Alfredo*. En visor de pdf en capitulo 11 la leche y productos lácteos en las páginas 133 - 141 Para los cocineros el origen y características de los quesos y embutidos nacionales e internacionales (5 nacionales y 5 internacionales). Se recomienda que

Ejemplo:

SALAMI: Origen (Italia): Módena, Nápoles, Bolonia, Milán. Embutido que se elabora con una mezcla de carne de cerdo y vacuno, ahumado y sazonada con ajo, pimientas y sales, secado al aire natural, curado de tres a seis meses. En cada región de Italia se elaboran con pequeñas diferencias, de tiempo de curado y % de grasa de cerdo y % de carne vacuna.

TALLERES COCINA

1.pasa bocas colombianos: (Taller #1 cocina tercer trimestre):

Base teórica: En el libro el gran libro de la cocina colombiana del autor Carlos Ordoñez encontrarán una serie de amasijos de todas las regiones del país, Identificando las regiones geográficas, y los diferentes métodos y técnicas de cocina para elaborar amasijos de maíz, de plátano, de yuca, etc. 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.

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.

Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).

2. Calcule el porcentaje de las recetas de teniendo en cuenta el anexo 1 "receta estándar de producción**"** y realice los costos

3. Todas las grupos elaborarán 5 empanadas de maíz con papa y carne molida, 5 carimañolas de carne, 5 arepas de huevo, 5 plátanos aborrajados, y ají criollo.

4. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).

5. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causasque justifiquen estos resultados.

2. pasa bocas internacionales: (Taller #2 cocina tercer trimestre):

Base teórica: Elaboración de pasa bocas y snack. Tendencias, decoración, tamaños,características organolépticas, preparaciones técnicas.

En el anexo 3 “pasa bocas y snacks”, encontrarán conceptos y tendencias en el montaje de pasa bocas a nivel nacional e internacional y su modo de preparación. 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 materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Calcule el porcentaje de las recetas de teniendo en cuenta el anexo 1 “receta estándar de producción” y realice los costos
3. Todas las grupos elaborarán anillos de calamar a la romana, búfalo wings, huevos rellenos, kibbes, anillos de cebolla en salsa alioli.
4. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
5. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

3**. Tablas de quesos: (Taller #3 cocina tercer trimestre):**

Base teórica: De acuerdo a los conceptos sobre elaboración de tablas de quesos, carnes frías, frutas, dips y acompañamientos. Decoración y diseño de las tablas. Origen y características organolépticas de los quesos. Frescos semi maduros maduros . Charcutería: Clasificación: italiana, francesa, española, alemana. Características organolépticas.

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.

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.

Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).

2. Calcule el porcentaje de la receta de tabla de quesos teniendo en cuenta el anexo 1 “receta estándar de producción” y realice costos

3. Todas las brigadas grupos intervendrán en 1 tabla de quesos para 2 personas, compuestas por queso doble crema, queso holandés, quesogruyere, jamón de cerdo, cabano, salami, fresas, uvas, aceitunas, dip de queso crema, hierbas y pimentón. Realizando cortes en las carnes, en las frutas, y quesos, con la dirección del instructor, deben llevar a la tabla, decorando de acuerdo a las tendencias investigadas.

4. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).

5. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

3. Ensaladas y aderezos (Taller #4 cocina tercer trimestre)

Elaboración de vinagretas y aderezos. Clasificación de las ensaladas, simples, mixtas y compuestas. Características organolépticas, preparaciones técnicas.

Bases teóricas: En el libro *La cocina de referencia* tomo 2, en las pp. 73-89, capítulo de entremeses fríos, y en el anexo 2 “recetario cocina internacional”, encuentran una serie de ensaladas frías con sus respectivos aderezos y su modo de preparación. 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

Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).

1. Calcule el porcentaje de las receta teniendo en cuenta el anexo 1 “receta estándar de producción**”** y realice costos

2. Todas las brigadas grupos ensaladas con sus respectivas salsas. Ensalada rusa, cuscus, Waldorf, humus, cesar, capresse, coleslaw.

3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).

4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

5. Diseño y montaje de platos Taller # 5

Base teórica: Teoría del color en los alimentos: colorimetría aplicada a los alimentos. Diseño y montaje de platos: ensamble y tendencias. En el libro Procesos de elaboración culinaria. Libro del alumno. Gil Martínez, Alfredo en las pp. 161- 169 (creatividad en los alimentos), encuentran una serie de conceptos para aplicar en el montaje y diseño de platos. 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. Con el acompañamiento de su instructor, diseñe un plato que contenga una proteína animal, una o dos salsas, una guarnición calórica y una guarnición vegetal, teniendo en cuenta los parámetros de gramaje y de diseño estipulados en la lectura anterior.

2. Con ayuda de plastilina, realice el montaje del plato diseñado, representándolo en un modelo a escala, para reconocer dimensiones, formas, manejo del color, movimiento, etc.

6. Diseño y montaje de platos 2 (Taller #6 cocina tercer trimestre)

Base teórica: De acuerdo con las instrucciones del instructor, y las preparaciones incluidas en el anexo 2 “recetario cocina internacional “el aprendiz realizará el montaje de un plato, con una proteína, una guarnición calórica, una guarnición de vegetales, 2 salsas, y un crocante, donde se aplique la teoría del color en los alimentos. 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 materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).

2. Calcule el porcentaje de las recetas teniendo en cuenta el anexo 1 “receta estándar de producción**”**

3. Todas las brigadas elaborarán: salsa de pimentón ahumado, salsa pesto, Cordón de cerdo glaseado, vegetales grillé, puré de papa.

4. De acuerdo a la temática trabajada en el ejercicio #4, cada brigada, con orientación del instructor, debe hacer el montaje del plato con las características de diseño socializadas con el instructor.

5. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).

7. Cocina Francesa Taller # 7

Base teórica: De acuerdo con la actividad de contextualización y de acuerdo con la información encontrada en el anexo 2 “recetario cocina internacional, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina francesa, y las preparaciones más representativas de cada país. Para se complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.

Unificar conceptos, planificar el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar, resolver dudas antes de llegar al taller.

Metodología del taller

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, característicasorganolépticas, lavado, desinfección, adecuación).

2. Calcule el porcentaje de las recetas de cocina francesa teniendo en cuenta el anexo 1“receta estándar de producción”

3. Todas las rupos elaborarán las siguientes preparaciones:

● Entrada 1: quiche Lorain

●Fuerte 1: Coq au vin, pomme de terre au creme, vegetables glacis,

●Fuerte 2: Merluza beurre blanc, quenelle, crudités,

●Postre 1: poires au vin.

Se entregara la evidencia con la calidad y técnica demostrada por el instructor en tiempo de 2 horas.

4. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).

5. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas quejustifiquen estos resultados.

8. Cocina Francesa 2 **Taller # 8**

Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).

2. Todas las grupos elaborarán :

● Entrada 2: Ratatouille.

● Fuerte 3: Blanquet veau, papa risolet y verdura torneada,

● Fuerte 4: Magret de pato (o de pollo), ensalada de lechugas y crema de queso azul y almendras naranja con coulis de mora y balsámico.

● Postre 2: Creps souzette con helado

3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).

4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

9. Cocina española: Taller # 9

Base teórica: De acuerdo a la actividad de contextualización e identificación realizada, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina española, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.

El aprendiz debe unificar conceptos y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller.

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

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.

Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, característicasorganolépticas, lavado, desinfección, adecuación).

2. Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:

● Entrada: chupito de gazpacho.

● Fuerte : croqueta española de jamón, pulpo a la gallega con papa navarra,fideua ,

● Bebida: tinto de verano.

3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).

Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados

10. Cocina italiana: Taller # 10

Base teórica: De acuerdo a la actividad de contextualización e identificación realizada, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina italiana, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.

El aprendiz debe unificar conceptos y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

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.

Metodología del taller:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, característicasorganolépticas, lavado, desinfección, adecuación).

2. Todas los grupos elaborarán las siguientes preparaciones:

Entrada: focacia y pizza margarita,

Fuerte: Osobuco a la parmesana, berenjena a la parmesana

3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).

4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

11. Cocina China: Taller # 11

Base teórica: De acuerdo a la actividad de contextualización e identificación realizada, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina China, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.

El aprendiz debe unificar conceptos y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

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.

Metodología del taller:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:

Preparaciones:

- Entrada: egg rolls,
- Fuertes: Pad thai, Chop Suey, chow fan

3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

12. Cocina Mexicana: Taller # 12

Base teórica: De acuerdo a la actividad de contextualización e identificación realizada, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina mexicana, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.

El aprendiz debe unificar conceptos y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

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.

Metodología del taller

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).

2. Todas los grupos elaborarán las siguientes preparaciones:

● Entrada: sopa mexicana

● Fuerte: burritos de pollo y res, salsa roja, refrito, totopos, sour cream, pico degallo, guacamole.

3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).

4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

13. Cocina Peruana: Taller # 13

Base teórica: De acuerdo con la actividad de contextualización e identificación realizada, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina peruana, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.

El aprendiz debe unificar conceptos y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

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.

Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).

2. Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:

● Entrada: chupe de camarón, causa de atún,

● Fuertes: lomo saltado, ceviche peruano, leche de tigre

3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).

4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

14. Cocina Colombiana 1: Taller # 14

Base teórica: De acuerdo a la **actividad de contextualización e identificación** realizada en la guía 1 de cocina colombiana, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina colombiana y las preparaciones más representativas de cada Región. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.

El aprendiz debe unificar conceptos sobre cocina colombianay planificar el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

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.

Metodología del taller

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).

2. Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:

Preparaciones

Sopas: ajiaco, cuchuco de trigo, sancocho pescado, mute

3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).

4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

15. Cocina Colombiana 2: (Taller #15 cocina tercer trimestre):

Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).

2. Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:

Platos fuertes: bagre monseñor, cocido boyacense, arroz atollado, posta Cartagenera

3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).

4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

16. Cocina Colombiana 3 (Regional libre) Taller # 16

Base teórica: De acuerdo a la Actividades de apropiación y transferencia de conocimientos #3 y #4 sobre cocina colombiana, realizada en la guía de aprendizaje del segundo trimestre, complementar los conocimientos sobre cocina colombiana y cocinas regionales, consultando en en el link http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de- cocinas.aspx El Gran libro de la Cocina colombiana del autor Carlos Ordoñez, de la *Biblioteca básica de Cocinas Tradicionales de Colombia*, y en el libro Cocina y Paz del autor Alejandro Cuellar, donde encontrarán las regiones gastronómicas de Colombia, y pueden enfatizar en la región de cada formación. Cada grupo debe tener claro las principales características de las cocinas de su región. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.

El aprendiz debe unificar conceptos sobre cocina de su región y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

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.

Metodología del taller

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).

2. Todas las brigadas elaborarán las preparaciones que el instructor ha definido con anterioridad como las principales preparaciones de la cocina Regional de cada Centro.

3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).

4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

17. Taller evaluación taller #17

Base teoríca: De acuerdo a las instrucciones logisticas, generadas por el instructor, el aprendiz debe relacionar todos los conocimientos adquiridos en cocina a través del trimestre y poner en práctica, elaborando un menú sorpresa definido por el instructor**.**

Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).

2. Cada aprendiz tendrá una zona de trabajo, dotada de baterias y utensilios, y tendrá un compañero de formación como apoyo único de procesos de lavado. El aprendiz evaluado tendrá un tiempo estipulado de 1 hora para realizar mice en plase, cocinar y montar un plato designado por el instructor, con las características de calidad definidas en la lista de chequeo y en el tiempo estipulado.

3. El instructor aplicará la lista de chequeo (anexo 5).

4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

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.

En cada uno de los talleres se hara una retro alimentación de los resultados alcanzados por el aprendiz.

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
Ejecucion	**ELABORACIÓN DE PREPARACIONES BÁSICAS**	**ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA, CAFETERÍA Y RESTAURANTE**	**Evidencias de Conocimiento :** Prueba escrita de conocimiento **Evidencias de Desempeño** Video: Acondicionando los diferentes ingredientes utilizados en cocina de acuerdo con los procedimientos y herramientas establecidos. **Evidencias de Producto:** Video: Elaboración de preparaciones básicas culinarias	Relaciona los hechos históricos de la cocina con la época en que sucedieron y los aportes hechos al desarrollo de la profesión. Describe las características de las gastronomías nacionales y del mundo con base en los alimentos, preparaciones utilizadas y sus zonas de influencia. Relaciona los cocineros representativos en Colombia y el mundo con sus aportes a la cocina como profesión. Categoriza los establecimientos de servicios de alimentos según tipología y oferta y características del servicio. Relaciona cargos y funciones de la	

				brigada de cocina con base en áreas de trabajo y el organigrama del establecimiento. Obtiene cortes técnicos de frutas y verduras empleando procedimientos de acondicionamiento , técnicas de uso seguro de las herramientas y normas de manipulación	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ABOCADO Es un vino de sabor ligeramente dulce.

ABRILLANTAR Dar brillo con jalea o grasa a un preparado.

ACANALAR Hacer canales o estrías en el exterior de un género crudo.

ACARAMELAR Caramelizar. Operación consistente en untar un molde o cubrir un género con azúcar a punto de caramelo.

ADEREZAR Acción de agregar sal, aceite, vinagre, especias, etc., a ensaladas u otras preparaciones frías. Dar su justo sabor a una comida, con la adición de sal u otras especias.

ADOBAR Colocar un género crudo o troceado dentro de un preparado llamado "adobo" con objeto de darle un aroma especial, ablandarlo o simplemente conservarlo.

AFRUTADO Vino que tiene un sabor o aroma que recuerda a la fruta. Es un adjetivo que denota una buena uva.

AGARRARSE Que se pega al fondo del recipiente una preparación culinaria, dándole mal sabor, mal olor y color.

AGRIDULCE Que combina matices en el paladar tanto agrios como dulces.

AGUJA Vino con una parte de gas carbónico. Generalmente blancos y rosados.

ALBARDAR Cubrir envolviendo, una pieza de carne (generalmente de vaca, ternera, ave, etc.) con unas láminas delgadas de tocino para evitar que quede seca cuando la cocinemos.

ALIÑAR Aderezar, sazonar. Condimentar.

ALMÍBAR Sirope o jarabe. Azúcar disuelto en agua que se pone a cocer hasta que queda consistente.

AMASAR Trabajar una masa con las manos.

APLASTAR Reducir el espesor de un artículo, por medio de un utensilio o simplemente la mano.

APROVECHAR Utilizar restos de comida para otros preparados. Recoger totalmente restos de pastas, cremas, etc.

AROMATIZAR Añadir a un preparado, elementos con fuerte olor y sabor.

ARREGLAR O AVIAR Preparar de forma completa un ave u otro género, para un asado, cocción, etc.

ARROPAR Tapar con un paño un preparado de levadura para facilitar su fermentación.

ASAR Cocinar un género en el horno, parrilla o asador con grasa solamente de forma que quede dorado exteriormente y jugoso en su interior.

ASPIC Género cocinado, colocado dentro de una gelatina dorada.

ASUSTAR Añadir un líquido frío a un preparado que esté en ebullición, con el fin de que momentáneamente deje de cocer.

BAÑAR Cubrir totalmente un género con una materia líquida pero suficientemente espesa para que permanezca.

BAÑO MARIA Recipiente de bastante más altura que diámetro con mango o pequeñas asas que se utiliza para contener jugos, salsas, etc. Recipiente con agua caliente que sirve para contener los "baños" anteriormente citados y conservar su temperatura. Forma de cocción.

BATIR Sacudir enérgicamente con las varillas batidoras una materia hasta que adquiera cierta consistencia o densidad deseada.

BISCUIT Preparación fría y espumosa.

BIZCOCHO Masa esponjosa compuesta de harina, huevos y azúcar que se cuece en el horno.

BLANQUEAR Cocer un alimento, siempre en agua hirviendo, como proceso previo a u cocinado, durante un tiempo variable.

BOWL Vasija grande, sin asas.

BOQUILLA Pequeño embudo de plástico o metal que se acopla a las mangas pasteleras.
BOUQUET Conjunto de sensaciones que se perciben de catar vinos u otras bebidas. Pequeño montón de determinadas viandas u hortalizas.

BOUQUET GARNI Ramillete atado que se puede componer de laurel, perejil, tomillo, apio, y verde de puerro.

BRASEAR Cocer los alimentos brevemente después de haberlos soasado en un mínimo líquido y con el recipiente tapado.

BRICK Obleas de pasta muy fina.

BRIDAR O EMBRIDAR Fijar con ayuda de una aguja y bramante los miembros de un ave. Sujetar con bramante o dar la forma deseada a una pieza antes en su preparación.

BUÑUELO Pasta preparada para rebozar cualquier tipo de alimento. De diferente elaboración según sea el tipo de buñuelos, se fríen en abundante aceite caliente.

CACEROLA Vasija cilíndrica con asas o mango y tapadera. Sirve para guisados.

CALDO Líquido que resulta de la cocción de alimentos.

CANAL Cuerpo de bóvidos (ternera, vaca, etc.) u ovinos (cordero, cabrito, etc.) desprovistos de vísceras torácicas, abdominales y pelvianas, excepto los riñones, con o sin piel, patas y cabeza.

CANTAR LA COMANDA Leer a viva voz en la cocina o ayudado de un micrófono la lista de pedidos de los platos solicitados por los clientes en el comedor.
CARAMELIZAR Untar un molde o cubrir un género con azúcar a punto de caramelo.

CARAMELO Azúcar tostado, de color dorado y sabor amargo y dulce; se utiliza para colorear en la pastelería y cocina. Su aplicación en un plato típico pasa por los flanes.

CARCASA Caparazón o esqueleto de las aves que se utiliza para la obtención de caldos.

CAZO Vasija metálica semiesférica con mango para servir alimentos más o menos líquidos.

CINCELAR Efectuar pequeños cortes sobre los lomos de un pescado para facilitar su cocción.

CLARIFICAR Aportar limpieza o transparencia a un caldo o salsa.

CLAVETEAR Introducir "clavos", especia muy olorosa, en cebolla y otro género similar al objeto de que el preparado culinario adquiera su aroma característico.

COBERTURA DE CHOCOLATE: Chocolate con manteca de cacao que se utiliza en pastelería en su estado puro o combinado siempre diluido.

Muchas veces asociamos la gastronomía únicamente con el arte culinario y las características en torno a un restaurante, pero eso no es correcto porque esta área profesional y cultural no se limita exclusivamente a la preparación de platos en sí. Un profesional de la gastronomía posee habilidades de un cocinero y entiende muchas áreas más, como la administración, por ejemplo. Es decir, la gastronomía estudia los diversos componentes que integran la relación con los alimentos desde el punto de vista cultural y un cocinero es el encargado de elaborar platillos y organizar una cocina.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

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

1. Foro Panamericano de asociaciones de culinarias profesionales. (2014). Foro Panamericano de asociaciones de culinarias profesionales. Bogotà: Academiaculinaria.

2. 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.

3. 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.

4. Alfredo Gil Martínez (2012) Procesos de elaboración culinaria. Libro del alumno. ISBN: 978-84-460-3633-3, España, Ediciones Akal, S. A

5. Carlos Ordoñez, El gran libro de la cocina colombiana

6. Gran libro de la cocina colombiana, Ministerio de Cultura.

7. Libro Base de Cocina de Referencia, editorial IFGP

8. Resolución 2674 de 2013. Ministerio de Salud y Desarrollo.

CIBERGRAFIAS:

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. 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. Bogotà: 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)	JHONATAN PARDO	Instructor	TURISMO	28 -07-2026

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	JHONATAN PARDO	Instructor	TURISMO	28-07-2026	Cambio formato de la guía de aprendizaje.
	Jhonatan Pardo Maria Jose Bula Marlon Blanquicett	Instructor		28-07-2026	Actualización de formato y ajuste en las actividades de transferencia.

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, 7 de julio de 2026	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	109926	**Fecha Solicitud**	2026-07-07	**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.**	2026-07-07	**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°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje 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 Juridica
Hora de firma: 2026/07/07 21:27:09 -05:00

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

				2026-07-13	2026-07-13	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / MONTELIBANO	0,5	No	50							
				2026-07-13	2026-07-13	CORDOBA / MONTELIBANO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
				2026-07-16	2026-07-16	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / MONTELIBANO	0,5	No	50							
				2026-07-16	2026-07-16	CORDOBA / MONTELIBANO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
				2026-07-17	2026-07-17	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / MONTELIBANO	0,5	No	50							
				2026-07-17	2026-07-17	CORDOBA / MONTELIBANO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
MARLON BLANQUICETH GOMEZ	CC: 9294614	Instructor	Autorizada								6	4.737.497,00	143.021,00	858.126,00	612.000,00	1.470.126,00	Impartir formación

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

				2026-07-23	2026-07-23	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / MONTELIBANO	0,5	No	50								
				2026-07-23	2026-07-23	CORDOBA / MONTELIBANO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
				2026-07-24	2026-07-24	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / MONTELIBANO	0,5	No	50								
				2026-07-24	2026-07-24	CORDOBA / MONTELIBANO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
				2026-07-27	2026-07-27	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / MONTELIBANO	0,5	No	50								
				2026-07-27	2026-07-27	CORDOBA / MONTELIBANO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
														Totales Solicitud de Comisión		**858.126,00**	**612.000,00**	**1.470.126,00**

OBJETO DE LA COMISIÓN
Impartir formación

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

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, 7 de julio de 2026	

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:	07/07/2026 20:50:50

Firmado digitalmente por:
Nombre: NELSON LUIS DE LA ESPRIELLA MORALES
Cédula de ciudadanía: 78739488
Usuario SIIF: MHndelaesp
7/07/2026 9:27:34 p. m.

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

FORMATO DE LEGALIZACIÓN DESPLAZAMIENTO DE CONTRATISTA

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: Montería 30 de Julio del 2026

PRESENTADO A: NELSON DE LA ESPRIELLA - SUBDIRECTOR (E)

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
109926	13, 16, 17, 23, 24, 27 de Julio de 2026	13, 16, 17, 23, 24, 27 de Julio de 2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA:**
Montelíbano	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR, - CORDOBA	Montería

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: IMPARTIR FORMACIÓN INTEGRAL EN LA FICHA 3517912 TECNICO EN COCINA MONTELIBANO.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

IMPARTIR FORMACIÓN INTEGRAL EN LA FICHA 3517912 TECNICO EN COCINA MONTELIBANO

RESULTADOS:

1. **CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.**
2. **Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico**
3. **MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.**

EVIDENCIAS O SOPORTES:

1. **Tiquetes**
2. **Registros fotográficos**
3. **Listado de asistencia**

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1. Impartir formación profesional integral programa CampeSena **2.** Desarrollo de actividades asignadas de acuerdo con los resultados de aprendizaje.	MARLON BLANQUICETT GOMEZ Instructor programa CampeSena	**13, 16, 17, 23, 24, 27 de Julio de 2026**

CONCLUSIÓNES: **1. Se impartió formación en atención programa CampeSena.** **FICHA 3517912 TECNICO EN COCINA MONTELIBANO**		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		**FIRMA**
MARLON BLANQUICETT GOMEZ		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
COORDINADOR ACADÉMICO	LUIS ERNESTO BARRERA	

Control de Cambios

VERSION	FECHA DE ENTRADA EN VIGENTE	NATURALEZA DEL CAMBIO
V.01	Junio 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-087, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.



TRANSPORTE SAN PEDRO LTDA
NIT.812.008.249-9
Puerto Libertador Cel. 3137700928
Montelibano Cel. 3136275217

TARIFA $ 46.000

TIQUETE DE VIAJE

ORIGEN: Montelibano | DESTINO: Monteria
DIA 13 | MES 7 | AÑO 26 | HORA DE SALIDA: 6:30 Pm | CAMIONETA No.
NOMBRE: Marlon Blanquett
FIRMA DESPACHADOR: Hor F.
N° 34032

TRANSPORTE SAN PEDRO LTDA
NIT.812.008.249-9
Puerto Libertador Cel. 3137700928
Montelibano Cel. 3136275217

TARIFA $ 46.000

TIQUETE DE VIAJE

ORIGEN: Monteria | DESTINO: Montelibano
DIA 13 | MES 7 | AÑO 26 | HORA DE SALIDA: 9:30 A | CAMIONETA No.
NOMBRE: Marlon Bl.
FIRMA DESPACHADOR:
N° 34006

TRANSPORTE SAN PEDRO LTDA
NIT.812.008.249-9
Puerto Libertador Cel. 3137700928
Montelibano Cel. 3136275217

TARIFA $ 46.000

TIQUETE DE VIAJE

ORIGEN: Monteria | DESTINO: Montelibano
DIA 16 | MES 7 | AÑO 26 | HORA DE SALIDA: 9 Am | CAMIONETA No.
NOMBRE: Marlon B
FIRMA DESPACHADOR:
N° 34072

TRANSPORTE SAN PEDRO LTDA
NIT.812.008.249-9
Puerto Libertador Cel. 3137700928
Montelibano Cel. 3136275217

TARIFA $ 46000

TIQUETE DE VIAJE

ORIGEN: Montelibano | DESTINO: Monteria
DIA 16 | MES 7 | AÑO 26 | HORA DE SALIDA: 6 Pm | CAMIONETA No.
NOMBRE: marlon Blanquett
FIRMA DESPACHADOR: Hor F.
N° 34115

TRANSPORTE SAN PEDRO LTDA
NIT.812.008.249-9
Puerto Libertador Cel. 3137700928
Montelibano Cel. 3136275217

TARIFA $ 46000

TIQUETE DE VIAJE

ORIGEN: Monteria | DESTINO: Montelibano
DIA 17 | MES 7 | AÑO 26 | HORA DE SALIDA: 10 Am | CAMIONETA No.
NOMBRE: Marlon B.
FIRMA DESPACHADOR: Juan
N° 34148

TRANSPORTE SAN PEDRO LTDA
NIT.812.008.249-9
Puerto Libertador Cel. 3137700928
Montelibano Cel. 3136275217

$ 46.000

TIQUETE DE VIAJE

ORIGEN: Montelibano | DESTINO: Monteria
DIA 17 | MES 7 | AÑO 26 | HORA DE SALIDA: | CAMIONETA No.
NOMBRE: marlon Blanq
FIRMA DESPACHADOR: Hor F
N° 34177

TRANSPORTE SAN PEDRO LTDA
NIT.812.008.249-9
Puerto Libertador Cel. 3137700928
Montelibano Cel. 3136275217

TARIFA $ 46.000

TIQUETE DE VIAJE

ORIGEN: monteria | DESTINO: montelibano
DIA 23 | MES 7 | AÑO 26 | HORA DE SALIDA: 9 Am | CAMIONETA No.
NOMBRE: Marlon B
FIRMA DESPACHADOR: Juan
N° 34209

TRANSPORTE SAN PEDRO LTDA
NIT.812.008.249-9
Puerto Libertador Cel. 3137700928
Montelibano Cel. 3136275217

TARIFA $ 46.000

TIQUETE DE VIAJE

ORIGEN: montelibano | DESTINO: monteria
DIA 23 | MES 7 | AÑO 26 | HORA DE SALIDA: 6 Pm. | CAMIONETA No.
NOMBRE: marlon B
FIRMA DESPACHADOR: Hor
N° 34233



TRANSPORTE SAN PEDRO LTDA
NIT.812.008.249-9
Puerto Libertador Cel. 3137700509
Montelibano Cel. 3136775217

TARIFA $ 46.000

TIQUETE DE VIAJE

ORIGEN: Montería
DESTINO: Montelibano
DIA: 24 MES: 7 AÑO: 26
HORA DE SALIDA: 10 Am
CAMIONETA No:
NOMBRE: Marlon
FIRMA DESPACHADOR: Juan
N° 34278

TRANSPORTE SAN PEDRO LTDA
NIT.812.008.249-9
Puerto Libertador Cel. 3137700509
Montelibano Cel. 3136775217

TARIFA $ 46.000

TIQUETE DE VIAJE

ORIGEN: Montelibano
DESTINO: Montería
DIA: 24 MES: 7 AÑO: 26
HORA DE SALIDA: 6:30
CAMIONETA No:
NOMBRE: Marlon Buelvas
FIRMA DESPACHADOR: Alex
N° 34305

TRANSPORTE SAN PEDRO LTDA
NIT.812.008.249-9
Puerto Libertador Cel. 3137700509
Montelibano Cel. 3136775217

TARIFA $ 46000

TIQUETE DE VIAJE

ORIGEN: montería
DESTINO: Montelibano
DIA: 27 MES: 7 AÑO: 26
HORA DE SALIDA: 9:30
CAMIONETA No:
NOMBRE: Marlon
FIRMA DESPACHADOR: juan
N° 34347

TRANSPORTE SAN PEDRO LTDA
NIT.812.008.249-9
Puerto Libertador Cel. 3137700509
Montelibano Cel. 3136775217

TARIFA $ 46000

TIQUETE DE VIAJE

ORIGEN: Montelibano
DESTINO: Montería
DIA: 27 MES: 7 AÑO: 26
HORA DE SALIDA: 6.45
CAMIONETA No:
NOMBRE: marlon B.
FIRMA DESPACHADOR: Alex.
N° 34388

	Versión: 02
	Código: GRF-F-057

COMISIONES DE SERVICIOS

COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE INFORMAL - FUNCIONARIOS

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA:	**MONTELIBANO**	**Código Regional :**	**23**
NOMBRE DEL FUNCIONARIO:	MARLON BLANQUICETT	**Código Centro:**	**911510**
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:	9294614	**Fecha de elaboración:**	**31/07/2026**

En desarrollo de la comisión No. _109926__durante los días__13, 16, 17, 23, 24, 26, 27__del mes de ___JULIO___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
13/07/2026	TERMINAL DE TRANSPORTE - SEDE SAN JORGE	MOTO	10000
16/07/2026	TERMINAL DE TRANSPORTE - SEDE SAN JORGE	MOTO	10000
17/07/2026	TERMINAL DE TRANSPORTE - SEDE SAN JORGE	MOTO	10000
23/07/2026	TERMINAL DE TRANSPORTE - SEDE SAN JORGE	MOTO	10000
24/07/2026	TERMINAL DE TRANSPORTE - SEDE SAN JORGE	MOTO	10000
27/07/2026	TERMINAL DE TRANSPORTE - SEDE SAN JORGE	MOTO	10000
		RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A:	**60000**

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:	MARLON BLANQUICETT GOMEZ	**Nombre completo:**	LUIS ERNESTO BARRERA	**Nombre completo:**	NELSON DE LA ESPRIELLA
Cargo:	INSTRUCTOR	**Cargo:**	COORDINADOR ACADEMICO	**Cargo:**	SUBDIRECTOR(E)
Firma:	Marlon Blanquicett	**Firma:**		**Firma:**	













