PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villeta, agosto de 2024

Señor (a)

JHON ALEXANDER SAAVEDRA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. **6671729**
Cargo del supervisor: Coordinador Académico
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial
Villeta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes agosto del año 2024

Referencia: No CO1.PCCNTR. **6671729** del año 2024

Nelson Andres Matiz Matiz, identificado con la cédula de ciudadanía No. 80843381 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial de Villeta, 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 DIECISÉIS MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y UN MIL TRECIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE. ($16.671.368,00) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago por el mes de agosto por valor de UN MILLÓN TRECIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE. ($ 1.339.663,00), b) Tres (3) pagos iguales por los meses de septiembre a noviembre de 2024 por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($4.465.545,00) cada uno, c) Un último pago por el mes de diciembre de 2024 por valor de Un millón novecientos treinta y cinco mil setenta pesos m/cte. ($ 1.935.070,00)

Plazo: Será hasta el día 13 de diciembre de 2024.

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
Prestación de servicios profesionales, tecnólogo y/o técnico para el desarrollo de las actividades de formación del nivel técnico, tecnológico y/o complementaría del programa Regular, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente, de acuerdo con las necesidades, la programación establecida y los productos de formación pactados del Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial - Regional Cundinamarca. Cocina.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices y el reconocimiento de aprendizajes previos de acuerdo a las necesidades del centro de formación.	Se realizaron actividades con la ficha **2928410**, correspondiente al titulado de Técnico en Cocina en el municipio de la vega.	Para el periodo objetode este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.

2	Registrar, verificar y hacer seguimiento en el SISTEMA SOFIA PLUS de manera oportuna de todas las actividades que, de acuerdo con los procesos, son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: a). Registro de los juicios evaluativos dentro de los tiempos establecidos en el reglamento estudiantil; b). Creación de rutas y asociación de aprendices; c). Registro de juicios	Se anexan los Juicios evaluativos de la ficha **2928410**, correspondiente al titulado de Técnico en Cocina en el municipio de la vega.	Se anexa los juicios de valor en el informe y se suben al drive en la carpeta portafolio del instructor.

	evaluativos del conocimiento de aprendizajes previos, d). Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información, como requisito para la autorización del pago del periodo correspondiente.		
3	Implementar estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Como estrategia de enseñanza, se utilizó: (Juego de roles, lluvia de ideas) de acuerdo con: guía de aprendizaje GFPI-F-135, plan concertado e instrumento de evaluación	Se anexa: Guía de aprendizaje GFPI-F-135, Plan de trabajo concertado e instrumento de evaluación.
4	Apoyar y participar en los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	No se realizaron actividades para esta obligación.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación
5	Conocer, Aplicar y hacer cumplir el reglamento de aprendices.	Se aplica el reglamento del aprendiz: Deberes y derechos de los aprendices	Se encuentra en la plataforma DRIVE en la carpeta de Portafolio del instructor

6	Apoyar la evaluación de procesos contractuales de bienes y servicios que tengan relación con el área de formación; así como el apoyo técnico a la supervisión de contratos de bienes y servicios que correspondan a su área de formación a quien la subdirectora determine.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.
7	Asistir a los llamados efectuados por la Entidad, con el objeto de recibir capacitación y actualización en formación.	Se asistió a la reunión solicitada por la nueva Subdirectora del centro CDEA el día 23 de agosto del 2024.	Se entrega evidencia fotográfica de la asistencia y participación.
8	Aplicar al proceso de certificación de la norma ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO 240201056 y aportar el respectivo certificado de aprobación vigente, o la evidencia de la inscripción efectiva al mismo antes del 30 de junio del presente año.	Si cuento con la certificación de la norma orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo 240201056, es de fecha 17/09/24, por lo que se encuentra vigente.	Anexo certificado de la competencia laboral. ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO 240201056
9	Atender la formación de aprendices en el área asignada, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación	Se realizó actividades de la ficha **2928410**, correspondiente al titulado de Técnico en Cocina en el municipio de la vega.	Todas las evidencias se encuentran en la plataforma DRIVE en la carpeta Portafolio del Instructor.

10	Legalizar la apertura de los Grupos de Formación complementaria en el aplicativo SOFIA PLUS en el tiempo correspondiente teniendo en cuenta las fechas establecidas por el área de Administración Educativa.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.
11.	Apoyar la gestión del programa para el posicionamiento Regional de acuerdo al Plan Estratégico del Centro de Formación	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación	Para el periodo objetode este pago la necesidad del serviciono requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación

12.	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro.	Se aporta en las metas a regular con: 11 Aprendices en el Titulado Técnico en Cocina con ficha **2928410** en la competencia.	Todas las evidencias se encuentran en la plataforma DRIVE en la carpeta Portafolio del Instructor.

13.	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Se trabaja en la plataforma DRIVE con: Foros Herramienta de portafolio de evidencias	Todas las evidencias se encuentran en DRIVE en la carpeta portafolio del Instructor.
14	Implementar y evaluar estrategias de retención a través de acciones que permitan garantizar la permanencia de aprendices en los diferentes niveles y modalidades de formación, en coordinación con el área de bienestar y los apoyos administrativos de formación. Para tal efecto los reportes de inasistencias y/o deserción deben efectuarse de manera inmediata	Dentro de las estrategias, están: -Apoyo constante y directo por parte de bienestar del aprendiz. -Acompañamiento de coordinación académica.	Se realizó una actividad por parte del equipo de Bienestar en donde se enfocó los protocolos y afianzamiento de cada uno de los aprendices se entrega evidencias fotográficas de las actividades.
15.	Participar en actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área.	Para el periodo objetode este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación
16.	Guardar absoluta reserva sobre documentos, información, programas y material que lleguen a su conocimiento por el	Se guarda reserva en todas las actividades ejecutadas dentro del objeto contractual.	Capacitaciones elaboradas en la plataforma de si contratistas

	desarrollo del objeto contractual.		
17.	Cumplir con la programación concertada mensual en actividades de formación, por periodos fijos y con una programación mensual de 160 horas. Dicha actividad será desarrollada en los 29 municipios de jurisdicción del centro de formación, en las jornadas mañana, tarde, noche o fin de semana; según la programación concertada con el respectivo coordinador.	Se reportan 35 horas /mensuales que Correspondientes a: Elaboración de un cronograma y estandarización de talleres o clases del técnico en cocina de actividades Para el desarrollo del mismo. Verificación de los resultados de aprendizaje de todas las competencias ya desarrolladas del curso.	Reporte descargado de Sofía plus ay anexado a evidencias.
18.	Apoyar la formación complementaria de ser necesario para dar cumplimiento a los requerimientos y las necesidades del centro de formación.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.
19.	Hacer entrega al supervisor una vez inicie la ficha de formación titulada el proyecto formativo, la planeación pedagógica, las guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación del programa y/o competencia a impartir; así como efectuar la creación y actualización en el respectivo portafolio según las actualizaciones de siga.	En la carpeta de DRIVE en portafolio del Instructor: se cuenta: Estructura curricular Proyecto formativo, Planeación pedagógica Gantt, cronograma de trabajo trimestral. Guía de aprendizaje GFPI-F-135, Plan de trabajo concertado instrumento deevaluación.	Todas las evidencias se encuentran en la plataforma DRIVE en la carpeta Evidencias del Instructor.

20.	Efectuar seguimiento a aprendices en etapa productiva, en caso de ser requerido y de conformidadcon los lineamientos establecidos al respecto en el Plan de Acción de lavigencia.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación	Para el periodo objeto de este pago lanecesidad del serviciono requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación
21.	Apoyar el desarrollo de las diferentes etapas de las ofertas educativas en las modalidades, regular y especial, así como participaren articulación con el personal de apoyo a la administración educativa enlos procesos de divulgación, inscripción, registro ymatricula.	No se realizaron actividades para esta obligación.	Para el periodo objeto de este pago lanecesidad del serviciono requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación
22.	Programar y proponer girastécnicas con criterios de calidad, pertinencia y optimización de recursos, con el fin de ser registradasen el aplicativo del plan de acción de la Dirección de Planeación y Direccionamiento Corporativo, Así como brindar el acompañamiento durante el desarrollo de las mismas.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.	Para el periodo objetode este pago la necesidad del serviciono requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación
23.	Estar en continua revisión delos sistemas de gestión de calidad SIGA, para la actualización de procesos y	Se trabaja en los formatos:	Se anexa Todas las evidencias se encuentran en la

	formatos aplicarlo en el proceso de formación correspondiente. Conformara un Archivo Digital y manual con los soportes de la Ejecución de la Formación (Proyecto de Formación, planeación pedagógica, plan de trabajo.	guía de aprendizaje GFPI-F-135 Planeación pedagógica GFPI-F-134.	plataforma DRIVE en la carpeta Evidencias del instructor. Guía de aprendizaje GFPI-F-135 Planeación pedagógica GFPI-F-134.
24.	Participar en las convocatorias de formación pedagógicas que el Centro establezca, así como la formación de TIC´S en mejora de las competencias de las nuevas tecnologías.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.	Para el periodo objetode este pago la necesidad del serviciono requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación
25.	Apoyar en la elaboración de documentos “lugares de desarrollo”, de nuevos programas y renovación de los mismos, al igual que en el proceso de autoevaluación, de acuerdo a lo establecido en la guía de gestión del Registro Calificado que se encuentre vigente.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.	Para el periodo objetode este pago la necesidad del serviciono requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación

26.	Participar en los Equipos Ejecutores de Centro y apoyar la elaboración, revisión y validación de los productos establecidos en los procedimientos y guías determinados desde la pertinencia de la oferta hasta la certificación de los aprendices.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación	Pendiente del requerimiento del equipo ejecutor.
27	Participar en la concertación y coordinación interinstitucional para la ejecución de proyectos de desarrollo y acciones de Formación Profesional Integral, proyectos de desarrollo sectorial, regional, municipal y veredal.	Durante el mes no se realizaron acciones para esta obligación.	No se presentan evidencias.
28	Realizar la respectiva entrega formal mediante acta, donde se evidencien las acciones del programa formativo, su avance y novedades, ante la rotación de instructor.	Durante el mes no se realizaron acciones para esta obligación.	No se presentan evidencias.
29	Recibir y responder por el uso, manejo y custodia de bienes entregados (ambientes de formación, materiales, equipos o herramientas) para el desarrollo de la formación en virtud de la ejecución de su contrato.	Durante el mes no se realizaron acciones para esta obligación.	No se presentan evidencias.
30	Reintegrar los materiales de formación, herramientas o equipos, que fueren entregados para el desarrollo del programa de formación.	En el momento no me han entregado materiales de formación, herramientas o equipos para reintegrar.	Pendiente del requerimiento del centro de formación.

31	Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA, de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad y que hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán dar cuenta sobre la entrega de bienesal supervisor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.	No se ha presentado novedad de los bienes del SENA, que estén en mi ambiente de formación.	No se ha presentado novedad de los bienes del SENA, que estén en mi ambiente de formación.
32	Los documentos elaborados en función de la formación profesional integral del respectivo programa son propiedad del Servicio Nacional de Aprendizaje; donde el instructor deberá al final del contrato, realizar la entrega en archivo magnético de cada una de las evidencias y formatos elaborados (Word, Excel y PDF) en virtud del contrato al supervisor, quien deberá validar la información correspondiente.	Esta actividad se realizará al final del contrato, en el mes de noviembre de 2024.	Esta actividad serealizará al final delcontrato, en el mes de noviembre de 2024.
33	Proyectar decorosamente la imagen corporativa del Servicio Nacional de Aprendizaje, en las	Esta actividad se realiza todo el tiempo.	Esta actividad se realiza todo el tiempo.
34	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	No se logró hacer la encuesta de SIGA por motivo de no tener activa el correo Sena.	Para el próximo mes me comprometo hacer la encuesta SIGA si me activan mi correo Sena.

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 Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe 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.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

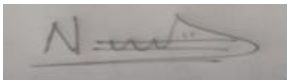
Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos.

realizados y el No.1064512819 de la planilla, SIMPLE y julio 2024. (Decreto Ley 2106de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (18)

foliosCordialmente,



Firma

Nelson Andrés Matiz

MatizContratista

C.C. No. 80.843.381 Bogotá

Recibí a satisfacción:

Firma

JHON ALEXANDER SAAVEDRA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. **6671729** del año 2024

Coordinador Académico

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NELSON ANDRES MATIZ MATIZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y

FECHA INICIAL: 01/08/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2928410 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	35,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	35,90

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: NELSON ANDRES MATIZ MATIZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: COCINA
- Código del Programa de Formación: 635503 versión 103
- Nombre del Proyecto:
- Fase del Proyecto: Planeación
- Actividad de Proyecto:
- Competencia: **Almacenar productos alimenticios e insumos según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: **Inventariar los productos alimenticios almacenados teniendo en cuenta el procedimiento establecido por la empresa**
- Duración de la Guía: 48 horas -8 días

2. PRESENTACIÓN

Apreciados/as aprendices:

Reciban un cordial saludo, y bienvenida al estudio de este resultado de la competencia **Almacenar productos alimenticios e insumos según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento**

En el área de la pastelería no solo es importante la presentación y el sabor que podemos brindarle a nuestros productos, también es necesario Planificar y dirigir la preparación. Modificar nuestra receta o crear otros nuevos que cumplan los estándares de calidad. Realizar estimaciones sobre las necesidades de comida y costes de comida/mano de obra.

En cada uno de estos pasos se recomienda tener una estandarización o protocolo de normas que especifiquen calidad del producto, características organolépticas, temperatura, fecha de ingreso entre otras; toda esta información requerida la podemos encontrar en los llamados FORMATOS.

Si sabemos crear un formato de acuerdo a la necesidad de nuestra empresa reduciremos notablemente, mermas, contaminación, incidentes alimentarios, etc. es importante capacitar el personal para que lo diligencie correctamente.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

A - ¿Que es las unidades de medida en la cocina?

- ✓ Cantidades de ingredientes indicadas en las recetas de cocina, calculadas en kilogramos, gramos, litros, centilitros, etc.

https://youtu.be/-5y59bvjDAg Masa, volumen y temperatura

¿Cuál es la importancia de medir los alimentos?

- ✓ En la cocina es imprescindible controlar los ingredientes en su justa medida para elaborar cualquier plato. Y más aún cuando se trata de recetas que no hemos realizado nunca y que necesitan unas medidas concretas

¿Cuáles son las herramientas y unidades de medida utilizadas en la cocina?

Básculas de cocina electrónicas Básculas de cocina mecánicas

Enlace de apoyo a formación : **https://youtu.be/_44bIyE4f1Q** Cómo Usar Tazas, Jarras y Cucharas Medidoras – Equivalencias

Conozcamos otro tipo de Medida en este caso la TEMPERATURA

CONOCIENDO LAS ESCALAS DE TEMPERATURA: ¿GRADOS CELSIUS O FAHRENHEIT?

Escala Grados Celsius

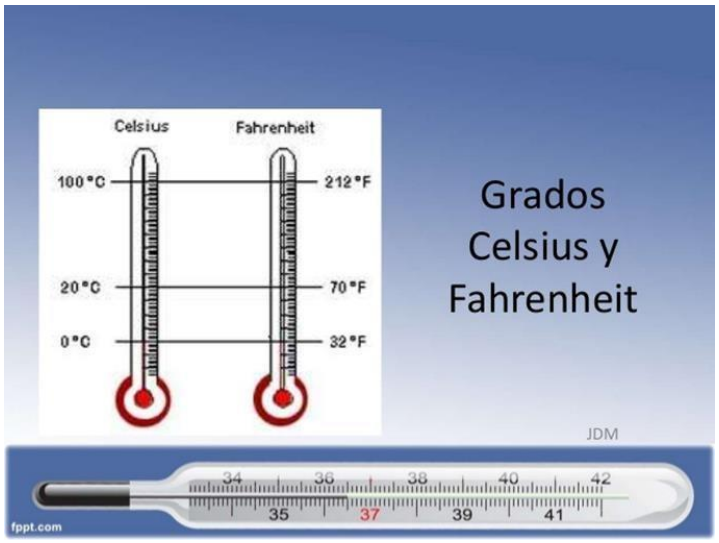
La escala Celsius se utiliza en la mayoría de los países del mundo. El creador de esta escala se llamaba Anders Celsius, un científico y astrónomo sueco. A esta escala también se le denomina "escala centígrada" y es importante saber que en ella la temperatura se divide en 100 grados, siendo 0º C el punto de congelación del agua y 100º C el punto de ebullición del agua.

Escala Grados Fahrenheit

Tal como lo comentábamos, la escala Fahrenheit es la forma de medir la temperatura más común en Estados Unidos y en algunas partes del Caribe. Su creador se llamaba Daniel Fahrenheit, un conocido físico e ingeniero alemán. En esta escala de temperatura, a diferencia de la escala Celsius, el punto de congelación del agua se encuentra en los 32º F mientras que el punto de ebullición del agua está en los 212º F.

Enlace de apoyo a formación : **https://youtu.be/Y82p7pk9TnQ**

temperatura Celsius y Fahrenheit



FORMULA: °F = 9 Sobre 5 x °C +32 = Para convertir centígrados en Fahrenheit

FORMULA: °C = °F -32 =? dividido por 1.8 = Para convertir Fahrenheit en centígrados

Enlace de apoyo a formación : **https://youtu.be/2ur57ZuQA-M** Cómo convertir grados Fahrenheit a Centígrados

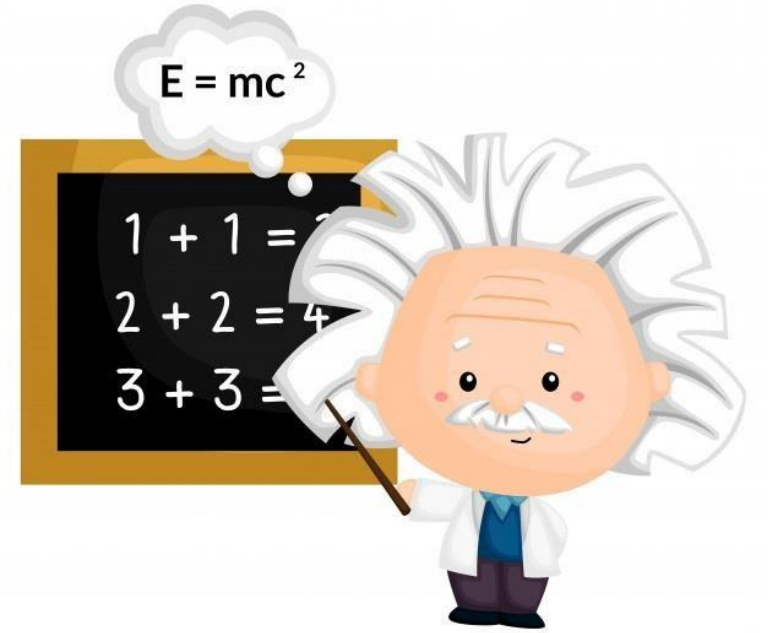
PROBLEMA A RESOLVER:

Durante cierto día, la temperatura en Colombia fue de 20 C° ¿Encontrar la equivalencia en grados Fahrenheit?

DATOS: °C = 20 **°F =?** **FORMULA: °F = 9 Sobre 5 (°C +32)**

RESPUESTAS

A= 68 °F
B= 20 °F
C=52°F
D= 68 °C



B-

RECETA ESTÁNDAR

¿Cuáles son las características de una receta de cocina?

Los recetarios tienen por características: indicar pasos ordenados, ingredientes e implementos a utilizar. ... Los recetarios tienen instrucciones, las cuales se caracterizan por presentarse en imperativo o infinitivo. Un imperativo expresa petición, ruego, prohibición, mandato y orden

¿Qué es un estándar?

El término estándar tiene su origen etimológico en el vocablo inglés standard. El concepto se utiliza para nombrar a aquello que puede tomarse como referencia, patrón o modelo.

¿Qué es una receta estándar?

La receta estándar es aquella en la que están explicados todos los elementos, técnicas empleadas, y tiempos, de tal manera que el resultado sea siempre el mismo, sea quien sea la persona que la realiza

Enlace de apoyo a formación : : **https://youtu.be/D7GuqieSM8o** Estandarización de recetas

C –

CONTROL DE INVENTARIO Y SOLICITUD DE MATERIA PRIMA

https://youtu.be/NzW2cDZAlFc Control de inventario y solicitud de materia prima

3.2 ACTIVIDADES DE IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS:

A - Los aprendices ingresaran al taller de formación y observaran los diferentes Instrumentos utilizados cotidianamente para realizar mediciones en materia prima cocina, En un foro comentaremos que instrumentos faltan aquí y los cuales conocen por experiencia o han visto casualmente.

B- Identificaremos conocimientos mediante la lectura de recetas, para lograr este objetivo es necesario que los aprendices lleven a su formación material de apoyo; como lo son revistas, libros, documentos, donde podamos observar:

- Tipos de recetas
- Tipos de formatos
- Tipos de procedimientos
- Vocabulario Técnico de pastelería

Una vez realizada esta actividad, observaremos las sugerencias a tener en cuenta a la hora de diseñar un documento de receta estándar, posteriormente observaremos analíticamente el formato anexado al final de guía y sacaremos conclusiones ¡

Ingredientes	Unidad	Costo de unidad	Cantidad requerida	Costo Unitario
Espinazo de puerco	KG	$200	2kg	$400
Macizo de puerco	KG	$90	1kg	$90
Arroz	PZA	$21	1 ½	$31.50
Tomillo	PZA	$7.50	1	$7.50
Agua	LT	$15	1 ½	$22.50
Chile ancho	KG	$5	2 pza	$1
Chiles secos guajillo	KG	$12	4 pza	$4.20
Tomate verde	KG	$35	12 pza	$35
Ajo	KG	$4	1 pza	$4
Cebolla	KG	$8	1pza	$8
Limón	KG	$15	5 pza	$7.50
Costo total				$609.20
Costo por porción				$121.84
Utilidad 45.37%				$182.76
Precio de venta				$304.6

Método de preparación	Fotografía
1° Ponga a cocer las carnes con cebolla y sal. 2° Muela los chiles con los tomates, el ajo, la cebolla, el comino y el arroz. 3° Agregue la salsa a la carne ya cocida, baje el fuego y deje sazonar, el arroz molido espesa la salsa. 4° Sirva con arroz blanco cocido al vapor y jugo de limón al gusto.	
Presentación	
Equipo/loza de presentación: Plato	
Equipo/utensilio para producción: Plato llano, olla, cazuela, cucharas, tenedores, cuchara de madera, etc.	
Aportes/valores nutricionales: Ver la tabla	

.

C- En este mundo donde la Tecnología y el conocimiento cada día se apoderan más de las empresas, donde el **SABER HACER** ya no es suficiente ¡ahora también se tiene que complementar con el **SABER SABER**, la competencia de conocimientos prácticos se tiene muy en cuenta en las grandes empresas o en el emprendimiento de tu propio negocio.

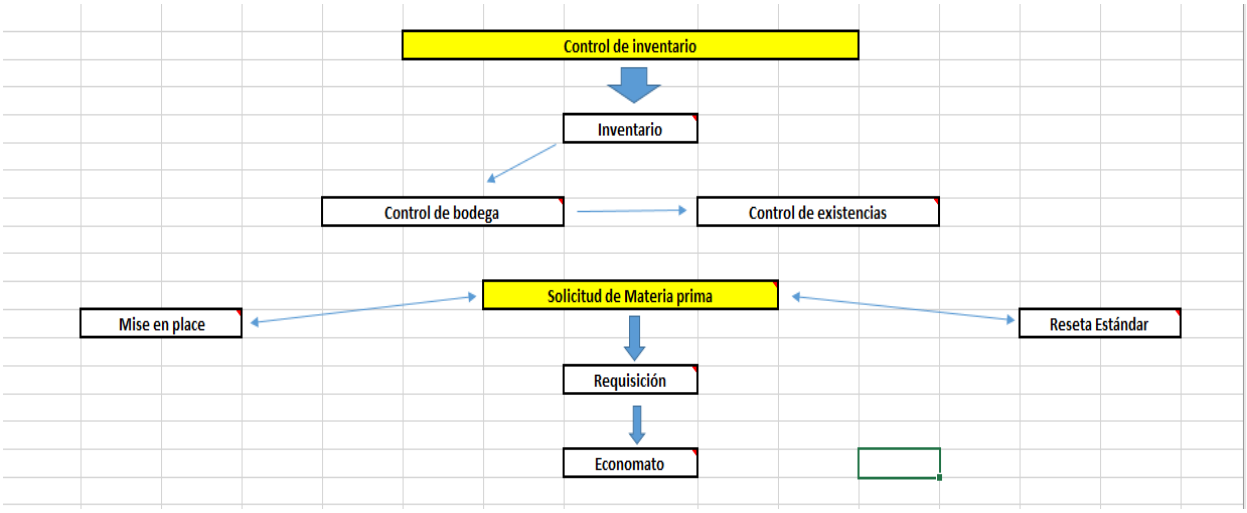
Actividad: En el ambiente de formación realizaremos algunos FORMATOS DE ALMACENALIMENTOS E INVENTARIO:

FORMATOS DE EMPRESAS ALIMENTOS

- Formato Inventario
- Control de Bodega
- Control de Existencias
- Solicitud materia prima
- Devoluciones

FORMATOS DE COCINA

- Receta Estándar
- Rotulador
- Lista de chequeo
- Lista de verificación



¿PREGUNTAS A RESOLVER?

¿Por qué es importante cotejar solicitud de materia prima contra cantidades recibidas?

¿Por qué es importante constatar las condiciones de recepción de las materias primas?

¿Por qué es importante tomar temperaturas de las materias primas en el recibo?

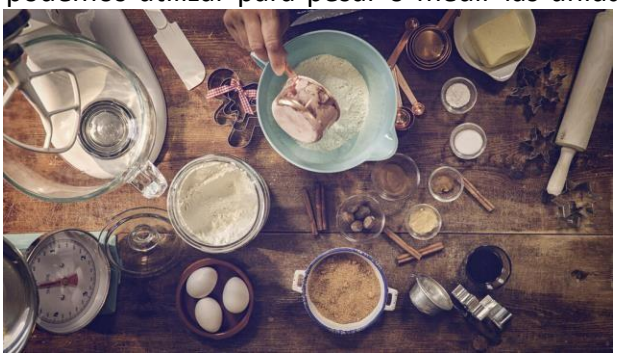
Recomendación: Revisar fechas de vencimiento y estado físico de las materias primas al recibirlas.

3.3 ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTOS Y TEORIA)

A- Investigar **TEMA:** Sistema de equivalencia en Alimentos, concepto de unidades de medida en alimentos, importancia y utilidades.

Los aprendices realizaran un documento manejando las herramientas TIC donde muestren la implementación de las unidades de medida en alimentos en **COLOMBIA** , podrán utilizar cualquier tipo de producto pesarlo y mostrarnos a cuanto equivale, es importante para esta actividad que realicen varios tipos de medidas con diferentes productos , sólidos y líquidos , en granos y molidos , observaremos que no es igual pesar 200 gramos de arroz y 200 gramos de harina tomando como medida una taza ; a continuación dejare varios interrogantes que les podrán servir para realizar una excelente trabajo investigativo , Ejemplos :

- ¿Cuánto es un gramo, una libra, un kilo, una cucharada, una cucharadita, una pisca?
- ¿cuánto equivale un mililitro, onzas, litro, que ingredientes podemos utilizar en esta unidad de medida?
- ¿Qué instrumentos podemos utilizar para pesar o medir las unidades de medida? Anexa fotos.



B – El instructor enviará al grupo de WhatsApp un formato de receta estándar, este documento estará en blanco, para un mejor diligenciamiento y control de fórmulas matemáticas; se subirá este documento en Excel, aprovecharemos el libro de recetas y tomaremos una, la cual subiremos al formato para diligenciarlo, esta actividad nos será muy útil para el paso 3.4

C Hoy más que nunca implementar controles y procedimientos en tu restaurante es primordial:

- ✓ En esta actividad el instructor adjuntara a su guía de aprendizaje, varios tipos de formatos que son muy utilizados en el área de alimentos y bebidas, dará una explicación de cada uno de ellos y su eventual importancia.

3.4 TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO

A-

tabla de conversiones	Respuesta
¿Cuantas onzas hay en 1 libra de 453 gramos usa ?:	
¿tengo una @ de ------- libras , si la libra es de 500 gr , cuantos gramos tiene 1/2 arroba?	
¿Cuántos litros hay en un galón ?	
¿60 ml equivalen a cuantas cucharadas?	

B- En el taller de formación realizaremos la preparación de un producto, el cual observaremos la importancia de tener los conceptos claros (equivalencias) (unidades de medida) Receta estándar) (mise en

place), Con este conocimiento adquirido será muy sencillo descifrar y realizar cualquier receta garantizando el éxito del pastelero.

C - Los aprendices elaborarán sus propios formatos, Diseñándolo para la cocina del municipio san francisco, estos formatos serán revisados y adjuntados a su respectivo portafolio como evidencia.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Se realizará por medio de Formulación de preguntas y Desarrollo guía de aprendizaje	Reconoce los contaminantes de los alimentos según fuentes y factores que la generan	Técnica: formulación de preguntas con respuestas analíticas y conceptuales Instrumentos: videos conceptuales
Evidencias de Desempeño Se realizará por medio de trabajos escritos y actividades lúdicas, donde se evidencia la retención del conocimiento adquirido	Identifica los mecanismos de contaminación de los alimentos de acuerdo con factores, fuentes y puntos críticos de control.	Técnica: Resolución de problemas Trabajo escrito, mesa redonda
Evidencias de Producto: 1.Guia socializada y terminada 2.portafolio escrito 3.lista de chequeo	Relaciona sintomatología de enfermedades con riesgos de contaminación en los alimentos. Relaciona alimentos de mayor, medio y bajo riesgo con los posibles factores de contaminación endógenos y exógenos.	Técnica: observación y análisis Instrumento: lista de verificación , formatos diligenciados y socializados

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Organolepsia :** proviene del griego organolipsia que en conjunto significa órgano y recepción, y por tanto comprende aquella reacción que nuestros órganos pueden percibir de las propiedades de un producto o sustancia a través de los receptores sensitivos

- **gramática**: es una rama de la lingüística **que** se dedica al estudio de las leyes, principios y reglas **que** regulan los diferentes usos de las lenguas y la forma de organizar las palabras en las oraciones, la cual fue establecida como tal por los antiguos griegos.
- **Semántico:** al conjunto de palabras o expresiones que guardan una relación estrecha, cualquiera que esta sea. Por **ejemplo**, coche, avión, tren, barco… forman un solo campo **semántico** al referirse a "medios de transporte".
- **sintaxis**: estable el orden en que debe de ir el sujeto, verbo y predicado en una oración, esto para poder entender lo que ahí se dice. Por **ejemplo**: Resfriado me habría la lluvia mojado con me si hubiera.
- **La inocuidad de los alimentos**: puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de **alimentos** para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud
- (**ETA**): Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) se definen como "el conjunto de síntomas originados por la ingestión de agua y/o alimentos que contengan agentes biológicos (por ejemplo: bacterias) o no biológicos (por ejemplo: metales pesados)

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Álzate Londoño, Jaime 1980, Guía profesional de cocina 3º edición, Bogotá Colombia

Álzate Londoño, Jaime 1988, Administración y costos de cocina 2º edición, Bogotá, Colombia

WrigthJeni, Erick Treuillee, 2007, Técnicas culinarias, octava edición, Barcelona España,

La Cocina de Referencia Tomo I, Editorial Limusa

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**NELSON ANDRES MATIZ MATIZ**	**Instructor**	CDAE Villeta	**05/05/2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio

Autor (es)					

CONCEPTOS

TIPO DE RECETA.

Estándar.
Receta completa, en la cual se indican todos los ingredientes o preparaciones (sub-recetas) que se utilizaran.

Complementaria.
Receta para explicar cómo realizar alguna sub-receta que se necesite en la receta estándar, por ejemplo, salsas, fondos y preparaciones previas.

Nombre de la Receta.
Nombre del platillo o bebida a elaborar.

Clasificación.
Puede ser por tiempos (entrada, sopa, plato fuerte, postre), especialidad (mexicana, italiana, alemana, japonesa), temporada o festividad (Navidad, Vigilia, Ramadán), hasta por necesidades nutricionales específicas (celiacos, diabéticos).

Rendimiento.
Es el peso total de la preparación al final de su elaboración, cuya unidad de medida se especifica en litros o kilogramos.

Tamaño de la porción.
Es la cantidad de cada porción.

Número de porciones.
De acuerdo al rendimiento total y el tamaño de la porción, se calcula el número de porciones.

Tiempo de preparación.
Es el tiempo estimado para que el cocinero prepare y monte la preparación.

Tiempo de cocción.
Es el tiempo que la preparación permanece en el proceso de cocción.

Temperatura de servicio.
Es la temperatura que debe tener el platillo, postre o bebida cuando se sirve al comensal.

Costo total de insumos.
La suma de los importes de los ingredientes de la receta.

Costo unitario.
Se divide el costo total de insumos entre el número de porciones

Precio de Venta (sin I VA).
Se suma el costo unitario, más los costos indirectos y directos.

% de costo y utilidad bruta.
Son los porcentajes de la relación entre la ganancia y el costo.

Utilidad.
Cantidad de dinero que se va a ganar por porción.

Precio de venta.
Es el precio de venta más el IVA.

Peso bruto.
Es la cantidad que se requiere de cualquier ingrediente, sin limpiar o acondicionar para la preparación.

Peso neto.
Es la cantidad resultante de cada ingrediente después de desechar la merma de cada producto.

Unidad.
Unidad de medida base del producto, que se indica en litros o kilogramos.

Porción.
Guía rápida para saber si el ingrediente viene en piezas, tazas, cucharadas, etc.

Costo unitario.
Costo del kilogramo o litro del ingrediente.

% de rendimiento.
Rendimiento de cada ingrediente respecto a sus mermas.

Importe.
Costo del ingrediente en función de su peso bruto y su costo unitario.

Técnica.
Los pasos a seguir para elaborar la receta.

Presentación.
Pasos a seguir para su presentación.

Equipo para producción.
Equipo de trabajo para la elaboración de la receta.

Equipo para presentación.
Equipo de trabajo para la presentación.

Aporte nutricional.
Datos sobre las características nutrimentales de la receta.

ANEXO FORMATO DILIGENCIADO RECETA ESTANDAR

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA				**FOTO RECETA :**
CENTRO DE DESARROLLO AGRO-INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL				
VILLETA CUNDINAMARCA				
FORMATO RECETA ESTÁNDAR				**RECETA No.**
NOMBRE DE LA PREPARACION:				**PESO PORCION**
METODO DE COCCION:	**POR CALOR SECO (Concentración)**	ASADO (horno, parrilla, plancha)		
		GRATINADO		**N° DE PORCIONES**
		SALTEADO		
		FREIDO		**TIEMPO DE PREPARACION**
	POR CALOR HUMEDO (Disolución, Expansión)	HERVIDO		
		BLANQUEADO		**CALORIAS**
		AL VAPOR		
		ESCALFADO		**TIPO DE PREPARACION**
		POCHADO		ENTRADA
	MIXTO	GUISADO		FUERTE
		ESTOFADO		ACOMPAÑAMIENTO
		BRASEADO		GARNITURA
METODO DE PREPARACION:		OTRO _____		POSTRE

UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL

COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES	
MARGEN DE ERROR O VARIACION (10)%	
COSTO TOTAL DE LA PREPARACION	
COSTO DE MATERIA PRIMA ESTABLECIDA 30%	
IVA 1,19	
PRECIO REAL DE VENTA DE UNA PORCION	
% REAL DE COSTO	

Mise en Place Utensilios, Menaje y Equipos (ANTES DEL PROCEDIMIENTO)

Mise en Place Insumos y/o Materia Prima (ANTES PROCEDIMIENTO)

Procedimientos

FORMATO CONTROL DE BODEGA

LOGO DE LA EMPRESA	INFORMACION DE LA EMPRESA

CONTROL DE BODEGA	
RESPONSABLE :	FECHA :

ARTICULO	UNIDAD	FECHA :	FECHA :	FECHA :	FECHA :	FECHA :	FECHA :	FECHA :	FECHA :
		Entradas:	Entradas:	Entradas:	Entradas:	Entradas:	Entradas:	Entradas:	Entradas:
		Salidas:	Salidas:	Salidas:	Salidas:	Salidas:	Salidas:	Salidas:	Salidas:
		Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:
		Entradas:	Entradas:	Entradas:	Entradas:	Entradas:	Entradas:	Entradas:	Entradas:
		Salidas:	Salidas:	Salidas:	Salidas:	Salidas:	Salidas:	Salidas:	Salidas:
		Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:
		Entradas:	Entradas:	Entradas:	Entradas:	Entradas:	Entradas:	Entradas:	Entradas:
		Salidas:	Salidas:	Salidas:	Salidas:	Salidas:	Salidas:	Salidas:	Salidas:
		Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:
		Entradas:	Entradas:	Entradas:	Entradas:	Entradas:	Entradas:	Entradas:	Entradas:
		Salidas:	Salidas:	Salidas:	Salidas:	Salidas:	Salidas:	Salidas:	Salidas:
		Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:
		Entradas:	Entradas:	Entradas:	Entradas:	Entradas:	Entradas:	Entradas:	Entradas:
		Salidas:	Salidas:	Salidas:	Salidas:	Salidas:	Salidas:	Salidas:	Salidas:
		Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:	Sobrantes:

CONTROL DE EXISTENCIAS

LOGO DE LA EMPRESA	INFORMACION DE LA EMPRESA

CONTROL DE EXISTENCIAS								
CLASIFICACION DEL PRODUCTO :					MAXIMO:			
NOMBRE DEL PRODUCTO :					MINIMO:			
Fecha movimiento del producto	Referencia o marca del producto	Entradas :	Salidas:	Saldo:	Referencia o marca del producto	Entradas :	Salidas:	Saldo:

Formato control de Inventario Titulado Cocina

		Hora :		Brigada N° :	Asignatura Cocina			
Responsables:	1 chef -			2-		3-		
Ambiente :	Cocina titulado ficha 2142957			4-		5-		
Instructor chef:	Wilson Suárez Cáceres		Areas de Responsabilidad		2- Estufa	3-stewart	4.Inventario	5.aseo Cocina
CENTRO DE DESARROLLO AGRO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL- CDAE SENA VILLETA CUNDINAMARCA								
		Fecha:						

Item	Utencilios	Cantidad	Estado	Novedad	Estado	Novedad	Entrega	C/ NC
1	Cucharas arroceras plasticas	5 unidades					Bandejas limpias	
2	Batidor globo de reposteria	1 unidad					fogones limpios	
3	pinzas de aluminio	3 unidades					Esqueleto cocina	
4	Exprimidores (1 Prestamo) (Cocina)	2 unidades					Limpiar grasa	
5	Afilador de cuchillos chaira	1 unidad						
6	Rallador metalico	1 unidad						
7	Multiuso	1 unidad					Entrega	C/ NC
8	Colador plastico grande	1 unidad					utencilios lavado	
9	Colador metalico	1 unidad					secos y ordenado	
10	Espatula metalica rojo y negro	1 unidad					Meson limpio	
11	Embudo mediano verde	1 unidad						
12	Cucharón escurridor plateado	1 unidad						
13	Platos cuadrados medianos blancos	10 unidades					Entrega	C/ NC
14	Tasas blancas decorativas	4 unidades					Inventario Utenc	
15	Vasos plasticos multicolores	7 unidades					Inventario Cocina	
16	Plato redondo (Prestamo)	1 unidad						
17	Tabla de picar (Prestamo)	1 unidad						
18	Valde rojo (prestamo)	1 unidad						
19	Destapador multiusos azul	1 unidad					Entrega	C/ NC
20	Espatula silicona Reposteria	1 unidad					Piso barrido	
21	Molde PBC y arroz	3 unidades					piso trapeado	
22	tazas medidoras juego de 5	1 unidad					cocina arreglada	
23	Cucharas de sopa	6 unidades					trapero lavado	
24	Tenedores	6 uniades					Baños	
25	Cuchillo cierra para pan	1 unidad					**Equipos**	Novedad
26	Cuchara de helado	1 unidad					Estufa	
27	Brochas plasticas reposteria	2 unidades					Refrigerador	
28	Cucharas medidoras juego de 5	1 unidad					Congelador	
29	Mangas pasteleras	2 unidades					Horno pizzero	
30	Jeringas para decorar	2 unidades					1 bandeja grande	
31	Sujetadores de manga pastelera	2 unidades					1 bandeja peqña	
32	Boquillas para manga Reposteria	6 unidades					8 Ollas con tapa	
33	Envase de vidrio pequeños con tapa	2 unidades					1 parrilla	
34	cuchillo de mesa (prestamo)	1 unidad					3 sartenes	
35	Gramera roja mediana	1 unidad					8 tapas de olla	
36	Silpac tapete de silicona	1 unidad					4 limpiones	
37	Molde de aluminio para postres	12 unidades					1 bandeja	
38	Moldes plasticos para postre	20 unidades					1 bandeja carnes	
39	Cortador de huevos Decorador	1 unidad					1 bandeja pizza	
40	Mortero con martillo pequeño	1 unidad					1 plancha rayas	
41	Encendedor electrico	1 unidad					1 balde rojo	
42	Moldes de silicona verdes postres	2 unidades					1escoba d horno	
43	Molde silicona morado claro	1 unidad						
44	Molde antiadherente Desmontable	1 unidad						
45	Molde antiadherente rectangular	1 unidad						
46	Molde antiadherente Tortas	1 unidad						
47	Rodillo mediano	1 unidad						
48	Teteros de cocina	3 unidades						
49								
50								

SOLICITUD DE MATERIA PRIMA

LOGO DE LA EMPRESA	INFORMACION DE LA EMPRESA	
	SOLICITUD DE MATERIA PRIMA	
DEPARTAMENTO QUE LO SOLICITA :		REQUISICION DE COMPRA N°: 001
FECHA DEL PEDIDO :		FECHA DE ENTREGA :
CANTIDAD	**UNIDAD**	**ARTICULOS**
ELABORADO POR :	AUTORIZADO POR :	RECIBIDO POR :

FORMATO DEVOLUCIONES DE MATERIA PRIMA

LOGO DE LA EMPRESA			INFORMACION DE LA EMPRESA				
FORMATO DEVOLUCIONES DE PRODUCTO							
ELABORADO POR :					APROBADO POR :		
FECHA :					HORA :		
ITEM	NOMBRE PRODUCTO	CANTIDAD	FECHA VENCIMIENTO	FECHA DEVOLUCIÓN	DEVUELTO POR	CAUSA DEVOLUCIÓN	OBSERVACIONES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURAS EN ALIMENTOS

LOGO DE LA EMPRESA	INFORMACION DE LA EMPRESA		
FORMATO CONTROL DE TEMPERATURAS ALIMENTOS			
RESPONSABLE DE LA RECEPCIÓN:		APROBADO POR :	
FECHA :		HORA :	
PRODUCTO	TEMPERATURA	PROVEEDOR	OBSERVACIONES

ROTULADOR

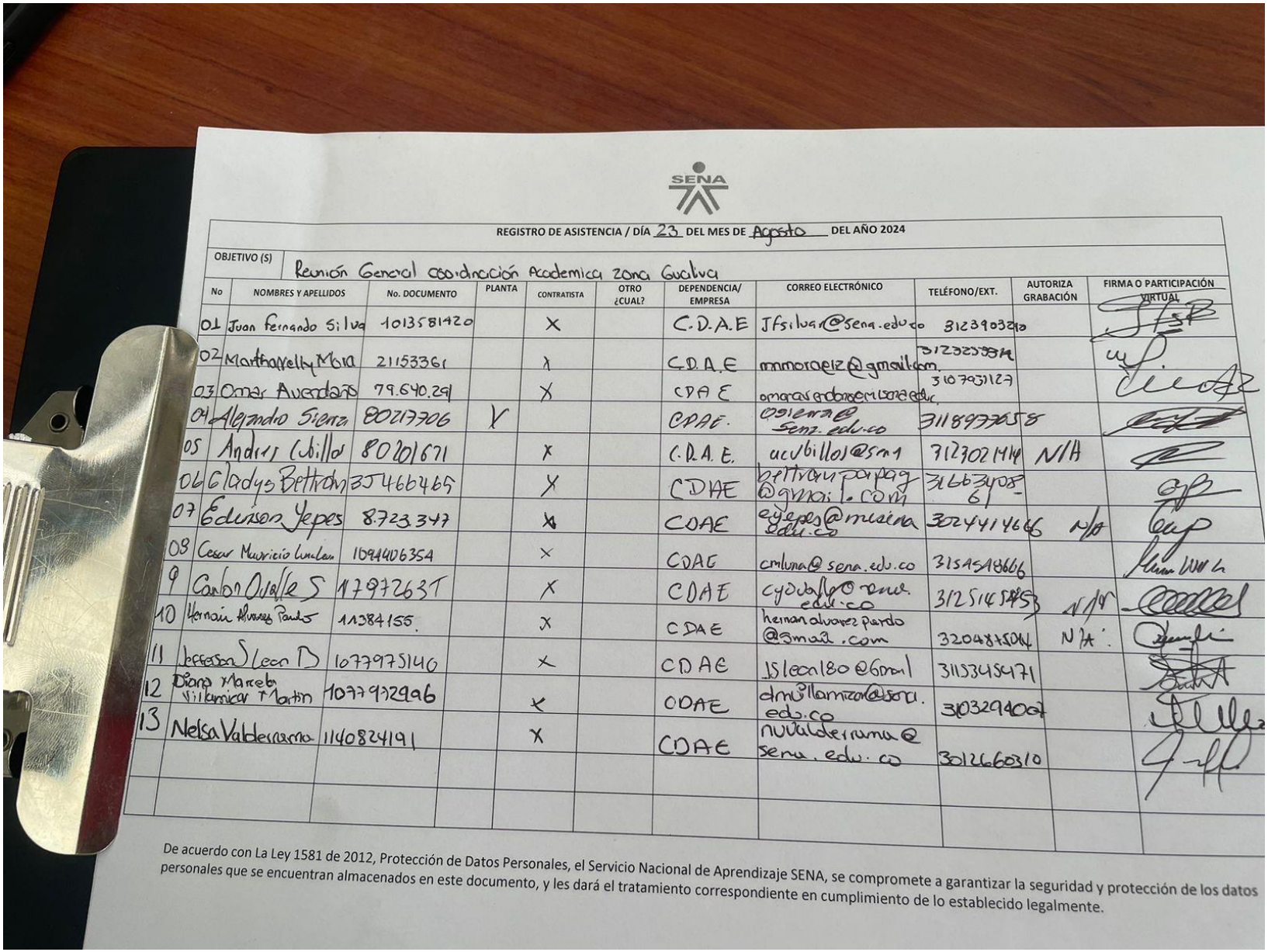
ROTULADOR DE COCINA	
Nombre del produnto :	
Estado del producto :	
Tipo de Almacenamiento:	
Responsable:	
Observaciones	
Fecha de entrada :	
Observaciones :	

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 26/08/2024
Ficha de Caracterización: 2928410
Cógigo: 635503
Versión: 103
Denominación: COCINA.
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 15/04/2024
Fecha Fin: 14/07/2025
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 25 - REGIONAL CUNDINAMARCA
Centro de Formación: 9509 - CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003558297	CRISTIAN STIVEN	CORTES PIÑEROS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO	26/08/2024 18.46 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1003558297	CRISTIAN STIVEN	CORTES PIÑEROS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	26/08/2024 18.46 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1003558297	CRISTIAN STIVEN	CORTES PIÑEROS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	16/05/2024 12.21 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1018513737	ANGEL DAVID	PARRA SAENZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	POR EVALUAR		-
CC	1018513737	ANGEL DAVID	PARRA SAENZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	POR EVALUAR		-
CC	1018513737	ANGEL DAVID	PARRA SAENZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	POR EVALUAR		-
TI	1019991364	BRAYAN ANDRES	GONZALEZ MAHECHA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO	26/08/2024 18.48 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1019991364	BRAYAN ANDRES	GONZALEZ MAHECHA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	26/08/2024 18.48 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1019991364	BRAYAN ANDRES	GONZALEZ MAHECHA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	16/05/2024 12.20 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1034282721	JULIETH DANIELA	MARTINEZ MEDINA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO	26/08/2024 18.44 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1034282721	JULIETH DANIELA	MARTINEZ MEDINA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	26/08/2024 18.44 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1034282721	JULIETH DANIELA	MARTINEZ MEDINA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	16/05/2024 12.24 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1070704334	JUAN PABLO	BERMUDEZ BERMUDEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO	26/08/2024 18.47 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1070704334	JUAN PABLO	BERMUDEZ BERMUDEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	26/08/2024 18.47 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1070704334	JUAN PABLO	BERMUDEZ BERMUDEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	16/05/2024 12.22 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1070705288	LAURA VIVIANA	VEGA AMAYA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO	26/08/2024 18.42 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1070705288	LAURA VIVIANA	VEGA AMAYA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	26/08/2024 18.42 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1070705288	LAURA VIVIANA	VEGA AMAYA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	16/05/2024 12.18 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1070708834	OSCAR IVAN	GOMEZ SANCHEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO	26/08/2024 18.49 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1070708834	OSCAR IVAN	GOMEZ SANCHEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	26/08/2024 18.49 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1070708834	OSCAR IVAN	GOMEZ SANCHEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	16/05/2024 12.16 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1073328358	VALENTINA	SANTODOMINGO CASTILLO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO	26/08/2024 18.48 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1073328358	VALENTINA	SANTODOMINGO CASTILLO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	26/08/2024 18.48 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1073328358	VALENTINA	SANTODOMINGO CASTILLO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	16/05/2024 12.16 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1077967700	JULIANA	HIDALGO RODRIGUEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO	26/08/2024 18.43 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1077967700	JULIANA	HIDALGO RODRIGUEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	26/08/2024 18.43 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1077967700	JULIANA	HIDALGO RODRIGUEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	16/05/2024 12.23 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1078396199	JULY STEFANY	VELASQUEZ PEREZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO	26/08/2024 18.46 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1078396199	JULY STEFANY	VELASQUEZ PEREZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	26/08/2024 18.46 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1078396199	JULY STEFANY	VELASQUEZ PEREZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	16/05/2024 12.21 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1078826672	LEIDY BIBIANA	AMAYA VARGAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO	26/08/2024 18.44 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1078826672	LEIDY BIBIANA	AMAYA VARGAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	26/08/2024 18.44 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1078826672	LEIDY BIBIANA	AMAYA VARGAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	16/05/2024 12.19 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1110586870	LAURA STEPHANIE	RAMIREZ MELO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO	26/08/2024 18.42 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1110586870	LAURA STEPHANIE	RAMIREZ MELO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	26/08/2024 18.42 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1110586870	LAURA STEPHANIE	RAMIREZ MELO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	16/05/2024 12.17 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1121852393	LINA SOFIA	MARTINEZ BOBADILLA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO	26/08/2024 18.45 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ

TI	1121852393	LINA SOFIA	MARTINEZ BOBADILLA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	26/08/2024 18.45 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1121852393	LINA SOFIA	MARTINEZ BOBADILLA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	16/05/2024 12.19 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	41685633	ANA RITA	MORA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO	26/08/2024 18.43 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	41685633	ANA RITA	MORA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO	26/08/2024 18.43 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	41685633	ANA RITA	MORA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	16/05/2024 12.15 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ



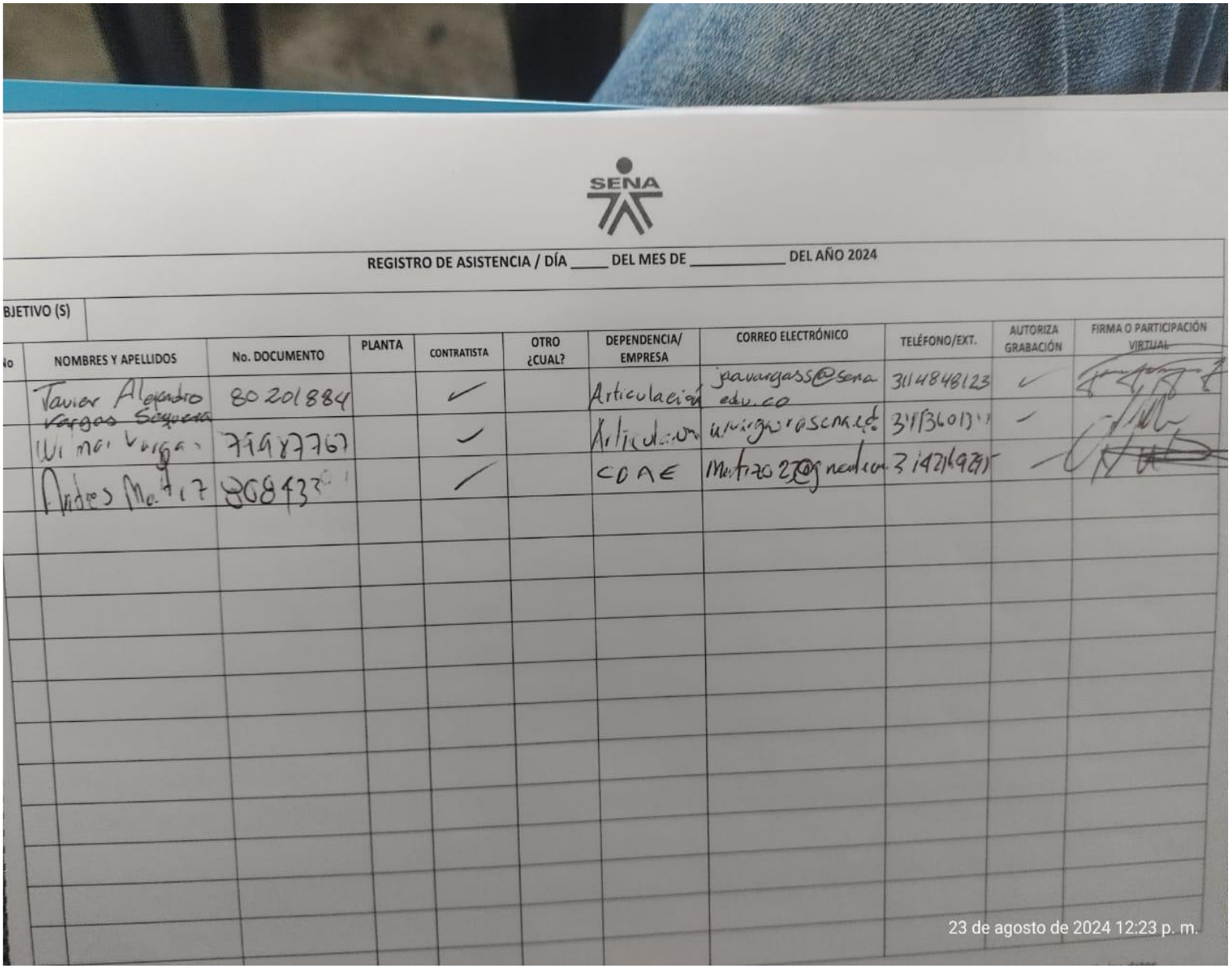
SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 23 DEL MES DE Agosto DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Reunión General coordinación academica zona Cuclva

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
01	Juan Fernando Silva	1013581420		X		C.D.A.E	JFsilva@sena.edu.co	3123903210		
02	Martha Kelly Mora	21153361		X		C.D.A.E	mmoraelz@gmail.com	3123253814		
03	Omar Avendaño	79.640.291		X		CDAE	omaravendanoe@sena.edu.co	3107931127		
04	Alejandro Sierra	80217706	V			CDAE.	asierra@sena.edu.co	3118973858		
05	Andrés Cubillos	80201671		X		C.D.A.E.	acubillos@sena	3127021414	N/A	
06	Gladys Bettroy	35466465		X		CDAE	bettroypapag@gmail.com	3166340856		
07	Edinson Yepes	8723347		X		CDAE	eyepes@misena.edu.co	3024414666	N/A	
08	Cesar Mauricio Luna	1094406354		X		CDAE	cmluna@sena.edu.co	3154548666		
9	Carlos Ovalle S	17972637		X		CDAE	cyovalle@sena.edu.co	3125145853	N/A	
10	Hernán Alvarez Pardo	11384155.		X		CDAE	hernanalvarezpardo@gmail.com	3204875044	N/A.	
11	Jefferson Sleca D	1077975140		X		CDAE	JSleca180@Gmail	3115345471		
12	Diana Marcela Villamizar Martin	1077972996		X		CDAE	dmvillamizar@sena.edu.co	3103294007		
13	Nelsa Valderrama	1140824191		X		CDAE	nvalderrama@sena.edu.co	3012660310		

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



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Javier Alejandro Vargas Segura	80 201 884		✓		Articulación	javargass@sena.edu.co	3114848123	✓	
	Wilmar Vargas	7719877[illegible]		✓		Articulación	wlvargas@sena.edu.co	3115360[illegible]	✓	
	Andres Mateo	808437[illegible]		✓		COAE	Mateo2[illegible]@gmail.com	3142169[illegible]		

23 de agosto de 2024 12:23 p. m.

23 de agosto de 2024 2:37 p. m.

23 de agosto de 2024 11:56 a. m.

23 de agosto de 2024 9:25 a. m.

V

Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

NELSON ANDRES MATIZ MATIZ

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 80843381

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL INTERMEDIO

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en ARMENIA. A los diecisiete (17) días del mes de Septiembre de dos mil veintiuno (2021)

Firmado Digitalmente por

César Augusto Ospina P.

1123908 - 17/09/2021
No Y FECHA REGISTRO

CESAR AUGUSTO OSPINA PUERTAS
Subdirector CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO
REGIONAL QUINDÍO

Vigencia:
hasta el 17 de Septiembre de 2024

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9538002402010 56CC80843381C.