



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villete, noviembre 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
Villete

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes noviembre 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 Villete, 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.	No aplica.	Para el periodo objeto de 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 anexan los Juicios Ficha 3115834 , correspondiente al complementario de Preparación de postres nacionales. No se anexan los juicios de valor de la Ficha 3130603 , correspondiente al complementario de Preparación de Comidas Rápidas. Por motivo de que terminan la formación en el mes de diciembre.	Se anexan los Juicios evaluativos de la ficha 2928410 , correspondiente al titulado de Técnico en Cocina en el municipio de la vega. Se anexan los Juicios Ficha 3115834 , correspondiente al complementario de Preparación de postres nacionales. De la ficha 3130603 no se suben juicios de valor por que no se ha evaluado y se evaluara en el mes de diciembre. en el informe y se suben al drive en la carpeta portafolio del instructor.
---	--	--	---



	<p>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.</p>		
3	<p>Implementar estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.</p>	<p>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</p>	<p>Se anexa: Guía de aprendizaje GFPI-F-135, Plan de trabajo concertado e instrumento de evaluación.</p>
4	<p>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.</p>	<p>No se realizaron actividades para esta obligación.</p>	<p>Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación</p>
5	<p>Conocer, Aplicar y hacer cumplir el reglamento de aprendices.</p>	<p>Se aplica el reglamento del aprendiz: Deberes y derechos de los aprendices</p>	<p>Se encuentra en la plataforma DRIVE en la carpeta de Portafolio del instructor</p>



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.	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 servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.
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.	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. Se realizó actividades con la ficha 3130603 , correspondiente al complementario de	Todas las evidencias se encuentran en la plataforma DRIVE en la carpeta Portafolio del Instructor.



		Comidas Rápidas. Se realizó actividades con la ficha 3115834 , correspondiente al complementario de preparación de postres nacionales.	
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.	Se realizó la gestión de formación complementaria ante la coordinación Académica y la coordinación de Administración Educativa a las siguientes fichas. 3130603 correspondiente al complementario de Comidas Rápidas. Ficha 3115834 , correspondiente al complementario de Preparación de postres nacionales.	Todas las evidencias se encuentran en la plataforma DRIVE en la carpeta Portafolio del Instructor.



11.	Apoyar la gestión del programa para el posicionamiento Regional de acuerdo al Plan Estratégico del Centro de Formación	Titulado Técnico en Cocina con ficha 2928410 en la competencia. Preparar Alimentos de acuerdo a solicitud del cliente. la ficha 3115834 , correspondiente al complementario de Preparación de postres nacionales. Preparar Alimentos de acuerdo a solicitud del cliente. la ficha 3130603 , correspondiente al complementario de Comidas Rápidas. Preparar Alimentos de acuerdo a solicitud del cliente.	Todas las evidencias se encuentran en la plataforma drive en la carpeta portafolio del Instructor
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: 8 Aprendices en el Titulado Técnico en Cocina con la ficha 2928410 en la competencia preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. 30 aprendices de la ficha 3130603 , correspondiente al complementario de Comidas Rápidas en la competencia. Preparar Alimentos de acuerdo a	Todas las evidencias se encuentran en la plataforma DRIVE en la carpeta Portafolio del Instructor.



		solicitud del cliente. 23 aprendices de la ficha 3115834 , correspondiente al complementario de Preparación de postres nacionales en la competencia. Preparar Alimentos de acuerdo a solicitud del cliente.	
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 notifica a Bienestar del aprendiz el caso del aprendiz Oscar Iván Gómez Sánchez de la ficha 2928410 del técnico en cocina la posible deserción del aprendiz por motivos económicos el cual no le permite al aprendiz continuar con su proceso de formación. El día 12 de noviembre se realizó una actividad con la psicóloga de la institución en una actividad de Economía popular y campesina,	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. Se entrega evidencia de el correo. Notificando la solicitud de seguimiento al aprendiz



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



16.	Guardar absoluta reserva sobre documentos, información, programas y material que lleguen a su conocimiento por el desarrollo del objeto contractual.	Se guarda reserva en todas las actividades ejecutadas dentro del objeto contractual.	Capacitaciones elaboradas en la plataforma de si contratistas
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 183 horas /mensuales que Correspondientes a: 107 horas de titulado en Pastelería con la ficha 2928410 – COCINA 24 horas en la ficha 3115834 , correspondiente al complementario de Preparación de postres nacionales. 52 horas en la ficha 3130603 , correspondiente al complementario de Preparación de Comidas Raídas. Se reponen las 9 horas que se debía en el mes de Noviembre.	Reporte descargado de Sofía plus ay anexo a evidencias.
18.	Apoyar la formación complementaria de ser necesario para dar cumplimiento a los requerimientos y las necesidades del centro de formación.	ficha 3115834 , correspondiente al complementario de Preparación de postres nacionales. ficha 3130603 , correspondiente al complementario de Comidas Rápidas.	Reporte descargado de Sofía plus ay anexo a evidencias.
19.	Hacer entrega al supervisor una vez inicie la ficha de formación titulada el proyecto formativo, la planeación pedagógica, las	En la carpeta de DRIVE en portafolio del Instructor: se cuenta: Estructura curricular	Todas las evidencias se encuentran en la plataforma DRIVE en la carpeta Evidencias del Instructor.



	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.	Proyecto formativo, Planeación pedagógica Gantt, cronograma de trabajo trimestral. Guía de aprendizaje GFPI-F-135, Plan de trabajo concertado instrumento de evaluación.	
20.	Efectuar seguimiento a aprendices en etapa productiva, en caso de ser requerido y de conformidad con los lineamientos establecidos al respecto en el Plan de Acción de la vigencia.	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
21.	Apoyar el desarrollo de las diferentes etapas de las ofertas educativas en las modalidades, regular y especial, así como participar en articulación con el personal de apoyo a la administración educativa en los procesos de divulgación, inscripción, registro y matrícula.	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
22.	Programar y proponer giras técnicas con criterios de calidad, pertinencia y optimización de recursos, con el fin de ser registradas en 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 objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación



23.	<p>Estar en continua revisión de los sistemas de gestión de calidad SIGA, para la actualización de procesos y formatos aplicarlo en el proceso de formación correspondiente.</p> <p>Conformara un Archivo Digital y manual con los soportes de la Ejecución de la Formación (Proyecto de Formación, planeación pedagógica, plan de trabajo.</p>	<p>Se trabaja en los formatos:</p> <p>guía de aprendizaje GFPI-F-135</p> <p>Planeación pedagógica GFPI-F-134.</p>	<p>Se anexa</p> <p>Todas las evidencias seencuentran en la plataforma DRIVE en la carpeta Evidencias del instructor.</p> <p>Guía de aprendizaje GFPI-F-135</p> <p>Planeación pedagógica GFPI-F-134.</p>
24.	<p>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.</p>	<p>Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.</p>	<p>Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación</p>
25.	<p>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.</p>	<p>Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.</p>	<p>Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación</p>
26.	<p>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</p>	<p>Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación</p>	<p>Pendiente del requerimiento del equipo ejecutor.</p>



	hasta la certificación de los aprendices.		
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 fueron 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 bienes al 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	Esta actividad se realizará al final del contrato, en el mes	Esta actividad se realizará al final del



	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.	de diciembre de 2024.	contrato, en el mes de diciembre 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.1067379834 de la planilla, SIMPLE y octubre de 2024. (Decreto Ley 2106de2019 – “Decreto Ley Anti trámites”)

Evidencias (36 folios)

Cordialmente,

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: 01/11/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3115834 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.
- ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.
- PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.
- RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.
- UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA 3130603 - COMIDAS RAPIDAS
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.
- ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.
- PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.
- RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.
- UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	52,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 2928410 - COCINA. **DE APRENDIZAJE:**

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.
4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN
5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 107,70

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 183,70

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 DIRECCIÓN 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 (si es formación Titulada)	Técnicas de la cocina fusión en la IED Alonso De Olalla en el municipio de Villeta (Cundinamarca)
Fase del Proyecto (si es formación Titulada)	Ejecución
Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)	Diseñar e implementar propuestas para la preparación, operaciones de higienización, solicitud y almacenamiento usados en la transformación de materias primas de acuerdo a solicitud
Competencia	Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente.
Resultados de Aprendizaje Alcanzar:	Preparar las bases de cocina fría y caliente de acuerdo a estándares internacionales cumpliendo con las normas de manipulación vigentes
Duración de la guía	

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz esta guía le permitirá que usted de inicio al resultado de aprendizaje de la norma de competencia **PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO**, cuyo resultado de Aprendizaje es: **PREPARAR LAS BASES DE COCINA FRÍA Y CALIENTE DE ACUERDO A ESTÁNDARES INTERNACIONALES CUMPLIENDO CON LAS NORMAS DE MANIPULACIÓN VIGENTES**, el que usted alcance los logros planteados dependerá del compromiso y responsabilidad con que asuma las actividades que se detallan a continuación.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL:

MARISCOS

A pesar de su presencia estelar en la mesa, sigue siendo un gran desconocido; porque... ¿qué es exactamente y qué tipos de marisco existen? ¿Cómo se clasifica? Responderán a todas esas cuestiones para arrojar luz sobre estos seres marinos tan curiosos como deliciosos y aprenderán a identificarlos y a disfrutarlos.

Basándose únicamente en su aspecto, es cierto que percebes, bogavantes, almejas, sepias y gambas no parecen tener mucho más en común que su origen, el mar. Sin embargo, estos y otras muchísimas especies mantienen lazos más estrechos; ya que forman parte de una misma parentela, la gran variedad de mariscos.

Aunque en este colectivo abundan los individuos con concha y con cáscara (en algunos casos, casi una armadura) también se incluyen en él seres de aspecto muy diferente con tentáculos y espinas. Pero a pesar de su apariencia dispar, tienen mucho en común. Empezando por su sabor, son los frutos marinos más exquisitos.





Los mariscos son muy apreciados, pero no tan conocidos como los productos de la tierra. Y es que nadie tendría dificultad para identificar un filete de pollo como carne, ¿verdad? Pero la cosa se complica cuando se trata de poner orden al mundo marino conocido. Que, por cierto, apenas constituye un 9%, ya que el resto constituye aún un misterio.

3.2 ACTIVIDADES DE IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS:

MARISCOS



Si se atiende a la etimología de la palabra para saber qué se considera marisco, esta no significa más que el que pertenece al mar. El primer dato del que hay que partir, para empezar a distinguirlos del resto de especies marinas, es que son seres invertebrados. De hecho, según la Enciclopedia Larousse Gastronomique, el marisco es el nombre con el que se denomina cualquier animal marino invertebrado comestible.

Pero es una definición demasiado amplia. Aterrizar en las clases de marisco resultará muy útil y práctico para terminar de conocerlos. Porque, aunque la variedad existente sea casi inabarcable, todos forman parte de uno de estos tres grupos. Crustáceos, moluscos (bivalvos y cefalópodos) y equinodermos. Si bien, completamente diferentes entre sí.

“El marisco hace referencia a todos los animales marinos,



invertebrados y comestibles; y se clasifican en crustáceos, moluscos y equinodermos.”

3.3 ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTOS Y TEORIA)

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE N° 1 Identificar los diferentes tipos de mariscos para preparación de acuerdo a solicitud del cliente	Actividades (didácticas activas)		
	1. Mapa mental Digital 2. Cuestionario		
AMBIENTE Y MATERIALES: Trabajo en casa, cuaderno, hojas, colores, lápices, esferos	Tiempo invertido en el desarrollo de la actividad:		
	Presencial 0 horas	Desescolarizada 0 horas	Virtual 0 horas

Mariscos: ¿qué son y qué tipos hay?



La palabra “marisco” forma parte del vocabulario de la gastronomía; con esto queremos decir que no designa un conjunto determinado de animales sino a muchos invertebrados que se utilizan como ingredientes culinarios y que suelen ser marinos pero cuentan con características diversas.



Así, encontramos principalmente tres tipos de mariscos: los crustáceos, los moluscos bivalvos y los cefalópodos, también llamados “moluscos blandos”. Como hemos mencionado, todos estos animales son invertebrados que habitan en el mar o en entornos de agua dulce.

Existen muchos platos con marisco populares en todo el mundo. Algunos de los más célebres son la paella de marisco típica de España, la sopa de marisco portuguesa, los espagueti con marisco italianos o la empanada de marisco de la Patagonia argentina.

Crustáceos

Los crustáceos pertenecen al filo de los artrópodos -invertebrados con apéndices articulados y un exoesqueleto formado por el carbohidrato quitina-, del mismo modo que los insectos, los arácnidos y los miriápodos como el ciempiés.

La mayoría de animales de este tipo viven en el agua, tanto en la marina como en la de los ríos y los lagos o en el agua salobre, que tiene un punto intermedio de salinidad

Los cangrejos, las gambas, los langostinos, los percebes o las langostas son mariscos que pertenecen al subfilo de los artrópodos. Veamos las características y usos culinarios de algunos de estos animales.



Cangrejo

Los cangrejos son un conjunto de más de 4 mil crustáceos con diez patas (agrupadas en cinco pares) de las cuales las dos primeras tienen forma de pinza y permiten llevar a cabo funciones como manipular alimentos o disputar territorios con otros miembros de la misma especie.

Entre los platos y alimentos con cangrejo más comunes encontramos el surimi, los palitos de cangrejo, el cangrejo en salsa, los buñuelos de cangrejo, el cóctel de cangrejo o el cangrejo con guindillas

Gamba

Como los cangrejos, las gambas son crustáceos decápodos -es decir, tienen diez patas. Tanto desde un punto de vista anatómico como en relación a su uso culinario, la gamba es parecida a



crustáceos como los langostinos o los camarones. Las gambas se pueden preparar en cóctel, en tortilla, con pasta o arroz, al ajillo, etc.

Langosta

Las langostas son crustáceos de la familia de los palinúridos que tienen un gran valor culinario, siendo el ejemplo típico de marisco consumido por miembros de la elite económica.

La langosta se suele cocinar al vapor o a la plancha y con frecuencia se acompaña de mantequilla, ajo, perejil y otros alimentos que sirven como condimento pero que no alteran de forma significativa su rico sabor.

Moluscos bivalvos

Los moluscos son un conjunto de animales invertebrados que se caracterizan por tener un pie muscular, una concha (que puede ser más o menos dura) compuesta por carbonato de calcio y un órgano llamado rádula mediante el cual se alimentan.

Los bivalvos son moluscos con una concha formada por dos segmentos (las llamadas “valvas”) que habitan en entornos de agua dulce y que son muy apreciados como marisco. Algunos ejemplos de moluscos bivalvos que se usan como ingrediente culinario son las ostras, las almejas, los mejillones, las navajas y los berberechos.



Ostra

Las ostras se caracterizan por sus valvas irregulares y por el hecho de que producen perlas. Son uno de los mariscos más valorados por los amantes de la gastronomía y por lo general se consumen vivas, crudas y aliñadas con un poco de limón.



Mejillón

Los mejillones o choros también son muy apreciados como alimento pero suelen ser mucho más baratos que las ostras.

Se pueden comer acompañados por mayonesa, vinagretas u otras salsas, además de ser un ingrediente ideal para paellas, espagueti y otros platos con marisco.

Cefalópodos (moluscos blandos)

Los cefalópodos son un tipo de molusco que sólo habita en el mar. Sus principales características son la cercanía del pie típico de los moluscos con la cabeza y el hecho de que su concha es menos dura que las de otros moluscos o tiende a debilitarse o desaparecer.

Pulpo



Los pulpos son moluscos sin concha con ocho extremidades. Aunque son muy valorados como alimento (por ejemplo, el pulpo a la gallega, con pimentón o la ensalada de pulpo son tres platos deliciosos), la llamativa inteligencia de los pulpos genera particulares problemas éticos con respecto a su consumo.



Calamar

Desde un punto de vista anatómico, los calamares se caracterizan por poseer ocho brazos y dos tentáculos dotados de ventosas.

Entre los platos con calamares más populares encontramos los calamares rebozados, los calamares a la romana, el bocadillo de calamares, la bullabesa o el shiokara japonés, que se prepara fermentando el animal junto con sus vísceras y se usa como acompañamiento del arroz

De acuerdo a la lectura anterior y a el material de apoyo realice la siguiente actividad

1. Elabore un mapa mental digital sobre los tipos de mariscos, esta actividad la puede usar con la aplicación de su preferencia

Recuerde joven aprendiz que las evidencias deben ser guardadas en el Drive creado por su instructor para tal fin.



ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE N° 2 Identificar la forma de identificar la frescura de los mariscos de acuerdo a la materia prima y orden de producción	Actividades (didácticas activas)		
	1. Ilustraciones animado 2. Cuestionario		
AMBIENTE Y MATERIALES: Trabajo en casa, cuadreno, hojas, colores, lápices, esferos	Tiempo invertido en el desarrollo de la actividad:		
	Presencial 0 horas	Desescolarizada 0 horas	Virtual 0 horas

La frescura del marisco

La frescura del marisco es un aspecto muy importante a la hora de la compra y, aunque hay que tener en cuenta muchos factores según su especie, pueden servir las siguientes nociones:

Los crustáceos



Los crustáceos que se venden vivos suelen ser especies con capacidad para andar fuera del agua, como el cangrejo o la langosta. Son frescos si cuando se sumergen en agua salada se reaniman o si se mueven instintivamente cuando se agarran. Además, deben desprender un olor agradable y estar intactos.

Los refrigerados, como gambas y langostinos, están frescos si la cabeza mantiene un aspecto translúcido y ligeramente verdoso, olor a mar y caparazón suave al tacto. Los congelados deben estar íntegros, con carne de aspecto similar al fresco y sin escarcha en el envase. En los crustáceos cocidos, el caparazón debe ser rosado o rojo vivo sin manchas verdosas o negruzcas. Su peso ha de ser elevado y si la cola y las patas están replegadas, indica que el marisco se coció estando vivo.

Los moluscos

Los moluscos bivalvos se comercializan vivos y para ello las valvas deben estar firmemente cerradas. En caso de que estén semiabiertas, deberán cerrarse tan sólo al tocarlas. Otro indicativo de frescura se refiere al líquido entre las valvas, que ha de ser abundante, claro y con olor a mar. Los cefalópodos frescos tienen un color entre blanco nacarado y rosa pálido. Deben tener consistencia firme al tacto, han de estar húmedos, suaves y resbaladizos

De acuerdo a la información suministrada y al material de apoyo dado por su instructor desarrolle la siguiente actividad:

Elabore un paso a paso ilustrado sobre la frescura de los mariscos, recuerde que puede usar la aplicación de su preferencia



ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE N° 3 Reconocer e identificar los diferentes tipos de métodos de cocción de los mariscos de acuerdo a la materia prima, orden de producción y solicitud del cliente.	Actividades (didácticas activas)		
	1. Mapa conceptual digital 2. Cuestionario		
AMBIENTE Y MATERIALES: Trabajo en casa, cuadreno, hojas, colores, lápices, esferos	Tiempo invertido en el desarrollo de la actividad:		
	Presencial 0 horas	Desescolarizada 0 horas	Virtual 0 horas

Principales técnicas culinarias



A la plancha. Es un método utilizado en especial para crustáceos con cola. Para preparar los de gran tamaño es recomendable partirlos por la mitad en vivo. Se comienza a cocinar por la parte de la cáscara. Combina bien con ácidos (vinagre, zumo de limón...).

Cocido. Se realiza con agua corriente y sal marina, siendo la proporción idónea de 100 gramos de sal gorda marina por 1 litro de agua. De esta manera se consigue que el marisco conserve después de su cocción su sabor y aroma a mar. También se puede realizar esta técnica con un caldo corto y en este caso se emplean 35 gramos de sal por cada litro de agua. El tiempo de cocción varía según el tamaño de las piezas.

1 pieza de 1 kilo: 15 minutos en agua con sal hirviendo.

2 piezas de 1 kilo: 20 minutos en agua con sal hirviendo.

1 kilo de piezas pequeñas: entre 5 y 8 minutos, según sean frescos o congelados.

Después de la cocción, si se quiere servir en frío, es recomendable enfriar el marisco dentro de un recipiente con hielos; su carne queda más prieta, se corta el calor y se evita que el marisco se recueza.

En frío, una vez cocidos sirven para elaborar cócteles, ensaladas o rellenos de ensaladilla.



En caliente, se pueden consumir a la plancha, cocidos, fritos con una pasta Orly, al ajillo, en revueltos y tortillas, en arroces, pastas y legumbres, como acompañamiento de pescados en salsa o también en una salsa verde.

Tiempos de cocción: crustáceos y moluscos

Percebe: 5 minutos

Langostino: 3 a 5 minutos

Gamba: 1 minuto

Cigala: 3 ó 5 minutos

Caracolillos: 2 minutos

Nécoras: 8 a 10 minutos

Centollo: 20 minutos

Buey de mar: 20 minutos

Langosta: 25 minutos

Bogavante: 25 minutos

De acuerdo a la información suministrada y al material de apoyo dado por su instructor realice la siguiente actividad.



Realice un mapa conceptual digital con dibujos sobre los métodos y tiempos de cocción de los mariscos



3.4 TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO

De acuerdo a la información suministrada, al material de apoyo y a las indicaciones de su instructor, debe elaborar una preparación con mariscos.



Para esta preparación se debe tener en cuenta que se va a realizar por medio del aplicativo Google Meet.

1. Se debe tener la indumentaria necesaria para el momento de la preparación.
2. Recuerde que debe tener el mise en place listo al momento de iniciar la sesión.
3. Al momento de la preparación debe usar un lenguaje técnico.
4. Recuerde que debe usar un método de cocción aplicado a esa preparación
5. Se debe realizar la receta estándar para la preparación.



4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN



Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Respuesta a preguntas sobre la carne de pesacados	Utiliza los utensilios y equipos de acuerdo con el instructivo de operación. Realiza los cortes y porcionamientos de los insumos de acuerdo a la presentación y las cantidades establecidas.	Técnica: Respuesta a preguntas Instrumento: Cuestionario
Evidencias de Desempeño: Identificar la forma en que se debe reconocer un marisco fresco, las diferentes tipos y métodos de cocción	Arregla y porciona pescados, mariscos, aves y carnes Realiza los cortes y porcionamientos de los insumos de acuerdo a la presentación y las cantidades establecidas.	Técnica: Mapa mental digital Ilustración animada Mapa conceptual digital Instrumento: Lista de chequeo de desempeño
Evidencias de Producto: Reconocer un marisco fresco, las diferentes tipos y métodos de cocción aplicado en una preparación	Aplica diferentes métodos de cocción en los alimentos, comprendiendo los cambios físicos y organolépticos generados por acción del calor. Reconoce los términos de cocción de las carnes, según estándares de cocina internacional. Decora las preparaciones de acuerdo con los parámetros dados por el establecimiento.	Técnica: Mapa mental digital Ilustración animada Mapa conceptual digital Preparación Instrumento: Lista de chequeo de desempeño

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS



Acciones correctoras: cualquier acción tomada para eliminar las causas de no conformidades.

Acciones preventivas: cualquier acción tomada para eliminar las causas de no conformidades potenciales.

Aditivos lácteos: productos que se incorporan a la leche, con objeto de corregir y mejorar las características de la misma para los diferentes productos a elaborar.

Aireación: acción de renovar el aire de una sala. **Almacenes:** lugares donde se guardan diferentes tipos de mercancía.

Almacén frigorífico de reserva: espacio en el que pueden conservarse pequeñas partidas del producto por un breve período de tiempo, cuando por cualquier razón no es posible colocarlas en el almacén frigorífico principal inmediatamente después de la congelación; la temperatura deberá ser de -18°C (0°F) o más baja.

Almacén frigorífico: local aislado y refrigerado destinado especialmente al almacenamiento de productos congelados. Los almacenes frigoríficos tienen suficiente capacidad refrigeradora para mantener los productos a una temperatura de -18°C (0°F) o más baja, pero no están destinados a congelarlos o a enfriarlos hasta que alcancen la temperatura de almacenamiento.

Almacén frigorífico de doble pared: un local que se mantiene a una temperatura de -18°C (0°F) o más baja refrigerando las paredes, el techo y el suelo, de ordinario haciendo circular aire frío en el espacio que separa el aislamiento y las paredes interiores de la cámara.

Almacén de refrigeración: habitáculo en el que se almacena materia prima a la temperatura de fusión del hielo por períodos breves cuando por cualquier razón no es posible congelarla rápidamente.

Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC): proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan, para decidir cuáles son importantes para la inocuidad del alimento.



Análisis o ensayos “in situ”: los que se realizan en el mismo lugar donde se encuentra el objeto de análisis, ampliando el concepto es aquella prueba que no se hace en el laboratorio por lo que no hay que llevar una muestra hasta allí, si no que se realiza en la planta de procesado o en el lugar donde sea necesario.

Autoclave: recipiente a presión destinado al tratamiento térmico de los alimentos envasados en envases herméticamente cerrados, bien mediante vapor saturado o mediante el calentamiento de agua con presión de aire superpuesta.

Cámara de aire: espacio cerrado con doble puerta, interior y exterior, situado a la entrada de un almacén frigorífico. Al entrar o salir se cierra una puerta antes de abrir la otra, reduciéndose así la entrada de aire caliente en el almacén frigorífico y la salida de aire frío del mismo. En lugar de cámaras de aire se utilizan a veces cortinas de aire frío.

Cámaras de conservación: recinto dotado de instalaciones de frío artificial y en ocasiones de regulación de la humedad, que se destina a conservar alimentos u otros productos que podrían deteriorarse a la temperatura ambiente.

Centrífuga: equipo en el que al adquirir una cierta velocidad se separan las distintas fases de un fluido, en función de su fuerza centrífuga.

Cerrado herméticamente: cierre hermético que no deja pasar el aire ni el líquido.

Concentración: magnitud que expresa la cantidad de una sustancia por unidad de volumen. Existen varias formas de expresarla, normalmente, cuando se refiere a la concentración de las disoluciones de limpieza se hace en tanto por ciento. En el sistema internacional mol/litro de disolución.

Condiciones higiénico-sanitarias: conjunto de requisitos que deben reunir tanto las instalaciones como los equipos que van a estar en contacto con las materias primas o auxiliares con el fin de eliminar cualquier tipo de contaminación de estas.



Condiciones técnicas: conjunto de condiciones que debe reunir una instalación o conjunto.

Congelador: el equipo destinado a la congelación de pescado y otros productos alimenticios mediante la reducción rápida de la temperatura del producto de manera que después de la estabilización térmica la temperatura del centro térmico sea la misma que la temperatura de almacenamiento.

Congelador por circulación rápida de aire: sustrae calor del producto mediante una corriente de aire frío. En los de tipo continuo, el producto se congela a medida que va pasando lentamente por una cámara o túnel de congelación por ventilación. En otros, el producto se coloca en el congelador en bandejas o soportes adecuados, que permanecen fijos durante el proceso de congelación. En el congelador por circulación rápida de aire es posible introducir más productos de diversas formas y tamaños que en el congelador por contacto.

Mariscos: especies de moluscos y crustáceos, incluidos los cefalópodos, que se destinan usualmente a la alimentación

Orear: secar o eliminar la humedad haciendo que le dé el aire.

Organoléptico: califica toda propiedad de un producto susceptible de ser percibida por los órganos de los sentidos

Peces o pescado: vertebrados acuáticos de sangre fría designados de ordinario con dicho nombre. Se incluyen píscidos, elasmobranquios y ciclóstomos. No se incluyen los mamíferos, invertebrados ni anfibios acuáticos. Conviene observar, sin embargo, que muchas de las recomendaciones que aquí se hacen se aplican también a algunos invertebrados, en especial los cefalópodos

Pescado o marisco fresco: pescado o mariscos recién capturados que no ha sido objeto de ningún tratamiento de conservación o que sólo se ha conservado por refrigeración

Pescado congelado: pescado que ha sido objeto de un proceso de congelación suficiente para reducir la temperatura de todo el producto a un grado suficientemente bajo para conservar la calidad inherente del pescado y ha sido mantenido a dicha temperatura durante el transporte, almacenamiento y distribución, incluido



el momento de la venta final. A efectos de este código, los términos congelado, congelado profundamente y congelado rápidamente se considerarán como sinónimos, salvo que se especifique otra cosa

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

<https://cookingacademy.es/food-lovers-blog/tecnicas-de-cocina/tecnicas-de-coccion-del-marisco/>

<https://pescadosymariscos.consumer.es/consejos-culinarias/diferentes-formas-de-cocinar-el-marisco>

<https://gourmet.expob2b.es/es/n-/15159/como-determinar-la-frescura-del-pescado-y-marisco>

<https://www.frinsa.es/nutricion-salud/que-es-marisco-definicion-tipos/>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	NELSON ANDRES MATIZ	Instructor	Gastronomía	28 NOVIEMBRE de 2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 06/11/2024
Fecha de Caracterización: 31/15834
Código: 63550096
Versión: 1
Denominación: PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 28/10/2024
Fecha Fin: 07/11/2024
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 25 - REGIONAL CUNDIRMARCA
Centro de Formación: 9609 - CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL

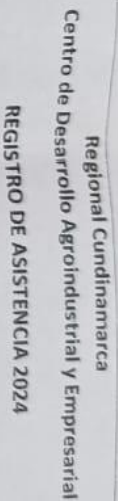
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
TI	1013124206	SARAY TATIANA	RAMIREZ ESPINOZA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1013127755	MARIANA SALOME	BOLAÑOS CASTILLO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	10132957332	LAURA DANIELA	GARZON TELLEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1016948130	DANNA CAMILA	BIERMUDEZ ROCHA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1016951396	GERONIMO	MARTIN CADENA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1019989211	KEVIN GABRIEL	BAHAMON BONILLA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1022953116	LEYDI TATIANA	RIVERA HIPOLITO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1025063797	MIGUEL ANGEL	CHAUTA CASTILLO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1025540540	DIANA GABRIELA	GUEVARA MANJARRES	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1028941075	YUDDI YALITZA	GOMEZ MESA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1034663809	LAURA SOFIA	BARRETO GAMBA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1060040479	EVELYN YICETH	RESTREPO GIRALDO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1069053410	VALERIA	QUIDANO GUALTEROS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1069645327	ANDREA	MOJICA VILLALOBOS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1070387564	RUBEN DARIO	TRINYO CASTELLANOS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1070396279	MARIA CAMILA	TAMAYO SANTOS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1070704632	GABRIEL ORLANDO	CALDERON GONZALEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1070705536	LEIDY VANESSA	MUÑOZ CORREA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1070705922	KATHERINE DAYANA	DIAZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1070706334	KAROL VALENTINA	TRINYO BELTRAN	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1070853748	MARIA JULIETH	GRUJELA MALDONADO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1070958224	MELIETH FANERY	VALENCIA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1073678888	MARCO ANTONIO	VARGAS RAMIREZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1078367473	JUAN DAVID	JIMENEZ YAZO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1081915617	DANYS DANIELA	QUIROZ CASTELLAR	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1112048400	NICOL DALLANA	DIAZ PACHON	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1118910963	DEIFY LORENA	BOCANEGRA YARA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1141118066	FRANCESKA ALEJANDRA	GARBELLO LEMUS	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS/LSIA/001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	202762 - PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS	APROBADO	06/11/2024 9:09 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	22/11/2024
Ficha de Caracterización:	2928410
Código:	639503
Versión:	103
Denominación:	COCORA
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	15/04/2024
Fecha Fin:	02/09/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	25 - REGIONAL CUNDINAMARCA
Centro de Formación:	9509 - CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL

Código de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora de Juicio Evaluativo	Funcionario que registre el juicio evaluativo
CC	100356297	CRISTIAN STIVEN	CORTES PINEROS	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 1. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGUN TECNICAS, ORDEN DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	APROBADO	2021/02/24 18.33 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	100356297	CRISTIAN STIVEN	CORTES PINEROS	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TECNICAS, RECTA ESTANDAR, ORDENES DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	APROBADO	2021/02/24 18.33 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	100356297	CRISTIAN STIVEN	CORTES PINEROS	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535162 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALIMENTADO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	APROBADO	25/09/2024 8.50 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	100356297	CRISTIAN STIVEN	CORTES PINEROS	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535163 - 3. PRESENTAR PREPARACIONES SEGUN TECNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVIDORES ALIMENTARIOS	POR EVALUAR	-	-
CC	100356297	CRISTIAN STIVEN	CORTES PINEROS	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535164 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERIA Y PANADERIA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TECNICAS DE COMEDOR	POR EVALUAR	-	-
CC	101851377	ANGEL DAVID	PARRA SAEZ	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 1. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGUN TECNICAS, ORDEN DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	POR EVALUAR	-	-
CC	101851377	ANGEL DAVID	PARRA SAEZ	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TECNICAS, RECTA ESTANDAR, ORDENES DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	POR EVALUAR	-	-
CC	101851377	ANGEL DAVID	PARRA SAEZ	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535162 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALIMENTADO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	POR EVALUAR	-	-
CC	101851377	ANGEL DAVID	PARRA SAEZ	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535163 - 3. PRESENTAR PREPARACIONES SEGUN TECNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVIDORES ALIMENTARIOS	POR EVALUAR	-	-
CC	101851377	ANGEL DAVID	PARRA SAEZ	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535164 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERIA Y PANADERIA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TECNICAS DE COMEDOR	POR EVALUAR	-	-
TI	1019991364	BRAYAN ANDRES	GONZALEZ MAHECHA	TRASLADADO	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGUN TECNICAS, ORDEN DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	POR EVALUAR	-	-
TI	1019991364	BRAYAN ANDRES	GONZALEZ MAHECHA	TRASLADADO	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TECNICAS, RECTA ESTANDAR, ORDENES DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	POR EVALUAR	-	-
TI	1019991364	BRAYAN ANDRES	GONZALEZ MAHECHA	TRASLADADO	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535162 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALIMENTADO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	POR EVALUAR	-	-
TI	1019991364	BRAYAN ANDRES	GONZALEZ MAHECHA	TRASLADADO	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535163 - 3. PRESENTAR PREPARACIONES SEGUN TECNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVIDORES ALIMENTARIOS	POR EVALUAR	-	-
TI	1019991364	BRAYAN ANDRES	GONZALEZ MAHECHA	TRASLADADO	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535164 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERIA Y PANADERIA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TECNICAS DE COMEDOR	POR EVALUAR	-	-
CC	1034282721	JULIETH DANIELA	MARTINEZ MEDINA	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 1. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGUN TECNICAS, ORDEN DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	APROBADO	2021/02/24 18.32 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1034282721	JULIETH DANIELA	MARTINEZ MEDINA	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TECNICAS, RECTA ESTANDAR, ORDENES DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	APROBADO	2021/02/24 18.32 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1034282721	JULIETH DANIELA	MARTINEZ MEDINA	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535162 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALIMENTADO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	APROBADO	25/09/2024 8.46 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1034282721	JULIETH DANIELA	MARTINEZ MEDINA	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535163 - 3. PRESENTAR PREPARACIONES SEGUN TECNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVIDORES ALIMENTARIOS	POR EVALUAR	-	-
CC	1034282721	JULIETH DANIELA	MARTINEZ MEDINA	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535164 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERIA Y PANADERIA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TECNICAS DE COMEDOR	POR EVALUAR	-	-
CC	1070704334	JUAN PABLO	BERMUDEZ BERMUDEZ	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 1. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGUN TECNICAS, ORDEN DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	APROBADO	2021/02/24 18.38 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1070704334	JUAN PABLO	BERMUDEZ BERMUDEZ	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TECNICAS, RECTA ESTANDAR, ORDENES DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	APROBADO	2021/02/24 18.38 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1070704334	JUAN PABLO	BERMUDEZ BERMUDEZ	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535162 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALIMENTADO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	APROBADO	25/09/2024 8.46 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1070704334	JUAN PABLO	BERMUDEZ BERMUDEZ	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535163 - 3. PRESENTAR PREPARACIONES SEGUN TECNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVIDORES ALIMENTARIOS	POR EVALUAR	-	-
CC	1070704334	JUAN PABLO	BERMUDEZ BERMUDEZ	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535164 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERIA Y PANADERIA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TECNICAS DE COMEDOR	POR EVALUAR	-	-
TI	1070705208	LAURA VIVIANA	VEGA AMAYA	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 1. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGUN TECNICAS, ORDEN DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	APROBADO	2021/02/24 18.28 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1070705208	LAURA VIVIANA	VEGA AMAYA	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TECNICAS, RECTA ESTANDAR, ORDENES DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	APROBADO	2021/02/24 18.28 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1070705208	LAURA VIVIANA	VEGA AMAYA	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535162 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALIMENTADO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	APROBADO	25/09/2024 8.47 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1070705208	LAURA VIVIANA	VEGA AMAYA	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535163 - 3. PRESENTAR PREPARACIONES SEGUN TECNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVIDORES ALIMENTARIOS	POR EVALUAR	-	-
TI	1070705208	LAURA VIVIANA	VEGA AMAYA	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535164 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERIA Y PANADERIA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TECNICAS DE COMEDOR	POR EVALUAR	-	-
CC	1070708834	OSCAR IVAN	GOMEZ SANCHEZ	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 1. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGUN TECNICAS, ORDEN DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	POR EVALUAR	-	-
CC	1070708834	OSCAR IVAN	GOMEZ SANCHEZ	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TECNICAS, RECTA ESTANDAR, ORDENES DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	POR EVALUAR	-	-
CC	1070708834	OSCAR IVAN	GOMEZ SANCHEZ	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535162 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALIMENTADO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	POR EVALUAR	-	-
CC	1070708834	OSCAR IVAN	GOMEZ SANCHEZ	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535163 - 3. PRESENTAR PREPARACIONES SEGUN TECNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVIDORES ALIMENTARIOS	POR EVALUAR	-	-
CC	1070708834	OSCAR IVAN	GOMEZ SANCHEZ	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535164 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERIA Y PANADERIA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TECNICAS DE COMEDOR	POR EVALUAR	-	-
CC	1073262958	VALENTINA	SANTODOMINGO CASTILLO	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 1. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGUN TECNICAS, ORDEN DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	APROBADO	2021/02/24 18.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1073262958	VALENTINA	SANTODOMINGO CASTILLO	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TECNICAS, RECTA ESTANDAR, ORDENES DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	APROBADO	2021/02/24 18.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1073262958	VALENTINA	SANTODOMINGO CASTILLO	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535162 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALIMENTADO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	APROBADO	25/09/2024 8.49 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1073262958	VALENTINA	SANTODOMINGO CASTILLO	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535163 - 3. PRESENTAR PREPARACIONES SEGUN TECNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVIDORES ALIMENTARIOS	POR EVALUAR	-	-
CC	1073262958	VALENTINA	SANTODOMINGO CASTILLO	EN FORMACION	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535164 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERIA Y PANADERIA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TECNICAS DE COMEDOR	POR EVALUAR	-	-
CC	107967700	JULIANA	HIDALGO RODRIGUEZ	RETIRO VOLUNTARIO	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 1. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGUN TECNICAS, ORDEN DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	POR EVALUAR	-	-
CC	107967700	JULIANA	HIDALGO RODRIGUEZ	RETIRO VOLUNTARIO	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TECNICAS, RECTA ESTANDAR, ORDENES DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	POR EVALUAR	-	-
CC	107967700	JULIANA	HIDALGO RODRIGUEZ	RETIRO VOLUNTARIO	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535162 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALIMENTADO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	POR EVALUAR	-	-
CC	107967700	JULIANA	HIDALGO RODRIGUEZ	RETIRO VOLUNTARIO	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535163 - 3. PRESENTAR PREPARACIONES SEGUN TECNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVIDORES ALIMENTARIOS	POR EVALUAR	-	-
CC	107967700	JULIANA	HIDALGO RODRIGUEZ	RETIRO VOLUNTARIO	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535164 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERIA Y PANADERIA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TECNICAS DE COMEDOR	POR EVALUAR	-	-
TI	108396199	JULY Y STEFANY	VELASQUEZ PEREZ	TRASLADADO	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 1. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGUN TECNICAS, ORDEN DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	POR EVALUAR	-	-
TI	108396199	JULY Y STEFANY	VELASQUEZ PEREZ	TRASLADADO	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TECNICAS, RECTA ESTANDAR, ORDENES DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	POR EVALUAR	-	-
TI	108396199	JULY Y STEFANY	VELASQUEZ PEREZ	TRASLADADO	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535162 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALIMENTADO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCION Y NORMAS DE CALIDAD	POR EVALUAR	-	-
TI	108396199	JULY Y STEFANY	VELASQUEZ PEREZ	TRASLADADO	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535163 - 3. PRESENTAR PREPARACIONES SEGUN TECNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVIDORES ALIMENTARIOS	POR EVALUAR	-	-
TI	108396199	JULY Y STEFANY	VELASQUEZ PEREZ	TRASLADADO	37848 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	535164 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERIA Y PANADERIA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TECNICAS DE COMEDOR	POR EVALUAR	-	-

	1078269672	LEIDY BIBIANA	AMAYA VARGAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	32761- 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGUN TECNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TECNICO	APROBADO	22/11/2024 18.36 a	CC 8084381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1078269672	LEIDY BIBIANA	AMAYA VARGAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	32763- 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, BECETA ESTANDAR, ORDENES DE PRODUCCIÓN Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTACIÓN	APROBADO	22/11/2024 18.36 a	CC 8084381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1078269672	LEIDY BIBIANA	AMAYA VARGAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	32762- 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTACIÓN SEGUN TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCIÓN Y ORDENES DE PRODUCCIÓN	APROBADO	25/09/2024 8.50 a	CC 8084381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1078269672	LEIDY BIBIANA	AMAYA VARGAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	32763- 3. PRESENTAR PREPARACIONES SEGUN TECNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		
TI	1078269672	LEIDY BIBIANA	AMAYA VARGAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	32764- 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE TECNICAS DE COMEDOR	POR EVALUAR		
CC	110598670	LAURA STEPHANIE	RAMIREZ MELO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	32761- 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGUN TECNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TECNICO	APROBADO	22/11/2024 18.29 a	CC 8084381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	110598670	LAURA STEPHANIE	RAMIREZ MELO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	32763- 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, BECETA ESTANDAR, ORDENES DE PRODUCCIÓN Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTACIÓN	APROBADO	22/11/2024 18.29 a	CC 8084381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	110598670	LAURA STEPHANIE	RAMIREZ MELO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	32762- 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTACIÓN SEGUN TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCIÓN Y ORDENES DE PRODUCCIÓN	POR EVALUAR		
CC	110598670	LAURA STEPHANIE	RAMIREZ MELO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	32763- 3. PRESENTAR PREPARACIONES SEGUN TECNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		
CC	110598670	LAURA STEPHANIE	RAMIREZ MELO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	32764- 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE TECNICAS DE COMEDOR	POR EVALUAR		
TI	1121852393	LINA SOFIA	MARTINEZ BOBADILLA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	32761- 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGUN TECNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TECNICO	APROBADO	22/11/2024 18.37 a	CC 8084381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1121852393	LINA SOFIA	MARTINEZ BOBADILLA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	32763- 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, BECETA ESTANDAR, ORDENES DE PRODUCCIÓN Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTACIÓN	APROBADO	22/11/2024 18.37 a	CC 8084381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1121852393	LINA SOFIA	MARTINEZ BOBADILLA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	32762- 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTACIÓN SEGUN TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCIÓN Y ORDENES DE PRODUCCIÓN	APROBADO	25/09/2024 8.45 a	CC 8084381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1121852393	LINA SOFIA	MARTINEZ BOBADILLA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	32763- 3. PRESENTAR PREPARACIONES SEGUN TECNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		
TI	1121852393	LINA SOFIA	MARTINEZ BOBADILLA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	32764- 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE TECNICAS DE COMEDOR	POR EVALUAR		
CC	41685633	ANIA RITA	MORA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	32761- 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGUN TECNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TECNICO	POR EVALUAR		
CC	41685633	ANIA RITA	MORA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	32763- 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, BECETA ESTANDAR, ORDENES DE PRODUCCIÓN Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTACIÓN	POR EVALUAR		
CC	41685633	ANIA RITA	MORA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	32762- 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTACIÓN SEGUN TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCIÓN Y ORDENES DE PRODUCCIÓN	POR EVALUAR		
CC	41685633	ANIA RITA	MORA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	32763- 3. PRESENTAR PREPARACIONES SEGUN TECNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	POR EVALUAR		
CC	41685633	ANIA RITA	MORA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	32764- 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE TECNICAS DE COMEDOR	POR EVALUAR		



REGISTRO DE ASISTENCIA 2024

OBJETIVO: Elaboración de productos de	
Cocacola legend. de Colombia.	
NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO
	DIA 25

MEMS:
Niembo

SEMANA: 4

DEL: 25 AL: 29

COCINA REVENED.		NOMBRES Y APELLIDOS		DOCUMENTO	DIA 25	DIA 26	DIA 27	DIA 28	DIA 29
Lina Martinez	1121852393	Juan Carlos	Juan Carlos	Juan Carlos	Juan Carlos	Juan Carlos	Juan Carlos	Juan Carlos	Juan Carlos
Laura Ramirez	1110586830	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan
Valentina Santedomingo	1093326358	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan
Laura Vega Araya	1090905288	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan
Cristian Cortes	1005558297	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan
Daniela Martinez	1034282721	Daniela M	Daniela M	Daniela M	Daniela M	Daniela M	Daniela M	Daniela M	Daniela M
Juan Permedez	1070704334	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan
Robiana Araya Vargas	1098826672	R	R	R	R	R	R	R	R



Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial

REGISTRO DE ASISTENCIA 2024

OBJETIVO: Elaborar Comidas Repides i hamburguesas 24/Seis MES: Noviembre SEMANA: 3 DEL: 16 AÑ: 2024

NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	DIA <u>16</u>	DIA <u>18</u>	DIA <u>19</u>	DIA <u>20</u>
Alejandro Osorio	102200505	<u>Eduardo</u>	<u>stival</u>	<u>stival</u>	<u>stival</u>
Xiomara Alvega H	10707056H	Xiomara Vega	Xiomara Vega	Xiomara Vega	Xiomara Vega
Juan David Jimenez	1078369473	Juan David	Juan David	Juan David	Juan David
Karel Nicol Sanchez	1070706042	Karel Nicol Sanchez	Karel Nicol Sanchez	Karel Nicol Sanchez	Karel Nicol Sanchez
Diana K. Torres	1019280985	<u>Diana</u>	<u>Diana</u>	<u>Diana</u>	<u>Diana</u>
Valentina Nolas B.	1015769168	<u>Valentina</u>	<u>Valentina B.</u>	<u>Valentina B.</u>	<u>Valentina B.</u>
Saira Guayacan	1012345037	<u>Saira</u>	<u>Saira</u>	<u>Saira</u>	<u>Saira</u>
Lina Martinez	1121852393	<u>Lina</u>	<u>Lina</u>	<u>Lina</u>	<u>Lina</u>
Fabian Pinzon	1070705157	<u>Fabian</u>	<u>Fabian</u>	<u>Fabian</u>	<u>Fabian</u>



Regional Cundinamarca
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial
REGISTRO DE ASISTENCIA 2024

OBJETIVO: <i>Elaborar Comedias Populares y Juegos Emprendedoras para Pequeños y Medios</i>	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	DIA 22	DIA 25	MES: <i>Noviembre</i>	DIA 26	DIA 27	DIA 28
	<i>Alegambuño</i>	<i>1040000000</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>		<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
	<i>Xiomara V. Vega, H.</i>	<i>10370705614</i>	<i>Xiomara Vega</i>	<i>Xiomara Vega</i>		<i>Xiomara Vega</i>	<i>Xiomara Vega</i>	
	<i>Juan David Jimenez</i>	<i>1038363443</i>	<i>Juan David</i>	<i>Juan David</i>		<i>Juan David</i>	<i>Juan David</i>	
	<i>Karel Nicol Sanchez</i>	<i>10370706042</i>	<i>Karel Nicol Sanchez</i>	<i>Karel Nicol Sanchez</i>		<i>Karel Nicol Sanchez</i>	<i>Karel Nicol Sanchez</i>	
	<i>Diana K. Torres</i>	<i>1029280185</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>		<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
	<i>Valentina Morales P.</i>	<i>1035369168</i>	<i>Valentina</i>	<i>Valentina</i>		<i>Valentina</i>	<i>Valentina</i>	
	<i>Sara Guacajuan</i>	<i>1012335037</i>	<i>Sara</i>	<i>Sara</i>		<i>Sara</i>	<i>Sara</i>	
	<i>Lina Martinez</i>	<i>1021852393</i>	<i>Lina Martinez</i>	<i>Lina Martinez</i>		<i>Lina Martinez</i>	<i>Lina Martinez</i>	
	<i>Fredy Pinzon</i>	<i>1030205137</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>		<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	

COMPETENCIA

PREPPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A SOLICITUD DEL CLIENTE













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 953800240201056CC80843381C.