



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villeta, octubre 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 octubre 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.	No aplica.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.



2	<p>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</p>	<p>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 3090335, correspondiente al complementario de Cocina colombiana. No Se anexan los Juicios Ficha 3111030, correspondiente al complementario de Preparación de postres nacionales. No Se anexan los Juicios Ficha 3115834, correspondiente al complementario de Preparación de postres nacionales. Por motivo de que terminan la formación en el mes de octubre.</p>	<p>Se anexa los juicios de valor de la ficha 3090335, correspondiente al complementario de Cocina colombiana. De las demás fichas no se suben juicios de valor por que no se han evaluado y se evaluarán en el mes de noviembre. en el informe y se suben al drive en la carpeta portafolio del instructor.</p>
---	---	---	--



	<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 3090335 , correspondiente al complementario de	Todas las evidencias se encuentran en la plataforma DRIVE en la carpeta Portafolio del Instructor.



		<p>Cocina colombiana. Se realizó actividades con la ficha 3115834, correspondiente al complementario de preparación de postres nacionales. Se realizó actividades con la ficha 3111030, correspondiente al complementario de preparación de postres nacionales.</p>	
10	<p>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.</p>	<p>Se realizó la gestión de formación complementaria ante la coordinación Académica y la coordinación de Administración Educativa a las siguientes fichas. ficha 3090335, correspondiente al complementario de Cocina colombiana. ficha 3111030, correspondiente al complementario de Preparación de postres nacionales. ficha 3115834, correspondiente al complementario de Preparación de postres nacionales.</p>	<p>Todas las evidencias se encuentran en la plataforma DRIVE en la carpeta Portafolio del Instructor.</p>



11.	Apoyar la gestión del programa para el posicionamiento Regional de acuerdo al Plan Estratégico del Centro de Formación	<p>Titulado Técnico en Cocina con ficha 2928410 en la competencia. Preparar Alimentos de acuerdo a solicitud del cliente. la ficha 3090335, correspondiente al complementario de Cocina colombiana.</p> <p>Preparar Alimentos de acuerdo a solicitud del cliente. la ficha 3115834, correspondiente al complementario de Preparación de postres nacionales.</p> <p>Preparar Alimentos de acuerdo a solicitud del cliente. la ficha 3111030, correspondiente al complementario de Preparación de postres nacionales.</p> <p>Preparar Alimentos de acuerdo a solicitud del cliente.</p>	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.	<p>Se aporta en las metas a regular con:</p> <p>8 Aprendices en el Titulado Técnico en Cocina con ficha 2928410 en la competencia preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. 35 aprendices de la ficha 3090335,</p>	Todas las evidencias se encuentran en la plataforma DRIVE en la carpeta Portafolio del Instructor.



		<p>correspondiente al complementario de Cocina colombiana en la competencia. Preparar Alimentos de acuerdo a solicitud del cliente.</p> <p>30 aprendices de la ficha 3111030,</p> <p>correspondiente al complementario de Preparación de postres nacionales en la competencia. Preparar Alimentos de acuerdo a solicitud del cliente. 23 aprendices de la ficha 3115834,</p> <p>correspondiente al complementario de Preparación de postres nacionales en la competencia. Preparar Alimentos de acuerdo a solicitud del cliente.</p>	
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.	<p>Se trabaja en la plataforma DRIVE con:</p> <p>Foros</p> <p>Herramienta de portafolio de evidencias</p>	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	<p>Dentro de las estrategias, están:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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



	de bienestar y los apoyos administrativos de formación. Para tal efecto los reportes de inasistencias y/o deserción deben efectuarse de manera inmediata	-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.	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.	<p>Se reportan 151 horas /mensuales que Correspondientes a:</p> <p>83 horas de titulado en Pastelería con la ficha 2928410 – COCINA</p> <p>12 horas en la ficha 3090335, correspondiente al complementario de Cocina colombiana.</p> <p>16 horas en la ficha 3115834, correspondiente al complementario de Preparación de postres nacionales.</p> <p>40 horas en la ficha 3111030, correspondiente al complementario de Preparación de postres nacionales.</p> <p>Las 9 horas faltantes se repondrán en el mes de Noviembre.</p>	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 3090335 , correspondiente al complementario de Cocina colombiana. la ficha 3115834 , correspondiente al complementario de Preparación de postres nacionales. ficha 3111030 , correspondiente al complementario de Preparación de postres nacionales.	Reporte descargado de Sofía plus ay anexado a evidencias.
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 de evaluación.	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 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.	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. Conformara un Archivo Digital y manual con los soportes de la Ejecución de la Formación (Proyecto de Formación, planeación pedagógica, plan de trabajo.	Se trabaja en los formatos: guía de aprendizaje GFPI-F-135 Planeación pedagógica GFPI-F-134.	Se anexa Todas las evidencias seencuentran en la 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 objeto de este pago la necesidad del servicio no 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 objeto de este pago la necesidad del servicio no 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	Durante el mes no se realizaron acciones para esta obligación.	No se presentan evidencias.



	formación, materiales, equipos o herramientas) para el desarrollo de la formación en virtud de la ejecución de su contrato.		
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 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 diciembre de 2024.	Esta actividad se realizará al final del 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.1066817062 de la planilla, SIMPLE y septiembre de 2024. (Decreto Ley 2106de2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)



Evidencias en (36) folios

Cordialmente,

Firma

Nelson Andrés Matiz Matiz

Contratista

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: 01/10/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3115834 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

- **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

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3090335 - COCINA COLOMBIANA

- **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

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	12,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3111030 - 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

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00
--------------------------------------	--------------

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

- 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 : 83,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 151,80

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:

La carne de cerdo, por sus características de composición y color se ha incluido en el grupo de las carnes blancas por diferentes instituciones como la Organización Mundial de la Salud y la Dirección General de Agricultura de la Comisión Europea. En concreto, esta última señala que “las llamadas «carnes rojas» (vacuno y ovino/caprino) y «carnes blancas» (porcino y aves de corral) ofrecen diversas propiedades positivas y una gama de sabores y texturas”.

La diferenciación de una carne como carne blanca o roja se asocia básicamente a su color. Este depende de la forma química bajo la que se encuentre la proteína mioglobina que está presente en las fibras musculares y es la encargada de transportar el oxígeno necesario para el funcionamiento del músculo.

La mioglobina está compuesta por un grupo hemo y un átomo de hierro, y su función es el almacenamiento de oxígeno. Cuanto más activos son los músculos del animal, necesitan más oxígeno para contraerse y relajarse, y su contenido en mioglobina es mayor, por lo que su color es más oscuro. Por este motivo, el color de la carne varía también según la parte muscular de procedencia. Por ejemplo, la carne procedente de las extremidades es más oscura que la de otras piezas musculares, como el lomo.

Relacionada directamente con el contenido en mioglobina, se encuentra la diferencia entre las carnes rojas y blancas por el contenido en hierro, siendo mayor en las carnes rojas. Por otro lado, la diferencia nutricional fundamental entre carne roja vs carne blanca es la cantidad y



calidad de la grasa que contienen, mucho menor en las carnes blancas.

3.2 ACTIVIDADES DE IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS:

Las grandes fuentes de nutrientes que ofrece la carne de cerdo al cuerpo humano, ayudarán a que el sistema inmune sea cada vez más fuerte. De hecho, existen distintos tipos de cortes como las chuletas o panceta, los cuales son productos nutritivos que se deben incluir en las dietas.

Asimismo, la carne de cerdo es un alimento que ayudará a adquirir grandes cantidades de vitaminas del grupo B. Estos nutrientes son recomendables, por ejemplo, para mujeres embarazadas, pues esta contribuye a la generación de glóbulos rojos y, en el caso del feto, favorece el crecimiento y proceso de división celular.

De acuerdo a la información suministrada y con sus conocimientos previos realice la siguiente actividad

¿Qué tipo de preparaciones conoce con carne de cerdo? Justifique su respuesta, menciones 5 preparaciones



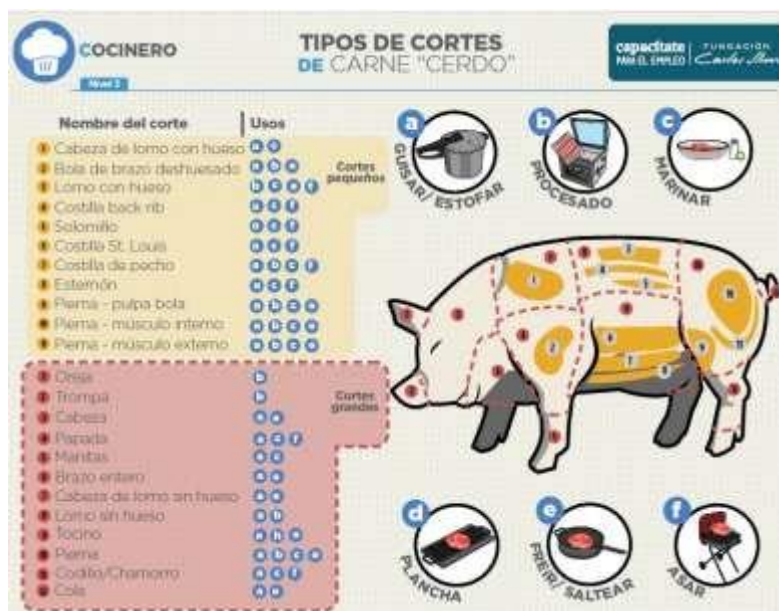


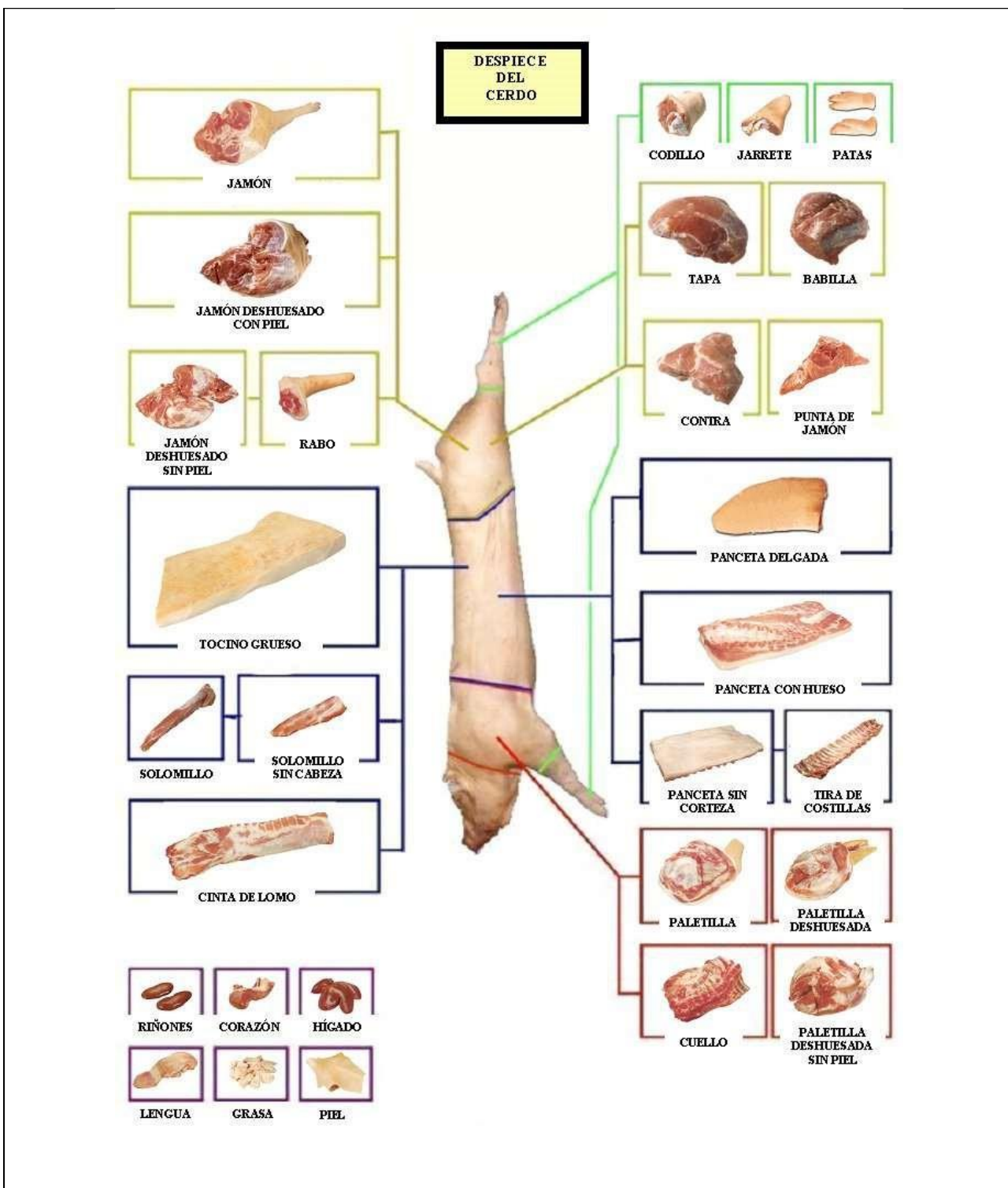
3.3 ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTOS Y TEORÍA)

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE N° 1 Identificar los diferentes tipos de cortes del cerdo y del cordero	Actividades (didácticas activas)		
	1. Rompecabezas 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

CORTES DE LA CARNE DE CERDO Y CORDERO

A continuación se describe los diferentes tipos de cortes de la carne de cerdo y cordero





Cortes Básicos del Cordero

1 PIERNA



4 LOMO



7 PECHO



9 COGOTE



2 LOMO FINO DE CUADRIL



3 LOMO FINO

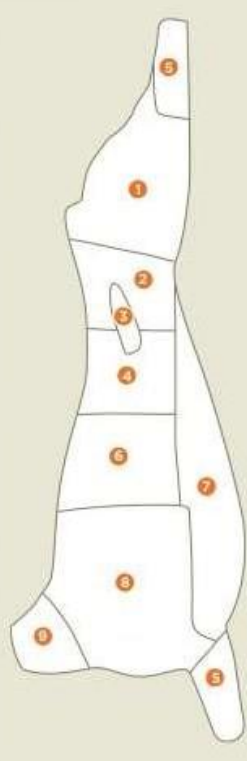


5 CHAM-BARETE



6 COSTILLAR





8 ESPALDILLA





Australia es el líder mundial en el procesamiento y preparación de carne y productos cárnicos halal. Los procesadores deben tener un programa halal registrado que cumpla con los requisitos del Programa Halal Autorizado del Gobierno Australiano (AGAP) —un programa de colaboración entre las Sociedades Islámicas y el gobierno australiano—. Las instalaciones son inspeccionadas y aceptadas para el sacrificio y/o producción halal. Las inspecciones son realizadas por reconocidas organizaciones islámicas y el Servicio Australiano de Inspección y Cuarentena (AQIS). La carne halal está identificada por un sello oficial halal en las canales o en los productos en cartón.

La industria australiana del cordero es líder mundial en sistemas de seguridad y calidad. Permanecemos libres de las enfermedades principales del ganado y hemos implementado un vanguardista sistema de identificación animal para rastrear toda la vida del producto. El cordero australiano es un producto totalmente natural, libre de aditivos artificiales y de hormonas que promuevan el crecimiento. El cordero australiano, empacado al vacío y congelado, alcanza aproximadamente 90 días de tiempo de conservación, siempre que se haya mantenido la cadena de enfriamiento. Australia produce una amplia variedad de cordero, incluyendo los criados de forma natural, en granjas alimentadas con pastos y productos orgánicos.

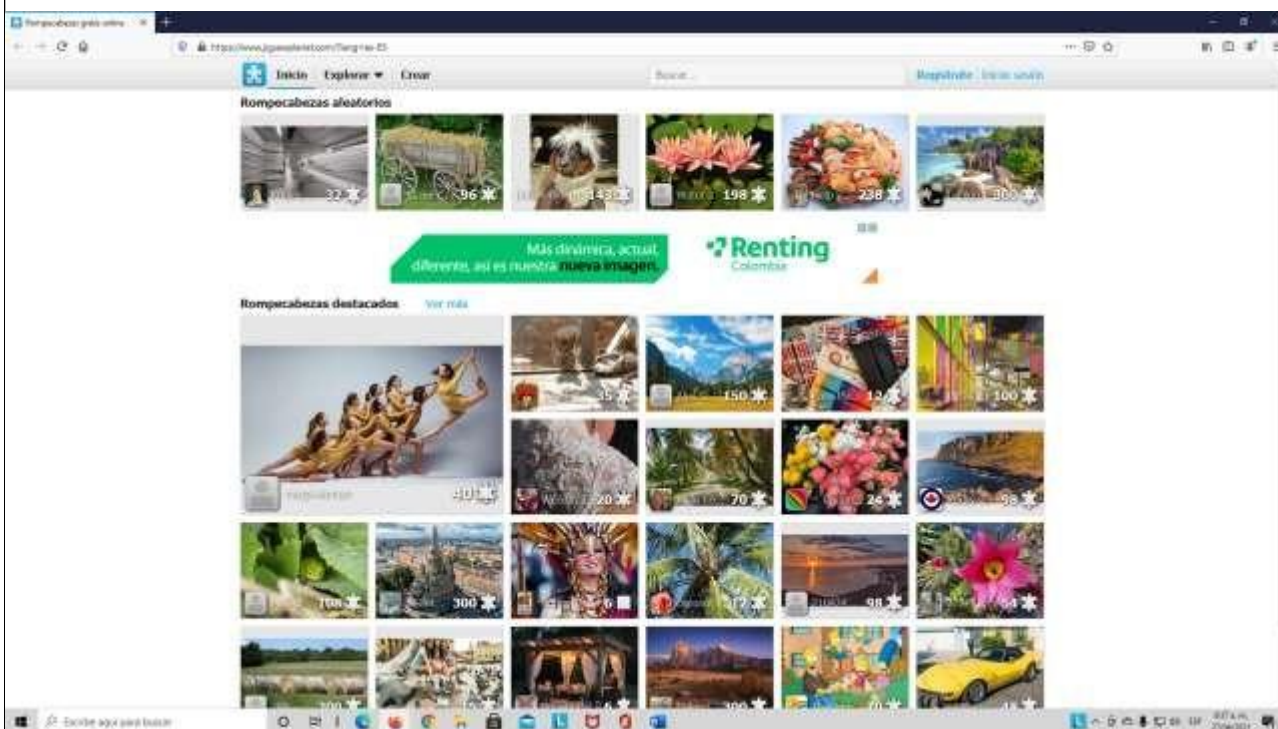




De acuerdo a la información suministrada por su instructor y el material de apoyo realice la siguiente actividad

1. Realice un rompecabezas digital, donde se identifique los principales cortes de la carne de cerdo y de cordero para ello utilice el siguiente link:
<https://www.jigsawplanet.com/?lang=es-ES>

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



Ejemplo de los rompecabezas



ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE N° 2 Reconocer el valor nutricional y propiedades de la carne de cerdo y cordero de acuerdo a la materia prima y orden de producción	Actividades (didácticas activas)		
	1. Transcripción 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

VALOR NUTRICIONAL Y PROPIEDADES DE LA CARNE DE CERDO



La composición nutricional de la carne de cerdo varía según el corte de que se trate. Los cortes magros de la carne de cerdo presentan un bajo aporte calórico, 104 kcal por cada 100 gramos de lomo de cerdo, proteínas de alto valor biológico, y un moderado aporte graso en el que priman los ácidos grasos insaturados. Además, contiene zinc, fósforo o potasio como minerales más destacados, y se caracteriza por su contenido en vitaminas del grupo B como la B1, B3, B6 y B12.

	Lomo de cerdo	Filete de Pollo
Energía (kcal)	104	112
Proteínas (g)	20	21,8
Grasa (g)	2,65	2,8
AGS (g)	0,9	0,76
AGM (g)	1,1	1,26
AGP (g)	0,65	0,52
Colesterol m(g)	58	69
Sal (g)	0,17	0,2

AGS: ácidos grasos saturados; **AGM:** ácidos grasos monoinsaturados; **AGP:** ácidos grasos poliinsaturados

Elaborado a partir de Moreiras O, Carbajal A, y col. Tablas de composición de alimentos, Guía de prácticas, 17ª ed. Madrid: Ediciones Pirámide; 2015.

VALOR NUTRICIONAL Y PROPIEDADES DE LA CARNE DE CORDERO

La carne de cordero es rica en proteínas de alto valor biológico que sobresale por el alto contenido de aminoácidos esenciales que contiene, necesarios para el buen funcionamiento del organismo en su conjunto.



No obstante, al tratarse de una carne grasa y que contiene colesterol, la Fundación Española de Nutrición recomienda que la frecuencia de consumo sea esporádica.

Por otra parte, una ración de chuletas de cordero aporta el 40% de la ingesta recomendada de niacina y vitamina B para hombres de entre 20 y 39 años que practican una actividad física moderada.

También se trata de una carne rica en hierro y por tanto recomendada para personas que padecen problemas de anemia. Asimismo, la presencia de vitaminas del complejo B ayuda a regular el funcionamiento del sistema nervioso.





TABLA NUTRICIONAL DE DIVERSAS CARNES

PIEZA	CABRITO	CORDERO	CORDERO	TERNERA	CERDO	CERDO
	Pierna cabrito	Pierna cordero lechal	Pierna recental	Carne de ternera	Chuleta de cerdo	Paletilla de cerdo
Valor energético	797 kJ / 191 kcal	786 kJ / 188 kcal	775 kJ / 185 kcal	1061 kJ / 255 kcal	878 kJ / 211 kcal	885 kJ / 212 kcal
Grasas	13 g	12 g	13 g	21 g	15 g	15,2 g
AGS	4,4 g	4,1 g	4,4 g	8,51 g	5,8 g	5,1 g
AGMi	4,3 g	4 g	4,3 g	9,33 g	6,8 g	6,4 g
AGPI	0,6 g	0,6 g	0,6 g	1,28 g	1,3 g	2,5 g
Proteínas	19 g	19 g	19 g	16,7 g	19 g	19 g
Niacina	3,23 mg	3,46 mg	3,32 mg	7,2 mg	4,2 mg	8,7 mg
B6	0,66 mg	0,61 mg	0,54 mg	0,25 mg	0,4 mg	0,45 mg
B12	2,07 µg	2,62 µg	2,53 µg	1 µg	1,2 µg	1 µg
Potasio	296 mg	324 mg	302 mg	350 mg	285 mg	370 mg
Fósforo	191 mg	213 mg	193 mg	200 mg	166 mg	230 mg
Zinc	2,53 mg	3,11 mg	3,08 mg	3,3 mg	1,6 mg	2,5 mg
Selenio	9,1 µg	8,07 µg	12,25 µg	3 µg	14 µg	12 µg

*Fuente: BEDCA (Base de Datos Española de Composición de Alimentos) AECOSAN, Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

De acuerdo a la información suministrada dado por su instructor desarrolle al siguiente actividad:

1. Realice el valor nutricional de forma digital didactiva para eso puede usar la plataforma de su preferencia. Ejemplo KAHOOT; y recuerde que debe subir pantallazo como evidencia al Drive junto con el link.



ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE N° 3 Reconocer e identificar los métodos de cocción de la carne de cerdo y cordero 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

METODOS DE COCCIÓN DE LA CARNE DE CERDO

Con calor Seco o calor Húmedo

Generalmente, los métodos con calor seco como Salteado (Sautéing), a la Parrilla (Grilling) y Asado (Roasting) son aplicados a cortes cárnicos que son suaves por naturaleza. Los métodos de calor húmedo en salsa o estofados, (Braising y Stewing) son ideales para cocinar cortes menos suaves.

Salteado

Este es un método de preparación ideal cuando quiere una comida rápida. En el salteado el alimento es cocinado con calor directo en un poquito de aceite. Cortes ideales: chuletas, bistecs de cerdo, medallones de lomo, fajitas, trocitos, torta de carne molida de cerdo.



A la parrilla



Cocinar a al parrilla. Eléctrica, de gas o de carbón con calor directo. Este método es más apropiado para cortes del lomo o lomito de cerdo. La carnes a cocinarse en este método pueden ser marinadas con anticipación para acentuar el sabor, o bien poniéndoles salsa durante el proceso de cocción. Cortes ideales, Chuletas, Lomitos de cerdo, Tortas de carne molida de cerdo, Pinchos de trocitos de cerdo.

A la parrilla con calor indirecto o BBQ (barbacoa)

Es un método de cocción de larga duración a bajo calor, puede ser en el horno o en la parrilla de gas o carbón colocando los cortes lejos del carbón, en olla de cocimiento lento. Corte ideales: Costillas, Cabeza de Chuleta.

Asar

Es un método conveniente porque no requiere mucha atención de parte del cocinero.



Este método de cocción con calor seco esta definido por cocinar en horno, en un recipiente sin tapa y funciona mejor con cortes suaves. Cortes ideales: Lomo de cerdo, Pierna de cerdo, Cabeza de Chuleta.

Estofar

Es un método de calor húmedo que honra el tiempo y que transforma cortes de carne menos suaves no ideales para método rápidos de cocción, en platillos que se derriten en su boca. Este método le permite preparar la receta y dejarla cocinar (hervir a fuego lento) con poca a ninguna



atención por una hora o más. Muchos de los platillos preparados en olla de cocimiento lento son esencialmente Stewing. Varíe el sabor del guiso experimentando con líquidos (vino, consomés, cerveza, jugos vegetales) y diferentes especias e hierbas. Cortes ideales: Postas en trocitos pero también puede hacer bistecs de cerdo, chuletas, trocitos, etc.

METODOS DE COCCIÓN DE LA CARNE DE CORDERO

La carne de cordero es muy versátil, ya que puede prepararse de muchas formas distintas: asada al horno, frita, empanada, guisada, rellena, asada a la cazuela o a la parrilla.

Asado al horno

Se sazona con agua y sal y se mete en el horno dentro de una fuente de barro, regando el fondo con agua y sal. El horno debe estar a unos 150 grados y la carne debe regarse con su propio jugo cada 15 minutos. Después de media hora se da la vuelta. Se saca y se echa manteca fundida encima y se vuelve a meter en el horno 45 minutos. Se sube la temperatura hasta los 250 grados y cuando esté dorado se saca.

Asado en cazuela

Se dora la carne junto con un diente de ajo y se añaden las hortalizas que queramos. Lo bañamos con vino y cerramos la cazuela para que el vapor del vino y el jugo de las hortalizas mantengan cierta humedad. Una vez que esté lista, se riega con su propio jugo y se corta en lonchas. Podemos triturar o colar la salsa para que quede más fina.





Guisado

Troceamos la carne, la salpimentamos y la doramos en aceite. Se añade cebolla, puerro, ajo, zanahoria y todas aquellas horatlizas que queramos. Una vez que estén rehogadas, añadimos un vasod e caldo o de vino blanco. Dejamos cocer lentamente y vamos añadiendo caldo si es necesario. Una vez que la carne esté tierna, se saca y se sirve con patatas.

Empanado

Para el empanado lo que suelen usarse son las chuletas. La carne se sazona y se empana. Después se echan a la sartén, que deberá tener aceite suficiente para cubrir la carne.

Relleno

El relleno es una técnica muy común que puede utilizarse con muchos tipos de carne. Se deshuesa sin cortar la carne y en el hueco que queda se introducen las setas, el jamón picado, los pimientos y las mollejas.



Cosemos la apertura para que no se salga nada durante el proceso de asado. Una vez listo, solamente hay que quitar el hilo para poder cortarlo.

A la parrilla

Pintamos la carne con aceite y sazonamos. Cuando la parrilla esté lista, colocamos la pieza de carne y cubrimos la parte de arriba con sal gorda. Pasados unos minutos, quitamos toda la sal y le damos la vuelta. Cubrimos la parte de arriba con sal. Por lo general, para medio kilo de carne es



necesario dejar al fuego unos 10 minutos, pero depende de lo hecha que nos guste. Si la pieza es muy grande, es importante que el fuego no sea muy intenso para que no se queme.

Frito

Calentamos en una sartén un dedo de aceite. Doramos la carne y la salpimentamos por ambas partes. Lo sacamos con una espumadera y escurrimos la grasa.

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

1. Elabore un mapa conceptual digital de acuerdo a su plataforma de preferencia con dibujos sobre los metodos de cocción de la carne de cerdo y cordero.

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 de carne de cerdo o cordero asignada.

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 res y ternera		Técnica: Respuesta a preguntas Instrumento: Cuestionario
Evidencias de Desempeño:		Técnica: Instrumento:
Evidencias de Producto:		Técnica: Instrumento:

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Aromáticas: Hierbas que se emplean para aromatizar preparaciones.

Aromatizar: Añadir elementos que tienen sabor y/u olor fuerte a una



preparación **Bisque:** Sopa cremosa hecha con mariscos.

Bouquet Garni: Ramillete hecho de perejil, tomillo, laurel y apio que sirve para aromatizar.

Caldo Corto: Más comúnmente conocido como Courtbouillon; caldo aromatizado con hortalizas, vino y/o vinagre que se utiliza para la cocción de mariscos y pescados.

Caparazón: Cobertura o armazón de los crustáceos.

Carcasa: Esqueleto de un ave.

Chino: Colador metálico de forma cónica, similar a la de un sombrero chino.

Clarificar: Dejar limpio un caldo, consomé, gelatina o mantequilla.

Clavetear: Introducir superficialmente en las carnes: ajos, trozos de tocino, pedacitos de hortalizas, etc., para mejorar su sabor.

Condimentar: Sinónimo de sazonar.

Costrón o "Croûtons": Trozos de pan de forma cuadrada, rectangular o redonda, dorados al horno o fritos en mantequilla.

Decantar: Dejar reposar un líquido para agregarlo en otro recipiente, sin que pasen las impurezas.

Desglasar Deglacer: Mojar con vino, caldo u otro líquido un recipiente en el que se ha hecho un asado para recuperar los jugos de la cocción.



Desengrasar: Retirar la grasa de un caldo, salsa, etc.

Emplatar: Poner las preparaciones terminadas en los recipientes en que han de servirse.

Espumar: Retirar las impurezas de un caldo utilizando la espumadera.

Fondo: Caldo sustancioso usado para mojar preparaciones o mejorar salsas. Su nombre depende del tipo de producto cárnico utilizado en su preparación.

Fumet: Caldo blanco preparado generalmente con espinas y sobrantes crudos de pescado. Algunos cocineros usan este nombre para denominar los caldos hechos.

Glasa: Fondo de carne o de pescado reducido hasta que adquiera una consistencia de almíbar.

Juliana: Corte de hortalizas en forma de tiras de unos 5 cm de longitud y unos 2 mm de grueso.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

FAO. (2014). Cerdos y la nutrición humana. 15 de diciembre de 2019, de Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura Sitio web: http://www.fao.org/ag/againfo/themes/es/pigs/hh_nutrition.html

Mariné Font, Abel. (2016). Valor nutritivo de la carne de cerdo. diciembre 10 de 2019, de carne.3tres3.com Sitio web: https://www.carne.3tres3.com/articulos/valor-nutritivo-de-la-carne-de-cerdo_17/



Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2019). Mitos de la carne de cerdo. 10 de diciembre de 2019, de SADER Sitio web: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/mitos-de-la-carne-de-cerdo?idiom=es>

n/a (2016). Beneficios de la carne de cerdo para la salud. 13 de diciembre de 2019, de PORCIMEX Sitio web: <https://www.porcimex.org/160517tabascohoy.pdf>

Valero, del Pozo, Ruíz, Ávila & Varela. (S.F). Guía nutricional de la carne. Madrid, España: Fundación Española de la Nutrición (FEN).

Villarin Marín, A. (junio, 2004). La carne de cerdo: coma bien, coma sano. Carne de cerdo & alimentación saludable, 1

<https://colanta.com/aprende-de/cortes-de-carne-cerdo/>

<https://www.canalcordero.com/recetas-cordero/valor-nutricional/>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	Instructor	GASTRONOMIA	28 Marzo de 2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	Instructor	GASTRONOMIA	29 de Marzo de 2021



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:		09/10/2024								
Fecha de Caracterización:		30/03/25								
Código:		66210073								
Versión:		1								
Denominación:		COCINA COLOMBIANA								
Estado de la Ficha de Caracterización:		TERMINADA POR FECHA								
Fecha Inicio:		23/09/2024								
Fecha Fin:		03/10/2024								
Modalidad de Formación:		PRESENCIAL								
Regional:		25- REGIONAL CUNDINAMARCA								
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	1012375037	SARA VALENTINA	GUAYACAN VILLAGRANDE	POR CERTIFICAR	3429- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 a	CC-80843381- NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1013127755	MARIANA SALOME	ROLDAN CASTILLO	POR CERTIFICAR	3429- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 a	CC-80843381- NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1013295732	LAURA DANIELA	GARZON TELLEZ	POR CERTIFICAR	3429- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 a	CC-80843381- NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1013269268	VALENTINA	MORALES BARRAGAN	POR CERTIFICAR	3429- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 a	CC-80843381- NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1013616508	DANNA SOFIA	POVEDA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3429- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 a	CC-80843381- NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1014994425	ASILYN DAYANA	GUSTOS QUINTERO	POR CERTIFICAR	3429- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 a	CC-80843381- NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1016024369	JUAN DAVID	GOMEZ FORERO	POR CERTIFICAR	3429- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 a	CC-80843381- NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1018421445	ISIS DANIELA	HUERTAS RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	3429- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 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. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 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. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 a	CC-80843381- NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
CC	1027399020	SAMUEL EDUARDO	GAITAN VALENCIA	POR CERTIFICAR	3429- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 a	CC-80843381- NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1028942893	ANGIE ROCIO	LOPEZ SUSA	POR CERTIFICAR	3429- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 a	CC-80843381- NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	10315142315	JONATHAN	ORTIZ PINO	POR CERTIFICAR	3429- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 a	CC-80843381- NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
CC	1036262636	YENIFER YESENA	CAMACHO CARDENAS	POR CERTIFICAR	3429- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 a	CC-80843381- NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	10370260136	CAROL VALENTINA	MUNTON MORALES	POR CERTIFICAR	3429- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 a	CC-80843381- NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	10370260278	KAREN YULEITH	MELO TANGARIFE	POR CERTIFICAR	3429- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 a	CC-80843381- NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
CC	1037074684	NATALIA	CASTIBLANCO GOMEZ	POR CERTIFICAR	3429- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 a	CC-80843381- NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	10370706059	ELIANA SOFIA	ULLOA MORENO	POR CERTIFICAR	3429- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 a	CC-80843381- NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	10370706214	ALEJANDRA	ROLDAN RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	3429- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 a	CC-80843381- NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	10370706226	VALERY YULIANA	TORRES VALDES	POR CERTIFICAR	3429- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 a	CC-80843381- NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	10370706317	KAROL DAYANNA	SANCHEZ VIRGUEZ	POR CERTIFICAR	3429- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 a	CC-80843381- NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	10370706412	YERLY JULIANA	LOPEZ GONZALEZ	POR CERTIFICAR	3429- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 a	CC-80843381- NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	10370953893	LAURA ALEJANDRA	SUAREZ TALERO	POR CERTIFICAR	3429- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 a	CC-80843381- NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	10370960359	DANA VALENTINA	RODRIGUEZ CANO	POR CERTIFICAR	3429- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 a	CC-80843381- NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	10371143040	KAREN SENEIDA	PEÑA ROMERO	POR CERTIFICAR	3429- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 a	CC-80843381- NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	10372466557	PAULA VALENTINA	HERNANDEZ HERRERA	POR CERTIFICAR	3429- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 a	CC-80843381- NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	10373678888	MARCO ANTONIO	YARGAS RAMIREZ	POR CERTIFICAR	3429- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 a	CC-80843381- NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
CC	10377972447	ANGIE TATIANA	LEON GONZALEZ	POR CERTIFICAR	3429- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 a	CC-80843381- NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1140919895	ANGELY MARIANA	GONZALEZ GONZALEZ	POR CERTIFICAR	3429- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. ECUJUM.E A LA NORMA NTS-1534.001 DEL MINCOMERCIO INDUSTRIAL Y	179014- ELABORAR PLATOS CALENTES Y PLATOS FRIOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	09/10/2024 9:47 a	CC-80843381- NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	



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

REGISTRO DE ASISTENCIA 2024

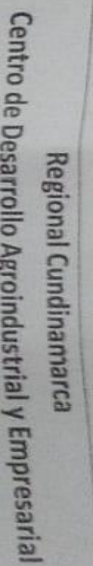
OBJETIVO: Reconocer los pasaportes nacionales e internacionales

MES: Octobre

SEMANA: 4

DEL: 21 AL: 25

NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	DIA 21	DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25
Geórgio Martín O.	TI 026751346	Geórgio	Geórgio	Geórgio	Geórgio	Geórgio
Evelyn Restrepo	TI 1060000479	Evelyn	Evelyn	Evelyn	Evelyn	Evelyn
Ruben Trujillo	CC 1030303504	Ruben	Ruben	Ruben	Ruben	Ruben
Alcal Dallana Diaz	TI 1112048400	Nicol Diaz	Nicol Diaz	Nicol Diaz	Nicol Diaz	Nicol Diaz
Laura Barreto Camacho	TI 1034663809	Laura	Laura	Laura	Laura	Laura
Juan Diego Anzo	2070961095	Juan Diego	Juan Diego	Juan Diego	Juan Diego	Juan Diego
Valeria Guibano	1069053470	Valeria	Valeria	Valeria	Valeria	Valeria
Danyz Quiroz	106915617	Danyz	Danyz	Danyz	Danyz	Danyz
Camila Tamayo	1060390279	Camila Tamayo	Camila Tamayo	Camila Tamayo	Camila Tamayo	Camila Tamayo
Valeria Calderon	1070704632	Valeria	Valeria	Valeria	Valeria	Valeria
Valeria Becanegra	1116919063	Valeria	Valeria	Valeria	Valeria	Valeria
Valeria Ojeda	1070795748	Valeria	Valeria	Valeria	Valeria	Valeria
Valeria Gutierrez	1075540540	Valeria	Valeria	Valeria	Valeria	Valeria
Valeria V	1069695327	Valeria	Valeria	Valeria	Valeria	Valeria
Valeria Garibello	1121118066	Valeria	Valeria	Valeria	Valeria	Valeria



REGISTRO DE ASISTENCIA 2024

OBJETIVO: Elabores un Salobres Tradicionales

MES:

MES:
Octobre

SEMANA: 3

DEL: 75 AL: 18

NOMBRES Y APELLIDOS

DOCUMENTO

DIA 15

DIA 15

DIA 17

DIA 19

DIA _____

Cushman
Cortes

1003558297

Valentini
Santodominici

1073328558

Van Bermudez

1670704334

Lina Martinez

1121852393

Daniela
Martinez

1034282721

Bibiana Amayo
Vargas

7078826672

Laura Ramirez

110586870

Laura Vega
fina 9a

696705288

James

Handwritten signature: *Handwritten signature*

1000

Paul

100



Regional Cundinamarca
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial

REGISTRO DE ASISTENCIA 2024

OBJETIVO: Preparar dosieres típicos, Americanos

MES:

Octubre

SEMANA: 2

DEL: 3

AL: 11

NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	DIA 1	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11
Cristia Cortes	1003558294					
Valentina Santolucinda	7073328358					
Juan Bermudez	1070404334					
Lina Martinez	1121852393					
Daniela Martinez	1034282721					
Bibiana Flury Vargas	1078886672					
Laura Ramirez	1110586870					
Laura Vega Amaya	1070705288					



Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial

REGISTRO DE ASISTENCIA 2024

OBJETIVO: Elaborar pesques muestreos

MES: Octubre

SEMANA: 5

DEL: 28

AL: 31-1

NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	DIA <u>28</u>	DIA <u>29</u>	DIA <u>30</u>	DIA <u>31</u>	DIA <u>1</u>
Luis Felipe Gonzalez	10307030305057					
Kalesin Diaz	1030705042					
Melith Valencia	10309080304	Melith	Melith	Melith	Melith	Melith
Diana Bernier	1016948130	Bernier	Bernier	Bernier	Bernier	Bernier
Yadidionei	1018941095					Yadid G.
Karel Trujano	10307060330	Valentina	Valentina	Valentina	Valentina	Karel Trujano
Ledy Nuñez	10307050535	Vanessa	Vanessa	Vanessa	Vanessa	Vanessa
Juan David Jimenez	103070307473	Juan David	Juan David	Juan David	Juan David	Juan David
Tomás Reyes Barboza	1025063915	TR	TR	TR	TR	TR









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.