



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villeta, septiembre de 2024

Señor (a)

JOHN ALEXANDER SAAVEDRA ZAPATA

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 septiembre 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 3081034, correspondiente al complementario de Elaboración de productos de repostería. NO Se anexan los Juicios ficha 3090335, correspondiente al complementario de Cocina colombiana. Por motivo de que terminan la formación en el mes de octubre.</p>	<p>Se anexa los juicios de valor 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 3081034 , correspondiente al complementario de	Se entregan fotografías de la formación guías de aprendizaje del titulado y complementarios .



		<p>Elaboración de productos de repostería.</p> <p>Se realizó actividades con la ficha 3090335, correspondiente al complementario de Cocina colombiana.</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. la ficha 3081034, correspondiente al complementario de Elaboración de productos de repostería</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. la ficha 3081034, correspondiente al complementario de Elaboración de productos de repostería en la competencia. Preparar Alimentos de acuerdo a solicitud del cliente.</p>	Todas las evidencias se encuentran en la plataforma de Zajuna 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>9 Aprendices en el Titulado Técnico en Cocina con ficha 2928410 en la competencia. 35 aprendices de la ficha 3090335, correspondiente al complementario de Cocina colombiana. La 30 aprendices en la ficha 3081034, correspondiente al complementario de Elaboración de productos de repostería en la competencia. Preparar</p>	Todas las evidencias se encuentran en la plataforma DRIVE en la carpeta Portafolio del Instructor.



		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.	Se hace entrega de listas de asistencia del complementario cocina colombiana ficha 3090335, complementario de elaboración de productos de repostería ficha 3081034, titulado técnico en cocina con ficha 2928410
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.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación
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 163 horas /mensuales que Correspondientes a: 95 horas de titulado en Pastelería con la ficha 2928410 – COCINA 28 horas en la ficha 3090335 , correspondiente al complementario de Cocina colombiana. La 40 horas en la ficha 3081034 , correspondiente al complementario de Elaboración de productos de repostería.	Reporte descargado de Sofía plus ay anexado a evidencias.
18.	Apoyar la formación complementaria de ser necesario para dar cumplimiento a los requerimientos y las necesidades del centro de formación.	ficha 3090335 , correspondiente al complementario de Cocina colombiana. la ficha 3081034 , correspondiente al complementario de Elaboración de productos de repostería.	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	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



	Direccionamiento Corporativo, Así como brindar el acompañamiento durante el desarrollo de las mismas.		
--	---	--	--

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 se encuentran 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.	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	Para el periodo objeto	Pendiente del



	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.	de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación	requerimiento del equipo ejecutor.
27	Participar en la concertación y coordinación interinstitucional para la ejecución de proyectos de desarrollo y acciones de Formación Profesional Integral, proyectos de desarrollo sectorial, regional, municipal y veredal.	Durante el mes no se realizaron acciones para esta obligación.	No se presentan evidencias.
28	Realizar la respectiva entrega formal mediante acta, donde se evidencien las acciones del programa formativo, su avance y novedades, ante la rotación de instructor.	Durante el mes no se realizaron acciones para esta obligación.	No se presentan evidencias.
29	Recibir y responder por el uso, manejo y custodia de bienes entregados (ambientes de formación, materiales, equipos o herramientas) para el desarrollo de la formación en virtud de la ejecución de su contrato.	Durante el mes no se realizaron acciones para esta obligación.	No se presentan evidencias.
30	Reintegrar los materiales de formación, herramientas o equipos, que 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	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.



	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.		
32	Los documentos elaborados en función de la formación profesional integral del respectivo programa son propiedad del Servicio Nacional de Aprendizaje; donde el instructor deberá al final del contrato, realizar la entrega en archivo magnético de cada una de las evidencias y formatos elaborados (Word, Excel y PDF) en virtud del contrato al supervisor, quien deberá validar la información correspondiente.	Esta actividad se realizará al final del contrato, en el mes de noviembre de 2024.	Esta actividad se realizará al final del contrato, en el mes de noviembre de 2024.
33	Proyectar decorosamente la imagen corporativa del Servicio Nacional de Aprendizaje, en las	Esta actividad se realiza todo el tiempo.	Esta actividad se realiza todo el tiempo.
34	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	No se logró hacer la encuesta de SIGA por motivo de no tener activa el correo Sena.	Para el próximo mes me comprometo hacer la encuesta SIGA si me activan mi correo Sena.



A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No.1066813732 de la planilla, SIMPLE y agosto 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)



Evidencias en (18) folios

Cordialmente,

Firma

Nelson Andrés Matiz Matiz

Contratista

C.C. No. 80.843.381 Bogotá

Recibí a satisfacción:

Firma

JOHN ALEXANDER SAAVEDRA ZAPATA

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: 01/09/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3081034 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.
2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO
3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2928410 - COCINA.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

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 : 95,70

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 163,70

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:

LAS AVES

El origen de la relación de esta especie con el ser humano se remonta al Neolítico, y concretamente en el marco del cambio de sociedades cazadoras-recolectoras a agricultoras-ganaderas. Algunos estudios revelan que las primeras gallinas y pollos domesticados pueden provenir de la India, hace más de 4.000 años.

Su presencia en la vida del hombre no es nueva. Los primeros restos datan del Neolítico, del año 6000 a. C. Fueron encontrados en la provincia china de Hebei y de ahí pasaron a Europa de la mano de los sumerios. En el Egipto de Tutmosis III (1500 a. C) ya hay constancia de avicultores, y en los tratados gastronómicos de la Roma del siglo I d. C. Los avances de la ciencia, así como los nuevos conocimientos higiénicos-sanitarios, permitieron la extensión del consumo de pollo a toda la población durante el siglo XX”. Su década prodigiosa llegó en 1960. Dejó de ser un artículo de lujo para convertirse en un producto habitual en las dietas debido a su alto contenido proteico y vitamínico y la muy baja presencia de grasas.





3.2 ACTIVIDADES DE IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS:

Se pueden consumir diferentes partes de las aves: las patas o manos, la cresta, las alas o alitas, las piernas o muslos de pollo, la pechuga y las menudencias (hígado, corazón, molleja o pana y buche o contre). Las partes de las vísceras en muchos países son descartadas y no se incluyen en la alimentación humana, aunque, por ejemplo, en la cocina japonesa se emplea a veces en el yakitori.

Los huesos son aprovechados por regla general (en lo que se denomina carcasa, al igual que el cuello o pescuezo) para la elaboración, junto con diversas verduras de caldo de pollo. Las alas y muslos son cortes muy apreciados. Por su parte, las patas son altamente ricas en colágeno.

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

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

3.3 ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTOS Y TEORIA)

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE N° 1 Identificar los diferentes tipos de cortes del ave.	Actividades (didácticas activas)		
	1. Mapa mental 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 LAS AVES

A continuación se describe los diferentes tipos de cortes de la carne de ave



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

1. Realice un mapa mental a color en su portafolio, donde se identifique los principales cortes de la ave



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



Ejemplo mapa mental

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE N° 2 Reconocer el valor nutricional y propiedades de la carne de ave 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 AVE

La carne de ave es una de las más saludables del mercado. Es un alimento con una alta densidad de nutrientes. El principal componente de la carne de ave es el agua, que representa del



70% al 75% del total; las proteínas suponen entre el 20% y el 22%; y, por último, la grasa, entre un 3% y un 10%.

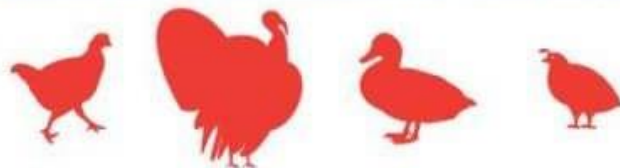
En su composición también figuran cantidades importantes de minerales como hierro, zinc, magnesio, selenio, cobalto, fósforo, cromo, vitamina A, B1, B3, B6, B12 y rivo flavina

La cantidad de grasa del ave varía según la parte que se consume. En las piezas más magras, el porcentaje es bajo. La mayor parte está en la piel, con casi 48 gramos de grasa por cada 100 gramos de carne. La grasa es un aspecto que depende directamente de la alimentación del animal durante su crecimiento.

TABLA 3. Composición aproximada de la carne de ave (*)

Aves	Broiler	Pavo	Pato	Codorniz
Agua	74,6 %	72,5 %	70,8 %	74,3 %
Cenizas	1,0 %	0,8 %	1,2 %	1,1 %
Proteína	12,1 %	13,7 %	12,8 %	13,1 %
Lípidos	11,1 %	11,9 %	13,8 %	11,1 %
Carbohidratos	1,2 %	1,1 %	1,4 %	1,4 %

(*) USDA, 2006.





Aporte por ración	Peso (unidades)	Minerales y vitaminas	Peso (unidades)
Energía	227,00 kcal	Calcio	14,00 mg
Proteína	18,10 gr	Hierro	2,50 mg
Hidratos de carbono	0,00 gr	Yodo	2,00 mg
Fibra	0,00 gr	Magnesio	22,00 mg
Grasa total	17,20 gr	Zinc	1,80 mg
AGS	5,91 gr	Selenio	12,40 mg
AGM	8,17 gr	Sodio	38,00 mg
AGP	2,27 gr	Potasio	270,00 mg
AGP / AGS	0,38 gr	Fósforo	0,00 mg
(AGP + AGM) / AGS	1,77 gr	Vit. B1 Tiamina	0,30 mg
Colesterol	76,00 mg	Vit. B2 Riboflavina	0,20 mg
Agua	64,70 gr	Vit. B6 Piridoxina	0,33 mg

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

1. Realice el valor nutricional en su portafolio a mano.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE N° 3 Reconocer e identificar los métodos de cocción de la carne de ave de acuerdo a la materia prima, orden de producción y solicitud del cliente.	Actividades (didácticas activas)		
	1. Mapa conceptual 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 LAS AVES



Las aves se dividen en dos grandes grupos: de corral (gallina, pollo, pato, paloma, pularda, pavo y pavipollo) y salvajes (faisán, codorniz, perdiz, patos, gansos y ocas). Algunas especies se crían tanto en corral como de forma salvaje, y muchas de las salvajes ya se crían en granjas. Las formas de preparación son variadas, en función de las necesidades de cada una de ellas. No es lo mismo preparar una económica carne de pollo que elaborar una exquisita y elaborada receta de pavo.

La carne de ave ocupa un papel destacado en las cocinas. Una de las aves más consumidas es la de pollo, aunque también es de consumo generalizado la carne de pavo. Las preparaciones que admiten estas carnes son numerosas: asadas, hervidas, rellenas o salteadas. La opción que se elija dependerá de factores como el tamaño de la pieza que se vaya a cocinar.

HERVIDAS

Por expansión. Se utiliza en aves en cuarto, en medios o enteras y se usan para la utilización de un caldo. Se pueden aprovechar para cualquier empleo.

Escalfado. Se sumergen las aves enteras (con cabeza y patas) bridadas. Se utilizan aves selectas como la pularda y el capón. Su elaboración incluye la inmersión en un caldo caliente no hirviendo y el mantenimiento de la cocción a temperaturas cercanas pero inferiores a 100°C.

Hervido en salsa. Es la elaboración de una salsa a base de veloutés y hervido del ave troceada dentro de la salsa (blanquetas, pepitorias o fricasé de ave).



Estofado de pollo y verduras, justo como lo recordaba, son pequeños trozos de pechuga de pollo se cocinan en salsa con verduras. Se tiene lista en unos 30 minutos. El método de cocción asegura que el pollo salga muy jugoso siempre.

ASADAS

Al horno. Se utiliza para aves enteras bridadas, engrasadas y sometidas a la acción del horno durante un tiempo, en función de la dureza del ave. Hay dos tipos de asados al horno: para aves tiernas (se introduce en el horno muy fuerte sobre una placa previamente calentada y con el ave salteada. Se mantiene en el horno unos 20 minutos. Esta operación se llama voltear o darle la vuelta); para aves menos tiernas (pularda, capón y aves de gran tamaño que se mantienen en el horno a media fuerza durante una hora, rociando la pieza con su propia grasa. La placa del horno no se calienta y la pieza requiere albardado).

Al asador. Incluye el ensartado del ave en la espada o asta y el giro lento pero continuo sobre la fuente de calor, que puede ser carbón, gas o electricidad. Se utilizan aves enteras y tiernas. En la cocina internacional, esta técnica con carbón vegetal se conoce como "brioche".

A la parrilla. Se puede utilizar para aves enteras abiertas o para trozos, pechugas o muslos. Incluye el engrasado de la pieza y el asado a la parrilla, teniendo en cuenta el grosor de la pieza. El plato más conocido es el pollo a la parrilla americana, que consiste en un pollo tomatero asado a la parrilla con guarnición de patatas paja, tomatitos al horno y bacón.



SALTEADAS

Se emplea para aves tiernas troceadas. Se saltea el ave de 10 a 20 minutos, en función del tamaño. Puede tener varias terminaciones: salteado a la lionesa (cebolla en juliana y pochada aparte) y pollo al ajillo (pollo salteado y cuando casi esté hecho se añade ajo picado, guindilla, pan rallado, vino blanco y acabado con perejil).

EN COCOTTE

Es la forma basada en el empleo del cocotero de barro o de loza, que es precintada con algún tipo de masa para favorecer la presión interna, logrando así una temperatura alta, constante y con poca pérdida de humedad. Las masas que se usan son recortes de hojaldre o pasta quebrada, y nunca masas fermentadas.

Para aves tiernas se asa al horno, total o parcialmente, se colocan en el cocotero con la guarnición y envueltas en la masa. Con este método no hace falta precintar el cocotero.



Para aves duras se doran en el fuego, se ponen en el cocotero con la guarnición cruda y la salsa, se tapa y se precinta, se mete al horno el tiempo adecuado. Este plato se sirve en el mismo cocotero.



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

1. Elabore un mapa conceptual con dibujos sobre los metodos de cocción de la carne de ave

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 ave 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



Se realiza en orden alfabético y describe palabras empleadas en la guía

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Se realiza en orden alfabético y de acuerdo a normas APA.

-Apellido, iniciales del nombre. (año). *Título del libro*. Ciudad: Editorial

Ejemplo de libro:

-Restrepo. L. D. (2007). *SENA 50 años de Formación Profesional*. Bogotá: SENA

Ejemplo de versión electrónica:

-Bustos, F. (1986). *Estrategias didácticas para la formación*. Recuperado de: http://biblioteca.sena.edu.co/exlibris/aleph/u21_1/alephe/www_fspa/icon/estrategias_didacticas.pdf

Ejemplo de videos en línea:

-Aliaga, S. (2012, Diciembre 12). *Cómo hacer una presentación sencilla Power Point*. Recuperado de: <http://www.youtube.com/watch?v=ur6cskpRvF8>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	Instructor	COCINA	28 Agosto de 2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	Instructor	COCINA	28 Agosto de 2024	



Reporte de Juicios de Evaluación

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	1011232605	LUZ ADRIANA	MEDELLIN SARMIENTO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459887 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROSTICITO ESTABLECIDO.	APROBADO	25/09/2024 8.34 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1011232605	LUZ ADRIANA	MEDELLIN SARMIENTO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459888 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1011232605	LUZ ADRIANA	MEDELLIN SARMIENTO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459889 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1011232605	LUZ ADRIANA	MEDELLIN SARMIENTO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459890 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE PRODUCCIÓN.	APROBADO	25/09/2024 8.36 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
CC	1016003344	ANDREW	HIGUERA SANCHEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459887 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROSTICITO ESTABLECIDO.	APROBADO	25/09/2024 8.34 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
CC	1016003344	ANDREW	HIGUERA SANCHEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459888 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
CC	1016003344	ANDREW	HIGUERA SANCHEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459889 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
CC	1016003344	ANDREW	HIGUERA SANCHEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459890 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE PRODUCCIÓN.	APROBADO	25/09/2024 8.36 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1019606259	ANA SOFIA	MOJICA BERNAL	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459887 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROSTICITO ESTABLECIDO.	APROBADO	25/09/2024 8.34 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1019606259	ANA SOFIA	MOJICA BERNAL	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459888 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1019606259	ANA SOFIA	MOJICA BERNAL	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459889 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1019606259	ANA SOFIA	MOJICA BERNAL	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459890 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE PRODUCCIÓN.	APROBADO	25/09/2024 8.36 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1021676307	JUAN DAVID	RAMIREZ SANCHEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459887 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROSTICITO ESTABLECIDO.	APROBADO	25/09/2024 8.34 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1021676307	JUAN DAVID	RAMIREZ SANCHEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459888 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1021676307	JUAN DAVID	RAMIREZ SANCHEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459889 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1021676307	JUAN DAVID	RAMIREZ SANCHEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459890 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE PRODUCCIÓN.	APROBADO	25/09/2024 8.36 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1025062924	NINI VALERIA	ORTIZ LINAREZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459887 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROSTICITO ESTABLECIDO.	APROBADO	25/09/2024 8.34 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1025062924	NINI VALERIA	ORTIZ LINAREZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459888 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1025062924	NINI VALERIA	ORTIZ LINAREZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459889 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1025062924	NINI VALERIA	ORTIZ LINAREZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459890 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE PRODUCCIÓN.	APROBADO	25/09/2024 8.36 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
CC	1027999020	SAMUEL EDUARDO	GAITAN VALENCIA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459887 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROSTICITO ESTABLECIDO.	APROBADO	25/09/2024 8.34 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
CC	1027999020	SAMUEL EDUARDO	GAITAN VALENCIA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459888 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
CC	1027999020	SAMUEL EDUARDO	GAITAN VALENCIA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459889 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
CC	1027999020	SAMUEL EDUARDO	GAITAN VALENCIA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459890 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE PRODUCCIÓN.	APROBADO	25/09/2024 8.36 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1029280785	DIANA KARINA	TORRES BEJARANO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459887 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROSTICITO ESTABLECIDO.	APROBADO	25/09/2024 8.34 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1029280785	DIANA KARINA	TORRES BEJARANO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459888 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1029280785	DIANA KARINA	TORRES BEJARANO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459889 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1029280785	DIANA KARINA	TORRES BEJARANO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459890 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE PRODUCCIÓN.	APROBADO	25/09/2024 8.36 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1031652722	ISABELLA	BEJARANO HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459887 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROSTICITO ESTABLECIDO.	APROBADO	25/09/2024 8.34 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1031652722	ISABELLA	BEJARANO HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459888 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1031652722	ISABELLA	BEJARANO HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459889 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1031652722	ISABELLA	BEJARANO HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459890 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE PRODUCCIÓN.	APROBADO	25/09/2024 8.36 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1055127373	ANDREA NATALIA	VALDERRAMA REYES	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459887 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROSTICITO ESTABLECIDO.	APROBADO	25/09/2024 8.34 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1055127373	ANDREA NATALIA	VALDERRAMA REYES	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459888 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1055127373	ANDREA NATALIA	VALDERRAMA REYES	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459889 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1055127373	ANDREA NATALIA	VALDERRAMA REYES	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459890 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE PRODUCCIÓN.	APROBADO	25/09/2024 8.36 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1069648325	BRILLITIL CAROLAIN	MACHADO CAMACHO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459887 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROSTICITO ESTABLECIDO.	APROBADO	25/09/2024 8.34 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1069648325	BRILLITIL CAROLAIN	MACHADO CAMACHO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459888 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1069648325	BRILLITIL CAROLAIN	MACHADO CAMACHO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459889 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1069648325	BRILLITIL CAROLAIN	MACHADO CAMACHO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459890 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE PRODUCCIÓN.	APROBADO	25/09/2024 8.36 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1069648384	MIGUEL ANGEL	GARCIA VERGARA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459887 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROSTICITO ESTABLECIDO.	APROBADO	25/09/2024 8.34 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1069648384	MIGUEL ANGEL	GARCIA VERGARA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459888 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1069648384	MIGUEL ANGEL	GARCIA VERGARA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459889 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1069648384	MIGUEL ANGEL	GARCIA VERGARA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459890 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE PRODUCCIÓN.	APROBADO	25/09/2024 8.36 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	
TI	1070388425	ZULEYNI YERALDINE	RODRIGUEZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	459887 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROSTICITO ESTABLECIDO.	APROBADO	25/09/2024 8.34 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ	

TI	1072920903	BRYIT NATALIA	GUZMAN MOLINA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE CLIENTE EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.	APROBADO	25/09/2024 8.36 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1074528970	DAYANA	ENCISO RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.	APROBADO	25/09/2024 8.34 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1074528970	DAYANA	ENCISO RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1074528970	DAYANA	ENCISO RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1074528970	DAYANA	ENCISO RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE CLIENTE EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.	APROBADO	25/09/2024 8.36 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1081404816	YULIETH VANESSA	CORTES VARGAS	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.	APROBADO	25/09/2024 8.34 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1081404816	YULIETH VANESSA	CORTES VARGAS	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1081404816	YULIETH VANESSA	CORTES VARGAS	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1081404816	YULIETH VANESSA	CORTES VARGAS	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE CLIENTE EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.	APROBADO	25/09/2024 8.36 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1110500613	ANGIE LIZETH	CALDERON SALAZAR	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.	APROBADO	25/09/2024 8.34 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1110500613	ANGIE LIZETH	CALDERON SALAZAR	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1110500613	ANGIE LIZETH	CALDERON SALAZAR	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1110500613	ANGIE LIZETH	CALDERON SALAZAR	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE CLIENTE EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.	APROBADO	25/09/2024 8.36 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1111196282	JESUS ANDRES	PEREZ TUNJANO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.	APROBADO	25/09/2024 8.34 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1111196282	JESUS ANDRES	PEREZ TUNJANO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1111196282	JESUS ANDRES	PEREZ TUNJANO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1111196282	JESUS ANDRES	PEREZ TUNJANO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE CLIENTE EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.	APROBADO	25/09/2024 8.36 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1141714877	MARIA ALEJANDRA	BERNAL FERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.	APROBADO	25/09/2024 8.34 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1141714877	MARIA ALEJANDRA	BERNAL FERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1141714877	MARIA ALEJANDRA	BERNAL FERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.	APROBADO	25/09/2024 8.35 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1141714877	MARIA ALEJANDRA	BERNAL FERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE CLIENTE EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.	APROBADO	25/09/2024 8.36 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	25/09/2024
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:	14/07/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	25 - REGIONAL CUNDINAMARCA
Centro de Formación:	9509 - CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL

[illegible]

TI	1078626672	LEIDY BIBIANA	AMAYA VARGAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGUN TECNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.	POR EVALUAR		-
TI	1078626672	LEIDY BIBIANA	AMAYA VARGAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.	POR EVALUAR		-
TI	1078626672	LEIDY BIBIANA	AMAYA VARGAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.	APROBADO	25/09/2024 8:50 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1078626672	LEIDY BIBIANA	AMAYA VARGAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGUN TECNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.	POR EVALUAR		-
TI	1078626672	LEIDY BIBIANA	AMAYA VARGAS	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE COMEDOR Y NORMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.	POR EVALUAR		-
CC	1110598670	LAURA STEPHANIE	RAMIREZ MELO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGUN TECNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.	POR EVALUAR		-
CC	1110598670	LAURA STEPHANIE	RAMIREZ MELO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.	POR EVALUAR		-
CC	1110598670	LAURA STEPHANIE	RAMIREZ MELO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.	APROBADO	25/09/2024 8:48 a	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1110598670	LAURA STEPHANIE	RAMIREZ MELO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGUN TECNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.	POR EVALUAR		-
CC	1110598670	LAURA STEPHANIE	RAMIREZ MELO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE COMEDOR Y NORMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCIÓN Y 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	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGUN TECNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCIÓN Y 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	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCIÓN Y 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	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.	APROBADO	25/09/2024 8:45 a	CC 80843381 - 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	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGUN TECNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.	POR EVALUAR		-
CC	41685633	ANA RITA	MORA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGUN TECNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.	POR EVALUAR		-
CC	41685633	ANA RITA	MORA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.	POR EVALUAR		-
CC	41685633	ANA RITA	MORA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.	POR EVALUAR		-
CC	41685633	ANA RITA	MORA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGUN TECNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.	POR EVALUAR		-
CC	41685633	ANA RITA	MORA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE COMEDOR Y NORMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMAS DE ACUERDO CON TECNICAS, PARAMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.	POR EVALUAR		-



Regional Cundinamarca
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial

REGISTRO DE ASISTENCIA 2024

OBJETIVO: Elaborar productos de repostería			MES: Septiembre	SEMANA: 4	DEL: 23	AL: 27
NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26	DIA 27
Isabella Bejarano	1031652322	Isabella B	Isabella B	Isabella B	Isabella B	Isabella B
Heidy Gomez B.	1030305450	Heidy Gomez	Heidy Gomez	Heidy Gomez	Heidy Gomez	Heidy Gomez
Laura Daza	1030305491	Laura Daza	Laura Daza	Laura Daza	Laura Daza	Laura Daza
Alejandro Benal	1191714837	Alejandro Benal	Alejandro Benal	Alejandro Benal	Alejandro Benal	Alejandro Benal
Juan Augusto Suarez	3172758	Juan Augusto Suarez	Juan A. Suarez	Juan A. Suarez	Juan A. Suarez	Juan A. Suarez
Daniela Barrios	5179890	Daniela Barrios	Daniela Barrios	Daniela Barrios	Daniela Barrios	Daniela Barrios
Juan David Parra	1021626302	Juan David Parra	Juan David Parra	Juan David Parra	Juan David Parra	Juan David Parra
Jade Porton Maldonado	1030305391	Jade Porton	Jade Porton	Jade Porton	Jade Porton	Jade Porton
Diana Xariva Torres	102920385	Diana Torres	Diana Torres	Diana Torres	Diana Torres	Diana Torres
Ana Sofia Mayra	1019606259	Ana Sofia Mayra	Ana Sofia Mayra	Ana Sofia Mayra	Ana Sofia Mayra	Ana Sofia Mayra
Ange Calderon Salazar	111050613	Ange Calderon	Ange Calderon	Ange Calderon	Ange Calderon	Ange Calderon
Jefferson Castillo	10372746930	Jefferson C.	Jefferson C.	Jefferson C.	Jefferson C.	Jefferson C.

22 de septiembre de 20



Regional Cundinamarca
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial

REGISTRO DE ASISTENCIA 2024

OBJETIVO: Elaborar		Productos de registeria		MES: Septiembre	SEMANA: 3	DEL: 16	AL: 27
NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20	
Marina Baquero	1141114468	10/09/24	Marina Baquero	Marina Baquero	Marina Baquero	Marina Baquero	
Marcelo Daniel Alvar	1030405043	20/09/24	Marcelo Alvar	Daniela Alvar	Daniela Alvar	Daniela Alvar	
Andrea Valderama	105927373	20/09/24	Andrea Reyes	Andrea Reyes	Andrea Reyes	Andrea Reyes	
Marina Baquero	1030405043	20/09/24	Marina Baquero				
Huertas Sebastian	1074813445	20/09/24	Huertas	Huertas	Huertas	Huertas	
Zulemy Rodriguez	107088425	Zulemy Rodriguez	Zulemy Rodriguez	Zulemy Rodriguez	Zulemy Rodriguez	Zulemy Rodriguez	
Alejandro Estupin	1070952614	Alejandro E.	Alejandro E.	Alejandro E.	Alejandro E.	Alejandro E.	
Juliana Gutierrez	1053424330	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	Juliana	
Yuliett Cortes	1081404816	Yuliett Cortes	Yuliett Cortes	Yuliett Cortes	Yuliett Cortes	Yuliett Cortes	
Joan Florez	1030405715	Joan Florez	Joan Florez	Joan Florez	Joan Florez	Joan Florez	
Fabian Pinzon	1070704032	Fabian	Fabian P	Fabian	Fabian P	Fabian P.	
Xiomara Vega	1070705614	Xiomara Vega	Xiomara Vega	Xiomara Vega	Xiomara Vega	Xiomara Vega	
Karel Sanchez	1070706692	Karel Sanchez	Karel Sanchez	Karel Sanchez	Karel Sanchez	Karel Sanchez	
Andrew Higuera	1016003344	Andrew Higuera	Andrew Higuera	Andrew Higuera	Andrew Higuera	Andrew Higuera	



Regional Cundinamarca
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial

REGISTRO DE ASISTENCIA 2024

OBJETIVO: Realizar seguimiento Base de Datos, tener el color		MES: septiembre		SEMANA: 1		DEL: 2		AL: 6	
NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6			
Laura Victoria Vega Araya	107332858	Laura Vega	Laura Vega	Laura Vega	Laura Vega	Laura Vega			
Valentina Santodomingo	107332858	Vale Santodomingo	Vale Santodomingo	Vale Santodomingo	Vale Santodomingo	Vale Santodomingo			
Diana Perdomo	107332858	Diana Perdomo	Diana Perdomo	Diana Perdomo	Diana Perdomo	Diana Perdomo			
Laura Solís	112185193	Laura Solís	Laura Solís	Laura Solís	Laura Solís	Laura Solís			
Laura Solís	1078826672	Laura Solís	Laura Solís	Laura Solís	Laura Solís	Laura Solís			
Laura Solís	110585870	Laura Solís	Laura Solís	Laura Solís	Laura Solís	Laura Solís			
Diana M	103428277	Diana M	Diana M	Diana M	Diana M	Diana M			



OBJETIVO: Elaborar productos de repostería MES: Septiembre SEMANA: 4 DEL: 23 AL: 27

NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26	DIA 27
Kabella Bejarano	1031652322	Isabella B	Isabella B	Isabella B	Isabella B	Isabella B
Heidy Gomez B.	1030705450	Heidy Gomez	Heidy Gomez	Heidy Gomez	Heidy Gomez	Heidy Gomez
Laura Daza	1030305491	Laura Daza	Laura Daza	Laura Daza	Laura Daza	Laura Daza
Alejandra Benal	1191714837	Alejandra Benal	Alejandra Benal	Alejandra Benal	Alejandra Benal	Alejandra Benal
Juan Augusto Suarez	2172758	Juan Augusto Suarez	Juan A. Suarez	Juan A. Suarez	Juan A. Suarez	Juan A. Suarez
Daniela Barrios	5179890	Daniela Barrios	Daniela Barrios	Daniela Barrios	Daniela Barrios	Daniela Barrios
Juan David Ramirez	1021626307	Juan David Ramirez	Juan David Ramirez	Juan David Ramirez	Juan David Ramirez	Juan David Ramirez
Jade Porton Maldonado	1030705391	Jade Porton Maldonado	Jade Porton Maldonado	Jade Porton Maldonado	Jade Porton Maldonado	Jade Porton Maldonado
Diana Xariva Torres	102926265	Diana Xariva Torres	Diana Xariva Torres	Diana Xariva Torres	Diana Xariva Torres	Diana Xariva Torres
Ana Sofia Mojica	1019606259	Sofia	Sofia	Sofia	Sofia	Sofia
Ange Calderon Salazar	111050613	Ange Calderon Salazar	Ange Calderon Salazar	Ange Calderon Salazar	Ange Calderon Salazar	Ange Calderon Salazar
Jefferson Castiño	1072746930	Jefferson C.	Jefferson C.	Jefferson C.	Jefferson C.	Jefferson C.

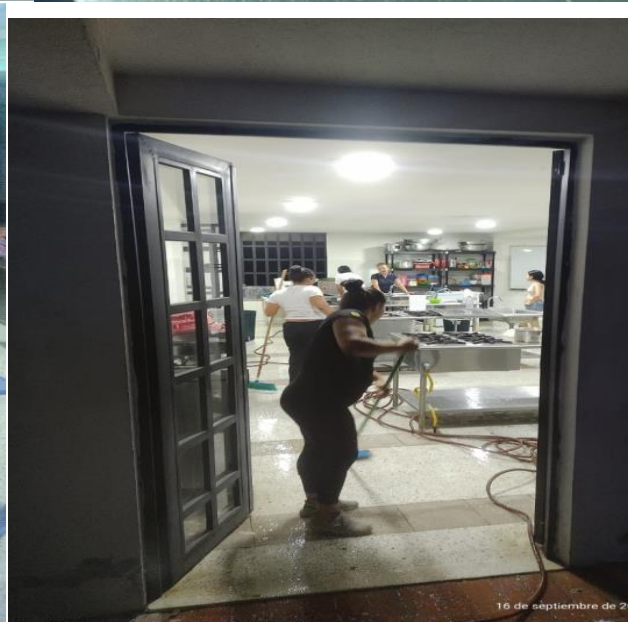


Regional Cundinamarca
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial

REGISTRO DE ASISTENCIA 2024

OBJETIVO: Elaborar paquetes de asistencia MES: septiembre SEMANA: 3 DEL: 16 AL: 20

NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20
Yineth Gómez	1070705330	Yineth Gómez	Yineth Gómez	Yineth Gómez	Yineth Gómez	Yineth Gómez
Dayana Enciso	1074526970	Dayana Enciso	Dayana Enciso	Dayana Enciso	Dayana Enciso	Dayana Enciso
Adriana Medellín	1075232605	Adriana Medellín	Adriana Medellín	Adriana Medellín	Adriana Medellín	Adriana Medellín
Juan Galevar	1071910658	Luis Morales	Juan Morales	Juan Morales	Juan Morales	Juan Morales
Natalia Guzmán	1072920903	Natalia Guzmán	Guzmán	Guzmán	Guzmán	Guzmán
Brillith Machado	10691643825	Brillith Machado	Brillith Machado	Brillith Machado	Brillith Machado	Brillith Machado
Luisa León	1070705672	Luisa León	Luisa León	Luisa León	Luisa León	Luisa León
Kicafexero	1071728232	Kicafexero	Kicafexero	Kicafexero	Kicafexero	Kicafexero
Luisa Ramírez	1072920600	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa
Natalia Serrato	1070705247	Natalia	Natalia	Natalia	Natalia	Natalia
David Herrera	1070956036	David Herrera	David Herrera	David Herrera	David Herrera	David Herrera
Katherine Cárdeno	1070705321	Katherine	Katherine	Katherine	Katherine	Katherine















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.