La República de Colombia

y en su nombre

El Colegio Distrital

Almirante Padilla

Autorizado por el Ministerio de Educación Nacional,

según Resolución Nº 12848 del 25 de Septiembre de 1987

Confiere A

Edgar Mora Silva

Identificado con C.C. Nº 80.451.699 de USME

El título de

Bachiller Académico

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondientes al Nivel de Educación Media Vocacional, según los planes y programas vigentes.

Rector

Secretario

Dado en Bogotá, D.E a 4 de Diciembre de 1987

Anotado al folio 44 M libro de registro Nº 09

Secretario de Educación,

Bogotá 26 Abril de 1989

FISE

REPUBLICA DE COLOMBIA

EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"

CERTIFICA:

La Aptitud Profesional de:

EDGAR MORA SILVA

C.C. No. 80.451.889

Como

COCINERO

FIRMA Y SELLO AUTORIZADOS

REGISTRO Y CERTIFICACION

CENTRO DE FORMACION

SANTAFE DE BOGOTA, 92.07.15

CIUDAD Y FECHA DE TERMINACION

92.01378 92.12.11

NUMERO DE REGISTRO Y FECHA DE EXPEDICION

28-08-92

OCT 18 P2:59

Bucaramanga, 18 de octubre de 2006

Doctor
CESAR MANUEL PORTACIO SERPA
Subdirector Centro de Comercio y Servicios
Carrera 27 15-07
Bucaramanga

Asunto: Solicitud validación

Respetado Doctor, muy comedidamente me dirijo a su despacho para solicitarle ser validado como Técnico Profesional En Cocina puesto que actualmente poseo el Certificado de Aptitud Profesional en Cocina (Cocinero Industrial), con 3.590 horas y 17 años de experiencia.

Agradeciendo su colaboración.

Atentamente,

EDGAR MORA SILVA
CC 80.451.699 Bogota

Copia: Dra. Dolly Mayerly Valenzuela S., Coordinadora de Formación Profesional, Dra. Myriam Raquel Celis, Coordinadora Centro de Comercio y Servicios.

SENA

REGIONAL SANTANDER
CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

COMITÉ DE HOMOLOGACIÓN Y VALIDACIÓN
TECNICO PROFESIONAL EN COCINA (VERSION 37)

ACTA No. 32

FECHA: 12 DE DICIEMBRE DE 2006

HORA: 16:00 horas

ASISTENTES: Luz Marina Dulcey de Hernández, Cordinadora Pedagógica
Ella Johanna Mendoza, Instructora de Etica
Edgar Antonio Beltran, Instructor de Cocina

ORDEN DEL DIA:

1. Verificación del quórum

2. Análisis de casos

Desarrollo:

1 .Verificación de quórum

Se constato la asistencia de los citados a la reunión

2. Análisis del caso:

El validante MORA SILVA EDGAR identificado con la cédula de ciudadanía No. 80.451.699 de Bogotá, de la especialidad de TECNICO PROFESIONAL EN COCINA, solicito homologación de los módulos de ETICA Y TRANSFORMACION DEL ENTORNO, CONTROL Y VERIFICACION DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS, ADMINISTRACION Y CONTROL DE LA PRODUCCION DE LA COCINA Y GASTRONOMIA NACIONAL E INTERNACIONAL, los cuales desarrollo y aprobó en la especialidad de Cocina en el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos asi: Etica: 90 horas, nota A. Conocimiento de la materia prima y productos de cafetería; 140 horas nota A. Organización del trabajo de la cocina, Uso sobrantes en la Cocina y Manejo del Menú: 135 horas nota A y Cocina Básica, Cocina Colombiana y Cocina General: 964 horas nota A., según constancia adjunta.

El comité de Homologación y Validación teniendo en cuenta que los módulos que desarrollo y aprobó en la especialidad de Cocina son homologables a los del Programa de TECNICO PROFESIONAL EN COCINA, en cuanto a contenidos, intensidad horaria y notas, EL COMITÉ APRUEBA LA HOMOLOGACIÓN SOLICITADA , asi:

MODULO	NOTA	HORAS
ETICA Y TRANSFORMACION DEL ENTORNO	A	100
CONTROL Y VERSIFICACION DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS	A	182
ADMINISTRACION Y CONTROL DE LA PRODUCCION DE LA COCINA	A	147
GASTRONOMIA NACIONAL E INTERNACIONAL	A	735

Para constancia se firma.

LUZ MARINA DULCEY DE HERNANDEZ
Coordinadora Pedagógica

ELLA JOHANA MENDOZA P.
Instructora de Ética

EDGAR ANTONIO BELTRAN
Instructor de Cocina

SENA
REGIONAL SANTANDER
CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

68-9309-103-09112

Bucaramanga, 29 NOV. 2006

Señor
EDGAR MORA SILVA
Presente

Asunto: Validación Técnico Profesional en Cocina

Estimada señor Mora:

Con el fin de atender positivamente su solicitud, se autoriza la validación del Programa de Técnico Profesional en Cocina con la versión 37 y un total de 2.640 horas.

La validación es el proceso de verificación de aprendizajes previos de las personas de carácter curricular (estudios) o laboral (trabajo), con el fin de identificar su dominio respecto a un programa de formación, para permitirles el ingreso a un nivel más avanzado dentro del mismo, o para certificarlas dentro de una ocupación u oficio.

Las acciones de validación se deben desarrollar con base en los diseños actualizados de los programas de formación del SENA en los Centros de Formación. Para iniciar el proceso damos a continuación las siguientes pautas:

1. RECIBIR INDUCCION SOBRE EL PROCESO:
   Fecha: Viernes 1º. De diciembre de 2006
   Hora: 08:00 horas
   Lugar: Sala de Reuniones del Centro de Comercio y Servicios
   Responsable: Sra. Luz Marina Dulcey de Hernández

2. REALIZAR MATRICULA:
   Oficina de Registro y Certificación del Centro de Comercio y Servicios

3. TUTORIAS PARA LOS MODULOS COMPONENTES DE LA ESTRUCTURA Y PRESENTACION DE PRUEBAS:
   Se asigna al Instructor Antonio Beltrán.

4. SOLICITAR EVALUACIONES Y ACTAS:
   Una vez finalizado el proceso debe solicitar evaluaciones y actas en la Coordinación Académica del centro.

5. CERTIFICACION:
   Finalizado el proceso y previa evaluación de la práctica, puede solicitar la certificación en la Oficina de Registro.

En este proceso solo se tiene una segunda oportunidad para superar una evaluación Deficiente.

Cordialmente,

CESAR MANUEL PORTACIO SERPA
Subdirector Centro de Comercio y Servicios

Copia: Sra. Luz Marina Dulcey, Instructora Coordinadora del proceso
Sra. Alba Luz Pinto, Registro y Certificación

REGIONAL SANTANDER CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS	**ACTA DE VALIDACION** **No. 035 DE 2006**

EL SUBDIRECTOR DEL CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

CONSIDERANDO:

Que **MORA SILVA EDGAR**

Identificado con la cédula No. **80.451.699** expedida en Bogotá (D.C.)

Con No. De Orden Participó en el proceso de validación correspondiente a:

MODULO: **INGLES**

ESPECIALIDAD: **TECNICO EN COCINA**

La evaluación obtenida fue **A (APROBADO)**

Se recomienda : **REPORTAR LA EVALUACIÓN EN LA PLANILLA RESPECTIVA PARA LA CERTIFICACIÓN.**

En constancia de lo anterior se firma la presente Acta de Validación en:

Bucaramanga, a 19 de diciembre de 2006 .

Firma del Validante

CESAR MANUEL PORTACIO SERPA
Subdirector del Centro

DOCENTE RESPONSABLE:

ALBA ZAMORA DE HERNANDEZ

FIRMA

INSTRUCTORA COORDINADOR RESPONSABLE:

LUZ MARINA DULCEY DE HERNANDEZ

FIRMA

Acte N° 35
Du 14/02

ENGLISH TEST

NAME Edgar Mora Silva.

A

I. ACCORDING TO THESE ANSWERS. MAKE QUESTIIONS

1. Are they in the class room? yes they are
2. Did he the homework? No he didn't
3. where are the cooks? at restaurant
4. when are you going to the Cinema? on Monday
5. what do you want the lunch? with orange juice
6. was she at home last night? no she wasn't
7. Is there a book? yes there is
   on the desk?

II. WITH THERE WORDS MAKE AFFIRMATIVE , NEGATIVE OR INTERROGATIVE SENTENCES

1. corn : Do you want to eat pop corn?
2. mushroom : your pizza has mushroom.
3. dinner : is the time for the dinner?
4. pressure cooker. Make the soup into the pressure cooker.
5. peel please, help me to peel the potatoes.

III. YOU HAVE A PARTY WRITE A DELICIOUS RECIPE WITH FRUITS AND VEGETABLES

I like so much sweet salad.
first you must wash very well all the fruits.
and vegetables, after to peel the ananas an.
cut small slices, blend the apples. and pass.
add the green onions, and carots, make the.
dishes with. parsley and. grapes. after put.
every thing On the dishes.

REGIONAL SANTANDER CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS	**ACTA DE VALIDACION** **No. 035 DE 2006**

EL SUBDIRECTOR DEL CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

CONSIDERANDO:

Que **MORA SILVA EDGAR**

Identificado con la cédula No. **80.451.699** expedida en Bogotá (D.C.)

Con No. De Orden Participó en el proceso de validación correspondiente a:

MODULO: **INGLES**

ESPECIALIDAD: **TECNICO EN COCINA**

La evaluación obtenida fue **A (APROBADO)**

Se recomienda : **REPORTAR LA EVALUACIÓN EN LA PLANILLA RESPECTIVA PARA LA CERTIFICACIÓN.**

En constancia de lo anterior se firma la presente Acta de Validación en:

Bucaramanga, a 19 de diciembre de 2006 .

Firma del Validante

CESAR MANUEL PORTACIO SERPA
Subdirector del Centro

DOCENTE RESPONSABLE:

ALBA ZAMORA DE HERNANDEZ

FIRMA

INSTRUCTORA COORDINADOR RESPONSABLE:

LUZ MARINA DULCEY DE HERNANDEZ

FIRMA

REGIONAL SANTANDER CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS	**ACTA DE VALIDACION** **No. 037 DE 2006**

EL SUBDIRECTOR DEL CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

CONSIDERANDO:

Que **MORA SILVA EDGAR**

Identificado con la cédula No. **80.451.699** expedida en Bogotá (D.C.)

Con No. De Orden Participó en el proceso de validación correspondiente a:

MODULO: **ADMINISTRACION DE RECURSOS FISICOS Y HUMANOS**

ESPECIALIDAD: **TECNICO EN COCINA**

La evaluación obtenida fue **A (APROBADO)**

Se recomienda : **REPORTAR LA EVALUACIÓN EN LA PLANILLA RESPECTIVA PARA LA CERTIFICACIÓN.**

En constancia de lo anterior se firma la presente Acta de Validación en:

Bucaramanga, a 19 de diciembre de 2006 .

Firma del Validante

CESAR MANUEL PORTACIO SERPA
Subdirector del Centro

DOCENTE RESPONSABLE:

VILMA YAMILE CASTILLO PATIÑO

FIRMA

INSTRUCTORA COORDINADOR RESPONSABLE:

LUZ MARINA DULCEY DE HERNANDEZ

FIRMA

Sistema de Gestión de la Calidad	**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA** **PRUEBA DE CONOCIMIENTO VALIDACIÓN**

1. DATOS GENERALES
ESTRUCTURA CURRICULAR: MANEJO Y ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCION DE ALIMENTOS
MÓDULO DE FORMACIÓN: ADMINISTRACION DE RECURSOS FISICOS Y HUMANOS
UNIDADES DE APRENDIZAJE:

- Elaboración de planes de trabajo
- Manejo del presupuesto departamental

NOMBRES Y APELLIDOS: _____

TIEMPO ESTIMADO: 45 minutos

2. INDICACIONES:

- Diligencie el siguiente cuestionario en su totalidad.
- Este cuestionario cubre los conocimientos requeridos para el modulo
- Con el 80% de respuestas acertadas obtiene nivel de aprobación.

CUESTIONARIO

A. Seleccione la respuesta (s) correcta(s):

1. Un pronóstico de ventas es:
a. La proyección de las ventas en un periodo futuro
b. El precio de venta
c. Los costos de venta
d. El análisis de las ventas de acuerdo al mercado o la competencia.
e. Ninguna de las anteriores

3. Los componentes de una venta son:
a. Proveedor – producto - cliente
b. Preventa – venta - postventa
c. Empresa- vendedor- producto – cliente
d. Empresa – Vendedor- producto – mercado – cliente
e. Ninguna de las anteriores

4. De los siguientes tipos de portafolios de servicios no corresponde al manejo y organización de la producción de alimentos.
a. Alojamiento
b. Alimentos y bebidas
c. Seminarios y congresos
d. Eventos sociales
e. Convenciones

5. Un manual de procedimientos es:
a. Un documento que describe pasó a paso una actividad o tarea para elaborar o costear.
b. La descripción detallada de la elaboración de un producto.
c. Un registro de actividades secuenciales.
d. Los formatos requeridos en un proceso.
e. Ninguna de las anteriores

6. Cual de las siguientes actividades no requiere un procedimiento documentado.
a. Elaborar un producto
b. Costear un producto
c. Aplicar prueba de producto
f. Todas las anteriores

7. Para presupuestar la producción de un producto se tienen en cuenta:
a. Ingresos – Costos - Gastos
b. Inversión – Costos Fijos – Gastos Operacionales
c. Costos y Gastos
d. Capital –Gastos – Costos indirectos de fabricación
e. Ninguna de las anteriores

8. Que software se puede utilizar para costear un proceso operativo en la producción de alimentos:
   a. Excel
   b. Siigo
   c. Helisa
   d. Timax
   e. Ninguno de los anteriores
9. Cual de las siguientes no son herramientas para realizar un análisis financiero
   a. Estados Financieros
   b. Información contable y Financiera
   c. Información sobre el mercado y producción
   d. Evaluaciones de desempeño

B. Ordene las siguientes afirmaciones:

10. Para la programación del plan de trabajo en el manejo y organización de la producción de alimentos y bebidas

(1) Definir el plan de trabajo
( ) Programación en diagrama de Gant
( ) Puesta en marcha
( ) Planeación de actividades
( ) Desarrollo de las actividades

C. Defina los siguientes enunciados

11. La administración del recurso humano en el manejo y organización de la producción de alimentos y bebidas se enfoca en:

12. La diferencia entre un manual de procedimiento y uno de funciones es:

13. Describa la importancia de la comunicación (oral, escrita, mecánica y lenguaje corporal) y el trabajo en equipo para el desarrollo de un plan de trabajo en la organización de la producción de alimentos y bebidas:

Comunicación:

Trabajo en equipo:

9. Describa la diferencia entre costo y gasto:

VALORACIÓN FINAL: _____

EXITOS Y MANOS A LA OBRA....

REGIONAL SANTANDER CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS	**ACTA DE VALIDACION** **No.** 37 DIC 15/06

EL SUBDIRECTOR DEL CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

CONSIDERANDO:

Que Edgar Mora Silva

Identificado con la cédula No. 80451699 expedida en Bogotá (usme).

Con No. De Orden _____ Participó en el proceso de validación correspondiente a:

Administración de Recursos Físicos y Humanos.

La evaluación obtenida fue: A (Aprobado)

Se recomienda Reportar notas de evaluación de validación a Registro y Certificación del Centro

En constancia de lo anterior se firma la presente Acta de Validación en:

Bucaramanga, a los 15 días del mes de Diciembre de 2006

Firma del Validante

Firma del Subdirector del Centro

DOCENTE RESPONSABLE:

Vilma Yamile Castillo Patiño	
NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA

COORDINADOR RESPONSABLE:

Luz Marina Dulcey De Hernandez.	
NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA **PRUEBA DE CONOCIMIENTO VALIDACIÓN**

1. DATOS GENERALES
ESTRUCTURA CURRICULAR: MANEJO Y ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCION DE ALIMENTOS
MÓDULO DE FORMACIÓN:
☑ ASISTENCIA A PROCESOS DE SELECCIÓN Y CAPACITACION
UNIDADES DE APRENDIZAJE:
- Selección de personal
- Capacitación de personal

NOMBRES Y APELLIDOS: _____

TIEMPO ESTIMADO: 45 minutos

2. INDICACIONES:
- Diligencie el siguiente cuestionario en su totalidad.
- Este cuestionario cubre los conocimientos requeridos para el modulo
- Con el 80% de respuestas acertadas obtiene nivel de aprobación.

CUESTIONARIO

A. Seleccione la respuesta (s) correcta(s):

1. Un proceso de selección es:
a. En el que se cita y realiza entrevista al candidato
b. En el que se identifican perfiles, aplican prueba y entrevista
c. En el que se identifica el perfil ocupacional
d. Ninguna de las anteriores

2. El siguiente paso después de la selección del candidato es:
a. Inducción
b. Capacitación
c. Contratación
d. Reclutamiento
e. Ninguna de las anteriores

4. Los tipos de contratos son
a. De mutuo acuerdo
b. Verbales y escritos
c. Corto y largo plazo
d. Definidos e indefinidos
e. Ninguna de las anteriores

5. Los contratos escritos inferiores a un año se clasifican en:
a. temporales y ocasionales
b. Internos y externos
c. Interinos, temporales y eventuales
d. Ninguna de las anteriores

6. Son pruebas de selección de personal:
a. Prueba psicotécnica
b. Prueba situacional
c. Prueba de personalidad
d. Prueba de aptitud
e. Todas las anteriores

B. Ordene los pasos del proceso de selección externa:

( ) ~~Pronostico ocupacional~~
( ) Aplicación de Prueba
( ) Convocatoria y requisitos
( ) Revisión de Perfiles
( ) Recolección de hojas de vida
( ) Estudio de hojas de vida
( ) Entrevista Preliminar
( ) Verificación de referencias
( ) Pronostico Ocupacional
( ) Elección del candidato

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA **PRUEBA DE CONOCIMIENTO VALIDACIÓN**

7. Realice el paralelo entre un plan de capacitación y un plan de entrenamiento?

Plan de capacitación	Plan de Entrenamiento
[illegible]	[illegible] puesto de trabajo
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]

8. Describa los contenidos que contiene un plan de inducción de personal?

[illegible]

VALORACIÓN FINAL: _____

EXITOS Y MANOS A LA OBRA....

[illegible]

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA PRUEBA DE CONOCIMIENTO VALIDACIÓN

1. DATOS GENERALES
ESTRUCTURA CURRICULAR: MANEJO Y ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCION DE ALIMENTOS
MÓDULO DE FORMACIÓN:
☑ MANEJO DE PERSONAL
UNIDADES DE APRENDIZAJE:
- Programación de Personal
- Implementación de controles para garantizar el desempeño

NOMBRES Y APELLIDOS: _____

TIEMPO ESTIMADO: 45 minutos

2. INDICACIONES:
- Diligencie el siguiente cuestionario en su totalidad.
- Este cuestionario cubre los conocimientos requeridos para el modulo
- Con el 80% de respuestas acertadas obtiene nivel de aprobación.

CUESTIONARIO

A. Seleccione la respuesta (s) correcta(s):

1. Identifique las fases de entrada de personal.
a. Convocatoria, control y seguimiento, contratación
b. Selección y capacitación
c. Convocatoria, reclutamiento, selección, contratación e inducción.
d. Selección, contratación, inducción
e. Ninguna de las anteriores

2. El manejo de personal incluye:
a. Ingreso, evaluación y seguimiento, control, capacitación, salida
b. Capacitación, evaluación, control y despido
c. Selección, capacitación y contratación
d. Reclutamiento, Evaluación y liquidación
e. Ninguna de las anteriores

4. Un manual de funciones es:
a. Es el formato donde se registran las funciones.
b. La descripción detallada de la elaboración de una tarea.
c. Un registro de actividades secuenciales.
d. Un documento que describe las funciones a desarrollar en cada cargo.
e. Ninguna de las anteriores

5. En la normatividad vigente de Colombia la ley que estipula los horarios y tiempos suplementarios de los trabajadores es:
a. ley 100
b. ley 249
c. ley 789
d. Todas las anteriores

6. La normatividad en cuanto a horarios y tiempos contempla:
a. Jornada ordinaria y máxima
b. Trabajo suplementario y por turnos
c. Trabajo dominical y festivo
d. Vacaciones remuneradas
e. Todas las anteriores

6. En el reporte de novedades de nomina se tiene en cuenta lo siguiente:
a. Ausencias, incapacidades, retardos
b. Pagos, felicitaciones, asensos
c. Resultados de evaluación de desempeño
d. ninguna de las anteriores.

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA PRUEBA DE CONOCIMIENTO VALIDACIÓN

B. responda los siguientes interrogantes:

7. Describa porque es importante en la producción de alimentos la elaboración de horarios de trabajo:

8. Que es una evaluación de desempeño?

9. Porque se elabora un plan de contingencia?

10. Cual es la jornada laborar ordinaria en Colombia?

11. Que contiene el reglamento interno de personal?

12. Porque razón se formulan políticas de personal?

13 Que se describe en un reporte o formato de reporte de personal?

VALORACIÓN FINAL: 4.0

EXITOS Y MANOS A LA OBRA....

REGIONAL SANTANDER CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS	ACTA DE VALIDACION No. 40

EL SUBDIRECTOR DEL CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

CONSIDERANDO:

Que Edgar Mora Silva

Identificado con la cédula No. 80451699 expedida en Bogotá (Cund)

Con No. De Orden _____ Participó en el proceso de validación correspondiente a:

Selección y Manejo de Personal

La evaluación obtenida fue: _____

Se recomienda Reportar nota de evaluación de Validación a registro y Certificación del Centro.

En constancia de lo anterior se firma la presente Acta de Validación en:

Bucaramanga, a los 15 días del mes de diciembre de 2006.

Firma del Validante

Firma del Subdirector del Centro

DOCENTE RESPONSABLE:

Vilma Lonile Castillo

NOMBRES Y APELLIDOS

FIRMA

COORDINADOR RESPONSABLE:

Luz Marina Rueda H.

NOMBRES Y APELLIDOS

FIRMA

REGIONAL SANTANDER CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS	**ACTA DE VALIDACION** **No. 040 DE 2006**

EL SUBDIRECTOR DEL CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

CONSIDERANDO:

Que **MORA SILVA EDGAR**

Identificado con la cédula No. **80.451.699** expedida en Bogotá (D.C.)

Con No. De Orden Participó en el proceso de validación correspondiente a:

MODULO: **SELECCIÓN Y MANEJO DE PERSONAL**
ESPECIALIDAD: **TECNICO EN COCINA**

La evaluación obtenida fue **A (APROBADO)**

Se recomienda : **REPORTAR LA EVALUACIÓN EN LA PLANILLA RESPECTIVA PARA LA CERTIFICACIÓN.**

En constancia de lo anterior se firma la presente Acta de Validación en:

Bucaramanga, a 19 de diciembre de 2006 .

Firma del Validante

CESAR MANUEL PORTACIO SERPA
Subdirector del Centro

DOCENTE RESPONSABLE:

VILMA YAMILE CASTILLO PATIÑO

FIRMA

INSTRUCTORA COORDINADOR RESPONSABLE:

LUZ MARINA DULCEY DE HERNANDEZ

FIRMA

EVALUACION

Se espera que haya podido alcanzar el objetivo propuesto en esta unidad. Dada la importancia de este tema el SENA le ofrece este cuestionario para verificar sus logros, y además le sugiere familiarizarse con los equipos extintores de su entorno laboral, complementar la información que le hemos entregado y realizar las prácticas orientadas por su asesor.

En las siguientes preguntas usted debe seleccionar la respuesta correcta:

1. Son los factores de riesgo físico - químico aquellos que pueden causar:

a. Incendios y deterioro de materiales.
b. Incendios y explosiones.
c. Explosiones y radiaciones ionizantes.
d. Ausencia de aire respirable.

2. El fenómeno de combustión es una reacción química de:

a. Deshidrogenación de los materiales.
b. Carbonización de los materiales.
c. Oxidación de los materiales.
d. Deshidratación del material.

3. El fuego como fenómeno físico - químico se caracteriza por ser una oxidación rápida de un material en la que existe

a. Suficiente calor y llama.
b. Reactividad físico - química.
c. Explosiones repetitivas.
d. Combustión lenta.

4. Para que exista fuego se requiere la presencia de:

a. Combustible, Oxígeno y comburente.
b. Comburente, combustible y calor.
c. Petróleo, llama y oxígeno.
d. Todas las anteriores.

5. Cuando un material sólido o líquido comienza a desprender vapores se dice que alcanzo el punto de:

a. Temperatura efectiva.
b. Espontaneidad.
c. Inflamabilidad.
d. Ignición.

6. La teoría referida como el tetraedro del fuego aporta al conocimiento de este fenómeno físico - químico un cuarto elemento llamado:

a. Reacción en cadena.
b. Activador en cadena.
c. Oxidador en cadena.
d. Ninguna de las anteriores.

7. Los fuegos se clasifican de acuerdo a:

a. El tipo de materiales.
b. La carga de combustible.
c. La cantidad de calor
d. El tipo de agente extintor.

8. Para controlar un fuego clase "B" se debe preferiblemente utilizar un extintor con agente extintor de:

a. Monóxido de carbono.
b. Halógenos respirables.
c. Polvo químico seco.
d. Agua a presión.

9. La descarga de un extintor tiene una duración aproximada de :

a. 30 segundos.
b. Cinco minutos.
c. Entre tres y 15 metros.
d. Un minuto.

10. Una de las medidas preventivas más importantes para tener en cuenta con los extintores portátiles es que estos deben recargarse cuando:

a. Sea utilizado para extinguir un conato de incendio.
b. La aguja del manómetro señale " recarga ".
c. Haya transcurrido un año sin utilizarlo.
d. En todas las anteriores

DIC 21-06

INSTRUCTOR: Pablo Villamizar Mendoza

REGIONAL SANTANDER CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS	**ACTA DE VALIDACION** **No. 041 DE 2006**

EL SUBDIRECTOR DEL CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

CONSIDERANDO:

Que **MORA SILVA EDGAR**

Identificado con la cédula No. **80.451.699** expedida en Bogotá (D.C.)

Con No. De Orden Participó en el proceso de validación correspondiente a:

MODULO: **SALUD OCUPACIONAL**
ESPECIALIDAD: **TECNICO EN COCINA**

La evaluación obtenida fue **A (APROBADO)**

Se recomienda : **REPORTAR LA EVALUACIÓN EN LA PLANILLA RESPECTIVA PARA LA CERTIFICACIÓN.**

En constancia de lo anterior se firma la presente Acta de Validación en:

Bucaramanga, a 21 de diciembre de 2006 .

Firma del Validante

CESAR MANUEL PORTACIO SERPA
Subdirector del Centro

DOCENTE RESPONSABLE:

PABLO VILLAMIZAR MENDOZA

FIRMA

INSTRUCTORA COORDINADOR RESPONSABLE:

LUZ MARINA DULCEY DE HERNANDEZ

FIRMA

REGIONAL SANTANDER CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS	**ACTA DE VALIDACION** **No. 043 DE 2006**

EL SUBDIRECTOR DEL CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

CONSIDERANDO:

Que **MORA SILVA EDGAR**

Identificado con la cédula No. **80.451.699** expedida en Bogotá (D.C.)

Con No. De Orden Participó en el proceso de validación correspondiente a:

MODULO: **COCINA CLAIENTE Y FRIA**
ESPECIALIDAD: **TECNICO EN COCINA**

La evaluación obtenida fue **A (APROBADO)**

Se recomienda : **REPORTAR LA EVALUACIÓN EN LA PLANILLA RESPECTIVA PARA LA CERTIFICACIÓN.**

En constancia de lo anterior se firma la presente Acta de Validación en:

Bucaramanga, a 21 de diciembre de 2006 .

Firma del Validante

CESAR MANUEL PORTACIO SERPA
Subdirector del Centro

DOCENTE RESPONSABLE:

EDGAR ANTONIO BELTRAN GONZALEZ

FIRMA

INSTRUCTORA COORDINADOR RESPONSABLE:

LUZ MARINA DULCEY DE HERNANDEZ

FIRMA

REGIONAL SANTANDER CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS	**CITACIÓN A PRUEBAS DE VALIDACION** **No.** _____

IDENTIFICACIÓN

Primer Apellido: Mora — Segundo Apellido: Silva — Nombres: Edgar.

Dirección: Cra 17A # 64-05 — Barrio: La Ceiba — Teléfono: 6416059.

Municipio: Bucaramanga. — Santander: _____

CITACIÓN A PRUEBAS DE VALIDACIÓN

Inducción técnica: Dic 17-07.

Lugar: Taller "SENA" Giron. — Fecha: _____ — Hora: 15:00

Responsables: _____

PRUEBAS

De Tecnología (teórica)

_____ LUGAR _____

FECHA _____ HORA _____

De Habilidades (Práctica)

_____ LUGAR Cocina "SENA" Giron

FECHA Dic 21 - 2006 — HORA 18:00.

DOCENTE RESPONSABLE:

EDGAR ANTONIO BELTRAN G.

NOMBRES Y APELLIDOS — FIRMA

COORDINADOR RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS — FIRMA

Edgar Mora Silva.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
MÓDULO DE FORMACIÒN COCINA CALIENTE Y FRÍA
LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR LAS COMPETENCIAS DE COCINA CALIENTE Y FRÍA
Código: CCF1-01

1. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Señor Estudiante:

- Diligencie con letra clara la lista de chequeo
- Llene los datos de identificación del Estudiante y los relacionados con el módulo.

2. DATOS GENERALES:

ESTRUCTURA CURRICULAR: MANEJO Y ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
No. DE ORDEN: _____
Módulo de Formación: COCINA CALIENTE Y FRÍA

Actividad E.A.E.1. 1.1. Elaborar una receta caliente y fría
1.1.2. Cortar en Brunoise, Batoné, Paja, y Chips,
1.1.3. Organiza el puesto de trabajo con elementos, materias primas y equipos

Criterio de Evaluación:

- Interpreta recetas estándar
- Analiza el proceso de diferentes cortes
- Conoce el alistamiento previo con base en receta Standard

Nombre del Estudiante: _____
Centro de Formación: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
Regional: SANTANDER
Nombre del Instructor: _____

3. LISTA DE VERIFICACIÒN

No.de Orden	INDICADORES	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1.	Conoce el alistamiento previo para la preparación de alimentos	A		
2.	Interpreta muy bien el concepto de receta estándar	A		
3.	Conoce los diferentes nombres técnicos para la aplicación de cortes	A		
4.	Conoce los distintos modos de cocción	A		
5.	Clasifica sopas claras y sopas espesas	A		
6.	Maneja conceptos sobre cremas y salsas	A		
7.	Prepara entremeses calientes y fríos	A		
8.	Diseña cartas o menús	A		
9.	Porciona carnes, pescados y mariscos	A		
10.	Realiza preparación de postres	A		

Firma del Estudiante

Firma del Instructor

REGIONAL SANTANDER CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS	**ACTA DE VALIDACION** **No. 043 DE 2006**

EL SUBDIRECTOR DEL CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

CONSIDERANDO:

Que **MORA SILVA EDGAR**

Identificado con la cédula No. **80.451.699** expedida en Bogotá (D.C.)

Con No. De Orden Participó en el proceso de validación correspondiente a:

MODULO: **COCINA CLAIENTE Y FRIA**
ESPECIALIDAD: **TECNICO EN COCINA**

La evaluación obtenida fue **A (APROBADO)**

Se recomienda : **REPORTAR LA EVALUACIÓN EN LA PLANILLA RESPECTIVA PARA LA CERTIFICACIÓN.**

En constancia de lo anterior se firma la presente Acta de Validación en:

Bucaramanga, a 21 de diciembre de 2006 .

Firma del Validante

CESAR MANUEL PORTACIO SERPA
Subdirector del Centro

DOCENTE RESPONSABLE:

EDGAR ANTONIO BELTRAN GONZALEZ

FIRMA

INSTRUCTORA COORDINADOR RESPONSABLE:

LUZ MARINA DULCEY DE HERNANDEZ

FIRMA

SENA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

EL SUSCRITO COORDINADOR DEL GRUPO DE FORMACION INTEGRAL, GESTION EDUCATIVA, PROMOCION Y RELACIONES CORPORATIVAS DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL SANTANDER

CERTIFICA

QUE EL SEÑOR **EDGAR MORA SILVA**, IDENTIFICADO CON LA CEDULA DE CIUDADANIA No 80.451.699 EXPEDIDA EN BOGOTA, CURSO SU FORMACION EN LA ESPECIALIDAD DE TECNICO PROFESIONAL EN COCINA, VALIDANDO LOS MODULOS CORRESPONDIENTES A LA FORMACION DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS CURRICULARES DE LA ESPECIALIDAD.

UNA VEZ SE HAGA EL TRASLADO DE LA INFORMACION AL SISTEMA, SE PROCEDERA A LA ELABORACION DEL RESPECTIVO TITULO QUE LO ACREDITA COMO TAL.

BUCARAMANGA, 22 DE MAYO DE 2007.

JUAN BAUTISTA DUARTE GAMBOA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

EL SUSCRITO COORDINADOR DEL GRUPO DE FORMACION INTEGRAL, GESTION EDUCATIVA, PROMOCION Y RELACIONES CORPORATIVAS DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL SANTANDER

CERTIFICA

QUE DE ACUERDO CON LA ESTRUCTURA CURRICULAR DE LA ESPECIALIDAD **TECNICO PROFESIONAL EN COCINA**, LA DURACION TOTAL DE LA TITULACION ES DE 2640 HORAS, DITRIBUIDAS ASI: 1760 HORAS DE ETAPA LECTIVA Y 880 HORAS DE ETAPA PRODUCTIVA.

BUCARAMANGA, 30 DE MAYO DE 2007.

JUAN BAUTISTA DUARTE GAMBOA

Libertad y Orden

República de Colombia
Secretaria de Educación de Bucaramanga
Fundación Columbia College Global
Educación Para el Trabajo y el Desarrollo Humano

columbia college

Personería Jurídica No. 05192
Resolución 14 37 Expedida por la S.E.M.

Certifica que

EDGAR MORA SILVA

C.C 80.451.699 de Bogotá

Cumplió satisfactoriamente los conocimientos académicos exigidos
en el Programa

GASTRONOMÍA, GOURMET Y ATENCIÓN TURÍSTICA

Técnico Laboral por Competencias

Bucaramanga, Santander a los 15 días del mes de Junio de 2012

Rectora

Registro Libro de Diplomas No. 006 Folio No. 6 de la Institución

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

EDGAR MORA SILVA

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 80451699

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 BOGOTÁ D.C.. A los veintiuno (21) días del mes de Octubre de dos mil veintiuno (2021)

Firmado Digitalmente por

1156166 - 21/10/2021
No Y FECHA REGISTRO

Vigencia:
hasta el 21 de Octubre de 2024

CARLOS ALBERTO BARON SERRANO
Subdirector CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

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 9406002402010 56CC80451699C.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

EDGAR MORA SILVA

Con Cédula de Ciudadanía No. 80.451.699

Cursó y aprobó la acción de Formación

ELABORACIÓN DE PIZZAS

con una duración de 30 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Bucaramanga, a los treinta (30) días del mes de junio de dos mil doce (2012)

Firmado Digitalmente por
WILSON BASTOS DELGADO
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

WILSON BASTOS DELGADO
SUBDIRECTOR
CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS
REGIONAL SANTANDER

8831192 - 30/06/2012
FECHA REGISTRO

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 930900359338CC80451699C.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

EDGAR MORA SILVA

Con Cédula de Ciudadanía No. 80.451.699

Cursó y aprobó la acción de Formación

COCTELERIA ALTERNATIVA

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Bucaramanga, a los nueve (9) días del mes de abril de dos mil doce (2012)

Firmado Digitalmente por
DAVID HERNANDO SUAREZ GUTIERREZ
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

DAVID HERNANDO SUAREZ GUTIERREZ
SUBDIRECTOR
CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS
REGIONAL SANTANDER

8501725 - 09/04/2012
FECHA REGISTRO

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 930900346836CC80451699C.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

EDGAR MORA SILVA

Con Cédula de Ciudadanía No. 80.451.699

Cursó y aprobó la acción de Formación

ELABORACION DE PRODUCTOS AUTOCTONOS

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en San Gil, al primer(1) día del mes de agosto de dos mil once (2011)

Firmado Digitalmente por
WILMAN NORBERTO AMAYA LEON
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

WILMAN NORBERTO AMAYA LEON
SUBDIRECTOR
CENTRO AGROTURISTICO
REGIONAL SANTANDER

4146406 - 2011/08/01
FECHA REGISTRO

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 954100185497CC80451699C.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

EDGAR MORA SILVA

Con Cédula de Ciudadanía No. 80.451.699

Cursó y aprobó la acción de Formación

FUNDAMENTOS PARA CHEF MANAGER

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en San Gil, al primer(1) día del mes de agosto de dos mil once (2011)

Firmado Digitalmente por
WILMAN NORBERTO AMAYA LEON
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

WILMAN NORBERTO AMAYA LEON
SUBDIRECTOR
CENTRO AGROTURISTICO
REGIONAL SANTANDER

4278224 - 2011/08/01
FECHA REGISTRO

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 954100192241CC80451699C.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

EDGAR MORA SILVA

Con Cédula de Ciudadanía No. 80.451.699

Cursó y aprobó la acción de Formación

DIVULGACIÓN DE LA METODOLOGÍA PARA EL DISEÑO CURRICULAR

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Bucaramanga, a los veintisiete (27) días del mes de abril de dos mil once (2011)

Firmado Digitalmente por
MARIA INES CASTILLO VARGAS
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

MARIA INES CASTILLO VARGAS
SUBDIRECTOR
CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS
REGIONAL SANTANDER

4257914 - 27/04/2011
FECHA REGISTRO

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 930900191724CC80451699C.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

EDGAR MORA SILVA

Con Cédula de Ciudadanía No. 80.451.699

Cursó y aprobó la acción de Formación

COCTELERÍA ALTERNATIVA

con una duración de 30 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Bucaramanga, a los once (11) días del mes de abril de dos mil once (2011)

Firmado Digitalmente por
MARIA INES CASTILLO VARGAS
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

MARIA INES CASTILLO VARGAS
SUBDIRECTOR
CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS
REGIONAL SANTANDER

4636245 - 11/04/2011
FECHA REGISTRO

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 930900202486CC80451699C.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

EDGAR MORA SILVA

Con Cédula de Ciudadanía No. 80.451.699

Cursó y aprobó la acción de Formación

EVALUADOR DE COMPETENCIAS LABORALES

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Bucaramanga, a los siete (7) días del mes de julio de dos mil once (2011)

Firmado Digitalmente por
MARIA INES CASTILLO VARGAS
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

MARIA INES CASTILLO VARGAS
SUBDIRECTOR
CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS
REGIONAL SANTANDER

5928767 - 07/07/2011
FECHA REGISTRO

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 930900248262CC80451699C.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

EDGAR MORA SILVA

Con Cédula de Ciudadanía No. 80.451.699

Cursó y aprobó la acción de Formación

ELABORACION DE CARNICOS COCIDOS Y ESPECIALIDADES

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Piedecuesta, al primer(1) día del mes de junio de dos mil once (2011)

Firmado Digitalmente por
LEONARDO HERNANDEZ SILVA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

LEONARDO HERNANDEZ SILVA
SUBDIRECTOR
CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO
REGIONAL SANTANDER

5322659 - 2011/06/01
FECHA REGISTRO

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 912200229357CC80451699C.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

EDGAR MORA SILVA

Con Cédula de Ciudadanía No. 80.451.699

Cursó y aprobó la acción de Formación

REDACCIÓN DE TEXTOS, ORTOGRAFÍA Y GRAMÁTICA

con una duración de 30 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Bucaramanga, a los cinco (5) días del mes de marzo de dos mil once (2011)

Firmado Digitalmente por
MARIA INES CASTILLO VARGAS
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

MARIA INES CASTILLO VARGAS
SUBDIRECTOR
CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS
REGIONAL SANTANDER

4066561 - 2011/03/05
FECHA REGISTRO

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 930900182380CC80451699C.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

EDGAR MORA SILVA

Con Cédula de Ciudadanía No. 80.451.699

Cursó y aprobó la acción de Formación

ELABORACION DE PRODUCTOS AUTOCTONOS

con una duración de 50 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en San Gil, a los trece (13) días del mes de diciembre de dos mil diez (2010)

Firmado Digitalmente por
WILMAN NORBERTO AMAYA LEON
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

WILMAN NORBERTO AMAYA LEON
SUBDIRECTOR
CENTRO AGROTURISTICO
REGIONAL SANTANDER

3551475 - 2010/12/13
FECHA REGISTRO

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 954100162732CC80451699C.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

EDGAR MORA SILVA

Con Cédula de Ciudadanía No. 80.451.699

Cursó y aprobó la acción de Formación

PROCESAMIENTO EN FRUTAS Y VERDURA

con una duración de 30 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Bucaramanga, a los quince (15) días del mes de mayo de dos mil diez (2010)

Firmado Digitalmente por
LEONARDO HERNANDEZ SILVA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

LEONARDO HERNANDEZ SILVA
SUBDIRECTOR
CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO
REGIONAL SANTANDER

1105202 - 2010/05/15
FECHA REGISTRO

La presente Certificación electrónica tiene validez jurídica y legal en Colombia, conforme a la LEY 527 DE 1999, el Decreto reglamentario 1747 de 2.000 y las demás normas que las complementen, modifiquen o reemplacen. Para verificar la autenticidad de cualquier copia impresa, se deberá efectuar la consulta a través de la página http://sis.senavirtual.edu.co, en la cual se encuentra almacenado y disponible el documento digital original bajo el número 91220067997CC80451699C. Cualquier copia impresa de este documento no tiene validez legal ni jurídica.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

EDGAR MORA SILVA

Con Cédula de Ciudadanía No. 80.451.699

Cursó y aprobó la acción de Formación

PROCESAMIENTOS DERIVADOS LACTEOS

con una duración de 30 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Bucaramanga, a los diez (10) días del mes de mayo de dos mil diez (2010)

Firmado Digitalmente por
LEONARDO HERNANDEZ SILVA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

LEONARDO HERNANDEZ SILVA
SUBDIRECTOR
CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO
REGIONAL SANTANDER

981461 - 2010/05/10
FECHA REGISTRO

La presente Certificación electrónica tiene validez jurídica y legal en Colombia, conforme a la LEY 527 DE 1999, el Decreto reglamentario 1747 de 2.000 y las demás normas que las complementen, modifiquen o reemplacen. Para verificar la autenticidad de cualquier copia impresa, se deberá efectuar la consulta a través de la página http://sis.senavirtual.edu.co, en la cual se encuentra almacenado y disponible el documento digital original bajo el número 91220063268CC80451699C. Cualquier copia impresa de este documento no tiene validez legal ni jurídica.

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace Constar que

EDGAR MORASILVA

Con CEDULA DE CIUDADANIA No. 80451699

Cursó y aprobó la acción de Formación

ASPECTOS PEDAGÓGICOS, TECNOLÓGICOS Y ADMINISTRATIVOS PARA LA GESTIÓN DE LA FORMACIÓN EN AMBIENTES VIRTUALES DE APRENDIZAJE

Con una duración de 40 Horas

En testimonio de lo anterior se firma en Piedecuesta a los Cuatro (04) días del mes de Mayo de Dos Mil Nueve (2009)

LEONARDO HERNANDEZ SILVA
SUBDIRECTOR CENTRO DE ATENCION AL SECTOR AGROPECUARIO
REGIONAL SANTANDER

SGCV20091185745 04/05/2009
No. Y FECHA DE REGISTRO

Para verificar la validez de este Certificado consulte la página http://sis.senavirtual.edu.co

Resolución 000484 del 06 de Marzo de 2006

15/11/1

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace Constar que

EDGAR MORA SILVA

Con Cédula de Ciudadanía No. 80.451.699

Cursó y aprobó la acción de Formación

IMPLEMENTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE POR PROYECTOS

Con una duración de 40 Horas

En testimonio de lo anterior se firma en Bucaramanga a los Veintiuno (21) días del mes de Noviembre de Dos Mil Nueve (2009)

MARIA INES CASTILLO VARGAS
SUBDIRECTORA CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS
REGIONAL SANTANDER

21/11/2009
Fecha Registro

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace Constar que

EDGAR MORA SILVA

Con Cédula de Ciudadanía No. 80.451.699

Cursó y aprobó la acción de Formación

SERVICIO DE VINOS

Con una duración de 40 Horas

En testimonio de lo anterior se firma en Bucaramanga a los Once (11) días del mes de Noviembre de Dos Mil Nueve (2009)

MARIA INES CASTILLO VARGAS
SUBDIRECTORA CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS
REGIONAL SANTANDER

11/11/2009
Fecha Registro

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace Constar que

EDGAR MORA SILVA

Con Cédula de Ciudadanía No. 80.451.699

Cursó y aprobó la acción de Formación

PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA: SUGAR FREE Y AGENTES EMULSIFICANTES PARA LA INDUSTRIA DE CONFITERIA Y CHOCOLATERIA

Con una duración de 20 Horas

En testimonio de lo anterior se firma en Piedecuesta a los Nueve (9) días del mes de Octubre de Dos Mil Nueve (2009)

LEONARDO HERNANDEZ SILVA
SUBDIRECTOR CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO
REGIONAL SANTANDER

09/10/2009
Fecha Registro



Maison Fondée en 1995

JACQUES

Bogotá

Panadería Pastelería Jacques, certifica que el Maestro, Artesano, Panadero, Pastelero, el Señor:

Edgar Mora Silva

cumplió a cabalidad los requisitos de la Formación del Diplomado Alta Gama

"FORMACIÓN DE FORMADORES, 2009"

con empeño, entusiasmo y muchas ganas.

Es un orgullo para mí dejar una huella en su vida, hagan lo que hagan, háganlo con amor, que es el ingrediente más importante de mi cocina.

Gracias por ser parte de la Mejor Formación Profesional en Colombia Sena.

Que Dios le siga bendiciendo enormemente.

Bogotá, Julio de 2009

Jacques el Panadero Celestial Francés.

Bogotá, 4 de julio de 2009

CERTIFICACION

Yo JACQUES ANENTO GARCIA, identificado con C.E. No. 256593 de Francia, maestro artesano, panadero, pastelero, certifico que los instructores de la lista anexa asistieron y cumplieron a cabalidad la formación del Diplomado en pastelería y repostería de Alta Gama, con una duración de 60 horas :

EDGAR MORA SILVA

LUIS EDUARDO PRADO

JORGE ORLANDO CHACON

HUGO OSWALDO QUINTANA

ELIAS PARDO OROZCO

ANDRES FELIPE RUIZ

FRANCISCO LUIS GARNICA

GUILLERMO ESCARRAGA PEÑUELA

GERARDO RODRIGUEZ NIETO

MARTHA L MORA

JOSE RICARDO HERRERA SANCHEZ

ELKIN GUARIN CARDENAS

Atentamente;

Bendiciones

JACQUES ANENTO GARCIA

El Panadero Celestial Francés

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace Constar que

EDGAR MORA SILVA

Con Cédula de Ciudadanía No. 80.451.699

Cursó y aprobó la acción de Formación

METODOLOGIA PARA EL DESARROLLO CURRICULAR

Con una duración de 200 Horas

En testimonio de lo anterior se firma en Bucaramanga a los Veintitres (23) días del mes de Julio de Dos Mil Nueve (2009)

MARIA INES CASTILLO VARGAS
SUBDIRECTORA CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS
REGIONAL SANTANDER

23/07/2009
Fecha Registro

REPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace Constar que

EDGAR MORASILVA

Con CEDULA DE CIUDADANIA No. 80451699

Cursó y aprobó la acción de Formación

ASPECTOS PEDAGÓGICOS, TECNOLÓGICOS Y ADMINISTRATIVOS PARA LA GESTIÓN DE LA FORMACIÓN EN AMBIENTES VIRTUALES DE APRENDIZAJE

Con una duración de 40 Horas

En testimonio de lo anterior se firma en Piedecuesta a los Cuatro (04) días del mes de Mayo de Dos Mil Nueve (2009)

LEONARDO HERNANDEZ SILVA
SUBDIRECTOR CENTRO DE ATENCION AL SECTOR AGROPECUARIO
REGIONAL SANTANDER

SGCV20091185745

SGCV20091185745 04/05/2009
No. Y FECHA DE REGISTRO

Para verificar la validez de este Certificado consulte la página http://sis.senavirtual.edu.co

Resolución 000484 del 06 de Marzo de 2006

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento del Decreto 933 de 2003

otorga

Certificado de Competencia Laboral a

EDGAR MORA SILVA

Con Cédula de Ciudadanía No. 80.451.699

Quien demostró su Competencia Laboral en la

Norma

Realizar procesos básicos para la prestación del servicio. (equivale a la norma NTHS 001 del Mincomercio industria y turismo)

Codigo 260201012

En testimonio de lo anterior se firma el presente en Bogota D. C. a los trece (13) días del mes de febrero de dos mil nueve (2009)

ADRIANA MILENA GASCA CARDOSO
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

SGC2009NC00176 13/02/2009
No Y FECHA DE REGISTRO

Vigencia
13 DE Febrero DE 2014

Maison Fondée en 1995

JACQUES

FORMACIÓN DE FORMADORES ALTA GAMA
PANADERIA Y PASTELERIA

" LO MEJOR DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL "

El señor JACQUES ANENTO, maestro artesano, certifica que:

ÉDGAR MORA

ASISTIÓ CON EXITO Y DESEMPEÑO HUMANO Y PROFESIONAL A LA CAPACITACIÓN DE

PANADERÍA Y PASTELERÍA FRANCESA

CON INTENSIDAD DE 25 HORAS BOGOTÁ, NOVIEMBRE 2008

SENA

JACQUES ANENTO
Maestro Artesano

Alpina
Empresa que cree en Colombia

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace Constar que

EDGAR MORA SILVA

Con Cédula de Ciudadanía No.80.451.699

Cursó y aprobó la acción de Formación

ACTUALIZACION EVALUADOR DE COMPETENCIAS LABORALES

Sector COCINA Y PASTELERIA

Con Una Duración de 40 Horas

En testimonio de lo anterior se firma en Floridablanca a los veinte días del mes de Junio de dos mil ocho(2008)

HERNANDO URIBE MARQUEZ
SUBDIRECTOR CENTRO INDUSTRIAL DEL DISEÑO Y LA MANUFACTURA
REGIONAL SANTANDER

SGC2008AP00165 19/09/2008
No Y FECHA DE REGISTRO

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace Constar que

EDGAR MORA SILVA

Con Cédula de Ciudadanía No. 80.451.699

Participó en el curso

PANADERIA - NIVEL I

Con una duración de 30 Horas

En testimonio de lo anterior se firma en Floridablanca a los Dos (2) días del mes de Agosto de Dos Mil Siete (2007)

BPatm

BERTHA PATRICIA MORALES SUÁREZ
INSTRUCTORA CENTRO INDUSTRIAL FLORIDABLANCA
REGIONAL SANTANDER

SGC2007CP00552 02/08/2007
No Y FECHA DE REGISTRO

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace Constar que

EDGAR MORA SILVA

Con Cédula de Ciudadanía No. 80.451.699

Participó en el curso

DIVULGACION Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGIA FRANCESA EN GASTRONOMIA

Con una duración de 6 Horas

En testimonio de lo anterior se firma en Bogota D. C. a los Seis (6) días del mes de Diciembre de Dos Mil Siete (2007)

CLEMENCIA MARTINEZ DE PERDOMO
GESTION EDUCATIVA CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

SGC2007CP01866 06/12/2007
No Y FECHA DE REGISTRO

MENCIÓN DE RECONOCIMIENTO

EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE, SENA
REGIONAL SANTANDER
CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

Otorga Mención de Reconocimiento a:

EDGAR MORA SILVA

Instructor recientemente vinculado a la entidad en el marco de la celebración de los 50 AÑOS DEL SENA

HUMBERTO RANGEL LIZCANO
Director Regional

Bucaramanga, 21 de junio de 2007

REPUBLICA DE COLOMBIA

EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CONFIERE A:

EDGAR MORA SILVA

CC.80451699

APROBO EL CURSO

FORMACIÓN PEDAGÓGICA BASICA

DURANCION 240 HORAS

JAVIER ENRIQUE DUCON ANGARITA
SUBDIRECTOR DE CENTRO

Bucaramanga, 27 de julio de 2005
CIUDAD Y FECHA

1280222

CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS
CENTRO DE FORMACION

* 00-00081* 13/12-2000
No Y FECHA DE REGISTRO

EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

HACE CONSTAR QUE

EDGAR MORA SILVA

CC.80.451.699

PARTICIPO EN EL CURSO

TALLER DE INDUCCION A LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL CON BASE EN COMPETENCIAS

DURACION 20 HORAS

MYRIAM RAQUEL CELIS QUINTERO
COORDINADORA ACADEMICA

Bucaramanga, 1 de Febrero de 2005
CIUDAD Y FECHA DE EXPEDICION

0484069

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
CENTRO DE FORMACION

SGC2005CP00013 01/02/2005
No Y FECHA DE REGISTRO

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BUCARAMANGA
1952

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

Hace constar que ***EDGAR MORA*** asistió al Seminario -Taller "Cocina, Gastronomía y Culturas", en el marco de la Semana Turística, Cultural y Gastronómica, durante los días 27 al 29 de septiembre, con intensidad de 20 horas y cumplió satisfactoriamente con todos los requisitos.

LUIS GUSTAVO ÁLVAREZ RUEDA
Decano

Bucaramanga, 29 de Septiembre de 2004