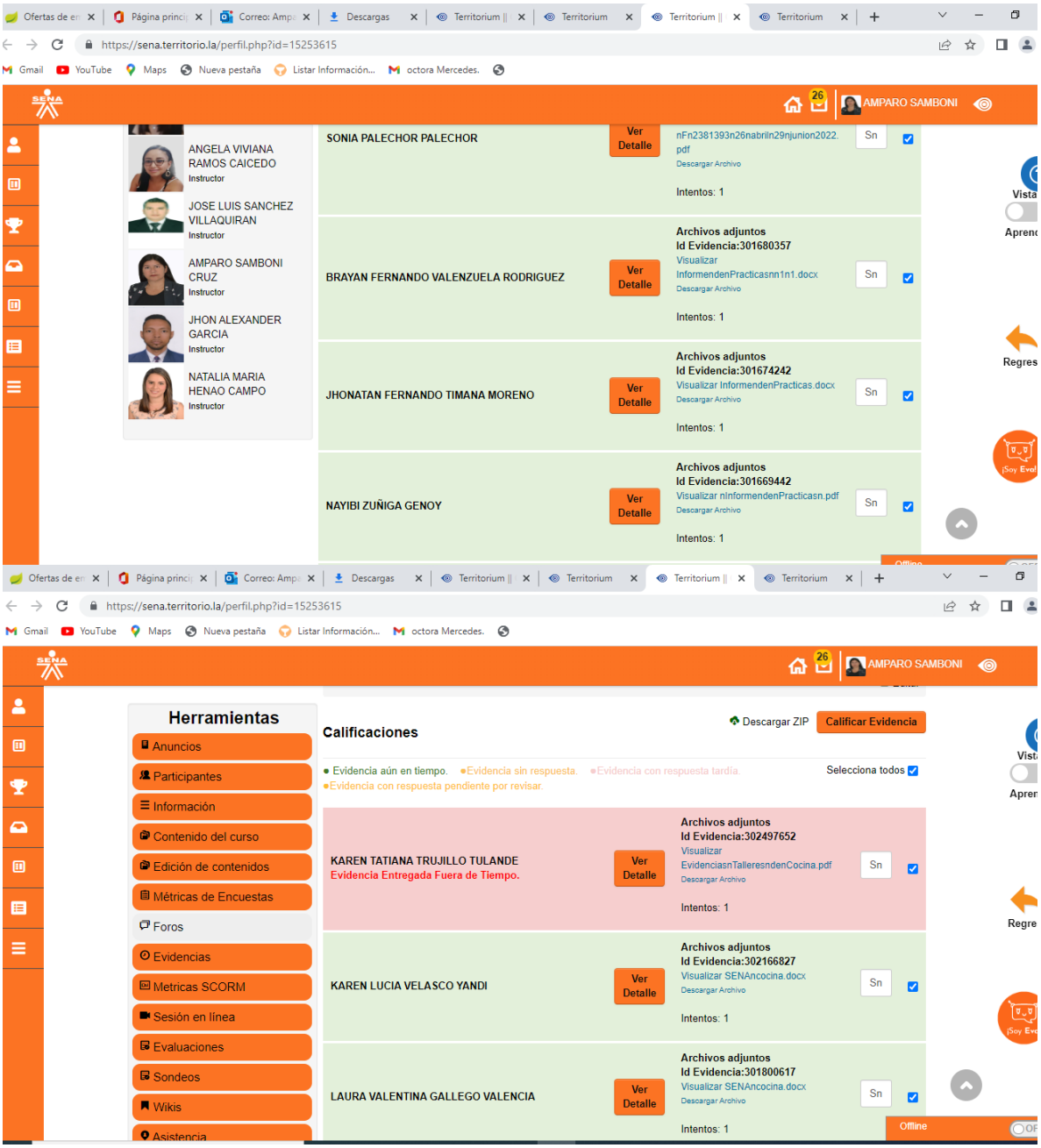
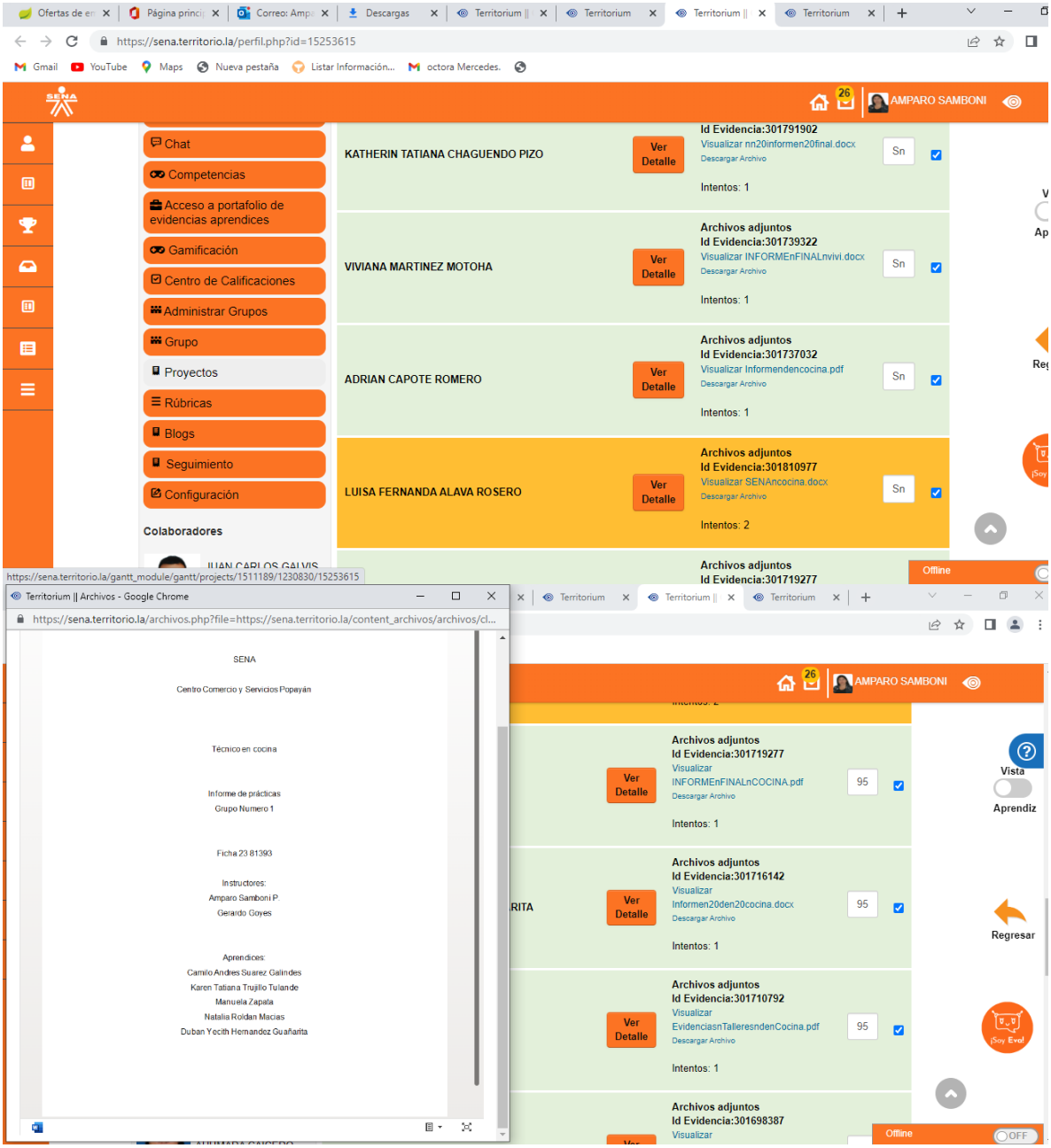
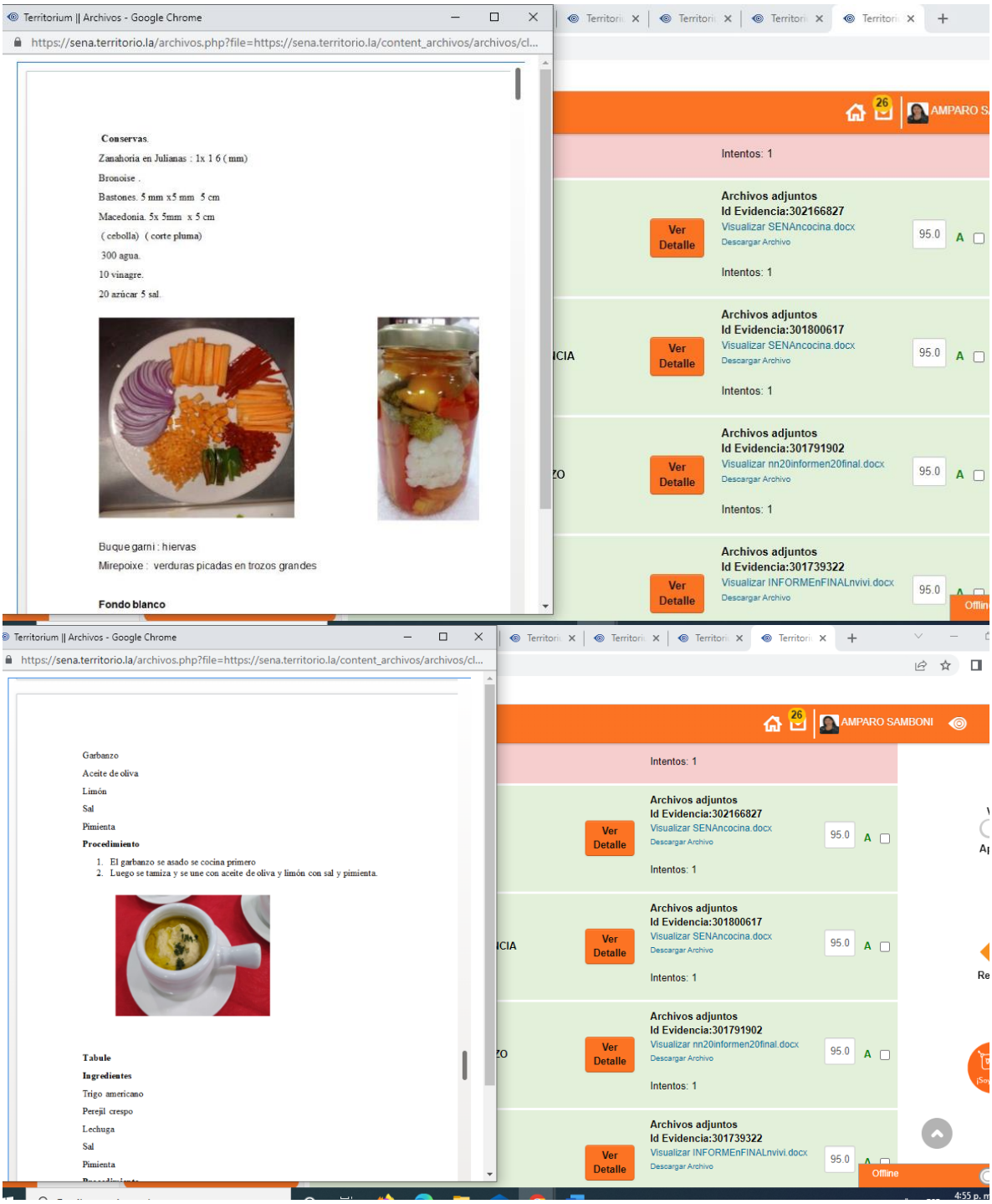
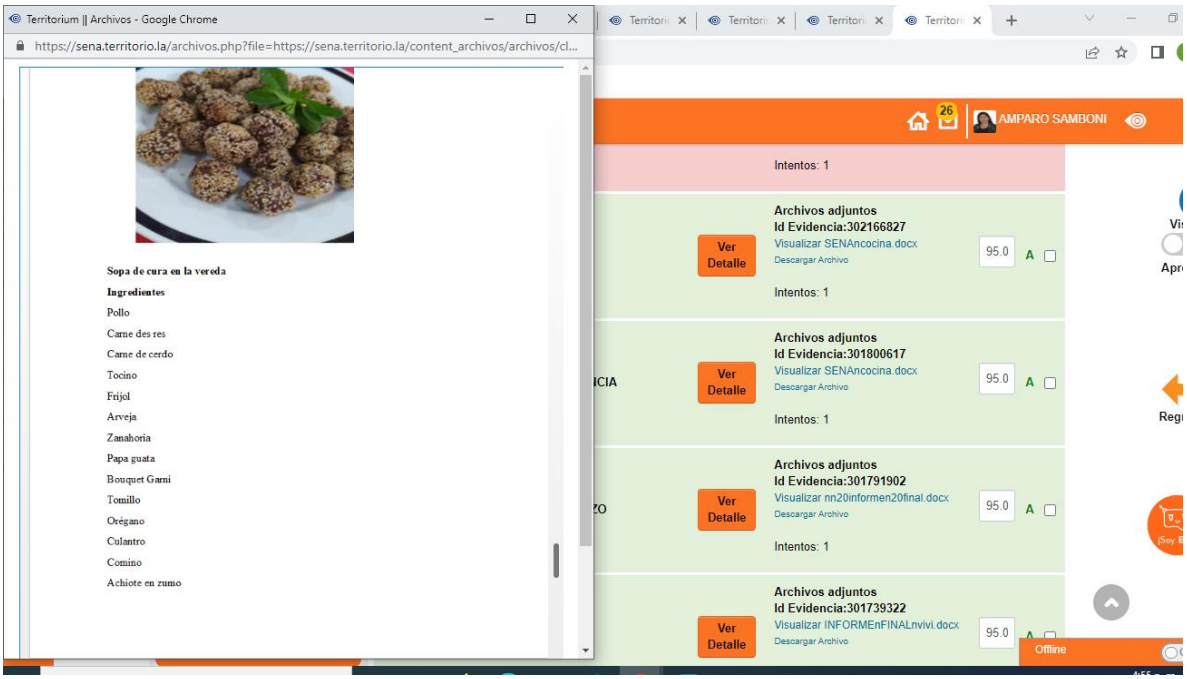
EVIDENCIAS APRENDICES TERRITORIUM

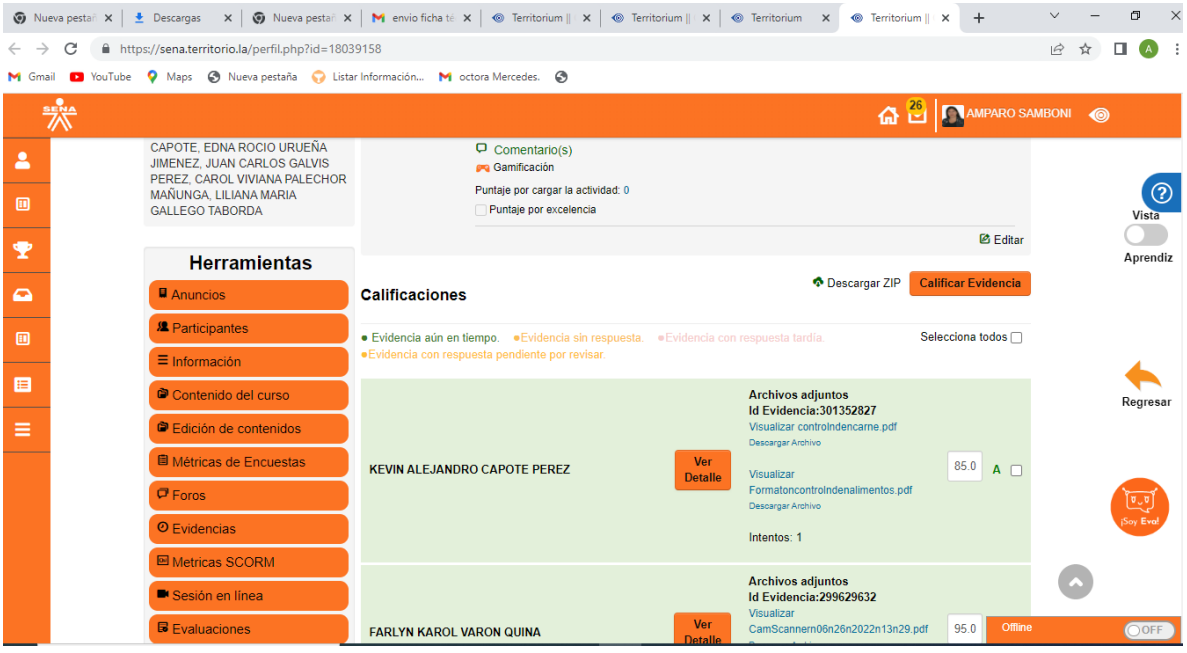


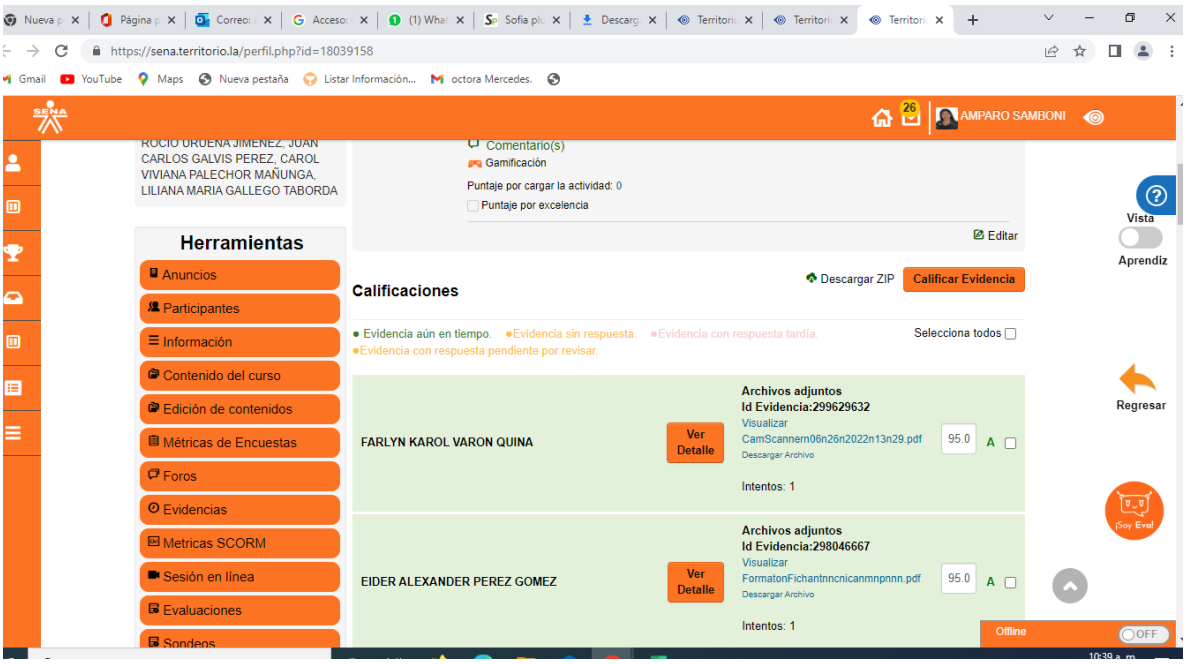

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=15253615
AMPARO SAMBONI
Chat
Competencias
Acceso a portafolio de evidencias aprendices
Gamificación
Centro de Calificaciones
Administrar Grupos
Grupo
Proyectos
Rúbricas
Blogs
Seguimiento
Configuración
Colaboradores
KATHERIN TATIANA CHAGUENDO PIZO
Ver Detalle
Id Evidencia:301791902
Visualizar nn20informen20final.docx
Descargar Archivo
Intentos: 1
VIVIANA MARTINEZ MOTOHA
Archivos adjuntos
Id Evidencia:301739322
Visualizar INFORMEnFINALnvivi.docx
ADRIAN CAPOTE ROMERO
Id Evidencia:301737032
Visualizar Informendencocina.pdf
LUISA FERNANDA ALAVA ROSERO
Id Evidencia:301810977
Visualizar SENAncocina.docx
Intentos: 2
Id Evidencia:301719277
Territorium || Archivos - Google Chrome
https://sena.territorio.la/archivos.php?file=https://sena.territorio.la/content_archivos/archivos/cl...
SENA
Centro Comercio y Servicios Popayán
Técnico en cocina
Informe de prácticas
Grupo Numero 1
Ficha 23 81393
Instructores:
Amparo Samboni P.
Gerardo Goyes
Aprendices:
Camilo Andres Suarez Galindes
Karen Tatiana Trujillo Tulande
Manuela Zapata
Natalia Roldan Macias
Duban Yecith Hernandez Guañarita
Offline
Vista
Aprendiz
Regresar
Visualizar INFORMEnFINALnCOCINA.pdf
Visualizar Informen20den20cocina.docx
Visualizar EvidenciasnTalleresndenCocina.pdf
Id Evidencia:301698387
OFF

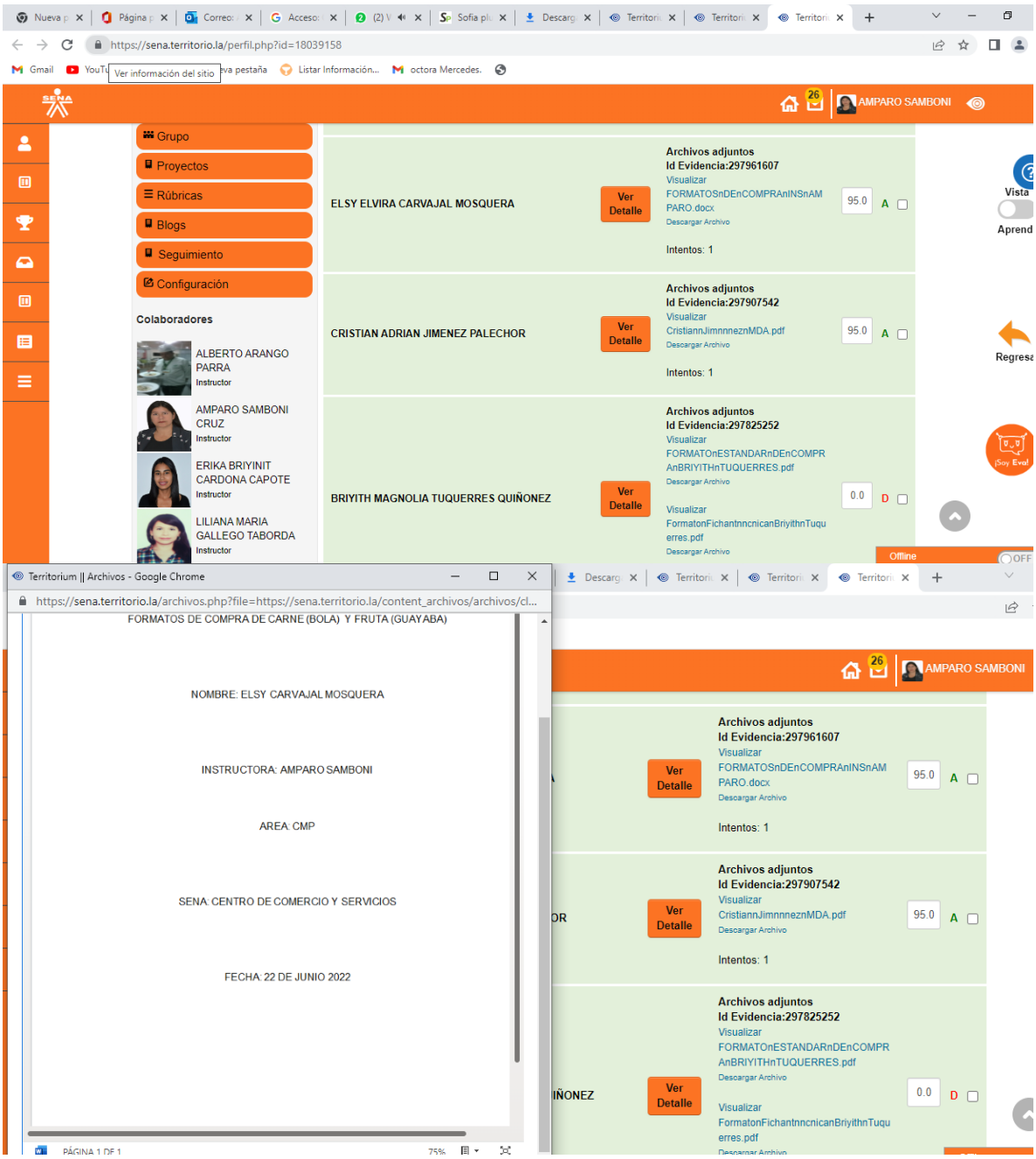

Territorium || Archivos - Google Chrome
https://sena.territorio.la/archivos.php?file=https://sena.territorio.la/content_archivos/archivos/cl...
Conservas.
Zanahoria en Julianas : 1x 1 6 (mm)
Bronoise .
Bastones. 5 mm x5 mm 5 cm
Macedonia. 5x 5mm x 5 cm
(cebolla) (corte pluma)
300 agua.
10 vinagre.
20 azúcar 5 sal.
Buque garni : hiervas
Mirepoixe : verduras picadas en trozos grandes
Fondo blanco
AMPARO S
Intentos: 1
Archivos adjuntos
Id Evidencia:302166827
Visualizar SENAncocina.docx
Descargar Archivo
Ver Detalle
95.0
Archivos adjuntos
Id Evidencia:301800617
Visualizar SENAncocina.docx
Descargar Archivo
Archivos adjuntos
Id Evidencia:301791902
Visualizar nn20informen20final.docx
Descargar Archivo
Archivos adjuntos
Id Evidencia:301739322
Visualizar INFORMEnFINALnvivi.docx
Descargar Archivo
Territorium || Archivos - Google Chrome
https://sena.territorio.la/archivos.php?file=https://sena.territorio.la/content_archivos/archivos/cl...
Garbanzo
Aceite de oliva
Limón
Sal
Pimienta
Procedimiento
1. El garbanzo se asado se cocina primero
2. Luego se tamiza y se une con aceite de oliva y limón con sal y pimienta.
Tabule
Ingredientes
Trigo americano
Perejil crespo
Lechuga
Sal
Pimienta
AMPARO SAMBONI
Intentos: 1
Archivos adjuntos
Id Evidencia:302166827
Visualizar SENAncocina.docx
Descargar Archivo
Ver Detalle
95.0
Archivos adjuntos
Id Evidencia:301800617
Visualizar SENAncocina.docx
Descargar Archivo
Archivos adjuntos
Id Evidencia:301791902
Visualizar nn20informen20final.docx
Descargar Archivo
Archivos adjuntos
Id Evidencia:301739322
Visualizar INFORMEnFINALnvivi.docx
Descargar Archivo
Offline

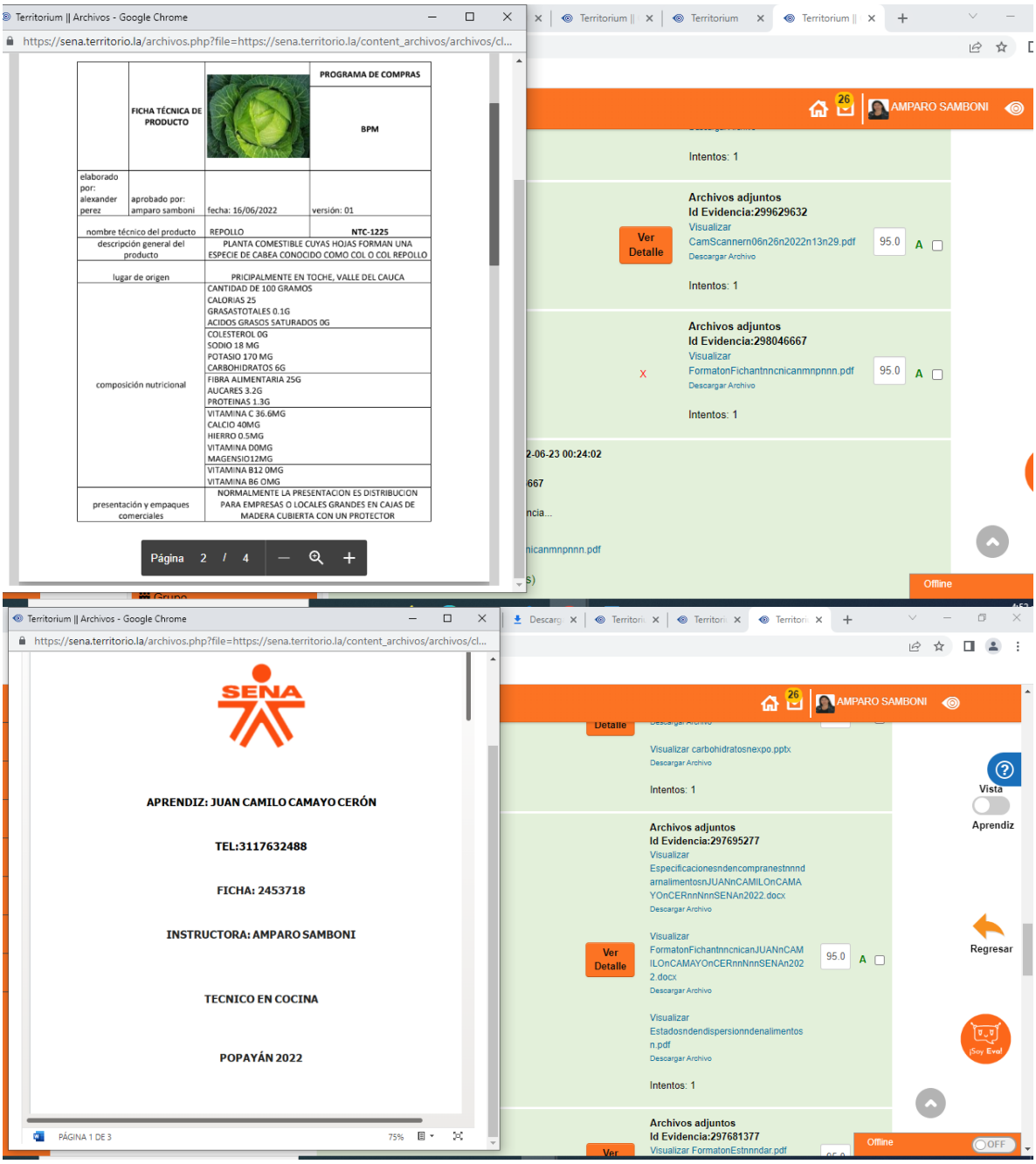


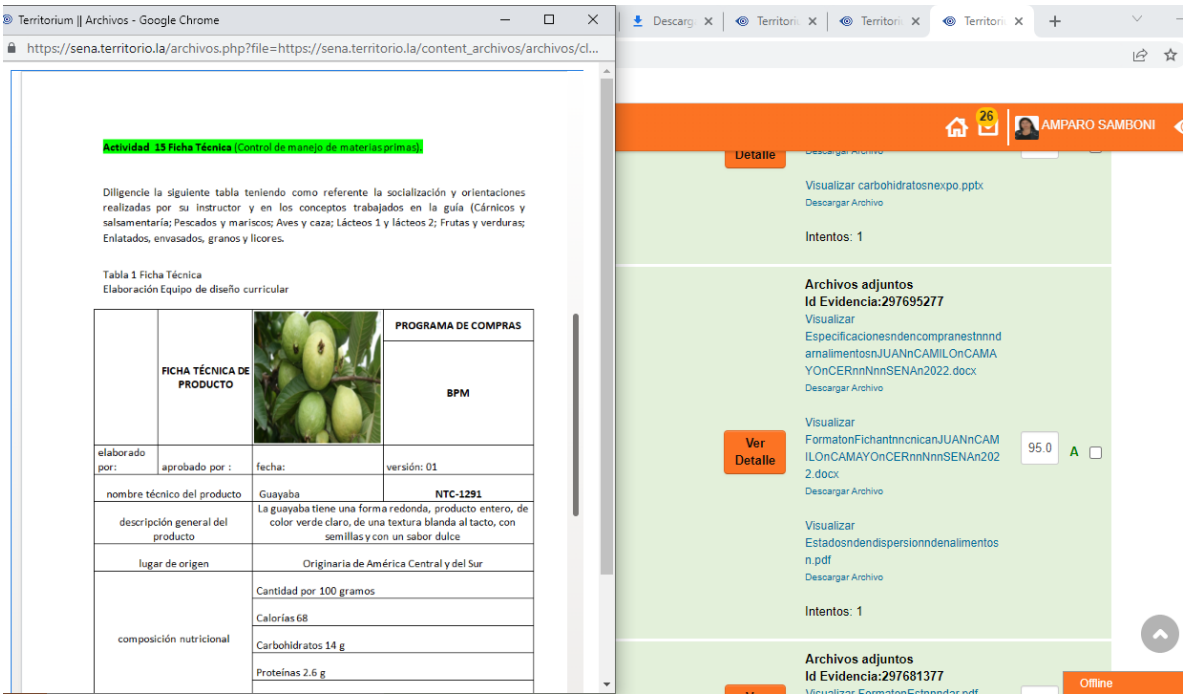
FICHA 245718




https://sena.territorio.la/perfil.php?id=18039158
AMPARO SAMBONI
ROCIO URUEÑA JIMENEZ, JUAN CARLOS GALVIS PEREZ, CAROL VIVIANA PALECHOR MAÑUNGA, LILIANA MARIA GALLEGO TABORDA
Comentario(s)
Gamificación
Puntaje por cargar la actividad: 0
Puntaje por excelencia
Editar
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foros
Evidencias
Metricas SCORM
Sesión en línea
Evaluaciones
Sondeos
Calificaciones
Descargar ZIP
Calificar Evidencia
Evidencia aún en tiempo.
Evidencia sin respuesta.
Evidencia con respuesta tardía.
Evidencia con respuesta pendiente por revisar.
Selecciona todos
FARLYN KAROL VARON QUINA
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:299629632
Visualizar
CamScannern06n26n2022n13n29.pdf
Descargar Archivo
95.0
A
Intentos: 1
EIDER ALEXANDER PEREZ GOMEZ
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:298046667
Visualizar
FormatonFichantnncnicanmnpnnn.pdf
Descargar Archivo
95.0
A
Intentos: 1
Vista
Aprendiz
Regresar
¡Soy Eval
Offline
OFF


https://sena.territorio.la/perfil.php?id=18039158
AMPARO SAMBONI
Grupo
Proyectos
Rúbricas
Blogs
Seguimiento
Configuración
Colaboradores
ALBERTO ARANGO PARRA
Instructor
AMPARO SAMBONI CRUZ
Instructor
ERIKA BRIYINIT CARDONA CAPOTE
Instructor
LILIANA MARIA GALLEGO TABORDA
Instructor
ELSY ELVIRA CARVAJAL MOSQUERA
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:297961607
Visualizar
FORMATOSnDEnCOMPRAnINSnAMPARO.docx
Descargar Archivo
Intentos: 1
95.0
A
CRISTIAN ADRIAN JIMENEZ PALECHOR
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:297907542
Visualizar
CristiannJimnnneznMDA.pdf
Descargar Archivo
Intentos: 1
95.0
A
BRIYITH MAGNOLIA TUQUERRES QUIÑONEZ
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:297825252
Visualizar
FORMATOnESTANDARnDEnCOMPRAnBRIYITHnTUQUERRES.pdf
Descargar Archivo
Visualizar
FormatonFichantnncnicanBriyithnTuquerres.pdf
Descargar Archivo
0.0
D
Territorium || Archivos - Google Chrome
https://sena.territorio.la/archivos.php?file=https://sena.territorio.la/content_archivos/archivos/cl...
FORMATOS DE COMPRA DE CARNE (BOLA) Y FRUTA (GUAYABA)
NOMBRE: ELSY CARVAJAL MOSQUERA
INSTRUCTORA: AMPARO SAMBONI
AREA: CMP
SENA: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
FECHA: 22 DE JUNIO 2022
PÁGINA 1 DE 1
75%
Offline


Territorium || Archivos - Google Chrome
https://sena.territorio.la/archivos.php?file=https://sena.territorio.la/content_archivos/archivos/cl...
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
PROGRAMA DE COMPRAS
BPM
elaborado por: alexander perez
aprobado por: amparo samboni
fecha: 16/06/2022
versión: 01
nombre técnico del producto
REPOLLO
NTC-1225
descripción general del producto
PLANTA COMESTIBLE CUYAS HOJAS FORMAN UNA ESPECIE DE CABEA CONOCIDO COMO COL O COL REPOLLO
lugar de origen
PRICIPALMENTE EN TOCHE, VALLE DEL CAUCA
composición nutricional
CANTIDAD DE 100 GRAMOS
CALORIAS 25
GRASASTOTALES 0.1G
ACIDOS GRASOS SATURADOS 0G
COLESTEROL 0G
SODIO 18 MG
POTASIO 170 MG
CARBOHIDRATOS 6G
FIBRA ALIMENTARIA 25G
AUCARES 3.2G
PROTEINAS 1.3G
VITAMINA C 36.6MG
CALCIO 40MG
HIERRO 0.5MG
VITAMINA D0MG
MAGENSIO12MG
VITAMINA B12 0MG
VITAMINA B6 OMG
presentación y empaques comerciales
NORMALMENTE LA PRESENTACION ES DISTRIBUCION PARA EMPRESAS O LOCALES GRANDES EN CAJAS DE MADERA CUBIERTA CON UN PROTECTOR
Página 2 / 4
AMPARO SAMBONI
Intentos: 1
Archivos adjuntos
Id Evidencia:299629632
Visualizar
CamScannern06n26n2022n13n29.pdf
Descargar Archivo
Ver Detalle
95.0
A
Intentos: 1
Archivos adjuntos
Id Evidencia:298046667
Visualizar
FormatonFichantnncnicanmnpnnn.pdf
Descargar Archivo
95.0
A
Intentos: 1
Offline
Territorium || Archivos - Google Chrome
https://sena.territorio.la/archivos.php?file=https://sena.territorio.la/content_archivos/archivos/cl...
SENA
APRENDIZ: JUAN CAMILO CAMAYO CERÓN
TEL:3117632488
FICHA: 2453718
INSTRUCTORA: AMPARO SAMBONI
TECNICO EN COCINA
POPAYÁN 2022
PÁGINA 1 DE 3
75%
AMPARO SAMBONI
Visualizar carbohidratosnexpo.pptx
Descargar Archivo
Intentos: 1
Archivos adjuntos
Id Evidencia:297695277
Visualizar
EspecificacionesndencompranestnnndarnalimentosnJUANnCAMILOnCAMAYOnCERnnNnnSENAn2022.docx
Descargar Archivo
Ver Detalle
Visualizar
FormatonFichantnncnicanJUANnCAMILOnCAMAYOnCERnnNnnSENAn2022.docx
Descargar Archivo
95.0
A
Visualizar
Estadosndendispersionndenalimentosn.pdf
Descargar Archivo
Intentos: 1
Archivos adjuntos
Id Evidencia:297681377
Visualizar FormatonEstnnndar.pdf
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF



REGISTRO FOTOGRÁFICO
Técnico cocina
Aprendices ficha 2502367



Samboni, A. (2022) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia.

DESARROLLO TALLERES PRÁCTICOS FICHA 2381393
Cocina mexicana



Samboni, A. (2022) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia.

COCINA VIEJO CALDAS Y TOLIMA



Samboni, A. (2022) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia.
TALLER REPOSTERIA



Samboni, A. (2022) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia.

HIGIENIZACION DE COCINA PARA ENTREGA AL FINALIZAR PRACTICAS



Samboni, A. (2022) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia.