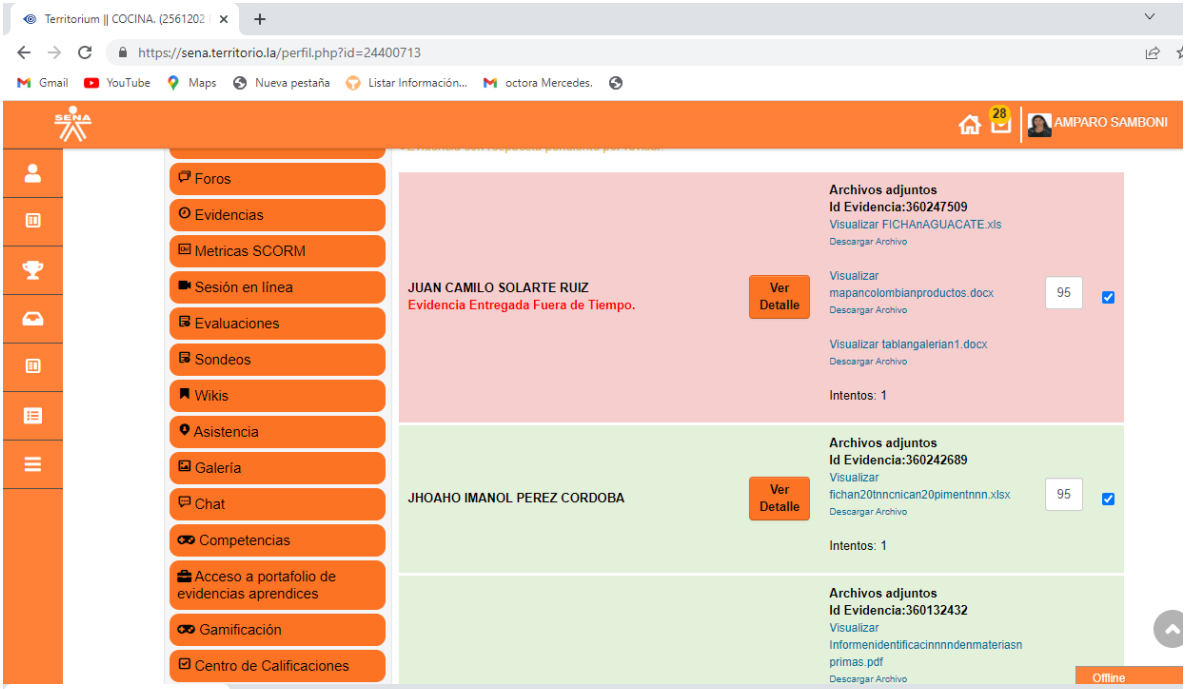
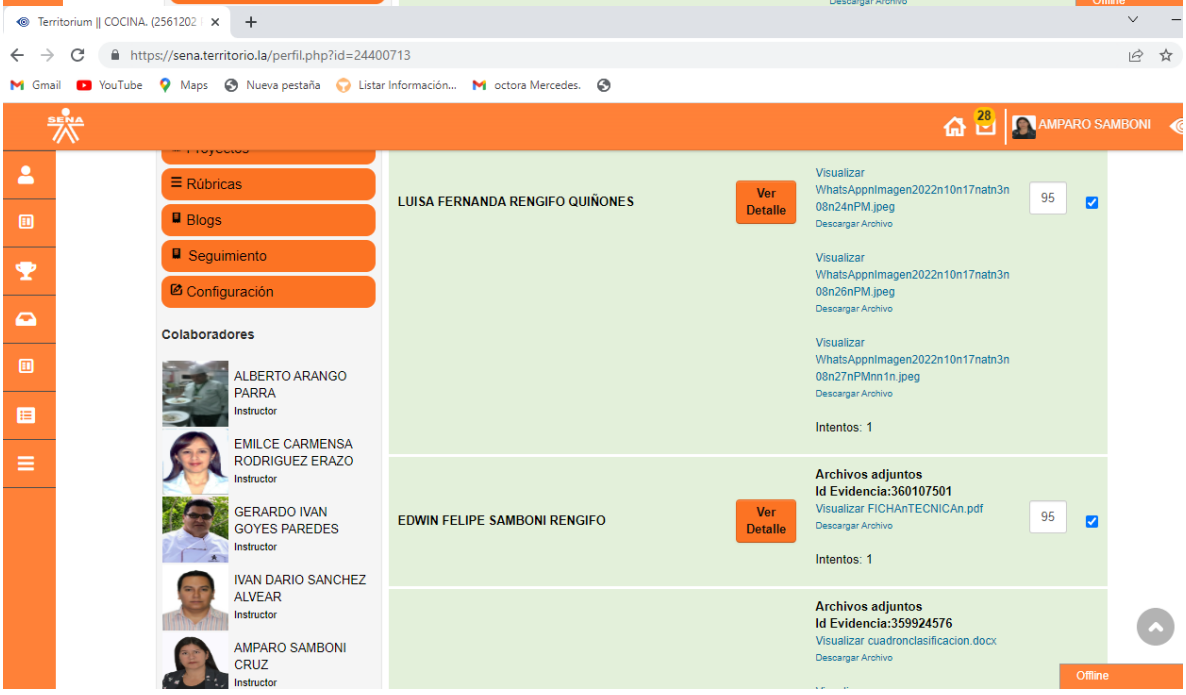
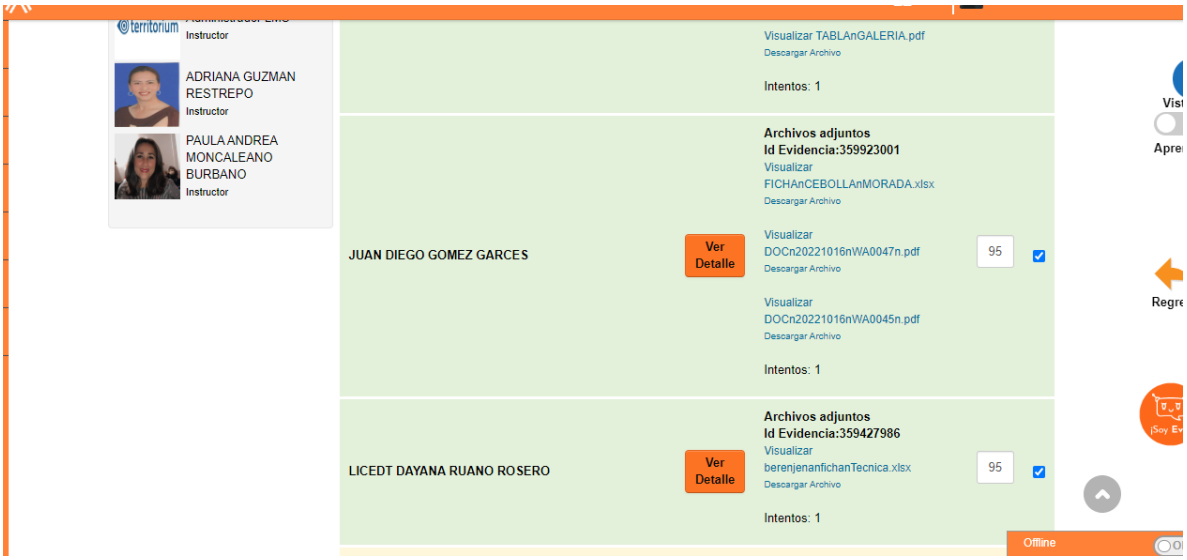
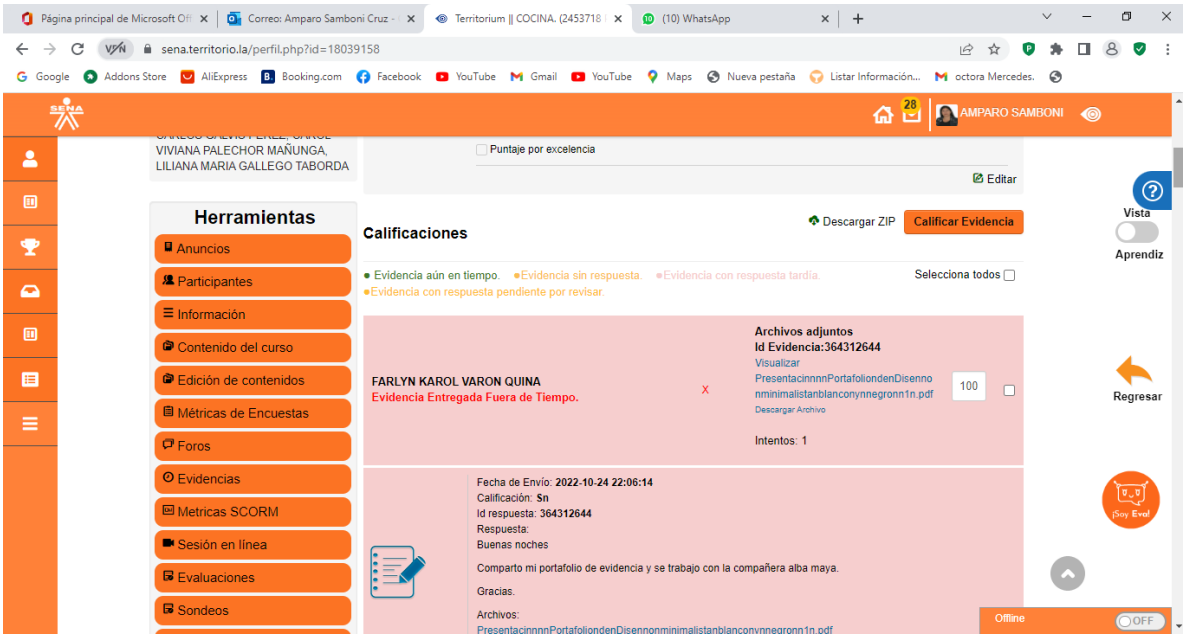
EVIDENCIAS APRENDICES
Ficha 2561202

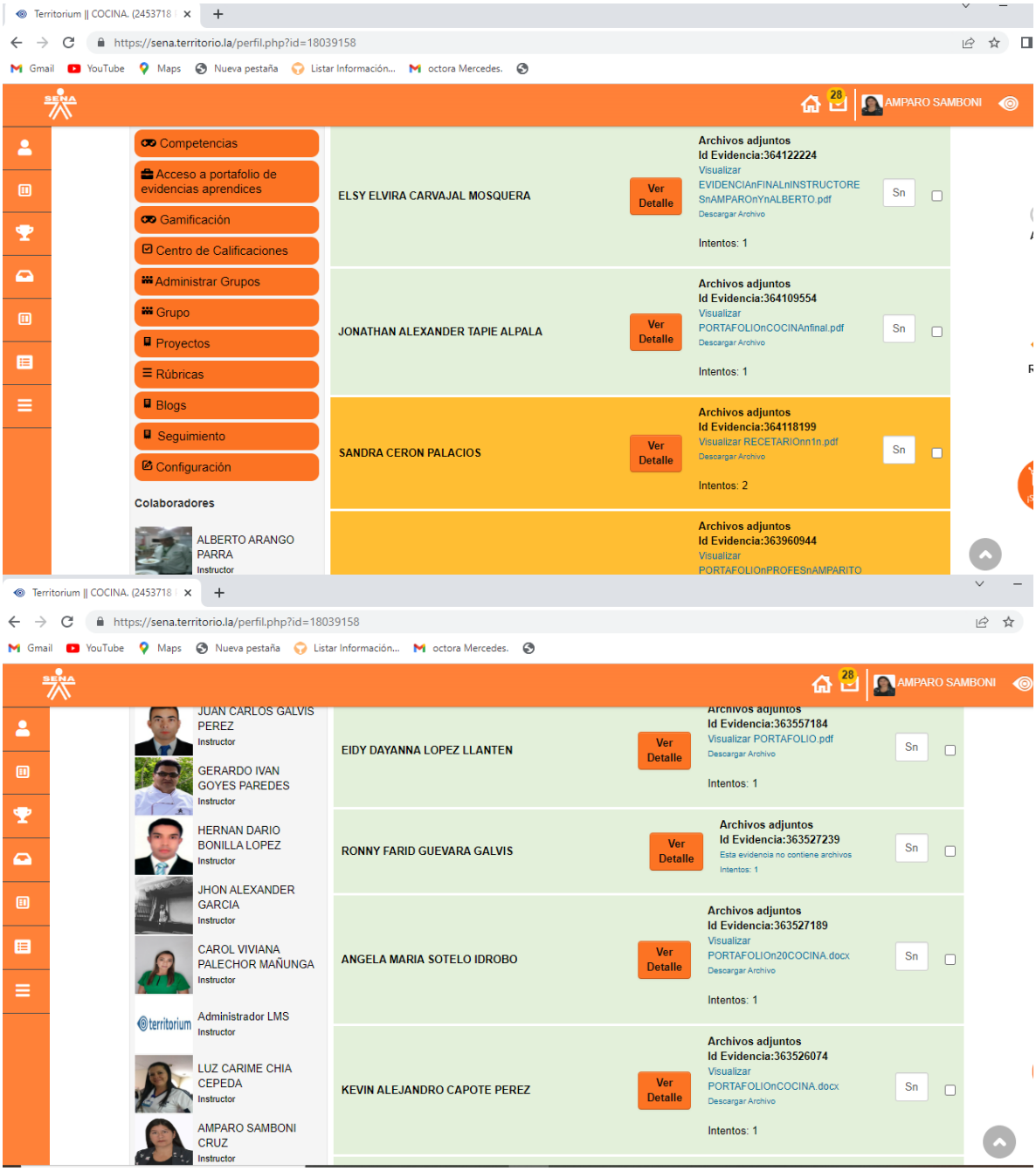


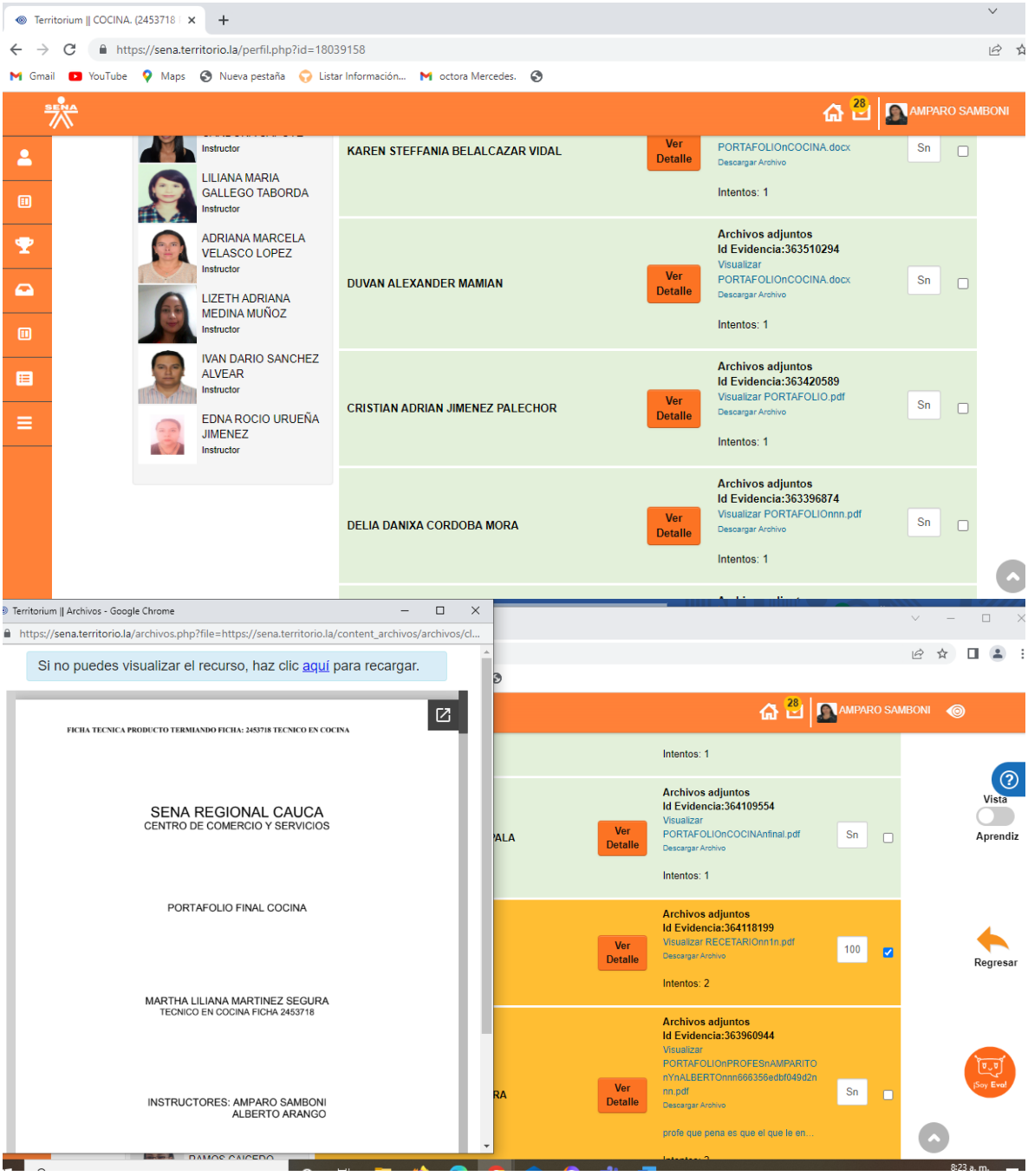


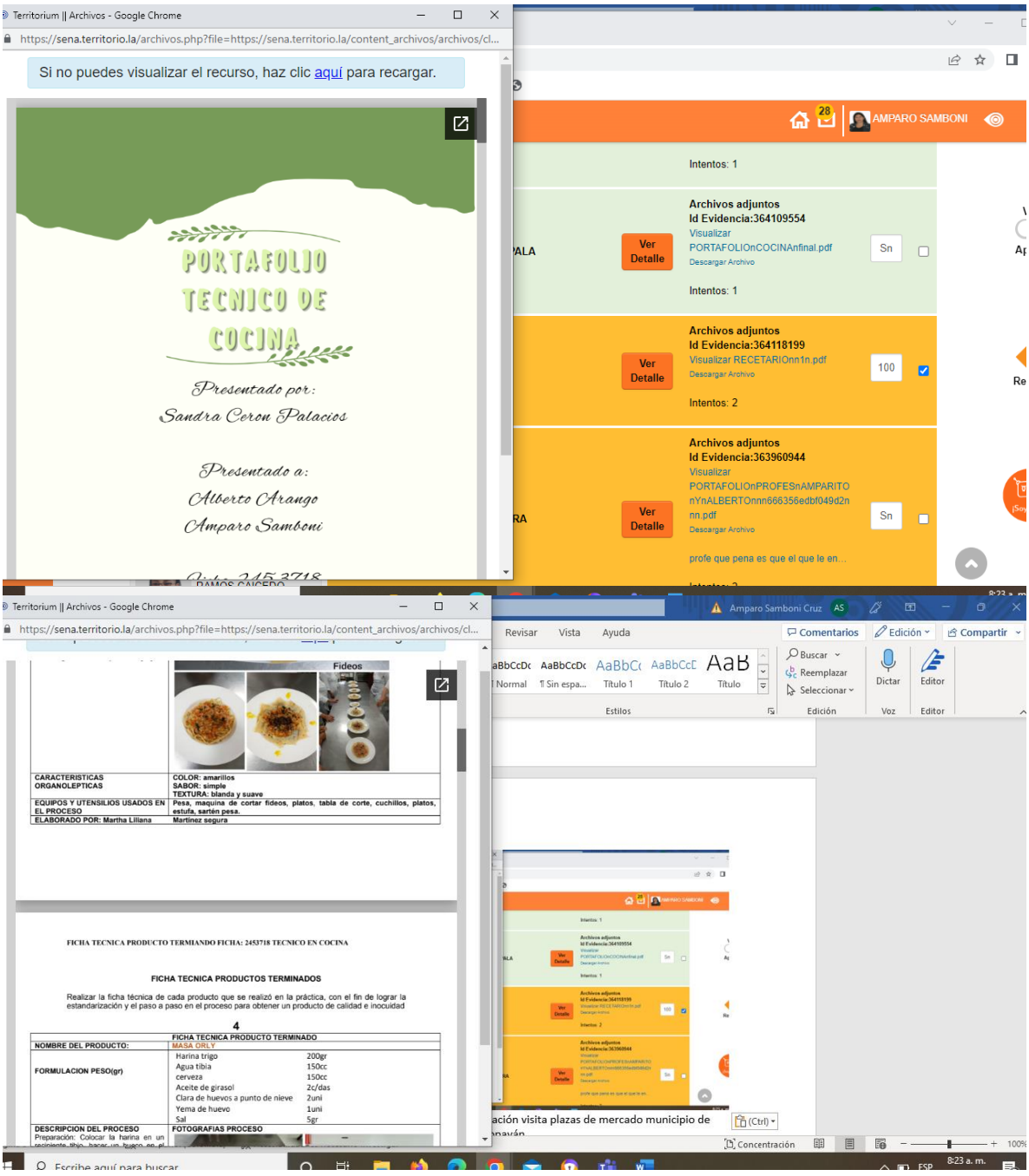


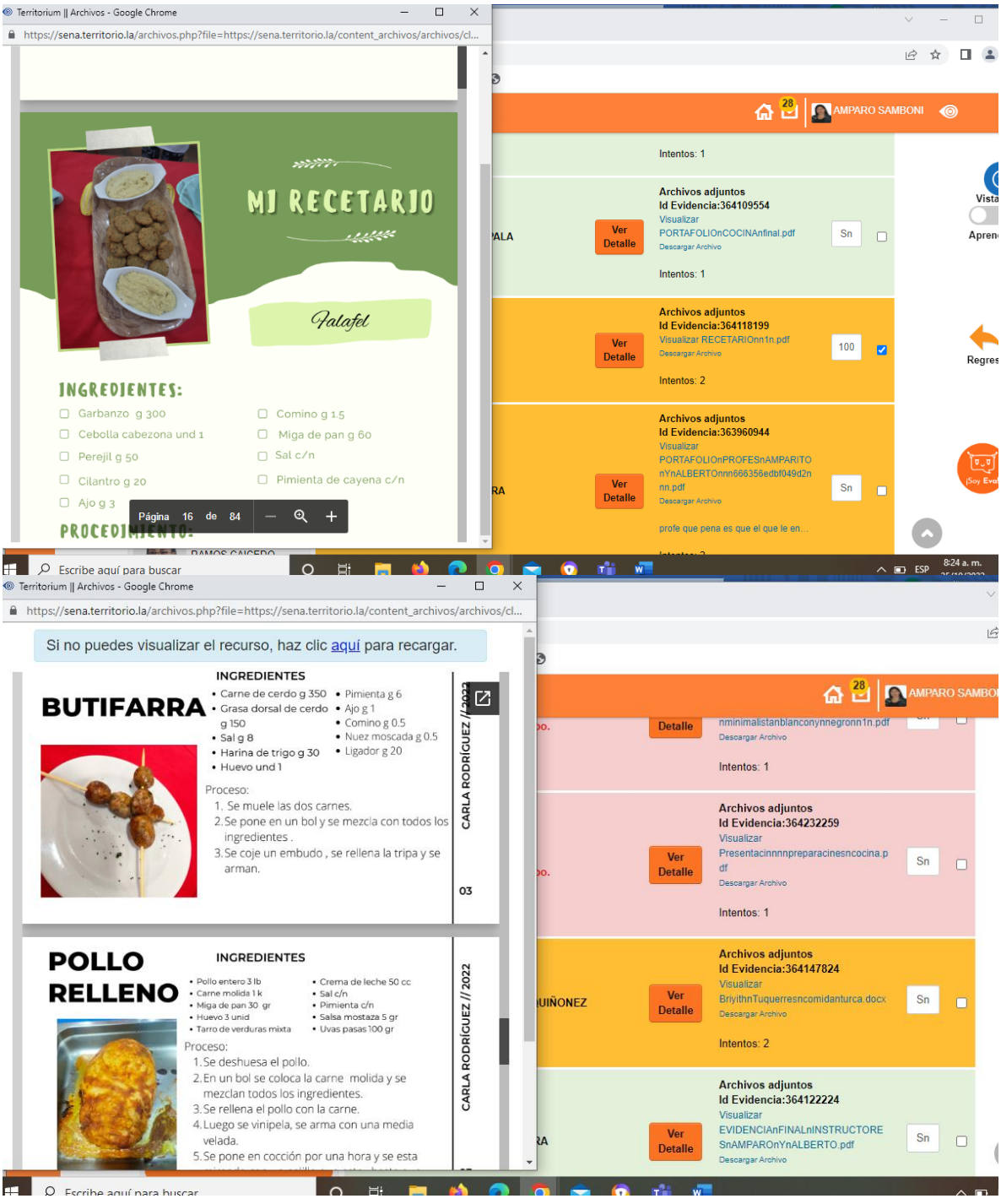
Técnico cocina 2453718

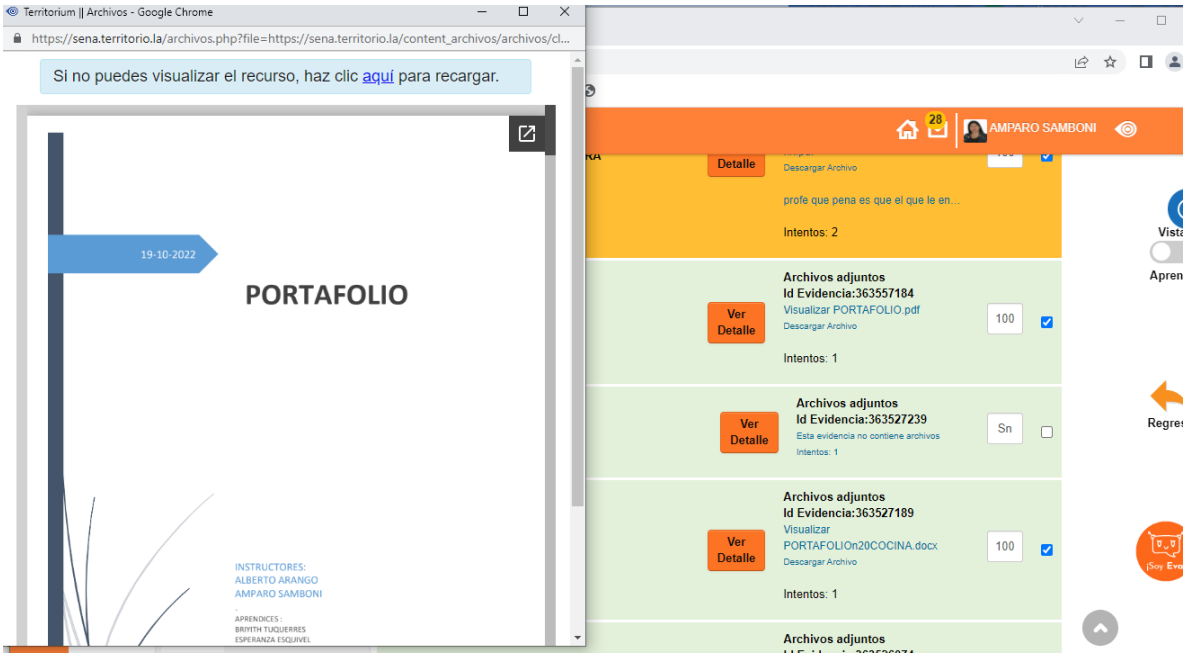



Territorium || COCINA. (2453718
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=18039158
Gmail
YouTube
Maps
Nueva pestaña
Listar Información...
octora Mercedes.
AMPARO SAMBONI
Competencias
Acceso a portafolio de evidencias aprendices
Gamificación
Centro de Calificaciones
Administrar Grupos
Grupo
Proyectos
Rúbricas
Blogs
Seguimiento
Configuración
Colaboradores
ALBERTO ARANGO PARRA
Instructor
ELSY ELVIRA CARVAJAL MOSQUERA
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:364122224
Visualizar
EVIDENCIAnFINALnINSTRUCTORE SnAMPAROnYnALBERTO.pdf
Descargar Archivo
Intentos: 1
Sn
JONATHAN ALEXANDER TAPIE ALPALA
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:364109554
Visualizar
PORTAFOLIOnCOCINAnfinal.pdf
Descargar Archivo
Intentos: 1
Sn
SANDRA CERON PALACIOS
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:364118199
Visualizar RECETARIOnn1n.pdf
Descargar Archivo
Intentos: 2
Sn
Archivos adjuntos
Id Evidencia:363960944
Visualizar
PORTAFOLIOnPROFESnAMPARITO
JUAN CARLOS GALVIS PEREZ
Instructor
GERARDO IVAN GOYES PAREDES
Instructor
HERNAN DARIO BONILLA LOPEZ
Instructor
JHON ALEXANDER GARCIA
Instructor
CAROL VIVIANA PALECHOR MAÑUNGA
Instructor
territorium
Administrador LMS
Instructor
LUZ CARIME CHIA CEPEDA
Instructor
AMPARO SAMBONI CRUZ
Instructor
EIDY DAYANNA LOPEZ LLANTEN
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:363557184
Visualizar PORTAFOLIO.pdf
Descargar Archivo
Intentos: 1
Sn
RONNY FARID GUEVARA GALVIS
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:363527239
Esta evidencia no contiene archivos
Intentos: 1
Sn
ANGELA MARIA SOTELO IDROBO
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:363527189
Visualizar
PORTAFOLIOn20COCINA.docx
Descargar Archivo
Intentos: 1
Sn
KEVIN ALEJANDRO CAPOTE PEREZ
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:363526074
Visualizar
PORTAFOLIOnCOCINA.docx
Descargar Archivo
Intentos: 1
Sn

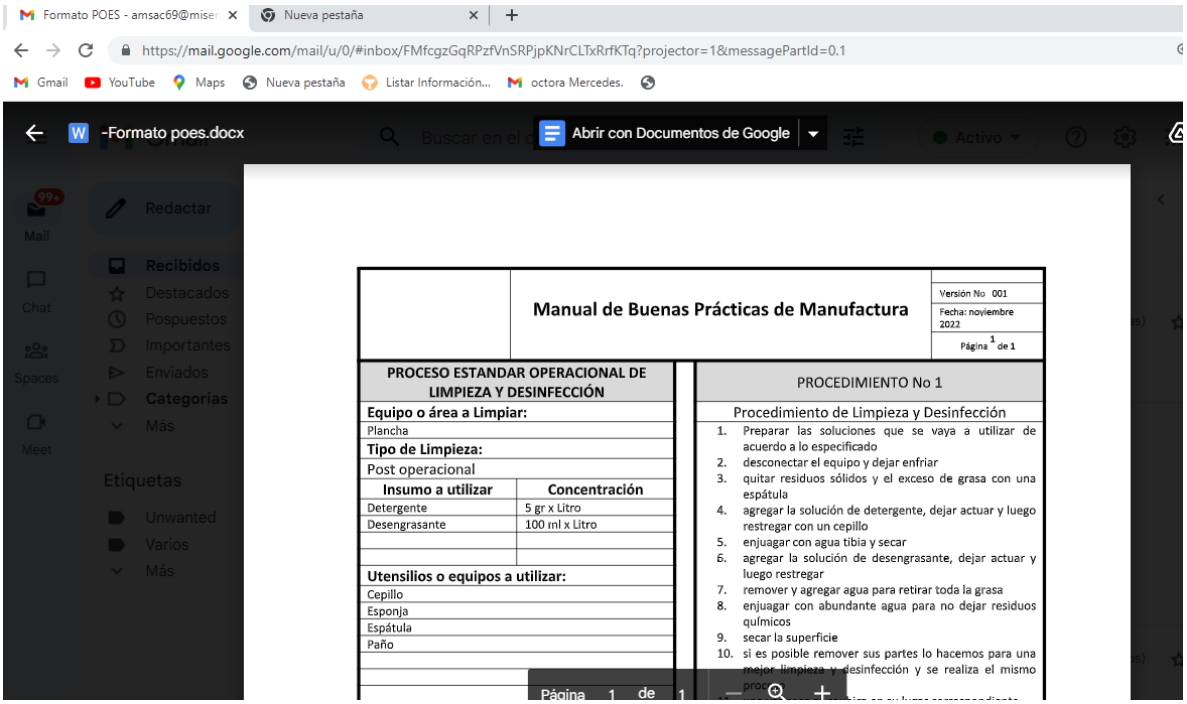

Territorium || COCINA. (2453718
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=18039158
Gmail
YouTube
Maps
Nueva pestaña
Listar Información...
octora Mercedes.
AMPARO SAMBONI
Instructor
LILIANA MARIA GALLEGO TABORDA
Instructor
ADRIANA MARCELA VELASCO LOPEZ
Instructor
LIZETH ADRIANA MEDINA MUÑOZ
Instructor
IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
Instructor
EDNA ROCIO URUEÑA JIMENEZ
Instructor
KAREN STEFFANIA BELALCAZAR VIDAL
Ver Detalle
PORTAFOLIOnCOCINA.docx
Descargar Archivo
Intentos: 1
DUVAN ALEXANDER MAMIAN
Archivos adjuntos
Id Evidencia:363510294
Visualizar
PORTAFOLIOnCOCINA.docx
Descargar Archivo
Intentos: 1
CRISTIAN ADRIAN JIMENEZ PALECHOR
Archivos adjuntos
Id Evidencia:363420589
Visualizar PORTAFOLIO.pdf
Descargar Archivo
Intentos: 1
DELIA DANIXA CORDOBA MORA
Archivos adjuntos
Id Evidencia:363396874
Visualizar PORTAFOLIOnnn.pdf
Descargar Archivo
Intentos: 1
Territorium || Archivos - Google Chrome
https://sena.territorio.la/archivos.php?file=https://sena.territorio.la/content_archivos/archivos/cl...
Si no puedes visualizar el recurso, haz clic aquí para recargar.
FICHA TECNICA PRODUCTO TERMIANDO FICHA: 2453718 TECNICO EN COCINA
SENA REGIONAL CAUCA
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
PORTAFOLIO FINAL COCINA
MARTHA LILIANA MARTINEZ SEGURA
TECNICO EN COCINA FICHA 2453718
INSTRUCTORES: AMPARO SAMBONI
ALBERTO ARANGO
AMPARO SAMBONI
Intentos: 1
Archivos adjuntos
Id Evidencia:364109554
Visualizar
PORTAFOLIOnCOCINAnfinal.pdf
Descargar Archivo
Intentos: 1
Archivos adjuntos
Id Evidencia:364118199
Visualizar RECETARIOnn1n.pdf
Descargar Archivo
Intentos: 2
Archivos adjuntos
Id Evidencia:363960944
Visualizar
PORTAFOLIOnPROFESnAMPARITO
nYnALBERTOnnn666356edbf049d2n
nn.pdf
Descargar Archivo
profe que pena es que el que le en...
Vista
Aprendiz
Regresar

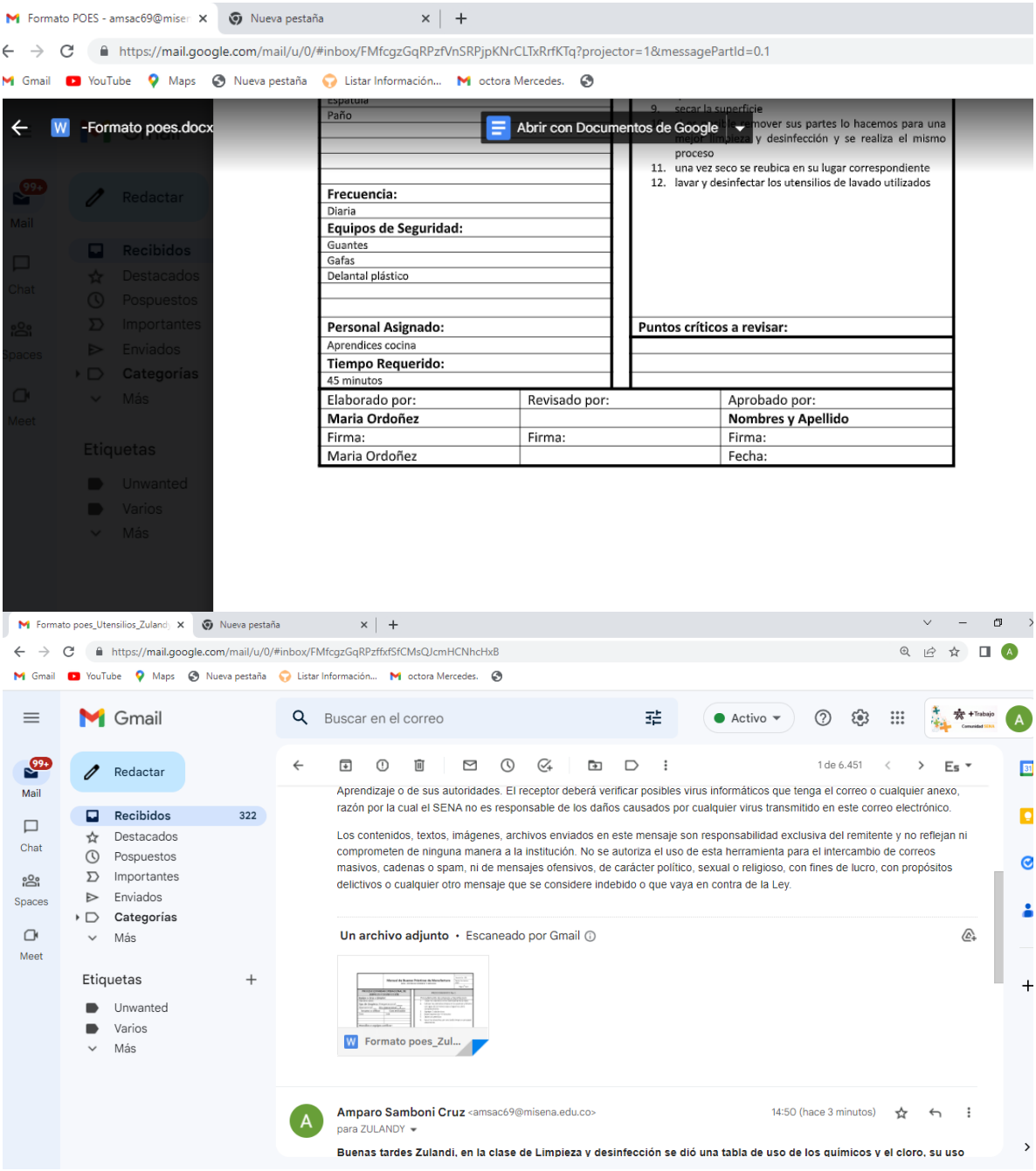

Territorium || Archivos - Google Chrome
https://sena.territorio.la/archivos.php?file=https://sena.territorio.la/content_archivos/archivos/cl...
Si no puedes visualizar el recurso, haz clic aquí para recargar.
PORTAFOLIO TECNICO DE COCINA
Presentado por:
Sandra Ceron Palacios
Presentado a:
Alberto Arango
Amparo Samboni
AMPARO SAMBONI
Intentos: 1
Archivos adjuntos
Id Evidencia:364109554
Visualizar
PORTAFOLIOnCOCINAnfinal.pdf
Descargar Archivo
Ver Detalle
Sn
Intentos: 1
Archivos adjuntos
Id Evidencia:364118199
Visualizar RECETARIOnn1n.pdf
Descargar Archivo
100
Intentos: 2
Archivos adjuntos
Id Evidencia:363960944
Visualizar
PORTAFOLIOnPROFESnAMPARITO nYnALBERTOnnn666356edbf049d2n nn.pdf
Descargar Archivo
profe que pena es que el que le en...
Territorium || Archivos - Google Chrome
https://sena.territorio.la/archivos.php?file=https://sena.territorio.la/content_archivos/archivos/cl...
Fideos
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS
COLOR: amarillos
SABOR: simple
TEXTURA: blanda y suave
EQUIPOS Y UTENSILIOS USADOS EN EL PROCESO
Pesa, maquina de cortar fideos, platos, tabla de corte, cuchillos, platos, estufa, sartén pesa.
ELABORADO POR: Martha Liliana
Martinez segura
FICHA TECNICA PRODUCTO TERMIANDO FICHA: 2453718 TECNICO EN COCINA
FICHA TECNICA PRODUCTOS TERMINADOS
Realizar la ficha técnica de cada producto que se realizó en la práctica, con el fin de lograr la estandarización y el paso a paso en el proceso para obtener un producto de calidad e inocuidad
4
FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO
NOMBRE DEL PRODUCTO:
MASA ORLY
FORMULACION PESO(gr)
Harina trigo 200gr
Agua tibia 150cc
cerveza 150cc
Aceite de girasol 2c/das
Clara de huevos a punto de nieve 2uni
Yema de huevo 1uni
Sal 5gr
DESCRIPCION DEL PROCESO
FOTOGRAFIAS PROCESO
Amparo Samboni Cruz
Revisar
Vista
Ayuda
Comentarios
Edición
Compartir
Buscar
Reemplazar
Seleccionar
Dictar
Editor
Normal
Sin espa...
Título 1
Título 2
Título
Estilos
Edición
Voz
Editor
ación visita plazas de mercado municipio de
Concentración
Escribe aquí para buscar
ESP
8:23 a. m.

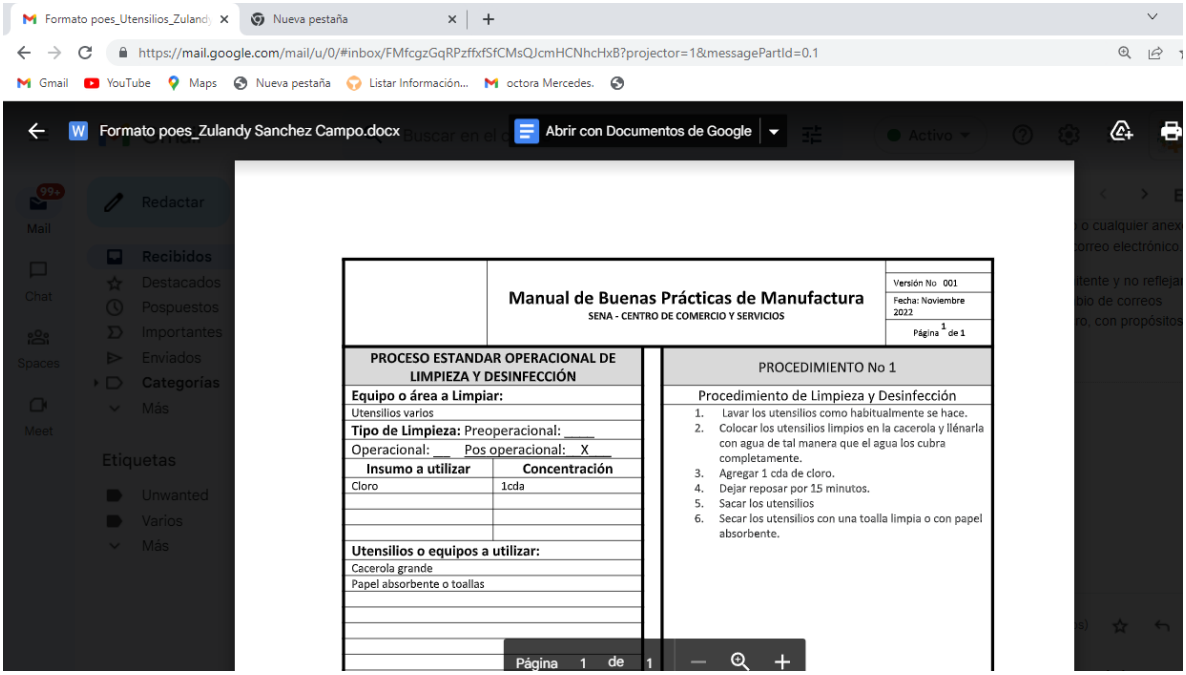

Territorium || Archivos - Google Chrome
https://sena.territorio.la/archivos.php?file=https://sena.territorio.la/content_archivos/archivos/cl...
MI RECETARIO
Falafel
INGREDIENTES:
Garbanzo g 300
Cebolla cabezona und 1
Perejil g 50
Cilantro g 20
Ajo g 3
Comino g 1.5
Miga de pan g 60
Sal c/n
Pimienta de cayena c/n
Página 16 de 84
PROCEDIMIENTO:
AMPARO SAMBONI
Intentos: 1
Archivos adjuntos
Id Evidencia:364109554
Visualizar
PORTAFOLIOnCOCINAnfinal.pdf
Descargar Archivo
Ver Detalle
Intentos: 1
Archivos adjuntos
Id Evidencia:364118199
Visualizar RECETARIOnn1n.pdf
Descargar Archivo
Ver Detalle
Intentos: 2
Archivos adjuntos
Id Evidencia:363960944
Visualizar
PORTAFOLIOnPROFESnAMPARITO nYnALBERTOnnn666356edbf049d2n nn.pdf
Descargar Archivo
Ver Detalle
profe que pena es que el que le en...
Escribe aquí para buscar
ESP
8:24 a. m.
Territorium || Archivos - Google Chrome
https://sena.territorio.la/archivos.php?file=https://sena.territorio.la/content_archivos/archivos/cl...
Si no puedes visualizar el recurso, haz clic aquí para recargar.
BUTIFARRA
INGREDIENTES
Carne de cerdo g 350
Grasa dorsal de cerdo g 150
Sal g 8
Harina de trigo g 30
Huevo und 1
Pimienta g 6
Ajo g 1
Comino g 0.5
Nuez moscada g 0.5
Ligador g 20
Proceso:
1. Se muele las dos carnes.
2. Se pone en un bol y se mezcla con todos los ingredientes .
3. Se coje un embudo , se rellena la tripa y se arman.
CARLA RODRÍGUEZ // 2022
03
POLLO RELLENO
INGREDIENTES
Pollo entero 3 lb
Carne molida 1 k
Miga de pan 30 gr
Huevo 3 unid
Tarro de verduras mixta
Crema de leche 50 cc
Sal c/n
Pimienta c/n
Salsa mostaza 5 gr
Uvas pasas 100 gr
Proceso:
1. Se deshuesa el pollo.
2. En un bol se coloca la carne molida y se mezclan todos los ingredientes.
3. Se rellena el pollo con la carne.
4. Luego se vinipela, se arma con una media velada.
5. Se pone en cocción por una hora y se esta
CARLA RODRÍGUEZ // 2022
AMPARO SAMBO
Detalle
nminimalistanblanconynnegronn1n.pdf
Descargar Archivo
Intentos: 1
Archivos adjuntos
Id Evidencia:364232259
Visualizar
Presentacinnnnpreparacinesncocina.pdf
Descargar Archivo
Ver Detalle
Intentos: 1
Archivos adjuntos
Id Evidencia:364147824
Visualizar
BriyithnTuquerresncomidanturca.docx
Descargar Archivo
Ver Detalle
Intentos: 2
Archivos adjuntos
Id Evidencia:364122224
Visualizar
EVIDENCIAnFINALnINSTRUCTORE SnAMPAROnYnALBERTO.pdf
Descargar Archivo
Ver Detalle
Escribe aquí para buscar



Evidencias técnico 2561202




Formato POES - amsac69@mise
Nueva pestaña
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGqRPzfVnSRPjpKNrCLTxRrfKTq?projector=1&messagePartId=0.1
Gmail
YouTube
Maps
Nueva pestaña
Listar Información...
octora Mercedes.
-Formato poes.docx
Abrir con Documentos de Google
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Categorías
Más
Etiquetas
Unwanted
Varios
Más
Paño
Frecuencia:
Diaria
Equipos de Seguridad:
Guantes
Gafas
Delantal plástico
Personal Asignado:
Aprendices cocina
Tiempo Requerido:
45 minutos
secar la superficie
mover sus partes lo hacemos para una mejor limpieza y desinfección y se realiza el mismo proceso
una vez seco se reubica en su lugar correspondiente
lavar y desinfectar los utensilios de lavado utilizados
Puntos críticos a revisar:
Elaborado por:
Maria Ordoñez
Firma:
Maria Ordoñez
Revisado por:
Firma:
Aprobado por:
Nombres y Apellido
Firma:
Fecha:
Formato poes_Utensilios_Zulandi
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGqRPzffxfSfCMsQJcmHCNhcHxB
Buscar en el correo
Activo
Mail
Chat
Spaces
Meet
322
1 de 6.451
Aprendizaje o de sus autoridades. El receptor deberá verificar posibles virus informáticos que tenga el correo o cualquier anexo, razón por la cual el SENA no es responsable de los daños causados por cualquier virus transmitido en este correo electrónico.
Los contenidos, textos, imágenes, archivos enviados en este mensaje son responsabilidad exclusiva del remitente y no reflejan ni comprometen de ninguna manera a la institución. No se autoriza el uso de esta herramienta para el intercambio de correos masivos, cadenas o spam, ni de mensajes ofensivos, de carácter político, sexual o religioso, con fines de lucro, con propósitos delictivos o cualquier otro mensaje que se considere indebido o que vaya en contra de la Ley.
Un archivo adjunto • Escaneado por Gmail
Formato poes_Zul...
Amparo Samboni Cruz <amsac69@misena.edu.co>
14:50 (hace 3 minutos)
para ZULANDY
Buenas tardes Zulandi, en la clase de Limpieza y desinfección se dió una tabla de uso de los quimicos y el cloro, su uso



REGISTRO PRACTICAS COCINA

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

Ficha 2561202. Jornada de aseo cocina





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

Practica. Elaboración de conservas de vegetales. Verduras encurtidas y agridulce de pimentón.



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



Aprendices ficha 2561202- Desarrollo actividad NTS USNA 007.



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



Taller cocina mexicana

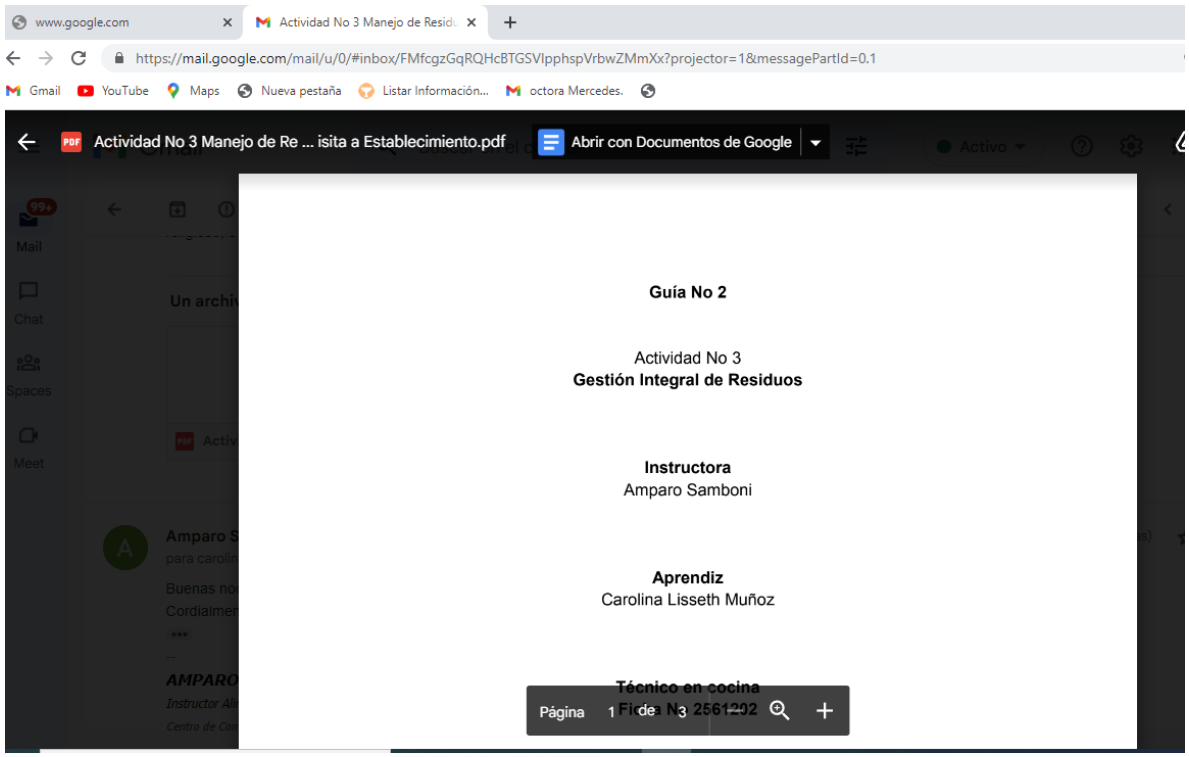


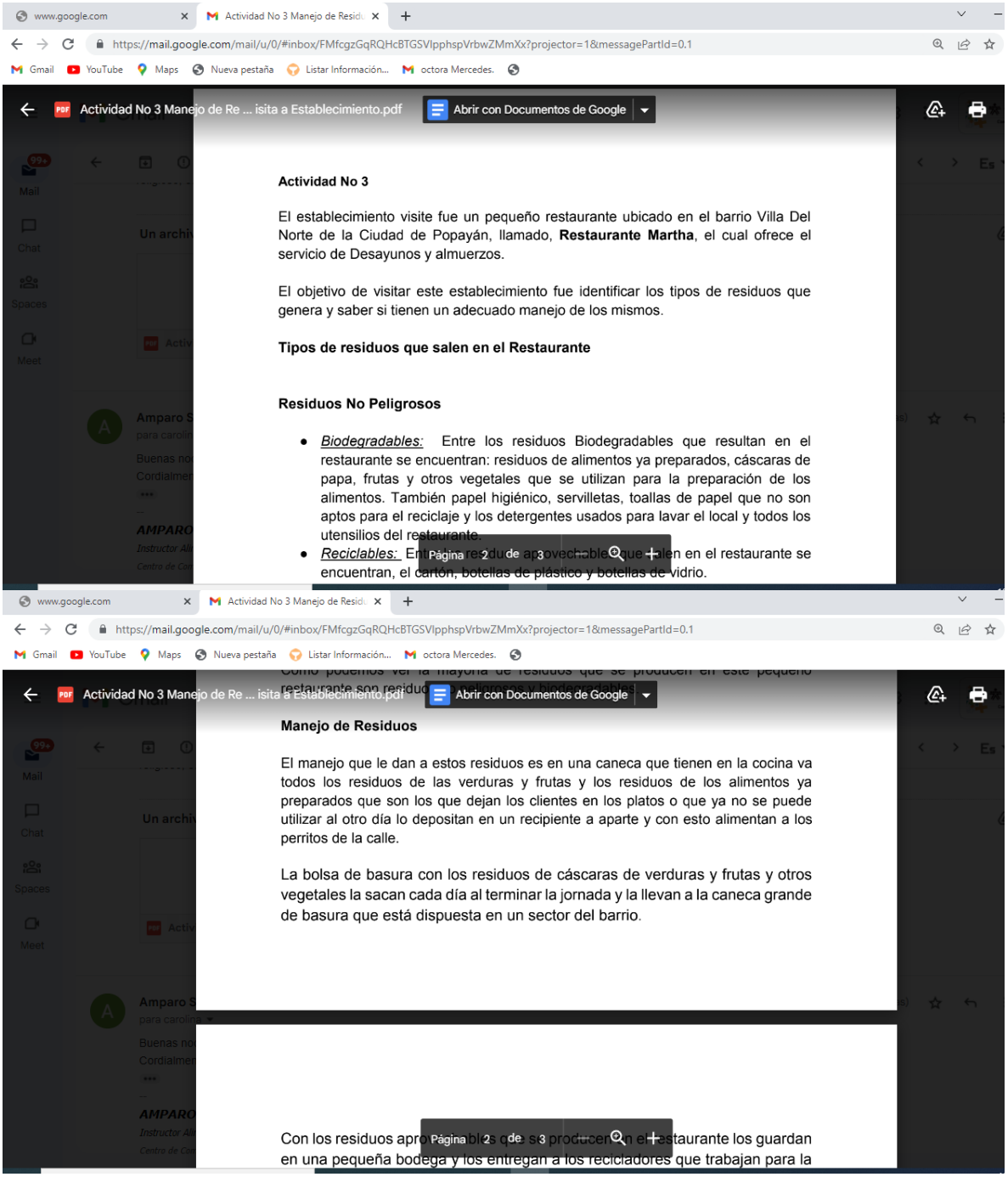
Samboni, A. (2022) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia.

Taller cocina peruana



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


www.google.com
Actividad No 3 Manejo de Resid
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGqRQHcBTGSVlpphspVrbwZMmXx?projector=1&messagePartId=0.1
Gmail
YouTube
Maps
Nueva pestaña
Listar Información...
octora Mercedes.
Actividad No 3 Manejo de Re ... isita a Establecimiento.pdf
Abrir con Documentos de Google
Activo
Mail
Chat
Spaces
Meet
Guía No 2
Actividad No 3
Gestión Integral de Residuos
Instructora
Amparo Samboni
Aprendiz
Carolina Lisseth Muñoz
Técnico en cocina
Página 1 de 3


www.google.com
Actividad No 3 Manejo de Residu
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGqRQHcBTGSVlpphspVrbwZMmXx?projector=1&messagePartId=0.1
Gmail
YouTube
Maps
Nueva pestaña
Listar Información...
octora Mercedes.
Actividad No 3 Manejo de Re ... isita a Establecimiento.pdf
Abrir con Documentos de Google
Actividad No 3
El establecimiento visite fue un pequeño restaurante ubicado en el barrio Villa Del Norte de la Ciudad de Popayán, llamado, Restaurante Martha, el cual ofrece el servicio de Desayunos y almuerzos.
El objetivo de visitar este establecimiento fue identificar los tipos de residuos que genera y saber si tienen un adecuado manejo de los mismos.
Tipos de residuos que salen en el Restaurante
Residuos No Peligrosos
Biodegradables: Entre los residuos Biodegradables que resultan en el restaurante se encuentran: residuos de alimentos ya preparados, cáscaras de papa, frutas y otros vegetales que se utilizan para la preparación de los alimentos. También papel higiénico, servilletas, toallas de papel que no son aptos para el reciclaje y los detergentes usados para lavar el local y todos los utensilios del restaurante.
Reciclables: Entre los residuos aprovechables que salen en el restaurante se encuentran, el cartón, botellas de plástico y botellas de vidrio.
Página 2 de 3
www.google.com
Actividad No 3 Manejo de Residu
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGqRQHcBTGSVlpphspVrbwZMmXx?projector=1&messagePartId=0.1
Gmail
YouTube
Maps
Nueva pestaña
Listar Información...
octora Mercedes.
Actividad No 3 Manejo de Re ... isita a Establecimiento.pdf
Abrir con Documentos de Google
Manejo de Residuos
El manejo que le dan a estos residuos es en una caneca que tienen en la cocina va todos los residuos de las verduras y frutas y los residuos de los alimentos ya preparados que son los que dejan los clientes en los platos o que ya no se puede utilizar al otro día lo depositan en un recipiente a aparte y con esto alimentan a los perritos de la calle.
La bolsa de basura con los residuos de cáscaras de verduras y frutas y otros vegetales la sacan cada día al terminar la jornada y la llevan a la caneca grande de basura que está dispuesta en un sector del barrio.
Página 2 de 3