EVIDENCIAS CONTRACTULES MES DE SEPTIEMBRE

RESPONSABILIDAD 1

RESPONSABILIDAD 6

RESPONSABILIDAD 7

RESPONSABILIDAD 8

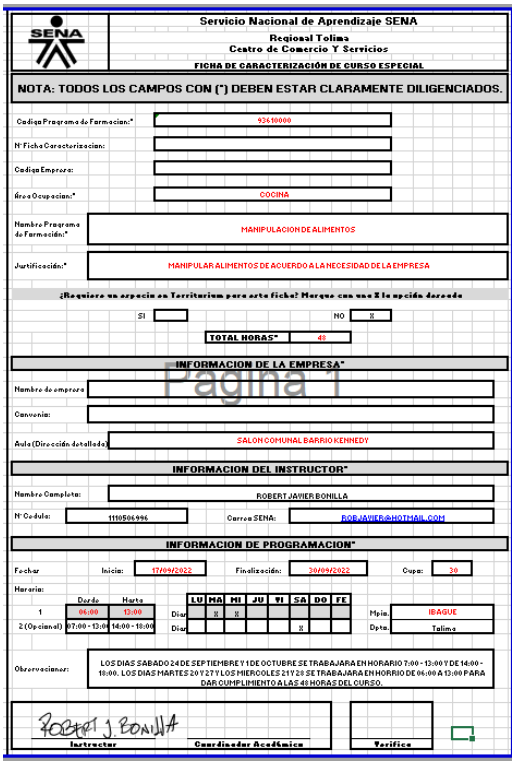
IMAGEN REPORTE DE NOVEDADES

No. DE FICHA	NOMBRE DEL CURSO	MUNICIPIO	NOMBRE DE LA COMPETENCIA	HORARIO		FECHAS		DIAS						AULA	No. DE HORAS	V.B. Gestion Academica	
				DESDE	HASTA	INICIA	TERMINA	L	M	M	J	V	S	D			
2481634	TECNICO EN COCINA - GERENTE ROBERT BONILLA	MELGAR	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO	09:00	13:00	1/09/2022	29/09/2022	X	X	X	X	X			ESUELA GASTRONOMICA AULA 103	94		LOS DIAS 2, 9, 16 Y 23 SE PROGRMO TRANSVERSAL DE CULTURA FISICA EN HORARIO DE 7AM A 9AM. LOS DIAS 20 Y 21 SE PROGRAMO LA TRANSVERSAL DE DERECHOS FUNDAMENTALES. LOS DIAS 27, 28 Y 30 SE PROGRAMO LA TRANSVERSAL DE COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA
2637980	COMIDAS RAPIDAS	MELGAR	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE	14:00	20:00	16/09/2022	30/09/2022	X	X	X		X			ESCUELA GASTRONOMICA AULA 103	54		
				18:00	21:00	22/09/2022	29/09/2022				X					6		
2645780	MANIPULACION DE ALIMENTOS	IBAGUE	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	8:00 - 12:00	14:00 - 18:00	17/09/2022	24/09/2022						X		SALON COMUNAL BARRIO KENNEDY	16		
				06:00	13:00	20/09/2022	28/09/2022		X	X						28		
														TOTAL HORAS DEL MES		198		

Firma del Instructor: ROBERT BONILLA Coordinador Académico:

RESPONSABILIDAD 5

IMAGEN FICHA DE CARACTERIZACION MANIPULACION DE ALIMENTOS



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Regional Tolima
Centro de Comercio Y Servicios
FICHA DE CARACTERIZACIÓN DE CURSO ESPECIAL

NOTA: TODOS LOS CAMPOS CON (*) DEBEN ESTAR CLARAMENTE DILIGENCIADOS.

Codigo Programa de Formacion:* 93610000
N° Ficha Caracterizacion:
Codigo Empresa:
Área Ocupacion:* COCINA
Nombre Programa de Formación:* MANIPULACION DE ALIMENTOS
Justificación:* MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA
¿Requiere un espacio en Territorium para esta ficha? Marque con una X la opción deseada
SI NO X
TOTAL HORAS* 40

INFORMACION DE LA EMPRESA*
Nombre de empresa
Convenio:
Aula (Dirección detallada) SALON COMUNAL BARRIO KENNEDY

INFORMACION DEL INSTRUCTOR*
Nombre Completo: ROBERT JAVIER BONILLA
N° Cedula: 1110506996 Correo SENA: ROBJAVIER@HOTMAIL.COM

INFORMACION DE PROGRAMACION*
Fechas Inicio: 17/09/2022 Finalización: 30/09/2022 Cupo: 30
Horario:

	Desde	Hasta	LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO	FE	
1	06:00	13:00	Días	X	X						Mpio. IBAGUE
2 (Opcional)	07:00 - 13:00	14:00 - 18:00	Días					X			Dpto. Tolima

Observaciones: LOS DIAS SABADO 24 DE SEPTIEMBRE Y 1 DE OCTUBRE SE TRABAJARA EN HORARIO 7:00 - 13:00 Y DE 14:00 - 18:00. LOS DIAS MARTES 20 Y 27 Y LOS MIERCOLES 21 Y 28 SE TRABAJARA EN HORRIO DE 06:00 A 13:00 PARA DAR CUMPLIMIENTO A LAS 40 HORAS DEL CURSO.

ROBERT J. BONILLA
Instructor | Coordinador Académico | Verifico

Página 1

RESPONSABILIDAD 8	RESPONSABILIDAD 15
RESPONSABILIDAD 10	RESPONSABILIDAD 18
RESPONSABILIDAD 12	RESPONSABILIDAD 20

Imagen
programación mes de septiembre

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PROGRAMACIÓN FICHAS TITULADA

Fecha de Elaboración	30/9/2022	
Mes a programar	SEPTIEMBRE	
Denominación del Programa de Formación	TECNICO EN COCINA	
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL	
Codigo del Programa	Version	103
Numero de Ficha	2481634	
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)	2441547	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica (Nombres y Apellidos)	ROBERT JAVIER BONILLA PERALTA	

ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS DIRECTAS)	AMBIENTES DE APRENDIZAJE		FECHAS DE PROGRAMACION		HORARIO		SEMANA (Marque con una X los días a programar)						OBSERVACIONES
				AMBIENTE	INSTRUCTORES RESPONS	INICIO	FIN	INICIO	FIN	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	
	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES	10	ESCUELA DE GASTRONOMIA DE MELGAR AULA 103	JOSE MANUEL PEREZ PANTOJA	2/09/2022	30/09/2022	07:00	09:00					x		
	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO	BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA A DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA. 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA. 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO	94	ESCUELA DE GASTRONOMIA DE MELGAR AULA 104	ROBERT JAVIER BONILLA	1/09/2022	29/09/2022	07:00	13:00	x	x	x	x	x		LOS DIAS VIERNES 2, 9, 16, y 23 SE TRABAJA A PARTIR DE LAS 9:00, POR LA TRANSVERSAL DE CULTURA FISICA
	EJERCER DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO EN EL MARCO DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA Y LOS CONVENIOS INTERNACIONALES.	01-RECONOCER EL TRABAJO COMO FACTOR DE MOVILIDAD SOCIAL Y TRANSFORMACIÓN VITAL CON REFERENCIA A LA FENOMENOLOGÍA Y A LOS DERECHOS FUNDAMENTALES EN EL TRABAJO. 03- PRACTICAR LOS DERECHOS	12	ESCUELA DE GASTRONOMIA DE MELGAR AULA 105	EDNA AGUIRRE	20/09/2022	21/09/2022	07:00	13:00		x	x				
	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.	PROCESOS COMUNICATIVOS TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE LÓGICA Y RACIONALIDAD I INTERPRETAR EL SENTIDO DE LA COMUNICACIÓN COMO MEDIO DE EXPRESIÓN SOCIAL, CULTURAL, LABORAL Y ARTÍSTICA. 2	18	ESCUELA DE GASTRONOMIA DE MELGAR AULA 106	JHON YATE	27/09/2022	30/09/2022	07:00	13:00		x	x		x		EL DIA VIERNES 30 SE TRABAJA A PARTIR DE LAS 9:00, POR LA TRANSVER

RESPONSABILIDAD 8
RESPONSABILIDAD 9
RESPONSABILIDAD 12
RESPONSABILIDAD 22

FORMULARIO DE
CERTIFICACION 2637980

Certificación Formación Complementaria (Presencial y Virtual)

Formularios de Google <forms-receipts-noreply@google.com>
Para: ROBJAVIER@HOTMAIL.COM

Google Forms

Gracias por rellenar Certificación Formación Complementaria (Presencial y Virtual)

Esto es lo que se recibió.

Certificación Formación Complementaria (Presencial y Virtual)

Correo *
ROBJAVIER@HOTMAIL.COM

Formatos de Cierre
Al dar clic en el siguiente enlace se descargará el archivo automáticamente.

Carta de Cierre:
https://docs.google.com/uc?id=15emodawINXWTi73PPOTnFYCe4ZTN0v8F&export=download&authuser=0

Ficha *
2637980

Nombre del Programa *
COMIDAS RAPIDAS

Nombre del Instructor *
ROBERT JAVIER BONILLA

Celular
3177215160

COMUNICACIÓN VIA WHATSAPP FICHA 2637980

RESPONSABILIDAD 17

