EVIDENCIAS CONTRACTUALES MES DE OCTUBRE

RESPONSABILIDAD 1	RESPONSABILIDAD 15
RESPONSABILIDAD 6	
RESPONSABILIDAD 7	
RESPONSABILIDAD 8	

IMAGEN DEL REPORTE DE NOVEDADES FIRMADO

SISTEMA DE INFORMACIÓN GESTIÓN ACADÉMICA
REPORTE DE NOVEDADES 2022

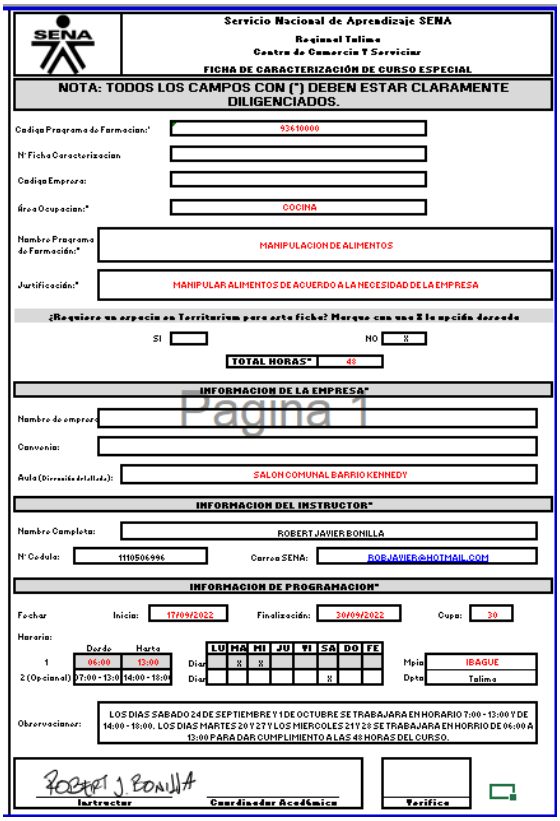
INSTRUCTOR: ROBERT JAVIER BONILLA **C.C.** 1110000000 **DÍA:** 01 **AL** 31 **MES:** OCTUBRE **AÑO:** 2022

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	07:00	13:00	5/10/2022	31/10/2022	X	X	X	X				ESUELA GASTRONOMICA AULA 103	84	LOS DIAS 7, 14, 21 Y 2 PROGRMO TRANSVERS CULTURA FISICA EN HOR 7AM A 9AM.
				09:00	13:00	7/10/2022	28/70/2022					X				16	
2845790	MANIPULACION DE ALIMENTOS	IBAGUE	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	08:00	12:00	1/10/2022	1/10/2022						X		SALON COMUNAL BARRIO KENNEDY	4	
															TOTAL HORAS DEL MES	104	

Firma del Instructor: ROBERT BONILLA

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:
Area 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* 48

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*
Fechar Inicia: 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	Dias	X	X					
2 (Opcional)	07:00 - 13:0	14:00 - 18:0	Dias					X		

Mpio IBAGUE
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 48 HORAS DEL CURSO.

ROBERT J. BONILLA
Instructor
Coordinador Académico
Verifica

Pagina 1

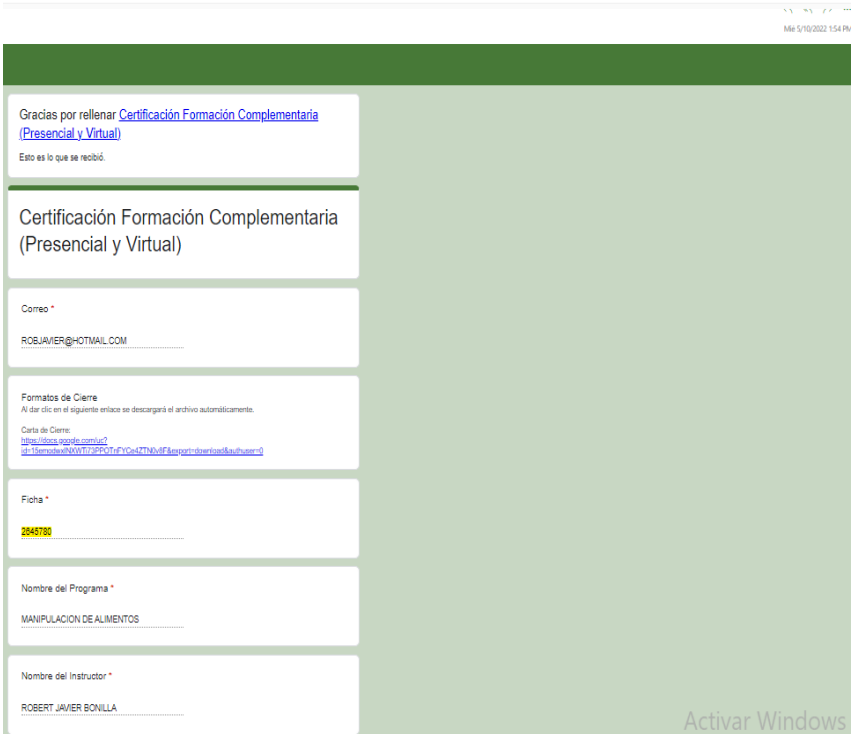
RESPONSABILIDAD 8 RESPONSABILIDAD 22

RESPONSABILIDAD 9

RESPONSABILIDAD 12

RESPONSABILIDAD 17

IMAGEN SOLICITUD DE CIERRE Y CERTIFICACION



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=15mqdexiNXWTi73PPDTvFYCe4ZTNXvlFl&export=download&authuser=0

Ficha *
2645780

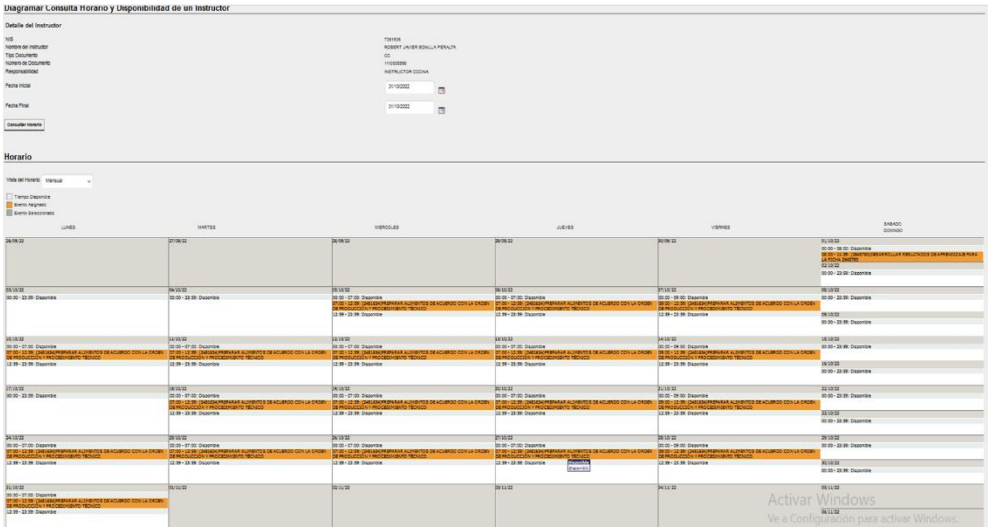
Nombre del Programa *
MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre del Instructor *
ROBERT JAVIER BONILLA

Activar Windows

RESPONSABILIDAD 8

IMAGEN HORARIO MES OCTUBRE



Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor

Detalle del Instructor

Horario

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

RESPONSABILIDAD 10

RESPONSABILIDAD 8

RESPONSABILIDAD 12

RESPONSABILIDAD 15

RESPONSABILIDAD 18

RESPONSABILIDAD 20

IMAGEN DE PROGRAMACION MES DE OCTUBRE

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

Fecha de Elaboración	21/11/2022
Mes a programar	OCTUBRE
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	8	ESCUELA DE GASTRONOMIA DE MELGAR AULA 103	JOSE MANUEL PEREZ PANTOJA	7/10/2022	28/10/2022	07:00	09:00					x		
	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO	3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA 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 EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO	100	ESCUELA DE GASTRONOMIA DE MELGAR AULA 104	ROBERT JAVIER BONILLA	5/10/2022	31/10/2022	07:00	13:00	x	x	x	x	x		LOS DIAS VIERNES 7, 14, 21 Y 28 SE TRABAJA A PARTIR DE LAS 9:00, POR LA TRANSVERSAL DE CULTURA FISICA
	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.	3 VALIDAR LA IMPORTANCIA DE LOS 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 DECODIFICAR MENSAJES	12	ESCUELA DE GASTRONOMIA DE MELGAR AULA 106	JHON YATE	3/10/2022	4/10/2022	07:00	13:00	x	x					

RESPONSABILIDAD 21

IMAGEN CHARLA ETAPA PRODUCTIVA

