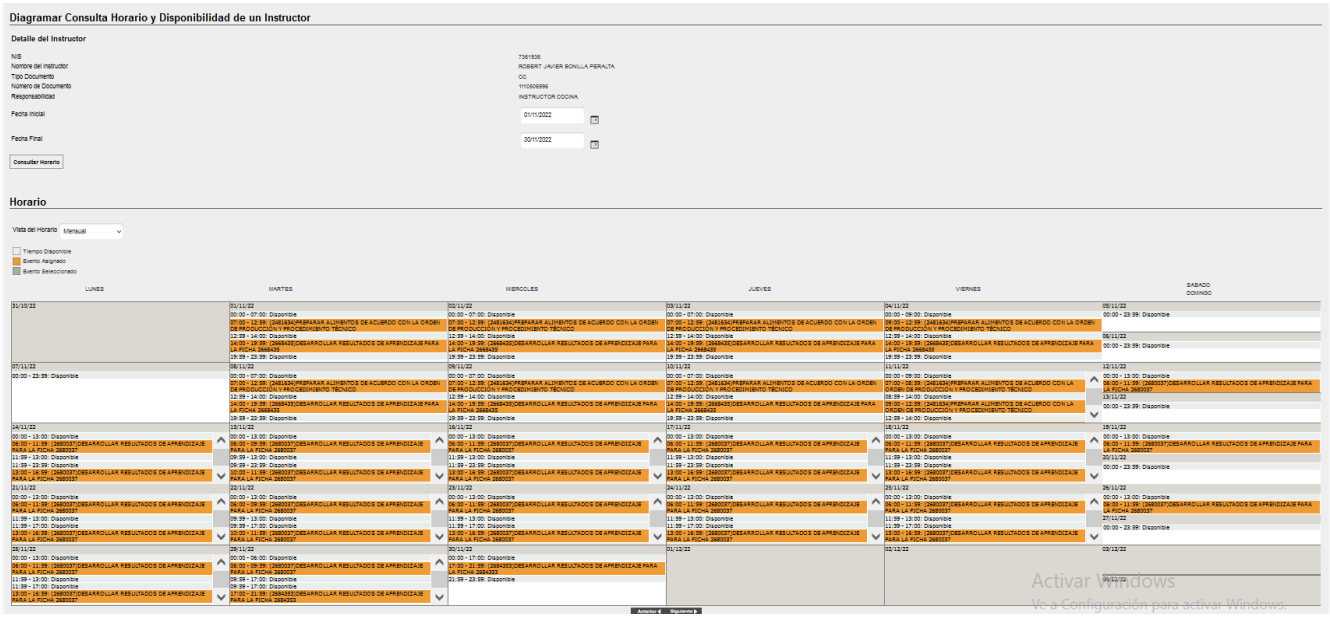
EVIDENCIAS CONTRACTUALES NOVIEMBRE

RESPONSBILIDAD 1 RESPONSABILIDAD 8

RESPONSABILIDAD 6 RESPONSABILIDAD 12

RESPONSABILIDAD 7



RESPONSABILIDAD 1 RESPONSABILIDAD 8

RESPONSABILIDAD 6

RESPONSABILIDAD 7

IMAGEN REPORTE DE NOVEDADES

INSTRUCTOR: ROBERT JAVIER BONILLA **C.C. 1110506996** **DÍA: 01 AL 30** **MES: NOVIEMBRE** **AÑO: 2022**

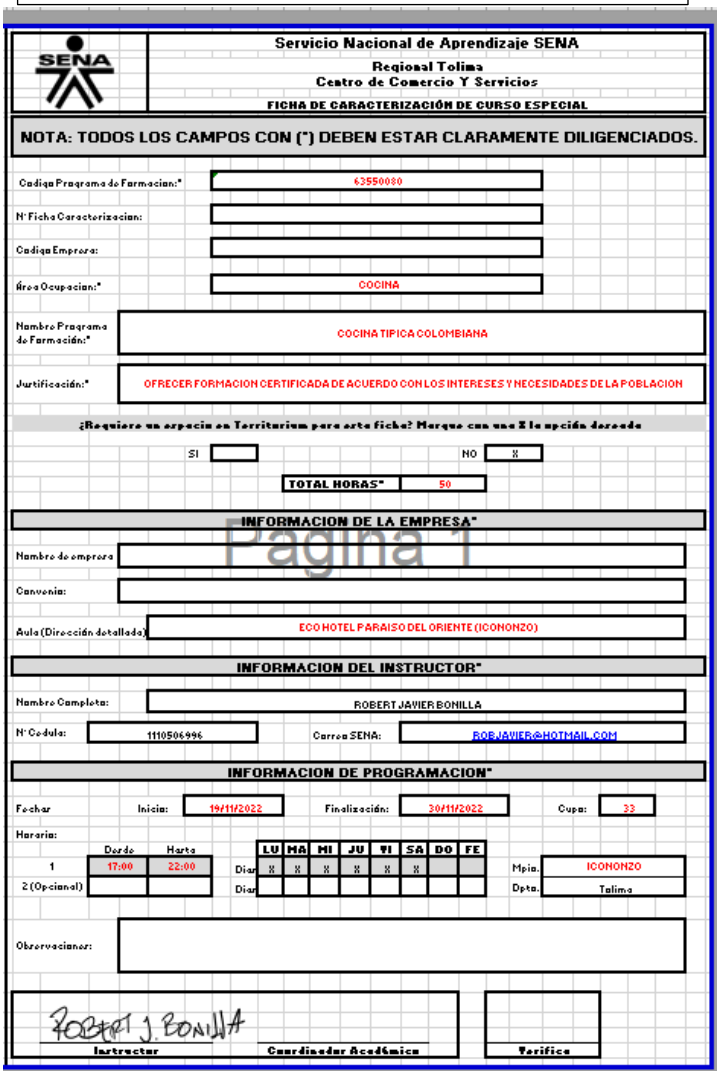
No. DE FICHA	NOMBRE DEL CURSO	MUNICIPIO	NOMBRE DE LA COMPETENCIA	HORARIO DESDE	HORARIO HASTA	FECHAS INICIA	FECHAS TERMINA	DIAS L	M	M	J	V	S	D	AULA	No. DE HORAS	V.B. Gestion Academica	
2481634	TECNICO EN COCINA - GERENTE ROBERT BONILLA	MELGAR	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO	07:00	13:00	1/11/2022	11/11/2022		X	X	X				ESUELA GASTRONOMICA AULA 103	42		EL DIA 4 DE NOVIEMBRE SE PROGRAMO LA TRANSVERSAL DE CULTURA FISICA EN HORARIO DE 7:00AM - 9:00AM
				09:00	13:00	4/11/2022	4/11/2022					X				4		
2668435	APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS	MELGAR	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	14:00	20:00	1/11/2022	11/11/2022		X	X	X	X			ESCUELA GASTRONOMICA AULA 103	48		
2680037	EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS	ICONONZO	APLICAR ANÁLISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS	6:00 - 12:00	13:00 - 17:00	12/11/2022	28/11/2022	X	X	X	X	X	X		ECO HOTEL PARAISO DEL ORIENTE	140		
				06:00	10:00	29/11/2022	29/11/2022		X							4		
2684353	COCINA TIPICA COLOMBIANA	ICONONZO	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	17:00	22:00	19/11/2022	30/11/2022	X	X	X	X	X	X		ECO HOTEL PARAISO DEL ORIENTE	50		
															TOTAL HORAS DEL MES	288		

Firma del Instructor: ROBERT BONILLA.

Coordinador Académico:_____

RESPONSABILIDAD 5

IMAGEN FICHA 2684353



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:* 63550080
N° Ficha Caracterizacion:
Codigo Empresa:
Área Ocupacion:* COCINA
Nombre Programa de Formación:* COCINA TIPICA COLOMBIANA
Justificación:* OFRECER FORMACION CERTIFICADA DE ACUERDO CON LOS INTERESES Y NECESIDADES DE LA POBLACION

¿Requiere un espacio en Territorium para esta ficha? Marque con una X la opción deseada
SI [ ] NO [X]
TOTAL HORAS* 50

INFORMACION DE LA EMPRESA*
Nombre de empresa
Convenio:
Aula (Dirección detallada) ECO HOTEL PARAISO DEL ORIENTE (ICONONZO)

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

INFORMACION DE PROGRAMACION*
Fechas Inicio: 19/11/2022 Finalización: 30/11/2022 Cupo: 33
Horario:

	Desde	Hasta	LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO	FE
1	17:00	22:00	X	X	X	X	X	X		
2 (Opcional)										

Mpio. ICONONZO
Dpto. Tolima

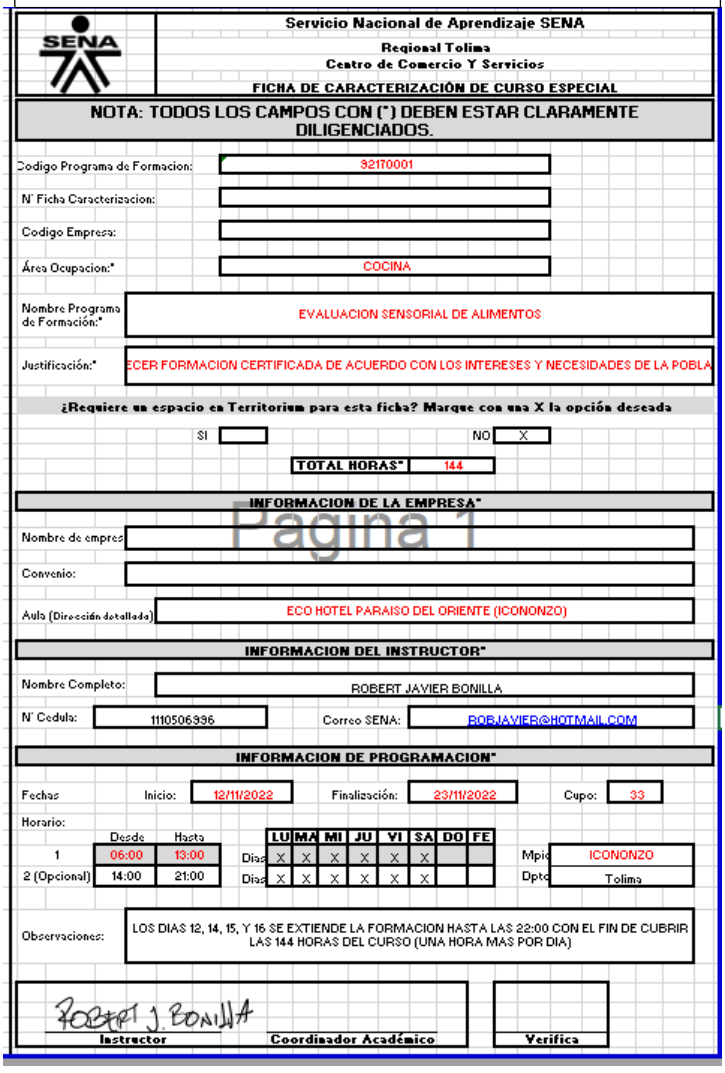
Observaciones:

ROBERT J. BONILLA
Instructor | Coordinador Académico | Verifica

Página 1

RESPONSABILIDAD 5

IMAGEN FICHA 2680037



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: 32170001
N° Ficha Caracterizacion:
Codigo Empresa:
Área Ocupacion:* COCINA
Nombre Programa de Formación:* EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS
Justificación:* ECER FORMACION CERTIFICADA DE ACUERDO CON LOS INTERESES Y NECESIDADES DE LA POBLA

¿Requiere un espacio en Territorium para esta ficha? Marque con una X la opción deseada
SI [ ] NO [X]
TOTAL HORAS* 144

INFORMACION DE LA EMPRESA*
Nombre de empresa
Convenio:
Aula (Dirección detallada) ECO HOTEL PARAISO DEL ORIENTE (ICONONZO)

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

INFORMACION DE PROGRAMACION*
Fechas Inicio: 12/11/2022 Finalización: 23/11/2022 Cupo: 33
Horario:

	Desde	Hasta	LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO	FE
1	06:00	13:00	X	X	X	X	X	X		
2 (Opcional)	14:00	21:00	X	X	X	X	X	X		

Mpio ICONONZO
Dpto Tolima

Observaciones: LOS DIAS 12, 14, 15, Y 16 SE EXTIENDE LA FORMACION HASTA LAS 22:00 CON EL FIN DE CUBRIR LAS 144 HORAS DEL CURSO (UNA HORA MAS POR DIA)

ROBERT J. BONILLA
Instructor | Coordinador Académico | Verifica

Página 1

RESPONSABILIDAD 8 RESPONSABILIDAD 15

RESPONSABILIDAD 10 RESPONSABILIDAD 18

RESPONSABILIDAD 12 RESPONSABILIDAD 20

IMAGEN PROGRAMACION NOVIEMBRE

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

Fecha de Elaboración	28/11/2022	
Mes a programar	NOVIEMBRE	
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 RESPONSABLES	INICIO	FIN	INICIO	FIN	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	
	GENERAR HABITOS 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	2	ESCUELA DE GASTRONOMIA DE MELGAR AULA 103	JOSE MANUEL PEREZ PANTOJA	4/11/2022	4/11/2022	07:00	09:00					X		
	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO	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	46	ESCUELA DE GASTRONOMIA DE MELGAR AULA 103	ROBERT JAVIER BONILLA	1/11/2022	11/11/2022	07:00	13:00	X	X	X	X	X		EL DIA VIERNES 4 DE NOVIEMBRE SE TRABAJA A PARTIR DE LAS 9:00, POR LA TRANSVER SAL DE

RESPONSABILIDAD 8

RESPONSABILIDAD 9

RESPONSABILIDAD 12

RESPONSABILIDAD 17

RESPONSABILIDAD 22

RESPONSABILIDAD 8

RESPONSABILIDAD 9

RESPONSABILIDAD 12

RESPONSABILIDAD 17

RESPONSABILIDAD 22

RESPONSABILIDAD 8

RESPONSABILIDAD 9

RESPONSABILIDAD 12

RESPONSABILIDAD 17

RESPONSABILIDAD 22



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=15emadwxfNXWTi73PPQTnFYCe4ZTN0v8F&export=download&authuser=0

Ficha *

2668435

Nombre del Programa *

APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Nombre del Instructor *

ROBERT JAVIER BONILLA

Celular



CERTIFICACIÓN COMPLEMENTARIA (VIRTUAL - PRESENCIAL)

rjbonilla6996050@misena.edu.co Cambiar de cuenta

Borrador guardado

El nombre, el correo y la foto asociados a tu cuenta de Google se registrarán cuando subas archivos y envíes este formulario

*Obligatorio

Número de Ficha *

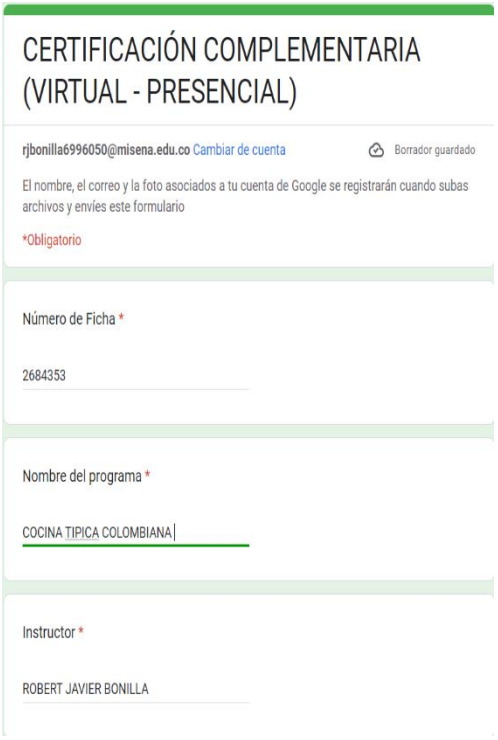
2680037

Nombre del programa *

EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS

Instructor *

ROBERT JAVIER BONILLA



CERTIFICACIÓN COMPLEMENTARIA (VIRTUAL - PRESENCIAL)

rjbonilla6996050@misena.edu.co Cambiar de cuenta

Borrador guardado

El nombre, el correo y la foto asociados a tu cuenta de Google se registrarán cuando subas archivos y envíes este formulario

*Obligatorio

Número de Ficha *

2684353

Nombre del programa *

COCINA TIPICA COLOMBIANA

Instructor *

ROBERT JAVIER BONILLA