REGISTRO FOTOGRÁFICO

FICHA 2561202

Aprendices realizando la práctica de pasta para espaguetis



Samboni, A. (2023) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia.

FICHA 2673716

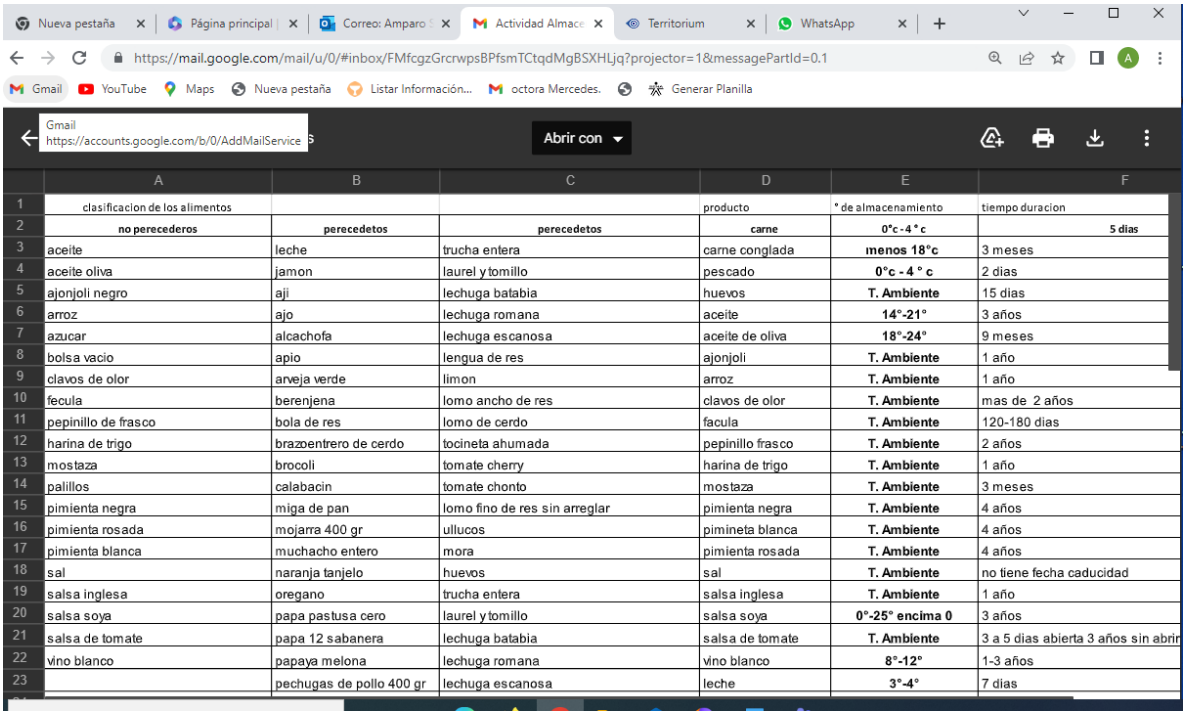
Aprendices técnico cocina identificando procedimientos de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos. Contemplado en el plan de saneamiento básico del SENA.



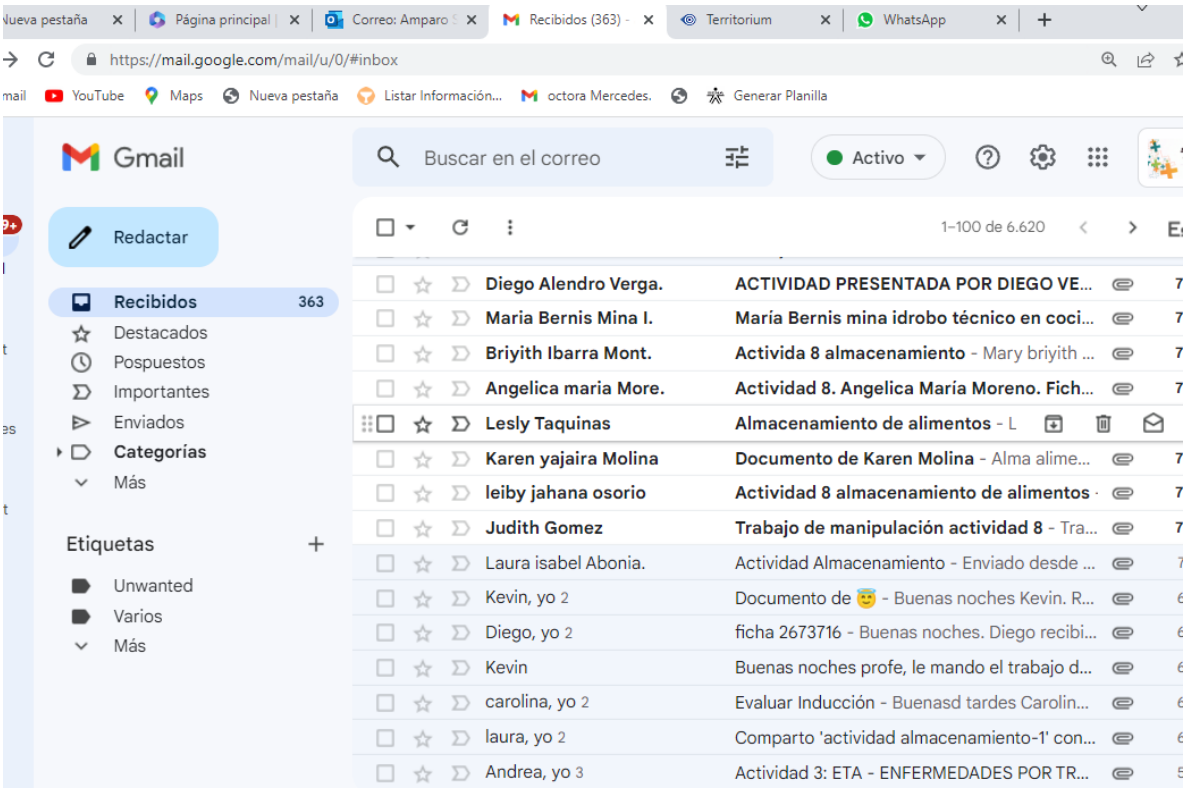
Samboni, A. (2023) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia.

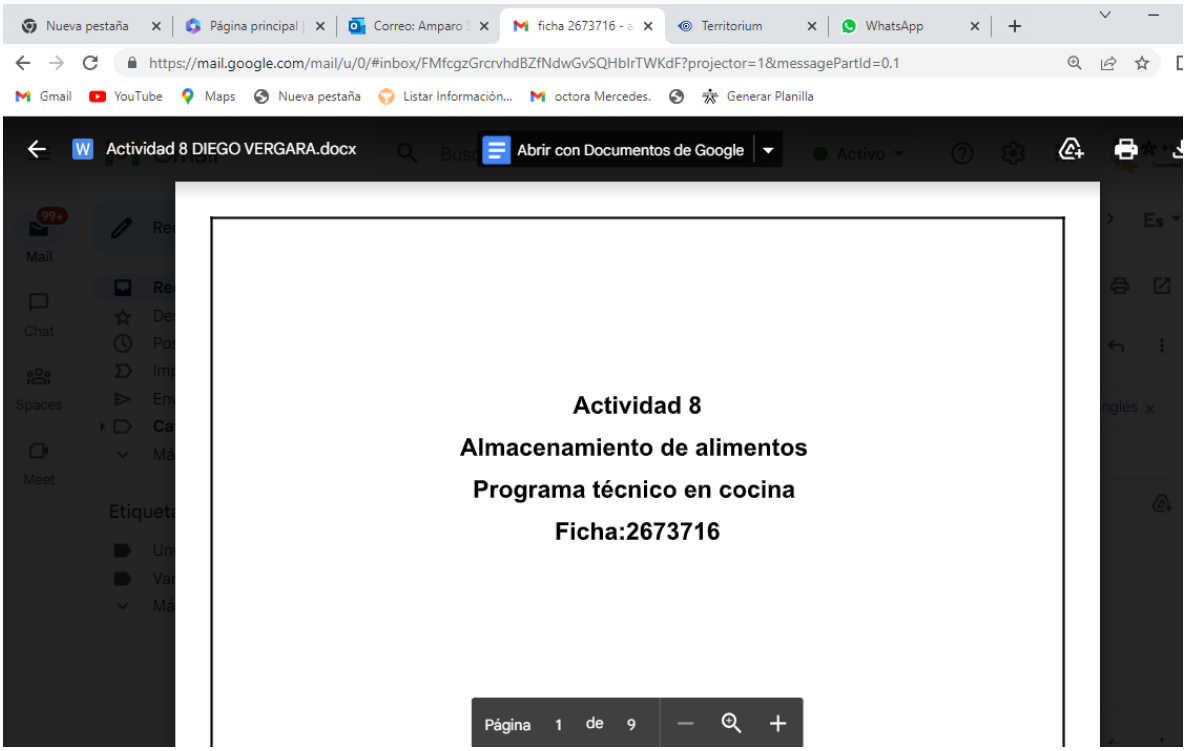
Evidencias

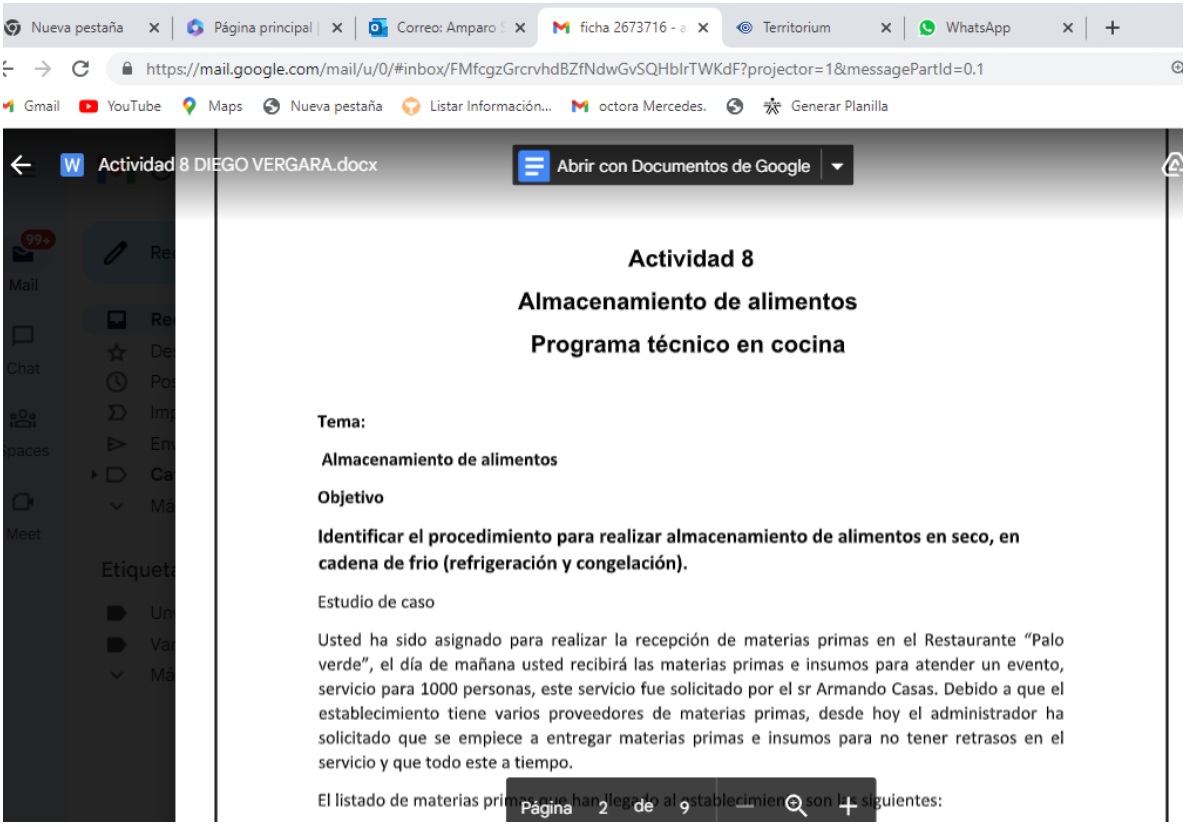
Entregadas en clases.

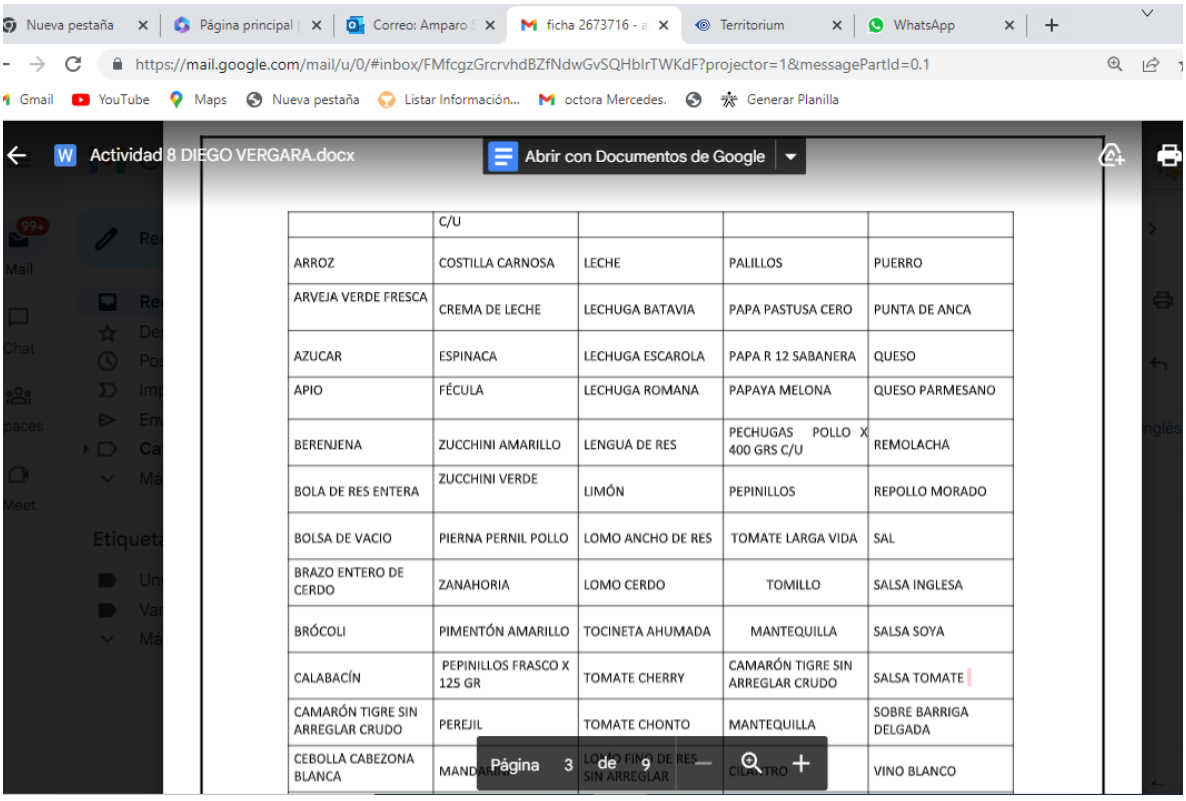


	A	B	C	D	E	F
1	clasificacion de los alimentos			producto	° de almacenamiento	tiempo duracion
2	**no perecederos**	**perecedetos**	**perecedetos**	**carne**	**0°c - 4 ° c**	**5 dias**
3	aceite	leche	trucha entera	carne conglada	**menos 18°c**	3 meses
4	aceite oliva	jamon	laurel y tomillo	pescado	**0°c - 4 ° c**	2 dias
5	ajonjoli negro	ají	lechuga batabia	huevos	**T. Ambiente**	15 dias
6	arroz	ajo	lechuga romana	aceite	**14°-21°**	3 años
7	azucar	alcachofa	lechuga escanosa	aceite de oliva	**18°-24°**	9 meses
8	bolsa vacio	apio	lengua de res	ajonjoli	**T. Ambiente**	1 año
9	clavos de olor	arveja verde	limon	arroz	**T. Ambiente**	1 año
10	fecula	berenjena	lomo ancho de res	clavos de olor	**T. Ambiente**	mas de 2 años
11	pepinillo de frasco	bola de res	lomo de cerdo	facula	**T. Ambiente**	120-180 dias
12	harina de trigo	brazoentrero de cerdo	tocineta ahumada	pepinillo frasco	**T. Ambiente**	2 años
13	mostaza	brocoli	tomate cherry	harina de trigo	**T. Ambiente**	1 año
14	palillos	calabacin	tomate chonto	mostaza	**T. Ambiente**	3 meses
15	pimienta negra	miga de pan	lomo fino de res sin arreglar	pimienta negra	**T. Ambiente**	4 años
16	pimienta rosada	mojarra 400 gr	ullucos	pimineta blanca	**T. Ambiente**	4 años
17	pimienta blanca	muchacho entero	mora	pimienta rosada	**T. Ambiente**	4 años
18	sal	naranja tanjelo	huevos	sal	**T. Ambiente**	no tiene fecha caducidad
19	salsa inglesa	oregano	trucha entera	salsa inglesa	**T. Ambiente**	1 año
20	salsa soya	papa pastusa cero	laurel y tomillo	salsa soya	**0°-25° encima 0**	3 años
21	salsa de tomate	papa 12 sabanera	lechuga batabia	salsa de tomate	**T. Ambiente**	3 a 5 dias abierta 3 años sin abrir
22	vino blanco	papaya melona	lechuga romana	vino blanco	**8°-12°**	1-3 años
23		pechugas de pollo 400 gr	lechuga escanosa	leche	**3°-4°**	7 dias


Nueva pestaña
Página principal
Correo: Amparo
Recibidos (363) -
Territorium
WhatsApp
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox
YouTube
Maps
Nueva pestaña
Listar Información...
octora Mercedes.
Generar Planilla
Gmail
Buscar en el correo
Activo
Redactar
Recibidos 363
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Categorías
Más
Etiquetas
Unwanted
Varios
Más
1–100 de 6.620
Diego Alendro Verga. ACTIVIDAD PRESENTADA POR DIEGO VE...
Maria Bernis Mina I. María Bernis mina idrobo técnico en coci...
Briyith Ibarra Mont. Actividad 8 almacenamiento - Mary briyith ...
Angelica maria More. Actividad 8. Angelica María Moreno. Fich...
Lesly Taquinas Almacenamiento de alimentos - L
Karen yajaira Molina Documento de Karen Molina - Alma alime...
leiby jahana osorio Actividad 8 almacenamiento de alimentos
Judith Gomez Trabajo de manipulación actividad 8 - Tra...
Laura isabel Abonia. Actividad Almacenamiento - Enviado desde ...
Kevin, yo 2 Documento de - Buenas noches Kevin. R...
Diego, yo 2 ficha 2673716 - Buenas noches. Diego recibi...
Kevin Buenas noches profe, le mando el trabajo d...
carolina, yo 2 Evaluar Inducción - Buenasd tardes Carolin...
laura, yo 2 Comparto 'actividad almacenamiento-1' con...
Andrea, yo 3 Actividad 3: ETA - ENFERMEDADES POR TR...


Nueva pestaña
Página principal
Correo: Amparo
ficha 2673716 -
Territorium
WhatsApp
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGrcrvhdBZfNdwGvSQHblrTWKdF?projector=1&messagePartId=0.1
Gmail
YouTube
Maps
Nueva pestaña
Listar Información...
octora Mercedes.
Generar Planilla
Actividad 8 DIEGO VERGARA.docx
Abrir con Documentos de Google
Actividad 8
Almacenamiento de alimentos
Programa técnico en cocina
Ficha:2673716
Página 1 de 9

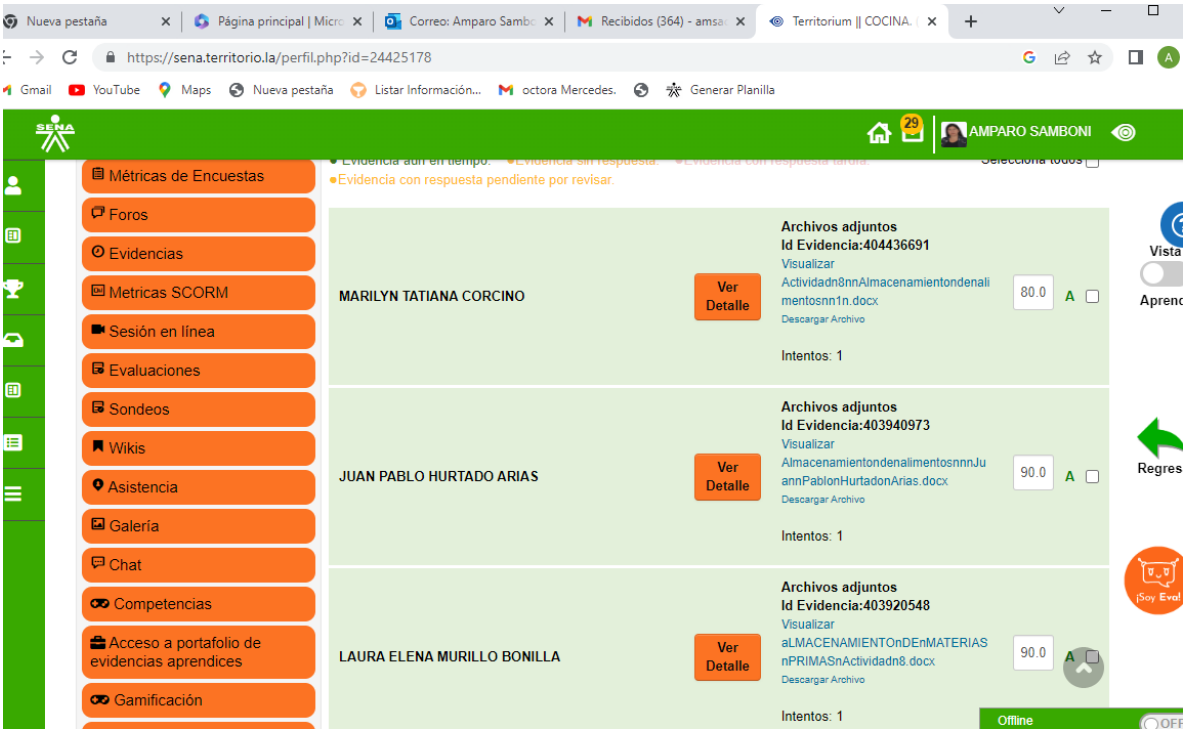


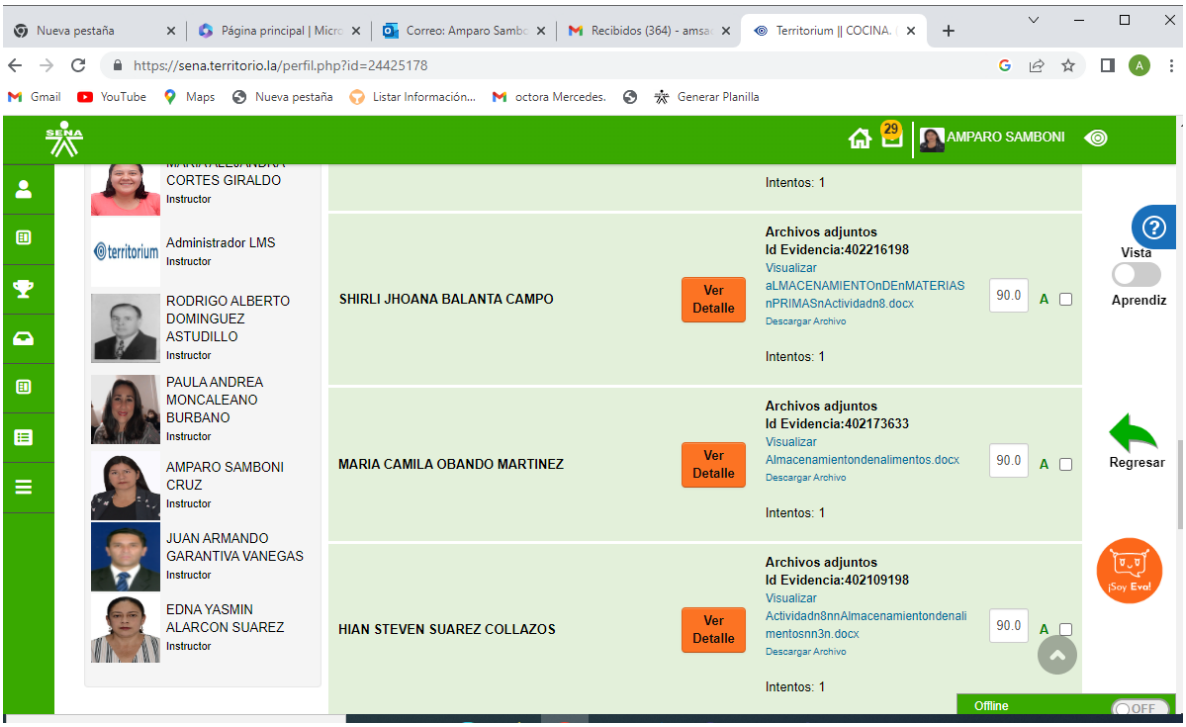


	C/U			
ARROZ	COSTILLA CARNOSA	LECHE	PALILLOS	PUERRO
ARVEJA VERDE FRESCA	CREMA DE LECHE	LECHUGA BATAVIA	PAPA PASTUSA CERO	PUNTA DE ANCA
AZUCAR	ESPINACA	LECHUGA ESCAROLA	PAPA R 12 SABANERA	QUESO
APIO	FÉCULA	LECHUGA ROMANA	PAPAYA MELONA	QUESO PARMESANO
BERENJENA	ZUCCHINI AMARILLO	LENGUA DE RES	PECHUGAS POLLO X 400 GRS C/U	REMOLACHA
BOLA DE RES ENTERA	ZUCCHINI VERDE	LIMÓN	PEPINILLOS	REPOLLO MORADO
BOLSA DE VACIO	PIERNA PERNIL POLLO	LOMO ANCHO DE RES	TOMATE LARGA VIDA	SAL
BRAZO ENTERO DE CERDO	ZANAHORIA	LOMO CERDO	TOMILLO	SALSA INGLESA
BRÓCOLI	PIMENTÓN AMARILLO	TOCINETA AHUMADA	MANTEQUILLA	SALSA SOYA
CALABACÍN	PEPINILLOS FRASCO X 125 GR	TOMATE CHERRY	CAMARÓN TIGRE SIN ARREGLAR CRUDO	SALSA TOMATE
CAMARÓN TIGRE SIN ARREGLAR CRUDO	PEREJIL	TOMATE CHONTO	MANTEQUILLA	SOBRE BARRIGA DELGADA
CEBOLLA CABEZONA BLANCA	MANDARINA	LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR	CILANTRO	VINO BLANCO

FICHA 2561231

Evidencias aprendices Territorium

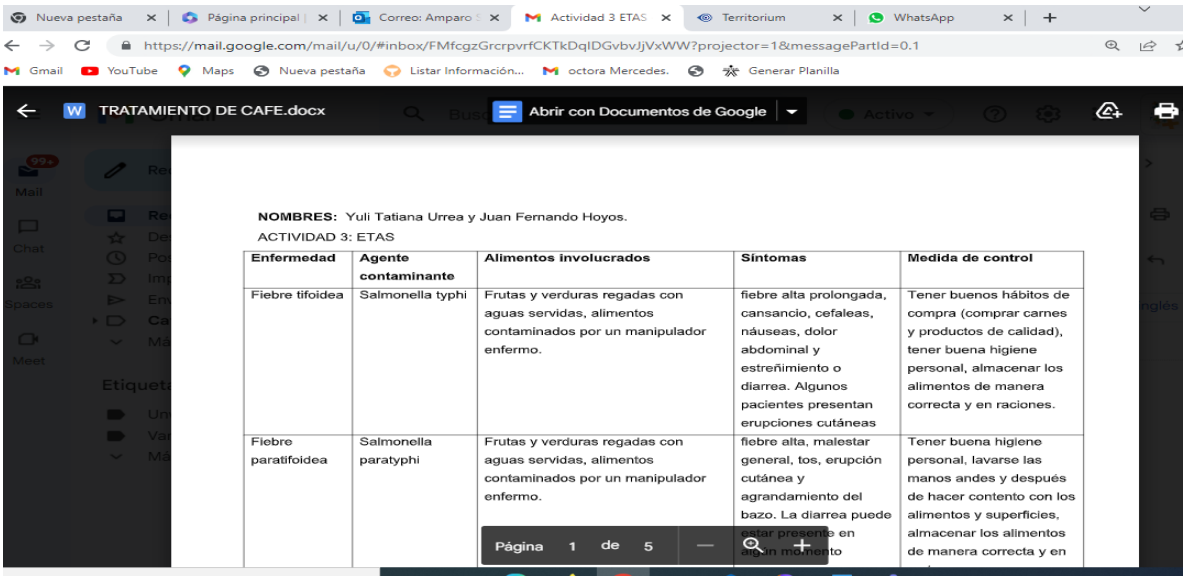




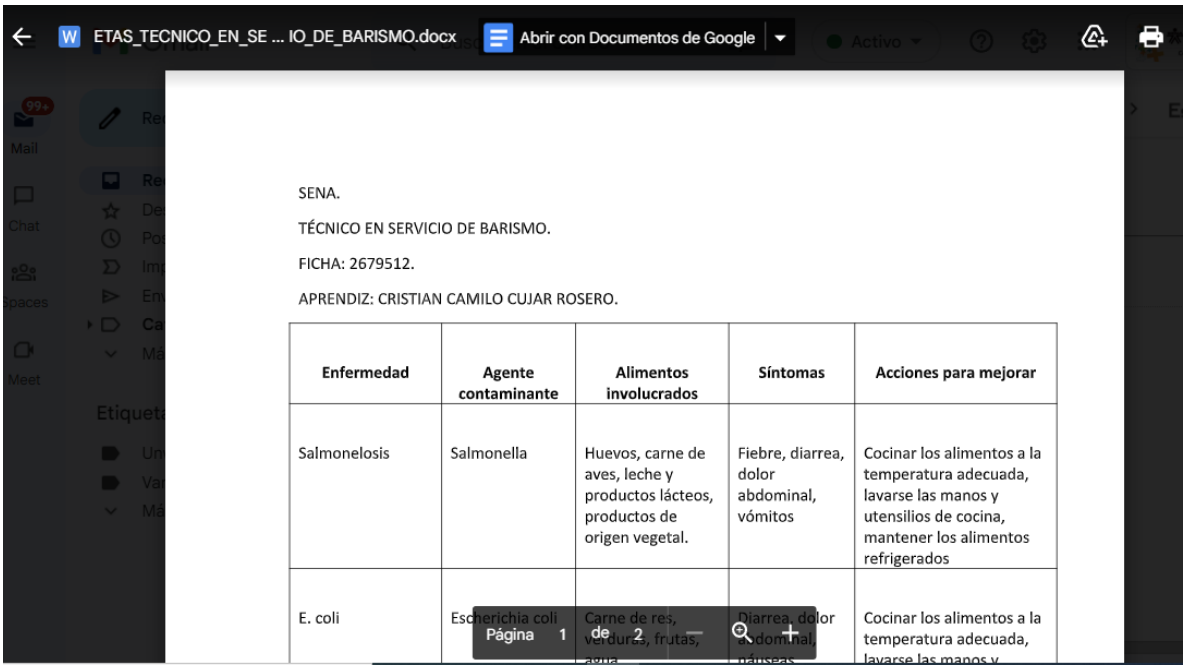
Samboni, A. (2023) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia

FICHA: 2579512. Servicio de barismo

Evidencias aprendices ETAS



Enfermedad	Agente contaminante	Alimentos involucrados	Síntomas	Medida de control
Fiebre tifoidea	Salmonella typhi	Frutas y verduras regadas con aguas servidas, alimentos contaminados por un manipulador enfermo.	fiebre alta prolongada, cansancio, cefaleas, náuseas, dolor abdominal y estreñimiento o diarrea. Algunos pacientes presentan erupciones cutáneas	Tener buenos hábitos de compra (comprar carnes y productos de calidad), tener buena higiene personal, almacenar los alimentos de manera correcta y en raciones.
Fiebre paratifoidea	Salmonella paratyphi	Frutas y verduras regadas con aguas servidas, alimentos contaminados por un manipulador enfermo.	fiebre alta, malestar general, tos, erupción cutánea y agrandamiento del bazo. La diarrea puede estar presente en algún momento	Tener buena higiene personal, lavarse las manos andes y después de hacer contento con los alimentos y superficies, almacenar los alimentos de manera correcta y en



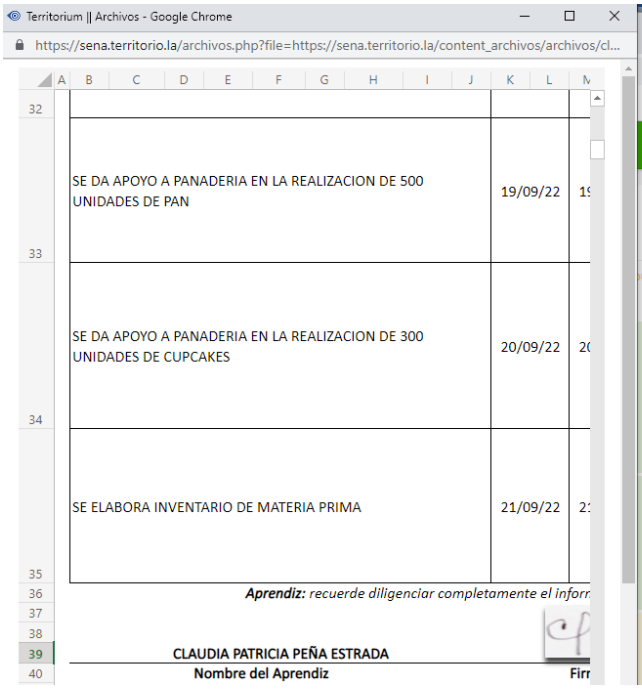
Aprendices tecno cocina socializando plan de saneamiento básico SENA

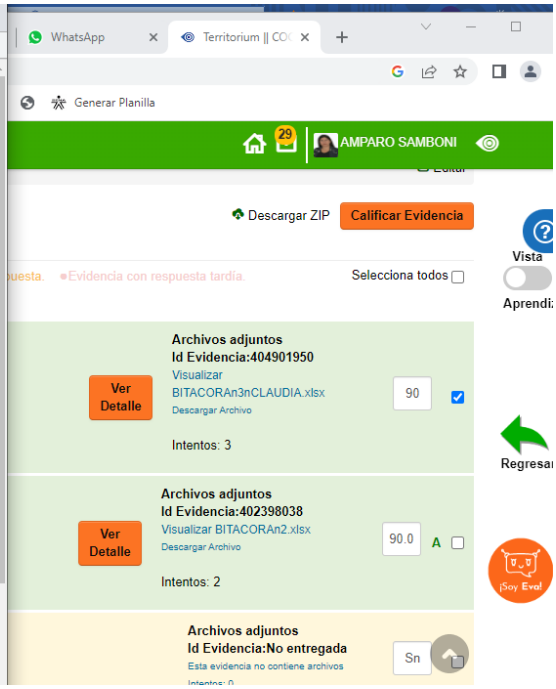


Samboni, A. (2023) Programa técnico en servicio de barismo, [fotografía]. Elaboración propia

Revisión bitácoras plataforma

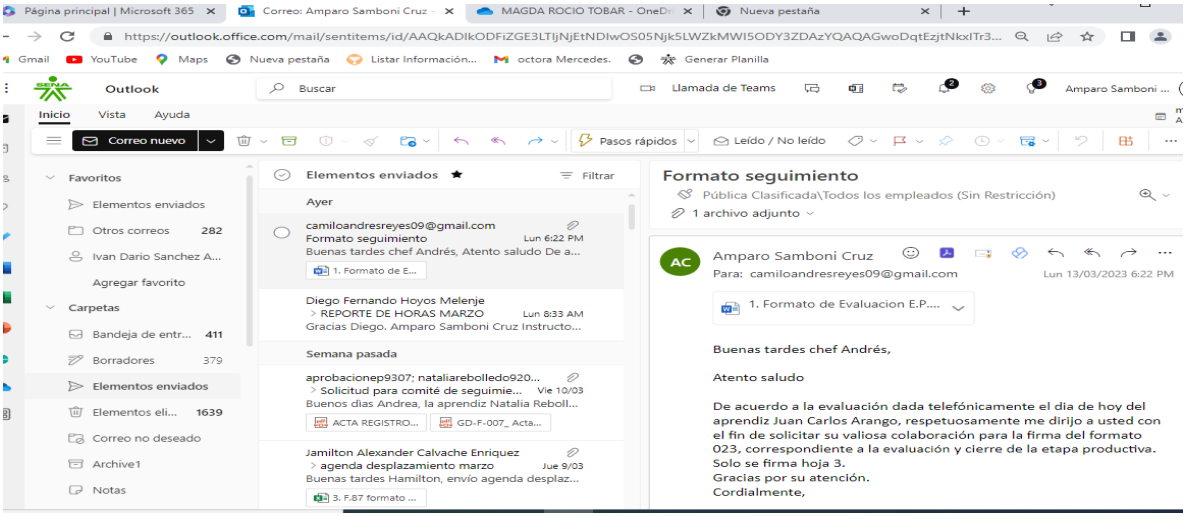
Claudia Peña



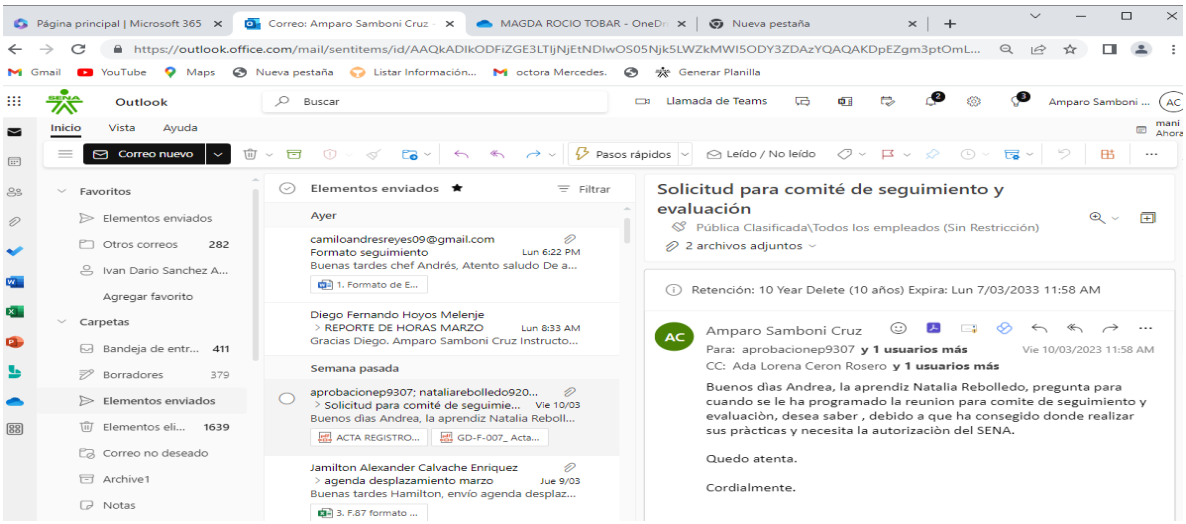


Evidencias de registro llamadas, whast aap Etapa practica

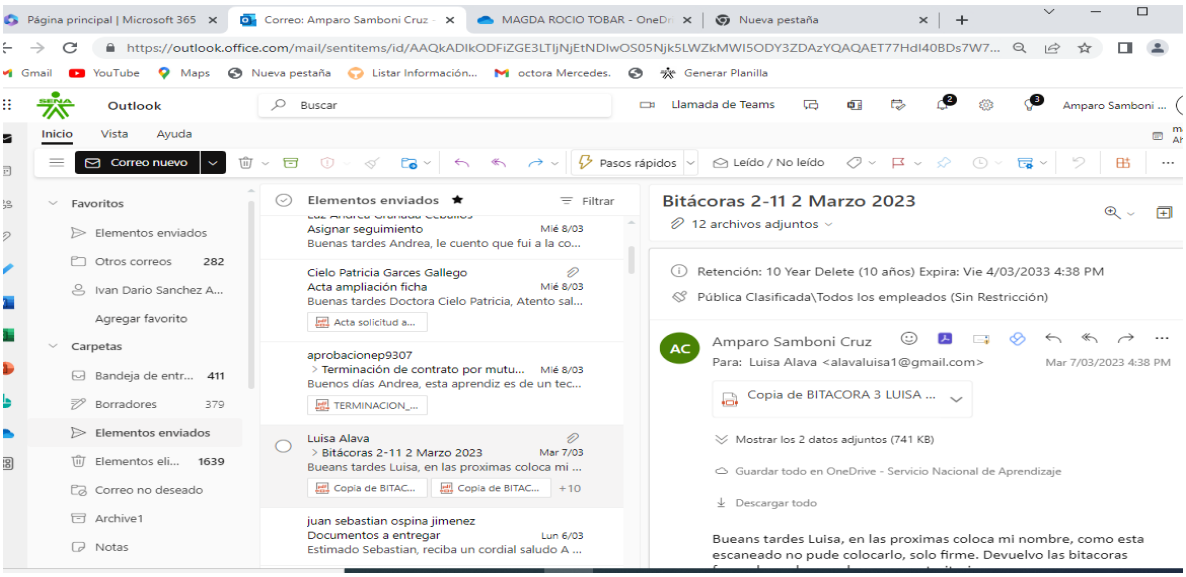
Juan carlos arango

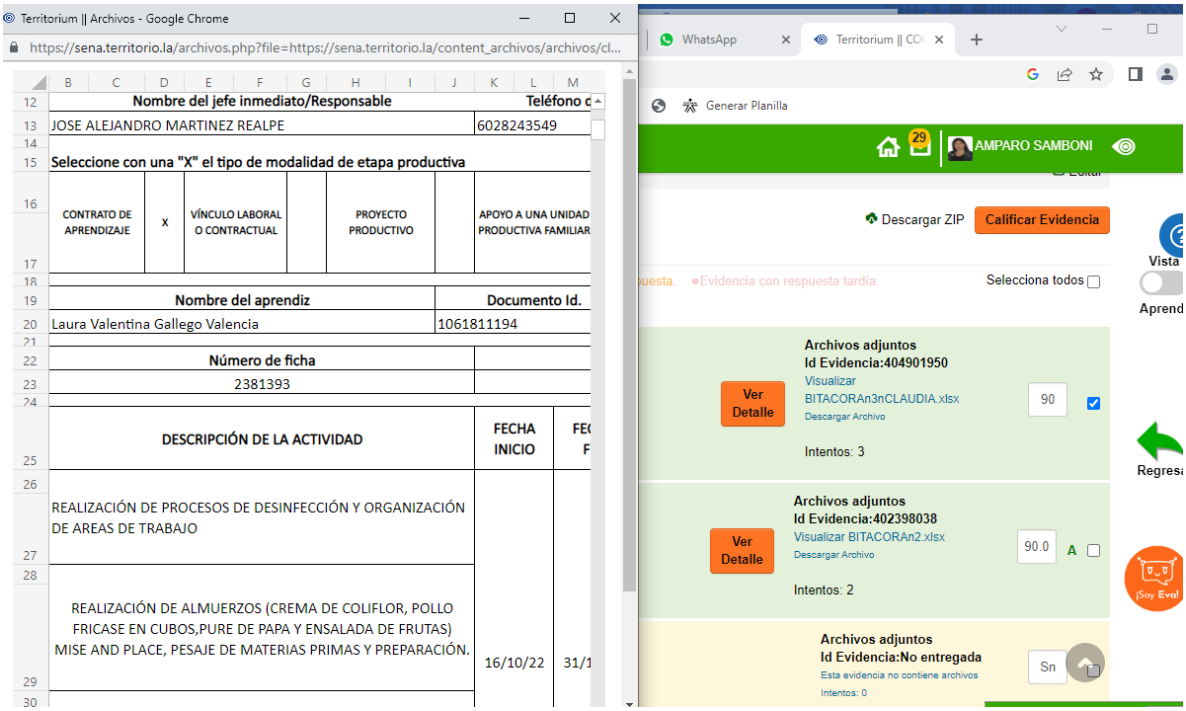


Natalia Rebolledo

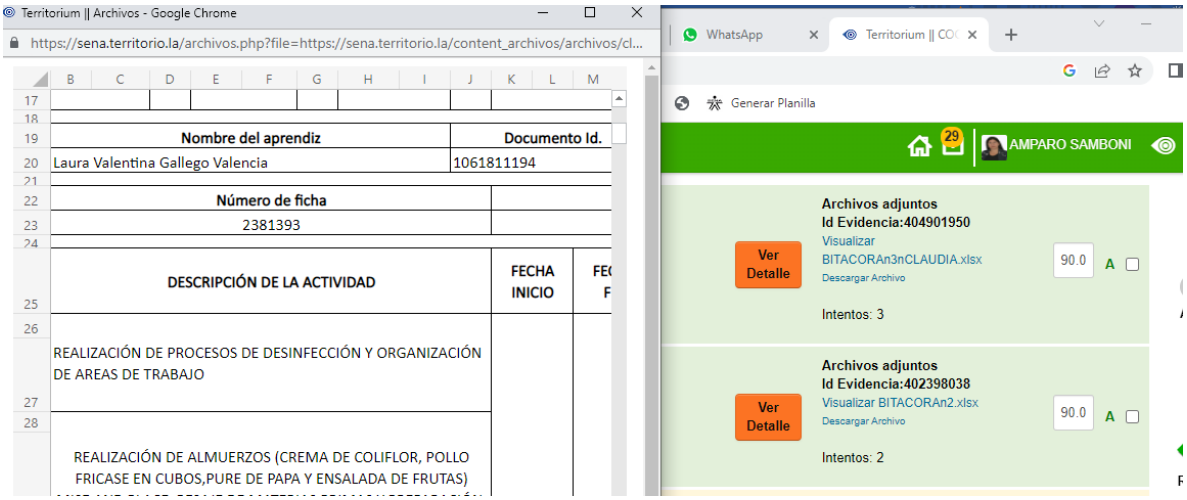


Luisa Alava

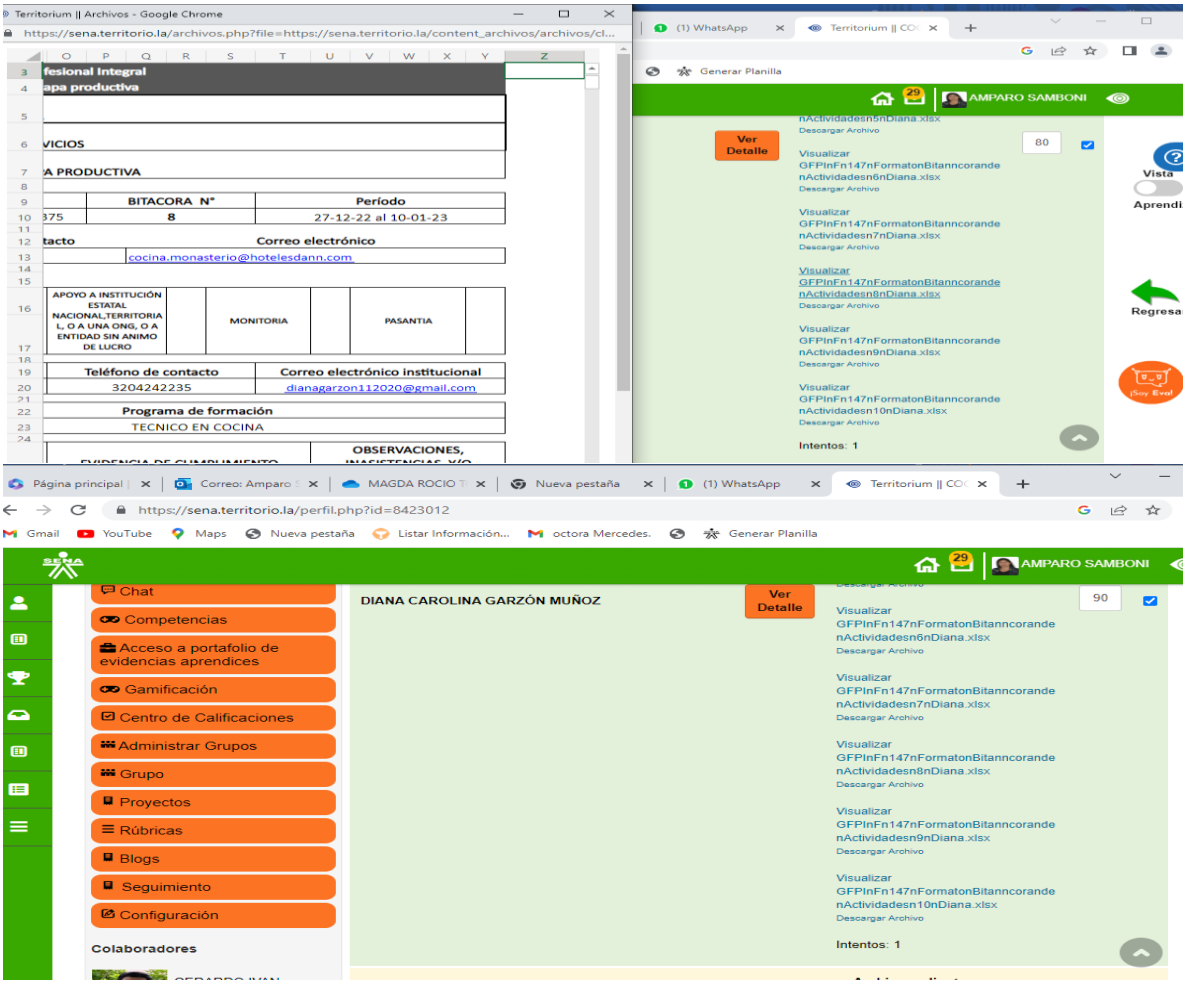




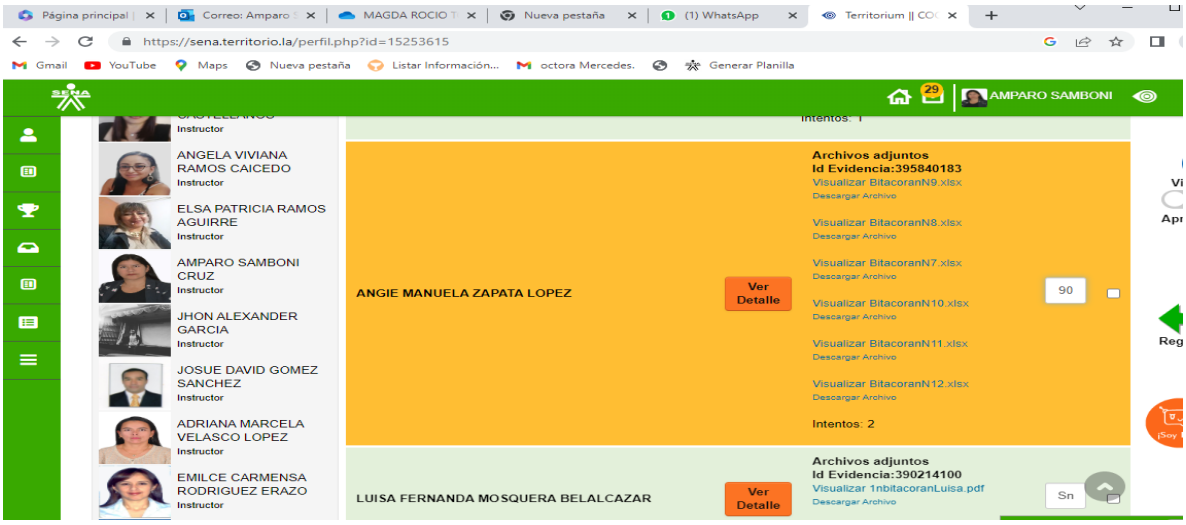
Laura Valentina



Diana Carolina garzon



Manuela zapata


Página principal
Correo: Amparo
MAGDA ROCIO
Nueva pestaña
(1) WhatsApp
Territorium || CO
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=15253615
Gmail
YouTube
Maps
Nueva pestaña
Listar Información...
octora Mercedes.
Generar Planilla
AMPARO SAMBONI
Instructor
ANGELA VIVIANA RAMOS CAICEDO
Instructor
ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
Instructor
AMPARO SAMBONI CRUZ
Instructor
JHON ALEXANDER GARCIA
Instructor
JOSUE DAVID GOMEZ SANCHEZ
Instructor
ADRIANA MARCELA VELASCO LOPEZ
Instructor
EMILCE CARMENSA RODRIGUEZ ERAZO
Instructor
Intentos: 1
ANGIE MANUELA ZAPATA LOPEZ
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:395840183
Visualizar BitacoranN9.xlsx
Descargar Archivo
Visualizar BitacoranN8.xlsx
Descargar Archivo
Visualizar BitacoranN7.xlsx
Descargar Archivo
Visualizar BitacoranN10.xlsx
Descargar Archivo
Visualizar BitacoranN11.xlsx
Descargar Archivo
Visualizar BitacoranN12.xlsx
Descargar Archivo
Intentos: 2
90
LUISA FERNANDA MOSQUERA BELALCAZAR
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:390214100
Visualizar 1nbitacoranLuisa.pdf
Descargar Archivo
Sn

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL CAUCA
CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

DIARIO DE CAMPO - SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA 2023

CIUDAD Y FECHA	POPAYAN-
MES DEL INFORME	FEBRERO
INSTRUCTOR A CARGO	A.MPARO SAMBONI CRUZ
AREA/RED DE CONOCIMIENTO	HOTELERIA Y TURISMO

NOMBRE DEL APRENDIZ	IDENTIFICACION DEL APRENDIZ	PROGRAMA DE FORMACION	CODIGO DE LA FICHA	EMPRESA	MUNICIPIO	TIPO DE SEGUIMIENTO	MODALIDAD DE ETAPA PRODUCTIVA	OBSERVACIONES	SEGUIMIENTO																				HORAS PARA REPORTE	
									NOVEDADES		PLAN DE MEJORAMIENTO		AMPLIACION DE LA INFORMACION PARA COMITÉ	FECHA PLAN DE MEJORAMIENTO /ACTA COMITÉ	FUNCIONARIO A CARGO DEL PLAN DE MEJORAMIENTO	BITACORAS PUBLICADAS Y VALORADAS BB (ESCALA DEL 1 AL 5)													FECHA DE EJECUCION	HORA DE EJECUCION
									ACTITUDINALES	TECNICAS	SI	NO				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
JUAN SEBASTIAN OSPINA JIMENEZ	1107523450	TCO COCINA	2254879	CASAMAGNA S.A.S.	MEDELLIN	SC	CONTRATO DE APREDIZAJE	BUEN DESEMPEÑO													X	X	X	X	X	X	01 al 28 de febrero 2023	4
GUSTAVO ADOLFO CASTILLO MINA	1062277992	TCO COCINA	2024562	LADRILLERA MELENDEZ SAS	SANTANDER DE QUILICHAO	SC	CONTRATO DE APREDIZAJE	BUEN DESEMPEÑO								X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	01 al 28 de febrero 2023	6
VIVIANA MARTINEZ MOTOHA	25635490	TCO COCINA	2381393	SENA CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	POPAYAN	SC	UPF	BUEN DESEMPEÑO								X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	01 al 28 de febrero 2023	6
NATALIA REBOLLEDO JARAMILLO	1007149484	TCO COCINA	2453728	CAMPUZANO CHILITO BRAYAN ANDRES	CALI	S	CONTRATO DE APREDIZAJE	Aprendiz para cuenta de evaluacion, terminacion de contrato por MUTUO ACUERDO, Motivo Enfermedad, El contrato se dio por terminado el 13 de diciembre. Instructor asignado																			01 al 28 de febrero 2023	2