



EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Mey Kwang Chia Londoño

Número de contrato: N.º CO1.PCCNTR.4549225

Periodo: Abril de 2023

Supervisora de contrato: Irene Ramírez Sánchez

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante en el mes febrero de 2023:

OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y EVIDENCIAS:

“**A**” Impartir formación a aprendices en el programa de formación presencial y con el apoyo de las plataformas dispuestas por la entidad según el procedimiento de ejecución de la formación.

“**C**” Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos de acuerdo con lineamientos institucionales y necesidades del Centro.

“**D**” Realizar seguimiento de la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos

“**F**” Generar estrategias que permitan la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso, dejando evidencia de la implementación y resultados obtenidos.

“**I**” Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.

“**M**” Valorar los resultados de aprendizajes de los aprendices en formación, según la planeación pedagógica de los programas de formación asignados

A continuación, se relaciona la información, que tiene relación con las evidencias a presentar para el mes de febrero de 2023:



Ficha: 2617761

Programa: Técnico en Cocina

Competencia: Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.

Resultado de Aprendizaje1: Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.

RAP1 evaluado: Si

Resultado de Aprendizaje2: Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad.

rap2 evaluado: Si

Resultado de Aprendizaje3: Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.

Rap3 evaluado: No

The screenshot shows a web application interface for SENA. On the left is a sidebar menu with options like 'Diseño Curricular', 'Ejecución de la Formación', and 'Administrar Ruta de Aprendizaje'. The main area displays a table of students with columns for ID, Name, Surname, and Formation Type. A table with 5 columns: ID, Name, Surname, Formation Type, and Formation Type. The table contains 10 rows of student data. Below the table, there is a section for 'Resultado de aprendizaje' (Learning Result) with a dropdown menu showing '1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TECNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTANDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACION'. Below this is a 'Juicio Evaluativo' (Evaluation Judgment) dropdown menu set to 'Aprobada' (Approved). At the bottom, there are 'Guardar' (Save) and 'Cancelar' (Cancel) buttons. A green message box at the bottom states 'Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente' (The learning results have been saved successfully).

ID	Nombre	Apellido	Formación
CC 1006336871	JAIDER EDUARDO	VALENCIA CHALACAN	Formacion
CC 1006326483	IVAN MAURICIO	CONDE PLATA	Formacion
CC 1006372378	JAIDER YULIAN	ISAZA TEJADA	Formacion
TI 1112150928	LAURA DAHIANA	LOPEZ CHAVARRIA	Formacion
CC 1107038865	JEFFERSON	PECHENE ACEVEDO	Formacion
CC 1006230309	MARCELA	VALDES PLAZA	Formacion
CC 1131024191	ELIZABETH	DAMIAN SALAZAR	Formacion
CC 1115088570	KAREN JULIETH	RUBIO OLAYA	Formacion
CC 1006227399	SANTIAGO	GARCIA CONCHA	Formacion
CC 1006210861	BRILLYT VALENTINA	BARRADA VILLEGAS	Formacion
CC 1116261089	MICHEL	SANTOS SERNA	Formacion

Resultado de aprendizaje* 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TECNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTANDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACION

Juicio Evaluativo* Aprobada

Guardar Cancelar

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente



SENA

MEY KWANG

Instructor

Diseño Curricular

Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizajes Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje

☒	CC 1006336871	JAIDER EDUARDO	VALENCIA CHALACAN	Formacion
☒	CC 1006328483	IVAN MAURICIO	CONDE PLATA	Formacion
☒	CC 1006372378	JAIDER YULIAN	ISAZA TEJADA	Formacion
☒	TI 1112150928	LAURA DAHIANA	LOPEZ CHAVARRIA	Formacion
☒	CC 1107038865	JEFFERSON	PECHENE ACEVEDO	Formacion
☐	CC 1006230309	MARCELA	VALDES PLAZA	Formacion
☒	CC 1131024191	ELIZABETH	DAMIAN SALAZAR	Formacion
☒	CC 1115088570	KAREN JULIETH	RUBIO OLAYA	Formacion
☐	CC 1006227399	SANTIAGO	GARCIA CONCHA	Formacion
☒	CC 1006210861	BRILLYT VALENTINA	BARRADA VILLEGAS	Formacion
☒	CC 1116261089	MICHEL	SANTOS SERNA	Formacion

Página 1 de 1

Resultado de aprendizaje* 2. SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ORDENES DE PRODUCCION, RECETA ESTANDAR, FICHA TECNICA, PROCEDIMIENTOS Y

Juicio Evaluativo* Aprobada

Guardar Cancelar

Fecha 1: 15/03/2023

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Alistar las áreas para la preparación de alimentos.

Descripción de la sesión: Apropiación de conceptos de rendimientos y merma.

Registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 15 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2023									
OBJETIVO (S)	FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA - ESTRATEGIA PEDAGÓGICA FORMACIÓN PRODUCCIÓN UNIDAD GOURMET - CAFETERIA FICHA								
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLAZA	CONFERENTE	OTRO EVALUADOR	REPRESENTANTE EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO EXT. SENA	AUTORIZACIÓN GUARDIAN
1	JONDER ISAZA	1006372378				CAB	jonderisaza@gmail.com	3185046532	SI
2	DEYAGRIE CORDERO	1114824586				CAB	deyagrie.cordero@gmail.com	3108356223	SI
3	BIBIANA HERNANDEZ	31644143				CAB	bibiana.hernandez@gmail.com	3108221947	SI
4	YANILETH BARRADA	1112358019				CAB	yanileth.barrada@gmail.com	3162477635	SI
5	BRILLYT VALENTINA BARRADA	1006210861				CAB	brillyt.valentina@gmail.com	3122472432	SI
6	MICHEL SANTOS SERNA	1116261089				CAB	michel.santosserna@gmail.com	3145558188	SI
7	SANTOS DÍAZ VALENTINA	1107038865				CAB	santosdiazvalentina@gmail.com	3146311708	SI
8	JONDER ISAZA	119312485				CAB	jonderisaza@gmail.com	3182368750	SI
9	ALBA GONZALEZ	116234421				CAB	alba.gonzalez@gmail.com	318234421	SI
10	IVAN MAURICIO CONDE PLATA	1006328483				CAB	ivanmauriciocondeplata@gmail.com	3148110025	SI
11	VALENTINA BARRADA	1006210861				CAB	valentina.barrada@gmail.com	3173333649	SI
12	ELIZABETH DAMIAN SALAZAR	1131024191				CAB	elizabeth.damian@gmail.com	3166374710	SI

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA N°- DEL DÍA DEL MES DE DEL AÑO 2023										
OBJETIVO (S) FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA - ESTRATEGIA PEDAGÓGICA FORMACIÓN PRODUCCIÓN UNIDAD GOURMET - CAFETERIA FICHA										
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO CUALT	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO EXT SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Valeancy Pauli y	1032096095			Aguirre	CAB	valezaaguirre@gmail.com	316 8086442	SI	Valeza
2	Valea Pauli	111588570			Aguirre	CAB	valezaaguirre@gmail.com	316 8086442	SI	Valea Pauli
3	Valea Aguirre	1112383390			Aguirre	CAB	valezaaguirre@gmail.com	316 8086442	SI	Valea
4	Laura Lopez	1112150928			Aguirre	CAB	lauradolmona@gmail.com	316 8086442	SI	Laura Lopez
5	Jefferson Pacheco	1107638869			Aguirre	CAB	jeffersonpacheco@gmail.com	316 8086442	SI	Jefferson Pacheco
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04

Registro fotográfico Collage

Fecha 2: 16/03/2023

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Alistar las áreas para la preparación de alimentos.

Descripción de la sesión: Ejercicios sobre prueba de rendimiento y merma.

Registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 14 DEL MES DE 03 DEL AÑO 2023										
OBJETIVO (S) FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA - ESTRATEGIA PEDAGÓGICA FORMACIÓN PRODUCCIÓN UNIDAD GOURMET - CAFETERIA FICHA 26(1246)										
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	DIRECCIÓN LOCAL	DEPENDENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Yolanda Vargasa Barral	1006210961			Aprendiz	CAB	YolandaVargasaBarral@gmail.com	3228482432	SI	Yolanda Vargasa
2	Deliveron Pacheco Acevedo	1107038865			Aprendiz	CAB	DeliveronPachecoAcevedo9@gmail.com	3234665882	SI	Deliveron Pacheco
3	Samuel Ortiz Vargas	1193500350			Aprendiz	CAB	SamuelOrtizVargas@gmail.com	3066301708	SI	Samuel Ortiz V.
4	Juan Erickson Gumbao	1112389571			Aprendiz	CAB	JuanEricksonGumbao@gmail.com	3152166165	SI	Juan Erickson
5	Yamileth Rojas	112388674			Aprendiz	CAB	YamilethRojas@gmail.com	3102427638	SI	Yamileth Rojas
6	Yolanda Daza	1193116485			Aprendiz	CAB	YolandaDaza@gmail.com	3152361750	SI	Yolanda Daza
7	Juan Carlos Plata	1006210961			Aprendiz	CAB	JuanCarlosPlata@gmail.com	3143143089	SI	Juan Carlos Plata
8	Abel González	119234422			Aprendiz	CAB	AbelGonzalez@gmail.com	3172181180	SI	Abel González
9	Elisabeth Domínguez	115084791			Aprendiz	CAB	ElisabethDomiguez@gmail.com	3146351420	SI	Elisabeth Domínguez
10	Karolay Padilla	108091095			Aprendiz	CAB	KarolayPadilla@gmail.com	3146086942	SI	Karolay Padilla
11	Valeria Aguero	1112389571			Aprendiz	CAB	ValeriaAguero@gmail.com	3100990302	SI	Valeria Aguero
12	Yolanda Vargasa Barral	1006210961			Aprendiz	CAB	YolandaVargasaBarral@gmail.com	3228482432	SI	Yolanda Vargasa

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 14 DEL MES DE 03 DEL AÑO 2023										
OBJETIVO (S) FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA - ESTRATEGIA PEDAGÓGICA FORMACIÓN PRODUCCIÓN UNIDAD GOURMET - CAFETERIA FICHA										
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	DIRECCIÓN LOCAL	DEPENDENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Laura Lopez	1121509328			Aprendiz	SENA	LauraLopezlopez@gmail.com	3019863470		Laura Lopez
2	Deysa Cedeño	1191824586			Aprendiz	CAB	DeysaCedeño@gmail.com	3108556233		Deysa Cedeño
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04

Registro fotográfico Collage



Fecha 3: 22/03/2023

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Alistar las áreas para la preparación de alimentos.

Descripción de la sesión: Se realizó actividad de aprendizaje, diseño del folleto para apropiar los conceptos e importancia de las mermas y rendimientos en la receta estándar.

Registro de asistencia:

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 22 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2023										
OBJETIVO (S)	FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA - ESTRATEGIA PEDAGÓGICA FORMACIÓN PRODUCCIÓN UNIDAD GOURMET - CAFETERIA FICHA 2617761									
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (QUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Deysiara Galea	1114821556	—	—	Aprendiz	CAB	deysiara.galea@gmail.com	3102356233	SI	Deysiara C.
2	Michael SANTOS	1118261089	—	—	Aprendiz	CAB	michels237@gmail.com	3146698198	SI	Michael S.
3	Brigitte Valentina Pechene	1006210961	—	—	Aprendiz	CAB	Tina.11022004@gmail.com	3228492437	SI	Valentina P.
4	Jefferson Pechene Acevedo	1107038865	—	—	Aprendiz	CAB	jeffersonpecheneacevedo@gmail.com	3234665182	SI	Jefferson Pechene
5	Samuel Ortiz Varga	1107380936	—	—	Aprendiz	CAB	smylethos10@gmail.com	3046301708	SI	Samuel Ortiz V.
6	Johann Ospina	119302483	—	—	Aprendiz	CAB	johannospina24@gmail.com	3182368750	SI	Johann Ospina
7	Abel González	1116235471	—	—	Aprendiz	CAB	abelgonzalez77@gmail.com	318235850	SI	Abel
8	Juan Cede Plata	100526483	—	—	Aprendiz	CAB	cordequans8@gmail.com	3148441085	SI	Juan Cede Plata
9	Juider Chalaca	1006336873	—	—	Aprendiz	CAB	juiderchalaca86@gmail.com	3133333644	SI	Juider Chalaca
10	Elisbeth Damian	—	—	—	Aprendiz	CAB	elisbethdamian@gmail.com	376637420	SI	Elisbeth Damian
11	Karolay Padilla	1038046095	—	—	Aprendiz	CAB	karolaypadilla20@gmail.com	3169736742	SI	Karolay Padilla
12	Laura Córdova	1112150923	—	—	Aprendiz	CAB	lauracordovalopez@gmail.com	3017867478	SI	Laura Lopez

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GO-F-007 V04



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA DEL MES DE DEL AÑO 2023										
OBJETIVO (S) FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA - ESTRATEGIA PEDAGÓGICA FORMACIÓN PRODUCCIÓN UNIDAD GOURMET - CAFETERIA FICHA										
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO CUALI	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO EXT. SENA	AUTORÍA: GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	KAREN JONATHA RUZO OLIVERA	1115088570	---	---	---	---	karenolivera03@gmail.com	3191659360	SI	KAREN RUZO
2	Juan Sebastian GARCIA	1112384521	---	---	---	---	juanb2314@gmail.com	3152166663	SI	Juan Sebastian GARCIA
3	Valeria Aguirre Cuervo	1112383370	---	---	---	---	valeriaaguirre@gmail.com	3160939906	SI	Valeria Aguirre
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GO-F-007 V04

Registro fotográfico Collage





Fecha 4: 23/03/2023

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Alistar las áreas para la preparación de alimentos.

Descripción de la sesión: Durante esta sesión se realizó actividad de apropiación del formato prueba de rendimiento.

Registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 23 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2023										
OBJETIVO (S)	FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA - ESTRATEGIA PEDAGÓGICA FORMACIÓN PRODUCCIÓN UNIDAD GOURMET - CAFETERIA FICHA 2617761									
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Laura Johana	1112150928			Aprendiz	SENA	lauradaniacalopez@gmail.com	301786778		Laura Lopez
2	Brillhudentina Barrera	1006210861			Aprendiz	SENA	Tina.villagosa23@gmail.com	3228782432		valentina
3	Elizabeth Domínguez	1131024791			Aprendiz	SENA	elizabethdominguez@gmail.com	3776637720		Elizabeth Domínguez
4	KAREN JOLITH	115088570			Aprendiz	SENA	karenjolith@gmail.com	3128559360		KAREN JOLITH
5	JOSUE ISAZA	1006372378			Aprendiz	SENA	josueisaza@gmail.com	316846331		JOSUE ISAZA
6	Karolay Padilla	1038996095			Aprendiz	SENA	karolaypadilla@gmail.com	316828664		Karolay Padilla
7	Abad González	1116234971			Aprendiz	SENA	abadgonzalez@gmail.com	3182789180		Abad
8	Juan Conde Plata	1006261873			Aprendiz	SENA	condejuan16@gmail.com	3148747065		Juan Conde P.
9	Samuel Ortiz V.	1117248850			Aprendiz	SENA	samuelortizv@gmail.com	300691708		Samuel Ortiz V.
10	Valencia Aguirre C.	1112393390			Aprendiz	SENA	valenciaaguirre@gmail.com	3160930802		Valencia Aguirre
11	Michel Santos	1116261089			Aprendiz	SENA	michelsantos23@gmail.com	319558182		Michel S
12	Juan Esteban Casado	1112384521			Aprendiz	SENA	juanesteban23@gmail.com	3157166160		Juan Esteban

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04

Registro fotográfico Collage





Fecha 5: 30/03/2023

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Alistar las áreas para la preparación de alimentos.

Descripción de la sesión: Durante esta sesión se realizó ejercicio práctico de receta estándar.

Registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 30 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2023										
OBJETIVO (S) FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA - ESTRATEGIA PEDAGÓGICA FORMACIÓN PRODUCCIÓN UNIDAD GOURMET - CAFETERIA										
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO EXT SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Dreyana Calero	1119.824536		Aprendiz	CAB		dreyana.calero@gmail.com	3105356233	SI	Dreyana C.
2	Brita Valentina	100626861		Aprendiz	CAB		tinaville260304@gmail.com	3228482432	SI	Valentina
3	Michell Santos	1116261089		Aprendiz	CAB		michellss2372@gmail.com	345558188	SI	Michellss
4	Bibiana Herrera	316441113		Aprendiz	CAB		lmmherra2004@gmail.com	316427077	SI	Bibiana
5	Jefferson Pechene	1102038865		Aprendiz	CAB		jeffersonpechene2004@gmail.com	323465182	SI	Jefferson Pechene
6	Juan Carlos Plata	1006326185		Aprendiz	CAB		carlosj16@gmail.com	3148747085	SI	Juan Carlos P.
7	Abad González	1116234471		Aprendiz	CAB		abadgonzalez14@gmail.com	318278980	SI	Abad
8	Karolay Padilla	108046095		Aprendiz	CAB		karolaypadilla2004@gmail.com	3168086012	SI	Karolay
9	Valeria Aguirre	1112358390		Aprendiz	CAB		valeria2019@gmail.com	3160450802	SI	Valeria
10	Laura Ochoa	1112150428		Aprendiz	CAB		lauradatochoa1002@gmail.com	3017867478		Laura Lopez
11	Jander Isaza	1006372378		Aprendiz	CAB		janderisazamontoya@gmail.com	3138041331	SI	Jander
12	Jader Valera	1006336871		Aprendiz	CAB		jaderchalean26@gmail.com	3273333644	SI	Jader Chalean

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA DEL MES DE DEL AÑO 2023										
OBJETIVO (S) FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA - ESTRATEGIA PEDAGÓGICA FORMACIÓN PRODUCCIÓN UNIDAD GOURMET - CAFETERIA										
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO EXT SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Johanna Ospina	119312485		Aprendiz	CAB		johannaospin24@gmail.com	3180368750		Johanna
2	Juan Gilson Gil	1112389521		Aprendiz	CAB		juan23146@gmail.com	3152166763		Juan
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



Registro fotográfico Collage



Registro de uso de Territorium

SENA

MEY KWANG CHIA

0 Me gusta 0 Comentario(s)

MEY KWANG CHIA LONDOÑO
Fecha de Inicio: 23 de Marzo del 2023

Asunto: Portafolio de Recetas Estándar : Solicitar materias primas de acuerdo con ordenes de producción, receta estándar, fichas técnicas, procedimientos y principios éticos de responsabilidad

Desarrollar portafolio de recetas estándar que contenga las preparaciones orientadas por el instructor, teniendo en cuenta los formatos establecidos y haciendo uso de vocabulario técnico.

Evidencia

Fecha de entrega: 31 de Marzo del 2023 a las 8:00pm
Archivos: [Ver Evidencia](#)

0 Me gusta 0 Comentario(s)

CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
Fecha de Inicio: 12 de Diciembre del 2022

Asunto: Evidencia 2. Vocabulario Técnico

Online OFF



Ficha: 2673655

Programa: Técnico en Cocina

Competencia: Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.

Resultado de Aprendizaje1: Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.

RAP1 evaluado: Si

Resultado de Aprendizaje2: Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad.

rap2 evaluado: No

Resultado de Aprendizaje3: Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.

Rap3 evaluado: Si

The screenshot shows the SENA LMS interface. On the left, there is a sidebar with navigation options: 'Instructor', 'Diseño Curricular', 'Ejecución de la Formación', 'Administrar Ruta de Aprendizaje', 'Consultar Ruta del Aprendiz', 'Generar Excel de Planeación Pedagógica', 'Generar PDF de Proyecto Formativo', 'Gestión de la Ruta de Aprendizaje', 'Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje', 'Evaluar Ruta de Aprendizaje', 'Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo', 'Listar Aprendizajes Asociados a Ruta', and 'Reconocimiento de Aprendizaje'. The main area displays a table of students with columns for ID, Name, Surname, and Formation. Below the table, there is a section for 'Resultado de aprendizaje' and 'Juicio Evaluativo'.

ID	Nombre	Apellido	Formación
CC 1115094217	DAYANA	COLLAZOS AGUILAR	Formacion
CC 1005781132	LAURA ELICENIA	URUEÑA GONZALEZ	Formacion
TI 1112390411	NIKOLE	VIVAS RAMIREZ	Formacion
CC 1113303022	SARA	RUIZ COLORADO	Formacion
CC 1193547065	SARAH	MORALES TINTINAGO	Formacion
CC 1006432295	SARA	LOAIZA RUIZ	Formacion
CC 1006246897	JULIANA	MEDINA ACEVEDO	Formacion
TI 1112148859	ANDREA	LOPEZ LASPRILLA	Formacion

Resultado de aprendizaje* 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TECNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTANDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACION

Juicio Evaluativo* Aprobada

Guardar Cancelar

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente



senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

SofiaPlus MEY KWANG

Instructor

Diseño Curricular

Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizices Asociados a Ruta

☐	CC 1115094217	DAYANA	COLLAZOS AGUILAR	Formacion	
☒	CC 1005781132	LAURA ELICENIA	URUEÑA GONZALEZ	Formacion	
☒	TI 1112390411	NIKOLE	VIVAS RAMIREZ	Formacion	
☒	CC 1113303022	SARA	RUIZ COLORADO	Formacion	
☒	CC 1193547065	SARAH	MORALES TINTINAGO	Formacion	
☒	CC 1006432295	SARA	LOAIZA RUIZ	Formacion	
☒	CC 1006246897	JULIANA	MEDINA ACEVEDO	Formacion	
☒	TI 1112148859	ANDREA	LOPEZ LASPRILLA	Formacion	

Página 1 de 1

Resultado de aprendizaje* 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y

Juicio Evaluativo* Aprobada

Guardar Cancelar

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente

senasofiaplus.edu.co/sofia/.../evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationC... Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - a134;

Fecha 1: 14/03/2023

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Alistar las áreas para la preparación de alimentos.

Descripción de la sesión: Ejercicio de clasificación de MP

Registro de asistencia:

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DIA 14 DEL MES DE 03 DEL AÑO 2023									
OBJETIVO (S)	FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA - ESTRATEGIA PEDAGÓGICA FORMACIÓN PRODUCCIÓN UNIDAD GOURMET - CAFETERIA FICHA 2673655								
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLAZA	COMPETENCIA	DIPO (TOTAL)	SUPERVISOR (EMPRESA)	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO CELULAR	AUTORIZACIÓN (FIRMA)
1	Zulenny C. Zuluaga	1007761354					zulenny031@gmail.com	3139494283	Zulenny C.
2	Daniela Domínguez	1113780394					nicolobeddy@gmail.com	3135471118	Daniela
3	Sandra Lopera	1006432295					Sandra02305@gmail.com	3135494899	Sandra Lopera
4	Andrés López	1112148859					andlopez3025@gmail.com	3145002346	Andrés López
5	Laura Lopera	1005781132					lucero100724@gmail.com	3128492368	Laura Lopera
6	Karelina Jarama	100608307					seminuicarama19@gmail.com	3129522099	Karelina
7	Jessy Sánchez	1133267444					deanblu191615@gmail.com	3121013065	Jessy Sánchez
8	Andrés Caballero	1006371785					andrescal1902@gmail.com	3151916871	Andrés Caballero
9	María Lopera	1113781208					lapermaria03@gmail.com	3127411741	María Lopera
10	Jhoan S. Soto	1112390411					jfoan.soto@gmail.com	3125527908	Jhoan S.
11	Deborah Pardo	1126447052					deborah.pardo@gmail.com	3129254492	Deborah Pardo
12	Maria Cuervo	1008211091					maria.cuervo@gmail.com	3132506533	Maria Cuervo

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

60-F-007 V04



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 14 DEL MES DE 05 DEL AÑO 2023									
OBJETIVO	FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA - ESTRATEGIA PEDAGÓGICA FORMACIÓN PRODUCCIÓN UNIDAD GOURMET - CAFETERIA POMA								
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLAZA	CONTRATISTA	DIRECCIÓN	DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	NÚMERO DE TELÉFONO	ASISTENCIA
1	Yolanda Medina	1006246899					Yolanda.Medina@gmail.com	3187739349	
2	Cristina Briceo	403369160					Cristina.Briceo@gmail.com	3187739349	
3	Sandra Cecilia	1113508022					Sandra.Cecilia@gmail.com	3187739349	
4	Luis Fernando	1006377441					Luis.Fernando@gmail.com	3187739349	
5	Nicole Vargas	1117340411					Nicole.Vargas@gmail.com	3187739349	
6	Sandra Macías	1113541065					Sandra.Macias@gmail.com	3187739349	
7	Diego Pardo	1006879498					Diego.Pardo@gmail.com	3187739349	
8									
9									
10									
11									
12									

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

CD F-007 V04

Registro fotográfico Collage



Fecha 2: 16/03/2023

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Alistar las áreas para la preparación de alimentos.

Descripción de la sesión: Durante esta sesión se realizó la Actividad de apropiación concepto de almacenamiento de materias primas.



Registro de asistencia:

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA DEL MES DE DEL AÑO 2023										
OBJETIVO	FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA - ESTRATEGIA PEDAGÓGICA FORMACIÓN PRODUCCIÓN UNIDAD GOURMET - CAFETERIA POMA									
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLAZA	CONTRIBUTA	OTRO	SEÑALADO	FORMAS DE CONTACTO	TELÉFONO DE CONTACTO	ADRESA	FECHA DE PARTICIPACIÓN
1	Koriana Sana Uichu	10030834					Sana Uichu K. @gmaulcom	37752839		Koriana S.
2	Andrés López L.	112142056					andreslopez29@gmail.com	965225346		Andrés López L.
3	Alcira Domínguez Bedoya Alvaré	111380394					alcira160094@gmail.com	33541113		Alcira D.
4	Laura Linares C.	100578112					lauralinas29@gmail.com	328092368		Laura Linares
5	Sandra Ruiz C.	114330302					sandra.ruiz.c@gmail.com	32446629		Sandra Ruiz C.
6	Nicole Lundy	117340411					nicole.lundy@gmail.com	315444136		Nicole L.
7	Daniela Medina Becerra	100614697					daniela.medina@gmail.com	361772149		Daniela M.
8	Laura Montoya Rios Yane	103069610					lauramontoya@gmail.com	396726161		Laura Montoya R.
9	Monica Uribe Bae	117387798					monicauribe@gmail.com	394223811		Monica Uribe
10	Luis Tolo Serna	100631194					luis.tolo.serna@gmail.com	311205041		Luis Tolo S.
11	Diego Tito Bolo	100627000					diego.tito.bolo@gmail.com	360228266		Diego Tito B.
12	Alfonso Comino	115501014					alfonso.comino@gmail.com	324919001		Alfonso Comino

GD-F-007 V04



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA DEL MES DE DEL AÑO 2023										
OBJETIVO	FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA - ESTRATEGIA PEDAGÓGICA FORMACIÓN PRODUCCIÓN UNIDAD GOURMET - CAFETERIA POMA									
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLAZA	CONTRIBUTA	OTRO	SEÑALADO	FORMAS DE CONTACTO	TELÉFONO DE CONTACTO	ADRESA	FECHA DE PARTICIPACIÓN
1	Mario Salazar C.R.	1006211081					mario.salazar@gmail.com	317264852		Mario Salazar C.
2	Daniela Rueda	1126444032					daniela.rueda@gmail.com	3128234494		Daniela Rueda
3	Juliana Cabrera	100474330					juliana0316@gmail.com	3237974283		Juliana Cabrera
4	Sandra Salazar C.	100632285					sandra.salazar@gmail.com	313991675		Sandra Salazar C.
5	José Sánchez	1113613990					jose.sanchez@gmail.com	31723065		José Sánchez
6	Jhovan Sotelo	1112309339					jhovan.sotelo@gmail.com	31723065		Jhovan S.
7	Andrés Comino	100871185					andres.comino@gmail.com	319341688		Andrés Comino
8										
9										
10										
11										
12										

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04

Registro fotográfico Collage





Fecha 3: 21/03/2023

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Alistar las áreas para la preparación de alimentos.

Descripción de la sesión: Apropiación de concepto sobre inventario.

Registro de asistencia:

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 21 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2023									
OBJETIVO	FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA - ESTRATEGIA PEDAGÓGICA FORMACIÓN PRODUCCIÓN UNIDAD GOURMET - CAFETERIA FICHA - 2673655								
Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	DIRECCIÓN	DEPARTAMENTO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO CELULAR	FECHA DE APROBACIÓN
1	Sandra Linares	100642295					Sandra Linares 945	3156472675	Sandra Linares
2	Nikolai Bodo	1113380394					Nikolai Bodo 945	3156472675	Nikolai Bodo
3	Zolenny Cabera	1007961359					Zolenny Cabera 945	3156472675	Zolenny C.
4	Luzmila Linares	1005491132					Luzmila Linares 945	3156472675	Luzmila Linares
5	Andrés López	1112149354					Andrés López 945	3156472675	Andrés López
6	María José Luna	1006223307					María José Luna 945	3156472675	María José Luna
7	Yuan Camilo	1115290104					Yuan Camilo 945	3156472675	Yuan Camilo
8	Andrés	1006371283					Andrés 945	3156472675	Andrés
9	Luis Fco Sierra	1006371283					Luis Fco Sierra 945	3156472675	Luis Fco Sierra
10	Monica Uribe B.	1113389993					Monica Uribe B. 945	3156472675	Monica Uribe B.
11	JHocun Stela	1113389993					JHocun Stela 945	3156472675	JHocun S.
12	Diego Fco Bodo	1113389993					Diego Fco Bodo 945	3156472675	Diego Fco Bodo

GD-F-007 V04



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 21 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2023									
OBJETIVO	FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA - ESTRATEGIA PEDAGÓGICA FORMACIÓN PRODUCCIÓN UNIDAD GOURMET - CAFETERIA FICHA								
Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	DIRECCIÓN	DEPARTAMENTO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO CELULAR	FECHA DE APROBACIÓN
1	María Linares	100642295					María Linares 945	3156472675	María Linares
2	Nikolai Bodo	1113380394					Nikolai Bodo 945	3156472675	Nikolai Bodo
3	Zolenny Cabera	1007961359					Zolenny Cabera 945	3156472675	Zolenny C.
4	Luzmila Linares	1005491132					Luzmila Linares 945	3156472675	Luzmila Linares
5	Andrés López	1112149354					Andrés López 945	3156472675	Andrés López
6	María José Luna	1006223307					María José Luna 945	3156472675	María José Luna
7	Yuan Camilo	1115290104					Yuan Camilo 945	3156472675	Yuan Camilo
8	Andrés	1006371283					Andrés 945	3156472675	Andrés
9	Luis Fco Sierra	1006371283					Luis Fco Sierra 945	3156472675	Luis Fco Sierra
10	Monica Uribe B.	1113389993					Monica Uribe B. 945	3156472675	Monica Uribe B.
11	JHocun Stela	1113389993					JHocun Stela 945	3156472675	JHocun S.
12	Diego Fco Bodo	1113389993					Diego Fco Bodo 945	3156472675	Diego Fco Bodo

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04

Registro fotográfico Collage



Fecha 4: 23/03/2023

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Alistar las áreas para la preparación de alimentos.

Descripción de la sesión: Apropiación de concepto sobre fichas técnicas de Materias primas.

Registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 23 DEL MES DE 03 DEL AÑO 2023									
OBJETIVO (S)	FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA - ESTRATEGIA PEDAGÓGICA FORMACIÓN PRODUCCIÓN UNIDAD GOURMET - CAFETERIA FICHA 2675650								
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	ENVO (CÓDIGO)	DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO CELULAR	AUTORIZA GRADUACIÓN
1	Sara Lina Rive	1006432235					SaraLinaRive@gmail.com	313544815	SaraLinaRive
2	Marceline Sami U.	1006432235					MarcelineSamiU@gmail.com	313544815	Marceline S.
3	Andrés Camilo	116220104					AndresCamilo@gmail.com	3165007356	Andres C.
4	Andrés López Lapul	117146835					AndresLopezLapul@gmail.com	3165007356	Andres Lopez
5	Andrés López Lapul	117146835					AndresLopezLapul@gmail.com	3165007356	Andres Lopez
6	Andrés López Lapul	117146835					AndresLopezLapul@gmail.com	3165007356	Andres Lopez
7	Domènica Zolenny	1006432235					DomènicaZolenny@gmail.com	313544815	Domènica Zolenny
8	Domènica Zolenny	1006432235					DomènicaZolenny@gmail.com	313544815	Domènica Zolenny
9	Domènica Zolenny	1006432235					DomènicaZolenny@gmail.com	313544815	Domènica Zolenny
10	Domènica Zolenny	1006432235					DomènicaZolenny@gmail.com	313544815	Domènica Zolenny
11	Domènica Zolenny	1006432235					DomènicaZolenny@gmail.com	313544815	Domènica Zolenny
12	Domènica Zolenny	1006432235					DomènicaZolenny@gmail.com	313544815	Domènica Zolenny

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ID F-007 V04



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 23 DEL MES DE 03 DEL AÑO 2023										
OBJETIVO	FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA - ESTRATEGIA PEDAGÓGICA FORMACIÓN PRODUCCIÓN UNIDAD COUTUMET - SAFETERIA RICA 2673655									
NO	NOMBRES Y APELLIDOS	NÚMERO	PLANTA	CONTRATISTA	DIRECCIÓN	DEPENDENCIA	CONTACTO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	AUTORIZACIÓN	FECHA DE PARTICIPACIÓN
1	Juan Sebastian L.	1112097339					Sebastian.L@sema.com	313813400		Juan S.
2	Maria Estrella Cardiel	102071181					Sebastian.L@sema.com	317645533		Maria Estrella
3	Andrés González	1066371765					Sebastian.L@sema.com	3193116871		Andrés González
4	Diego Ravelo	112644922					Sebastian.L@sema.com	3128234477		Diego Ravelo
5	Diego Ravelo	1008372451					Sebastian.L@sema.com	3116207077		Diego Ravelo
6	Luisa María E.	100699613					Sebastian.L@sema.com	316334641		Luisa María E.
7	Juliana Martínez	1006216597					Sebastian.L@sema.com	3157213149		Juliana M.
8	Fernando C.	111530302					Sebastian.L@sema.com	3134436209		Fernando C.
9										
10										
11										
12										

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y los dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de la legislación legalmente.

GD-F-007 V01

Registro fotográfico Collage



Fecha 5: 28/03/2023

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Alistar las áreas para la preparación de alimentos.

Descripción de la sesión: Actividad de aprendizaje fichas técnicas de Materias primas.

Registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 28 DEL MES DE 03 DEL AÑO 2023									
OBJETIVO Formación Fecha 2673655									
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OFICIO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO EXT. SENA	PRIMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Dianeth Zulenny Oabesa	1007761392					Zulenny O31@gmail.com	3237974283	Zulenny C.
2	Sandra Euse	1006432295					Sandrae345@gmail.com	3254976795	Sandra Euse
3	Marcel Domínguez	111380394					MARCELDOMINGUEZ@gmail.com	3254974283	Domínguez
4	Laura Unzueta	1005781132					unzueta.laura27@gmail.com	3264923165	Laura Unzueta
5	Marlene Sama	1006527207					Samamartina@gmail.com	327522659	Marlene Sama
6	Juan Camilo	1116280104					juancamilobalboa@gmail.com	3226710401	Juan Camilo
7	Luis Felipe Villegas	1006377401					luisfelipevillegas@gmail.com	3116205042	Luis Felipe Villegas
8	María Lúcia B.	1113582203					marialucia40@gmail.com	324121911	María Lúcia B.
9	Andrés González	1006371783					andresgonzalez94@gmail.com	3264116076	Andrés González
10	Andrés López	111248259					andreslopez2095@gmail.com	3165005346	Andrés López
11	Victor J. Rodríguez	10061601233					victorjrodriguez@gmail.com	311628640	Victor J. Rodríguez
12	María Patricia	1006745801					PatriciaM@gmail.com	3267722195	María Patricia

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 28 DEL MES DE 03 DEL AÑO 2023									
OBJETIVO Formación Fecha 2673655									
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OFICIO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO EXT. SENA	PRIMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Luisa María R.	100569613					luisa.404000@gmail.com	3162236641	Luisa María R.
2	Sara Wiza C.	1113303012					sara.wiza@univalle.edu.co	323476009	Sara Wiza C.
3	JHON STEFANO	11289239					stefanojohn2@gmail.com	31738279008	JHON S.
4	Octavio Ruvelo	1126449032					thomasruvelo@gmail.com	3128224497	Octavio Ruvelo
5	María G. Guerrero S.	1005711091					maria.guerrero.s@gmail.com	3133595833	María Guerrero S.
6	Diego Fito Bello	1006377198					diego.fito.bello@gmail.com	324662911	Diego Fito Bello
7	Sarah Morales	1193547065					sarahmoraless@gmail.com	3042441430	Sarah Morales
8	Jessy Sánchez	1113620849					jessysanchez8@gmail.com	3121023065	Jessy Sánchez
9	Wilma Vivas	111234011					wilma.vivas@gmail.com	3154114136	Wilma V.
10									
11									
12									

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Registro fotográfico Collage



Fecha 6: 30/03/2023

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Alistar las áreas para la preparación de alimentos.

Descripción de la sesión: Evidencia de conocimientos

Registro de asistencia:

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 30 DEL MES DE 03 DEL AÑO 2023 2673645									
OBJETIVO DE FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA - ESTRATEGIA PEDAGÓGICA FORMACIÓN PRODUCCIÓN UNIDAD GOURMET - CAFETERÍA									
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CUMPLISTISTA	OTRO (SALUD)	DEPENDENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO SENA	FECHA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Sandra Lina Ruiz		A				Sandra.lina.ruiz345@gmail.com	313947845	Sandra Ruiz
2	Marlene Soria		A				marlene.soria198@gmail.com		
3	Luisa Lina B.		A				luisa.lina.b@gmail.com		
4	Nikola Dumele, Beatriz Alvar		NA				Nikola.dumele@gmail.com	3135471123	Daniela
5	Luisa Lina B.		A				luisa.lina.b@gmail.com	311805649	Luisa Soria
6	José Sánchez		NA				joseluis.sanchez@gmail.com	3121013045	José Sánchez
7	Thana Shaban		A				thana.shaban@gmail.com	3173827908	Thana Shaban
8	Debra's Ruiz		A				debra.ruiz@gmail.com	3128234496	Debra Ruiz
9	Maria Guzmán	111239041	A				maria.guzman@gmail.com	311805649	Maria Guzmán
10	Sandra Lina Ruiz	111239041	A				sandra.lina.ruiz@gmail.com	313947845	Sandra Ruiz
11	Mariana Uribe B.	111239041	A				mariana.uribe@gmail.com	3174224911	Mariana Uribe B.
12	Nikola Dumele	111239041	A				Nikola.dumele@gmail.com	315411436	Nikola Dumele

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y privacidad de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y los dará al tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



78

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA N° DEL DIA 30 DEL MES DE 03 DEL AÑO 2021 2673655									
FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA - ESTRATEGIA PEDAGÓGICA FORMACIÓN PRODUCCIÓN UNIDAD GOURMET - CAFETERIA									
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO	DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO EXT. SENA	OTRO
1	Sarah Morales T	1193047068	A				Sarahmdurogob@gmail.com	3042441430	Sarah Morales T
2	Luisa Horacio B	1002892613	NA				lucioa1006@gmail.com	3162561241	Luisa Horacio B
3	Juliana Medina	1506216807	A				Juliana866@gmail.com	316133330	Juliana Medina
4	Andrea Lopez L	1112148959	A				andrea.lopez1005@gmail.com	3163005306	Andrea Lopez L
5	Zulenny Cabrera	1007993391	A				Zulenny031@gmail.com	3237974283	Zulenny C.
6	Carolina Vargas	1116280104	A				carolinavargas1@gmail.com	3285710401	Carolina Vargas
7	Andrés González	1006270785	A				andresgonzalez1@gmail.com	314895690	Andrés González
8	Liceth Josévely	10080161233	✓				lyabebec032003@gmail.com	314895690	Liceth Josévely
9	Diego Felo Baco	1006371998	A				diego.felomel6@gmail.com	3276162911	Diego Baco
10									
11									
12									

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

00-F-007 V04

Registro fotográfico Collage





Registro de uso de Territorium

The screenshot displays the Territorium LMS interface. At the top, there's a navigation bar with the SENA logo and user information for MEY KWANG CHIA. Below this, a sidebar on the left contains icons for various functions like Blogs, Seguimiento, Configuración, and a list of collaborators. The main content area shows a post by MEY KWANG CHIA LONDOÑO dated 03 de Abril del 2023. The post title is 'Fichas Técnicas de Materias Primas: Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.' The post content describes a task for a team of 3 people to create 10 technical sheets for different food categories. Below the post, there's an 'Evidencia' section with a due date of 14 de Abril del 2023 at 6:00pm and a 'Ver Evidencia' button. At the bottom, another post by VICTOR MANUEL CORTES CANARIA is partially visible, dated 22 de Marzo del 2023.

Ficha: 2562097

Programa: Técnico en Cocina

Competencia: Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.

Resultado de Aprendizaje1: Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.

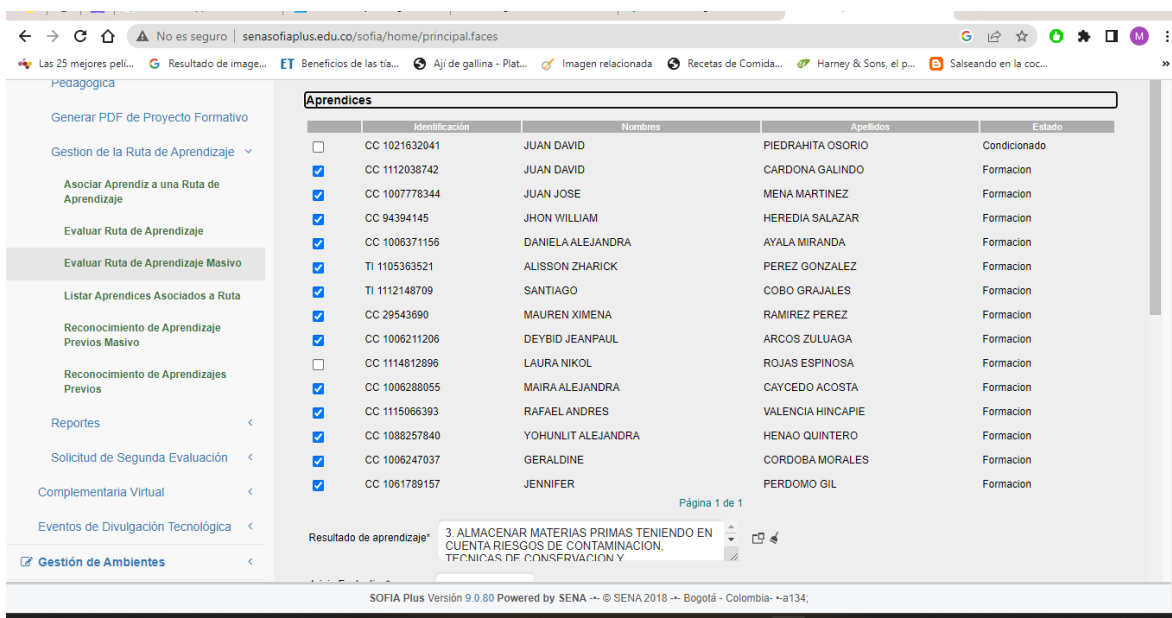
RAP1 evaluado: Si

Resultado de Aprendizaje2: Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad.

rap2 evaluado: Si

Resultado de Aprendizaje3: Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.

Rap3 evaluado: Si



MEY KWANG CHIA

Las 25 mejores peli...

Resultado de image...

Beneficios de las tía...

Aji de gallina - Plat...

Imagen relacionada

Recetas de Comida...

Harney & Sons, el p...

Salseando en la coc...

Cocina. (2562097 Prr 2160578) / Actividad de Proyecto 3: Alistar las areas para la preparación de alimentos / CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

/ Evidencias

NOMBRE	TIPO	ACCIONES
Reflexión Inicial	Evidencia	
Evidencia 2. Menú	Evidencia	
Evidencia 3. Fichas Técnicas	Evidencia	
exposición gastronomía vallecaucana	Evidencia	
Glosario de terminos	Evidencia	

Regresar

Go Eval



“B” Asistir y participar en reuniones, y encuentros de los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios conformados por programa y/o conjunto de programas y/o redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, la elaboración de planeaciones pedagógicas, los instrumentos de evaluación, material de apoyo, y demás ítems necesarios para la planeación y ejecución de la formación profesional integral de acuerdo con los lineamientos institucionales.

Fecha: 27 de marzo 2023

Descripción de la actividad desarrollada: Participación de la reunión programada por la Coordinación equipo ejecutor red hotelaría, turismo, mesa y bar, cocina.

Evidencia: Registro fotográfico y listado de asistencia.



OBJETIVO (S)	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO EXT SENA	AUTOGRAFA GRABACIÓN	FECHA Y FIRMAS PARTICIPANTES
1	Hector Lopez	14894306	X			CAB	hh.lopez@sena.gov.co	318387456		
2	Lina C. Ibáñez	28644634	X			CAB	linacib@sena.gov.co	320553756	N/A	
3	Angel Ceballos A.	31654009		✓		Senalco	macaballo@sena.gov.co	313927849	N/A	
4	Martín Angulo	29683028	X			CAB	mchial@sena.gov.co	300262185	N/A	
5	Felix Alvarado	94482242		X		CAB	falvarado@sena.gov.co	3185158779	N/A	
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



Fecha: 10 de abril 2023

Descripción de la actividad desarrollada: Reunión del equipo ejecutor de cocina para verificar del estado de las fichas en ejecución Técnico en Cocina.

Evidencia: Registro fotográfico.

meet.google.com/vrq-auuc-sfj

FELIX ALBERTO PULECIO GIRALDO está presentando

ACTA No. 1

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Reunión del equipo ejecutor para verificación de las fichas en ejecución del programa de formación Técnico en Cocina.

CIUDAD Y FECHA: 10 de abril de 2023

LUGAR Y/O ENLACE: Reunión Meet <https://meet.google.com/vrq-auuc-sfj>

HORA INICIO: 2:00 p.m.

HORA FIN: 5:00 p.m.

DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO: Regional Valle

Centro Agropecuario de Buga - CAB

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Socialización y revisión de novedades presentadas en las fichas del programa de formación técnico en cocina.
2. Propuesta de programación fichas de cocina
3. Alistamiento de la plataforma [Sofia Plus](https://www.sofiaplus.com)

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Verificar el estado de las fichas en ejecución Técnico en Cocina.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Socialización y revisión de novedades presentadas en las fichas del programa de formación técnico en cocina.

El equipo ejecutor verifica el estado de los aprendizajes en el aplicativo Sofia Plus, identificando las novedades y consolidando la información para la elaboración de las actas correspondientes para cada una de ellas.

14:05 | Reunión de Equipo Ejecutor COCINA 2023

26°C Mayorm. nublado

2:05 p.m. 10/04/2023



Outlook interface showing an email titled "Semana de Alistamiento: Día 1- 10 de abril". The email content includes a table with meeting details and a list of agenda points.

ACTA No.		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Reunión del equipo ejecutor para verificación de las fichas en ejecución del programa de formación Técnico en Cocina		
CIUDAD Y FECHA: 10 de abril de 2023	HORA INICIO: 2:00 p.m.	HORA FIN: 5:00 p.m.
LUGAR Y/O ENLACE: Reunión Meet https://meet.google.com/vrq-auuc-sfj		
DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO Regional Valle Centro Agropecuario de Buga - CAB		
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Socialización y revisión de novedades presentadas en las fichas del programa de formación técnico en cocina. 2. Alistamiento de la plataforma territorium		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Verificar el estado de las fichas en ejecución Técnico en Cocina.		
DESARROLLO DE LA REUNION 1. Socialización y revisión de novedades presentadas en las fichas del programa de formación técnico en cocina. El equipo ejecutor verifica el estado de los aprendices en el aplicativo Sofia Plus, identificando las novedades y consolidando la información para la elaboración de la...		

Cordial saludo coordinadora:

- 1- El día de hoy se realiza el análisis de las fichas vigentes del programa de formación técnico en cocina, donde se evidencia aprendices que han desertado de su proceso formativo, y aun se encuentran en estado de formación, es importante realizar el tramite respectivo para que dichos aprendices pasen ha estado de deserción, se adjunta acta con las novedades.
- 2- Se verifica avance de juicios evaluativos de la ficha 2562097, quienes están próximos a salir a su etapa practica (17 de abril de 2023), las siguientes competencias se encuentran pendientes por evaluar:

35910 - controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.
RAP:
544806 - 3. almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.
Instructor: Mey Kwang Chia

Fecha: 11 de abril 2023

Descripción de la actividad desarrollada: Actas correspondientes al Alistamiento de la ficha 2713997 y de cierre para la ficha 2562097.

Evidencia: Listado de asistencia.

Word document titled "GD-F-007_Formato_de_Acta_y_Registro_de_asistencia 2562097 - OKEY - Guardado en Este PC". The document content includes a table with meeting details and a list of agenda points.

ACTA No.		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Evaluación y seguimiento de cierre de etapa lectiva de la ficha 2562097, Programa de formación Técnico en Cocina		
CIUDAD Y FECHA: Buga, 17 de abril 2023	HORA INICIO: 8:00 Horas	HORA FIN: 12:00 Horas
LUGAR Y/O ENLACE: Ambiente Gourmet	DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO Regional Valle, Centro Agropecuario de Buga-CAB	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Verificación del Quorum del equipo Ejecutor. 2. Informe de avance del proceso formativo en el cierre de etapa electiva.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Evaluar aspectos académicos y disciplinarios del proceso de formación durante la etapa lectiva del programa de formación técnico en cocina ficha 2562097.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN 1- Verificación del Quorum equipo ejecutor:		



Autoguardado GD-F-007_Formato_de_Acta de inicio Prorama_Ficha 2713997_Técnico en Cocina - Guardado en Este PC - Mey Kwang Chia Londono MK

Archivo Inicio Insertar Dibujar Diseño Disposición Referencias Correspondencia Revisar Vista Ayuda Acrobat Diseño de tabla Disposición Compartir

Pegar Fuente Párrafo Estilos Edición Crear y compartir PDF de Adobe Solicitar firmas Dictar Confidencialidad Reutilizar archivos

SENA

ACTA No.		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ALISTAMIENTO ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE FICHA 2713997		
CIUDAD Y FECHA:	HORA INICIO:	HORA FIN:
Guadalajara de Buga, Abril 17 de 2023	8:00 a.m.	12:00 a.m.
LUGAR Y/O ENLACE:	DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO	
Centro Agropecuario de Buga / Ambiente Gourmet	Regional Valle / Centro Agropecuario de Buga	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:		
1. Alistamiento de las actividades de aprendizaje a orientar del programa de formación Técnico en Cocina, Ficha 2713997		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:		
Realizar el alistamiento de las actividades de aprendizaje a orientar en el programa de formación Técnico en Cocina, Ficha 2713997		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
Alistamiento de las actividades de aprendizaje a orientar del programa de formación Técnico en Cocina, Ficha 2713997; cuya Fecha de inicio quedó registrada en Sofia 17/04/2023 y Fecha de Finalización 18/07/2024, con una Etapa lectiva que tiene una duración de 9 meses, en el periodo comprendido del 17/04/2023 al 17/01/2024 y una Etapa Práctica que cuenta con una duración de 6 meses, que va desde el 18/01/2023 al 18/07/2024.		

Página 2 de 5 24 de 1327 palabras Español (España) Concentración 100%

Fecha: 12 de abril 2023

Descripción de la actividad desarrollada: Evaluación de juicios en la plataforma Sofia Plus. Solicitud de apertura de complementario como parte del alistamiento para el trimestre entrante

Evidencia: Captura de pantalla



Apertura de Ficha COMPLEMENTARIO COCINA COLOMBIANA - Outlook - Google Chrome

about:blank

Eliminar Archivar Informar Responder Responder a todos Reenviar

Apertura de Ficha COMPLEMENTARIO COCINA COLOMBIANA Pública Clasificada(Todos los empleados (Sin Restricción))

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Sáb 09/04/2033 16:30

Mey Kwang Chia Londoño
Para: Irene Ramírez Sanchez; Mónica Durán Payán
CC: Edison Steve Rodríguez Forero; Felix Alberto Pulecio Giraldo
Mié 12/04/2023 16:30

COMPLEMENTARIO COCINA ... 125 KB

Coordinadora Cordial Saludo,

Adjunto formato debidamente diligenciado para realizar la apertura de ficha para el Programa de Formación Complementaria Cocina Colombiana, como parte de la proyección realizada por el equipo ejecutor del programa de cocina para el siguiente trimestre.

Quedo atenta, muchas gracias.

Responder Responder a todos Reenviar

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Las 25 mejores peli... Resultado de image... Beneficios de las tía... Aji de gallina - Plat... Imagen relacionada Recetas de Comida... Harney & Sons, el p... Salseando en la coc...

Instructor

Diseño Curricular

Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestión de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizajes Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

☒	CC 1006336871	JAIDER EDUARDO	VALENCIA CHALACAN	Formacion
☒	CC 1006326483	IVAN MAURICIO	CONDE PLATA	Formacion
☒	CC 1006372378	JAIDER YULIAN	ISAZA TEJADA	Formacion
☒	TI 1112150928	LAURA DAHIANA	LOPEZ CHAVARRIA	Formacion
☒	CC 1107038865	JEFFERSON	PECHENE ACEVEDO	Formacion
☐	CC 1006230309	MARCELA	VALDES PLAZA	Formacion
☒	CC 1131024191	ELIZABETH	DAMIAN SALAZAR	Formacion
☒	CC 1115088570	KAREN JULIETH	RUBIO OLAYA	Formacion
☐	CC 1006227399	SANTIAGO	GARCIA CONCHA	Formacion
☒	CC 1006210861	BRILLYT VALENTINA	BARRADA VILLEGAS	Formacion
☒	CC 1116261089	MICHEL	SANTOS SERNA	Formacion

Página 1 de 1

Resultado de aprendizaje* 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TECNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTANDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA

Juicio Evaluativo* Aprobada

Guardar Cancelar

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente

senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationContext=9# - Colombia - a134;



senasofiaplus.edu.co/safia/home/principal.faces

MEY KWANG

sofiaPlus

Instructor

Diseño Curricular

Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestion de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizajes Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje

☐	CC 1115094217	DAYANA	COLLAZOS AGUILAR	Formacion
☒	CC 1005781132	LAURA ELICENIA	URUEÑA GONZALEZ	Formacion
☒	TI 1112390411	NIKOLE	VIVAS RAMIREZ	Formacion
☒	CC 1113303022	SARA	RUIZ COLORADO	Formacion
☒	CC 1193547065	SARAH	MORALES TINTINAGO	Formacion
☒	CC 1006432295	SARA	LOAIZA RUIZ	Formacion
☒	CC 1006246897	JULIANA	MEDINA ACEVEDO	Formacion
☒	TI 1112148859	ANDREA	LOPEZ LASPRILLA	Formacion

Página 1 de 1

Resultado de aprendizaje* 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TECNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTANDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA

Juicio Evaluativo* Aprobada

Guardar Cancelar

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente

senasofiaplus.edu.co/safia/ejecucionformacion/perfilcoordinadordinstructor/gestionruta/evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationContext=6a101a - Colombia - a134;

senasofiaplus.edu.co/safia/home/principal.faces

MEY KWANG

sofiaPlus

Instructor

Diseño Curricular

Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestion de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizajes Asociados a Ruta

☐	CC 1115094217	DAYANA	COLLAZOS AGUILAR	Formacion
☒	CC 1005781132	LAURA ELICENIA	URUEÑA GONZALEZ	Formacion
☒	TI 1112390411	NIKOLE	VIVAS RAMIREZ	Formacion
☒	CC 1113303022	SARA	RUIZ COLORADO	Formacion
☒	CC 1193547065	SARAH	MORALES TINTINAGO	Formacion
☒	CC 1006432295	SARA	LOAIZA RUIZ	Formacion
☒	CC 1006246897	JULIANA	MEDINA ACEVEDO	Formacion
☒	TI 1112148859	ANDREA	LOPEZ LASPRILLA	Formacion

Página 1 de 1

Resultado de aprendizaje* 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACION, TECNICAS DE CONSERVACION Y

Juicio Evaluativo* Aprobada

Guardar Cancelar

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente

senasofiaplus.edu.co/safia/.../evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationContext=... Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - a134;



← → ↻ 🔍 No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Las 25 mejores peli... Resultado de image... Beneficios de las tía... Aji de gallina - Plat... Imagen relacionada Recetas de Comida... Harney & Sons, el p... Salseando en la coc...

sofiaPlus MEY KWANG Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Instructor

✓ Diseño Curricular

✓ Ejecución de la Formación

Administrar Ruta de Aprendizaje

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestion de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizajes Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje

☒	CC 1006336871	JAIDER EDUARDO	VALENCIA CHALACAN	Formacion
☒	CC 1006328483	IVAN MAURICIO	CONDE PLATA	Formacion
☒	CC 1006372378	JAIDER YULIAN	ISAZA TEJADA	Formacion
☒	TI 1112150928	LAURA DAHIANA	LOPEZ CHAVARRIA	Formacion
☒	CC 1107038865	JEFFERSON	PECHENE ACEVEDO	Formacion
☐	CC 1006230309	MARCELA	VALDES PLAZA	Formacion
☒	CC 1131024191	ELIZABETH	DAMIAN SALAZAR	Formacion
☒	CC 1115088570	KAREN JULIETH	RUBIO OLAYA	Formacion
☐	CC 1006227399	SANTIAGO	GARCIA CONCHA	Formacion
☒	CC 1006210861	BRILLYT VALENTINA	BARRADA VILLEGAS	Formacion
☒	CC 1116261089	MICHEL	SANTOS SERNA	Formacion

Página 1 de 1

Resultado de aprendizaje* 2. SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ORDENES DE PRODUCCION, RECETA ESTANDAR, FICHA TECNICA, PROCEDIMIENTOS Y

Juicio Evaluativo* Aprobada

Guardar Cancelar

senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationContext=98 Bogotá - Colombia: +a134;

← → ↻ 🔍 No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Las 25 mejores peli... Resultado de image... Beneficios de las tía... Aji de gallina - Plat... Imagen relacionada Recetas de Comida... Harney & Sons, el p... Salseando en la coc...

pedagogica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestion de la Ruta de Aprendizaje

Asociar Aprendizaje a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizajes Asociados a Ruta

Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo

Reconocimiento de Aprendizajes Previos

Reportes

Solicitud de Segunda Evaluación

Complementaria Virtual

Eventos de Divulgación Tecnológica

✓ Gestión de Ambientes

Aprendices				
	Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
☐	CC 1021632041	JUAN DAVID	PIEDRAHITA OSORIO	Condicionado
☒	CC 1112038742	JUAN DAVID	CARDONA GALINDO	Formacion
☒	CC 1007778344	JUAN JOSE	MENA MARTINEZ	Formacion
☒	CC 94394145	JHON WILLIAM	HEREDIA SALAZAR	Formacion
☒	CC 1006371156	DANIELA ALEJANDRA	AYALA MIRANDA	Formacion
☒	TI 1105363521	ALISSON ZHARICK	PEREZ GONZALEZ	Formacion
☒	TI 1112148709	SANTIAGO	COBO GRAJALES	Formacion
☒	CC 29543690	MAUREN XIMENA	RAMIREZ PEREZ	Formacion
☒	CC 1006211206	DEYBID JEANPAUL	ARCOS ZULUAGA	Formacion
☐	CC 1114812896	LAURA NIKOL	ROJAS ESPINOSA	Formacion
☒	CC 1006288055	MAIRA ALEJANDRA	CAYCEDO ACOSTA	Formacion
☒	CC 1115066393	RAFAEL ANDRES	VALENCIA HINCAPIE	Formacion
☒	CC 1088257840	YOHUNLIT ALEJANDRA	HENAO QUINTERO	Formacion
☒	CC 1006247037	GERALDINE	CORDOBA MORALES	Formacion
☒	CC 1061789157	JENNIFER	PERDOMO GIL	Formacion

Página 1 de 1

Resultado de aprendizaje* 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACION, TECNICAS DE CONSERVACION Y

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia: +a134;



Fecha: 13 de abril 2023

Descripción de la actividad desarrollada: Solicitud de insumos en drive, programación de fichas y alistamiento.

Evidencia: Listado de asistencia.

SENA										
REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 13 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2023										
OBJETIVO (S) <i>Solicitud insumos en drive - Programación Fichas - Alistamiento Fichas</i>										
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	<i>Maple King</i>	<i>29683024</i>		X		<i>CAB</i>	<i>mchale@sena.gov.co</i>	<i>30026285</i>	<i>N/A</i>	<i>[Firma]</i>
2	<i>Diego Fabian Chavarriaga</i>	<i>15.440402</i>		X		<i>CAB</i>	<i>dchavarriaga@sena.gov.co</i>	<i>318711233</i>		<i>[Firma]</i>
3	<i>Alfonso Rivas</i>	<i>21.8328</i>	X			<i>CAB</i>	<i>edisonrivas</i>	<i>204654177</i>		<i>[Firma]</i>
4	<i>Pedro A. Rivas</i>	<i>9448292</i>		X		<i>CAB</i>	<i>pedroarivas</i>	<i>37855877</i>		<i>Pedro A. Rivas</i>
5	<i>Maya Rivas</i>	<i>14898019</i>	X			<i>CAB</i>	<i>MayaRivas</i>	<i>315130763</i>		<i>[Firma]</i>
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04

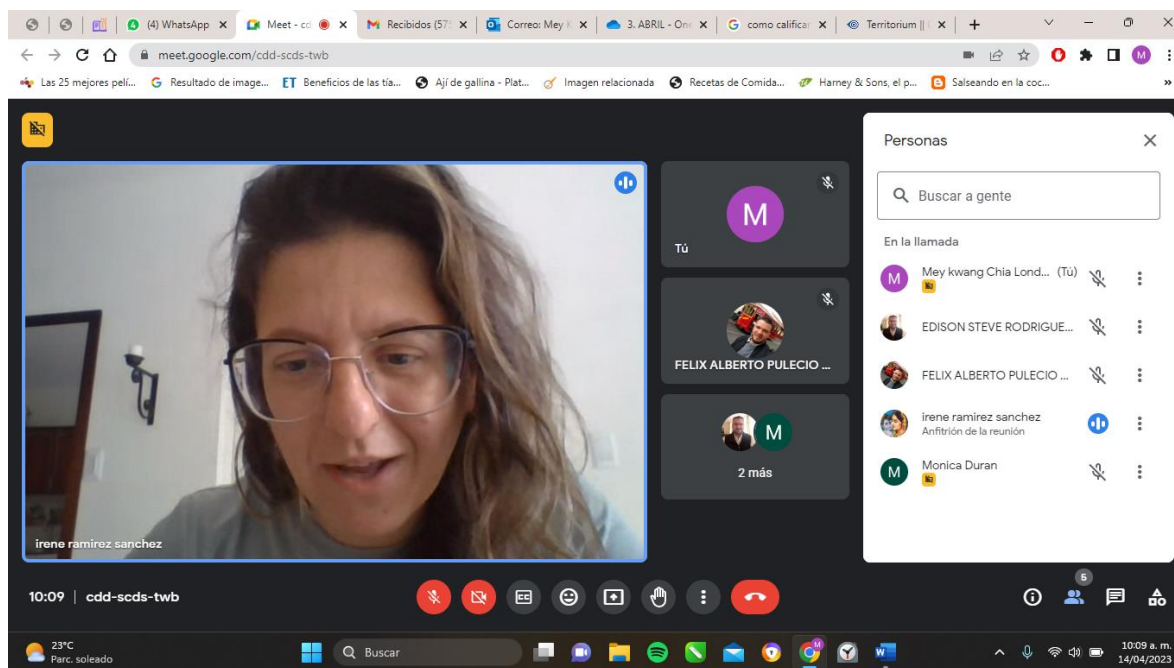




Fecha: 14 de abril 2023

Descripción de la actividad desarrollada: Participación de la reunión del equipo ejecutor del programa de Cocina con la coordinación académica.

Evidencia: Captura de Pantalla



“E” Registrar mensualmente las actividades en las plataformas establecidas por la entidad para el Procedimiento de la Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificado mediante la gestión del portafolio de evidencias del instructor

Portafolio del instructor cargado en el link asignado por la Coordinación Académica copia link del portafolio del instructor:

https://sena4-my.sharepoint.com/:f/r/personal/iramirez_sena_edu_co/Documents/0.%20CAB/C OORDINACI%C3%93N%202023/PORTAFOLIO%20INSTRUCTORES/1.%20COCIN A%20Y%20TURISMO/MEY%20KWANG%20CH%C3%8DA%20LONDO%C3%91O ?csf=1&web=1&e=KI4XpF



“G” Acompañar a los aprendices en las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz del centro y promover la participación de los mismos en dichas actividades

NO APLICA PARA ESTE MES.

“H” Realizar entrega de los informes mensuales de ejecución en las fechas estipuladas por el supervisor del contrato, en los formatos y medios solicitados, así como del informe final de gestión y demás documentos necesarios para la liquidación del contrato

Se realizó cargue de información en el drive dispuesto por la supervisora y la coordinación académica.

Link supervisor:

https://sena4-my.sharepoint.com/personal/iramirez_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?ga=1&id=%2Fpersonal%2Firamirez%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2F0%2E%20CAB%2FCOORDINACI%C3%93N%202023%2FINFORMES%20MENSUALES%2F2%2E%20MARZO%2FMEY%20KWANG%20CHIA%20LONDO%C3%91O

“J” Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.

NO APLICA PARA ESTE MES.

“K” Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.

NO APLICA PARA ESTE MES

“L” Gestionar certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO”.



Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015

otorga

Certificado de Competencia Laboral a

MEY KWANG CHIA LONDOÑO

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 29683024

Quien demostró su Competencia Laboral en la

Norma

**Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL
AVANZADO**

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en CALI. A los seis (6) días del mes de Abril de dos mil veintiuno (2021)

Firmado Digitalmente por

982841 - 06/04/2021
No Y FECHA REGISTRO

EDGAR ORLANDO HERRERA PRIETO
Subdirector CENTRO DE GESTIÓN TECNOLÓGICA DE SERVICIOS
REGIONAL VALLE

Vigencia:
hasta el 6 de Abril de 2024

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web <http://certificados.sena.edu.co>, bajo el número 931100240201056CC29683024C.

“N” Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual