*LINK ENVIO R: https://forms.office.com/r/vqFYKhFsv6*

**NOMBRE DEL INSTRUCTOR: AMPARO SAMBONI CRUZ**
**CÉDULA: 48645064**
**CORREO ELECTRÓNICO SENA: asamboni@sena.edu.co**
**NÚMERO CELULAR: 3132388779**

| MES | PROGRAMA | FICHA | HORARIO | DIAS DE FORMACIÓN | MUNICIPIO /AMBIENTE | HORAS | COMPETENCIA | RESULTADOS DE APRENDIZAJE | ACTIVIDAD DE PROYECTO | ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MES | PROGRAMA | FICHA | HORARIO | DIAS DE FORMACIÓN | MUNICIPIO /AMBIENTE | HORAS | COMPETENCIA | RESULTADOS DE APRENDIZAJE | ACTIVIDAD DE PROYECTO | ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE |
| AGOSTO | TCO EN COCINA | 2875733 | 13 A 18 | L M M J V S<br>1 2 3<br>5 6 7 8 9 10<br>12 13 14 15 16 17<br>19 20 21 22 23 24<br>26 27 28 29 30 31 | POAPAYAN | 40 | PREPARARA ALIMENTOS | 532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA. | PREPARAR ALIMENTOS DE LA COCINA NACIONAL E INTENACIONAL | Realizar preparaciones basicas de cocina teneidno en cuenta normativa sanitaria vigente, orden de produccion y receta estandar |
| | TECNICO EN COCINA | 2930192 | 18 A 22 | L M M J V S<br>1 2 3<br>5 6 7 8 9 10<br>12 13 14 15 16 17<br>19 20 21 22 23 24<br>26 27 28 29 30 31 | POAPAYAN | 52 | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).<br>R2. Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos y reporte de novedades | DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Identificar las fuentes de contaminacion alimentaria. Aplicar la normativa sanitaria vigente para evitar al contaminacion de alimentos |
| | TECNICO EN COCINA | 3000044 | 07 A 13 | L M M J V S<br>1 2 3<br>5 6 7 8 9 10<br>12 13 14 15 16 17<br>19 20 21 22 23 24<br>26 27 28 29 30 31 | POAPAYAN | 30 | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).<br>Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos y reporte de novedades | DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Identificar las fuentes de contaminacion alimentaria. Aplicar la normativa sanitaria vigente para evitar al contaminacion de alimentos |
| | TECNICO EN SERVICIOS DE BARISMO | 2875740 | 13 A 15 | L M M J V S<br>1 2 3<br>5 6 7 8 9 10<br>12 13 14 15 16 17<br>19 20 21 22 23 24<br>26 27 28 29 30 31 | POAPAYAN | 5 | PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE ESPRESO | Manipular alimentos y bebidas de acuerdo con normativa sanitaria y parámetros de inocuidad alimentaria | IDENTIFICAR LOS MECANOSMOS DE CONTAMINACION ALIMENTARIA | Detectar los riesgos de contaminación que afectan el servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos) |
| | TECNICO EN COCINA | 2824288 | 07 A 13 | L M M J V S<br>1 2 3<br>5 6 7 8 9 10<br>12 13 14 15 16 17<br>19 20 21 22 23 24<br>26 27 28 29 30 31 | POAPAYAN | 33 | ETAPA PRACTICA SEGUIMIENTOS | APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN | ETAPA PRACTICA : SEGUIMIENTOS | SEGUIMIENTOA A APRENDICES EN ETAPA PRACTICA EN LAS FICHAS: 2774283, 2712248, 2824288 TECNICO COCINA.. PROYECTO FORMATIVO CODIGO: 1712379 |
| | TOTAL HORAS | AGOSTO | | | | 160 | | | | |

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL CAUCA

SE APRENDIZAJE SENA
CAUCA
**Y SERVICIOS**

| | |
|---|---|
| | DIARIO DE CAMPO - SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA |
| | |
| CIUDA | POPAYAN,AGOSTO DE 2024 |
| MES DEL INF | AGOSTO DE 2024 |
| INSTRUCTOR A CA | AMPARO SAMBONI CRUZ |

| AREA/RED DE | | HOTELERIA Y TURISMO | | | | | | TIPO DE SEGUIMIENTO | OBSERVACIONES | NOVEDADES | | PLAN DE MEJOR | | FECHA PLAN DE MEJOR | FUNCIONARIO A CARG | BITACORAS PUBLICADA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | DIGITAL | YULISA MACA | 1058546902 | TCO COCINA | 2712248 | HOTEL SAN MARTIN | POPAYAN | CS | | | | | | | | x | x | x | x | x | x | x | x | X | X | X | X | 8/05/2024 | 3 | 4 | | | | | |
| 2 | DIGITAL | FABIAN ANDRES MUÑO | 1061760980 | TCO COCINA | 2824288 | PARRILLADA GOURMET COLOMBIANA | POPAYAN | CA | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | 8/12/2024 | 3 | 1 | | | | | |
| 3 | DIGITAL | YEFERSON JULIAN GUACA MOSQUERA | 1059354009 | TCO COCINA | 2824288 | A COSECHA PARRILLADA GOURMET COLOMBIANA | POPAPAN | CA | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | 16/8/2024 | 3 | 1 | | | | | |
| 4 | DIGITAL | DARWIN ALEXIS PAZ CASTRO | 1061732794 | TCO COCINA | 2824288 | LA COSECHA PARRILLADA GOURMET COLOMBIANA | POPAPAN | CA | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | 19/8/2024 | 3 | 1 | | | | | |
| 5 | DIGITAL | PIEDAD VARONA | 34569991 | TCO COCINA | 2712248 | BEMOGA CIA SAS | POPAYAN | SC | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 8/10/2024 | 3 | | | | | | |
| 6 | DIGITAL | DANIEL SANTIAGO SANTACRUZ | 1061687772 | TCO COCINA | 2673708 | JACK AND JONAS SAS | POPAPAN | SC | | | | | | | | X | XX | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | 8/10/2024 | 3 | 2 | | | | | |
| 7 | DIGITAL | DANNA SOFHIA SALAZA | 1058549221 | TCO COCINA | 2930192 | MINAS LA TRINIDAD FONDAS | EL TAMBO | S | APRENDIZ PAT | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 8/11/2024 | 3 | | | | | | |
| 8 | DIGITAL | JUAN JOSE MACIAS RIVERA | 1045327904 | TCO COCINA | 2930192 | MONTREBAR S.A.S. | ANTIOQUIA | S | ENDIZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 8/10/2024 | 3 | | | | | | |
| | | N/A | N/A | N/A | N/A | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0:00 | 33 | | | | | |