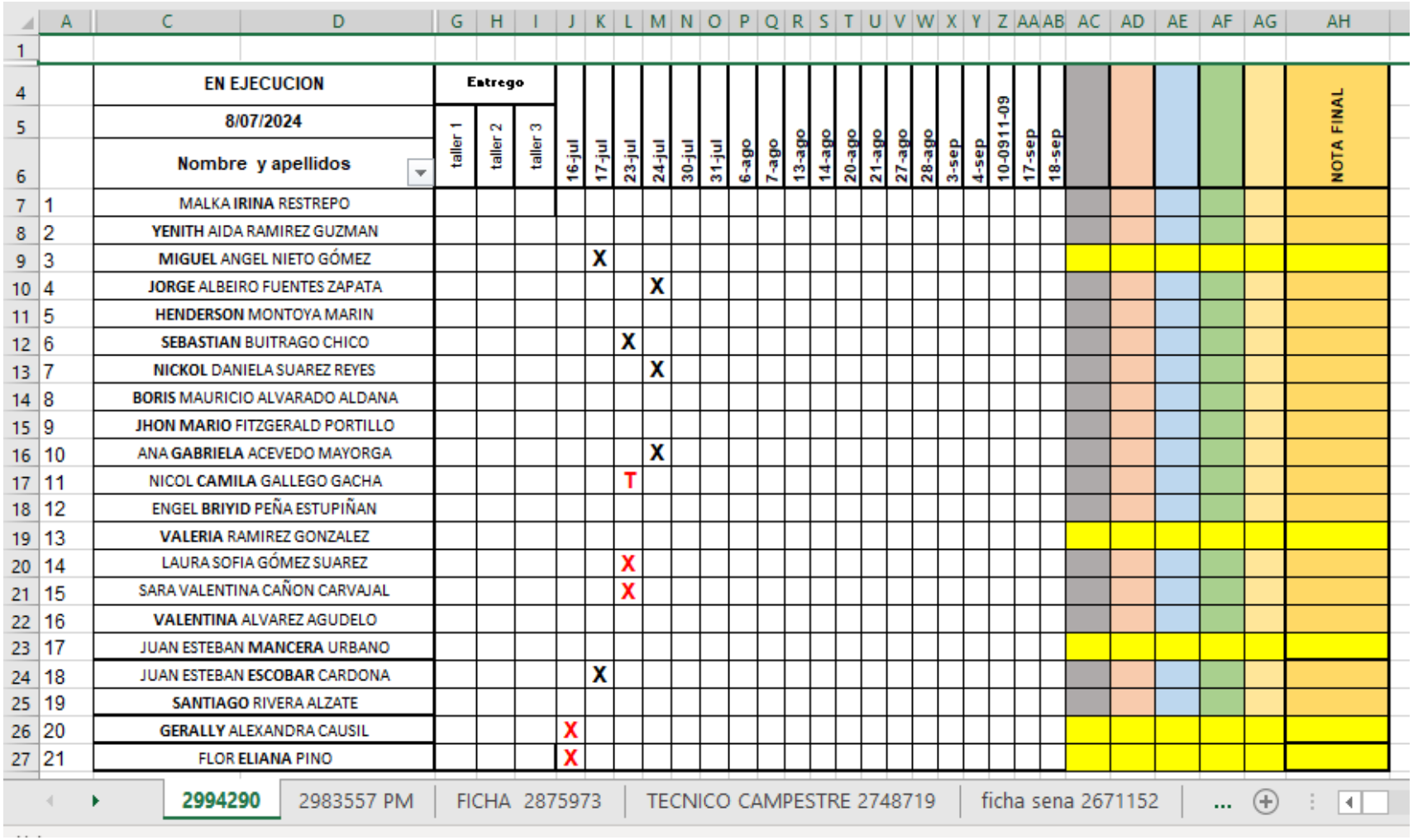
EVIDENCIA 9.1

Técnico en Servicios de Restaurante y Bar

- Cronogramas de formación de la ficha 2994260.

CÓDIGO PROYECTO:		PROYECTO FORMATIVO:						
HORA		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	
6:00 AM	6:30 AM							
6:30 AM	7:00 AM							
7:00 AM	7:30 AM	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS. **JUAN ALEJANDRO GUARIN**	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA. **EDUAR MARIO MEJIA**	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS. **MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ**	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS.**JUAN ALEJANDRO GUARIN**	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales. **JOSE FABIAN VALENCIA**		
7:30 AM	8:00 AM							
8:00 AM	8:30 AM							
8:30 AM	9:00 AM							
9:00 AM	9:30 AM							
9:30 AM	10:00 AM							
10:00 AM	10:00 AM	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS. **MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ**	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. **CESAR TORRES**	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA. **EDUAR MARIO MEJIA**	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS. **MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ**	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.**CARLOS ALBERTO GUERRERO**		1
10:30 AM	11:00 AM							
11:00 AM	11:30 AM							
11:30 AM	12:00 PM							
12:00 PM	12:00 PM							
12:30 PM	1:00 PM							
1:00 PM	1:30 PM							
1:30 PM	2:00 PM							
2:00 PM	2:30 PM							

Competencia	Resultado de Aprendizaje	Horas	Instructor
ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS.	1 CARACTERIZAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE SEGÚN TIPOLOGÍA Y VARIABLES DE CONSUMO. 48 HORAS/ 1 CRÉDITO	64	**JUAN ALEJANDRO GUARIN**
PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA	1 MANEJAR INVENTARIOS CON BASE EN SISTEMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL ESTABLECIMIENTO. 24 HORAS / 0.5 CRÉDITO	60	**EDUAR MARIO MEJIA**
	- 1 DISPONER EL SERVICIO DE		



		EN EJECUCION	Entrego																										
		8/07/2024	taller 1	taller 2	taller 3	16-jul	17-jul	23-jul	24-jul	30-jul	31-jul	6-ago	7-ago	13-ago	14-ago	20-ago	21-ago	27-ago	28-ago	3-sep	4-sep	10-0911-09	17-sep	18-sep					NOTA FINAL
		Nombre y apellidos																											
1		MALKA **IRINA** RESTREPO																											
2		**YENITH** AIDA RAMIREZ GUZMAN																											
3		**MIGUEL** ANGEL NIETO GÓMEZ					X																						
4		**JORGE** ALBEIRO FUENTES ZAPATA							X																				
5		**HENDERSON** MONTOYA MARIN																											
6		**SEBASTIAN** BUITRAGO CHICO						X																					
7		**NICKOL** DANIELA SUAREZ REYES							X																				
8		**BORIS** MAURICIO ALVARADO ALDANA																											
9		**JHON MARIO** FITZGERALD PORTILLO																											
10		ANA **GABRIELA** ACEVEDO MAYORGA							X																				
11		NICOL **CAMILA** GALLEGO GACHA						T																					
12		ENGEL **BRIYID** PEÑA ESTUPIÑAN																											
13		**VALERIA** RAMIREZ GONZALEZ																											
14		LAURA SOFIA GÓMEZ SUAREZ						X																					
15		SARA VALENTINA CAÑON CARVAJAL						X																					
16		**VALENTINA** ALVAREZ AGUDELO																											
17		JUAN ESTEBAN **MANCERA** URBANO																											
18		JUAN ESTEBAN **ESCOBAR** CARDONA					X																						
19		**SANTIAGO** RIVERA ALZATE																											
20		**GERALLY** ALEXANDRA CAUSIL				X																							
21		FLOR **ELIANA** PINO				X																							

2994290 | 2983557 PM | FICHA 2875973 | TECNICO CAMPESTRE 2748719 | ficha sena 2671152 | ...

- Cronogramas de la ficha 2983557

FICHA:	NIVEL:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:				CÓDIGO:	VERSIÓN:	
2983557	TECNICO	SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR				635301	1	
AMBIENTE:		**GESTOR DE PROYECTO/DIRECTOR DE GRUPO:**				**INICIO FICHA:**	**FIN LECTIVA**	**TERMINACION**
MIXOLOGIA		MILLER GIOVANNY SANCHEZ POLANIA						
1:30 PM	2:00 PM							1
2:00 PM	2:30 PM	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA. **MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ**	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS. **EDUAR MARIO MEJIA**	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz. **CLAUDIA MONDRAGON**	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA. **MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ**	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS. **JESSICA ALDANA**		
2:30 PM	3:00 PM							
3:00 PM	3:30 PM							
3:30 PM	4:00 PM							
4:00 PM	4:30 PM							
4:30 PM	5:00 PM							
5:00 PM	5:30 PM							
5:30 PM	6:00 PM							2
6:00 PM	6:30 PM	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS. **JUAN ALEJANDRO GUARIN**	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS. **JESSICA ALDANA**	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS **JUAN ALEJANDRO GUARIN**	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE. **SUSSY LEZAMA**	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS. **EDUAR MARIO MEJIA**		
6:30 PM	7:00 PM							
7:00 PM	7:30 PM							
7:30 PM	8:00 PM							
8:00 PM	8:30 PM							
8:30 PM	9:00 PM							
9:00 PM	9:30 PM							

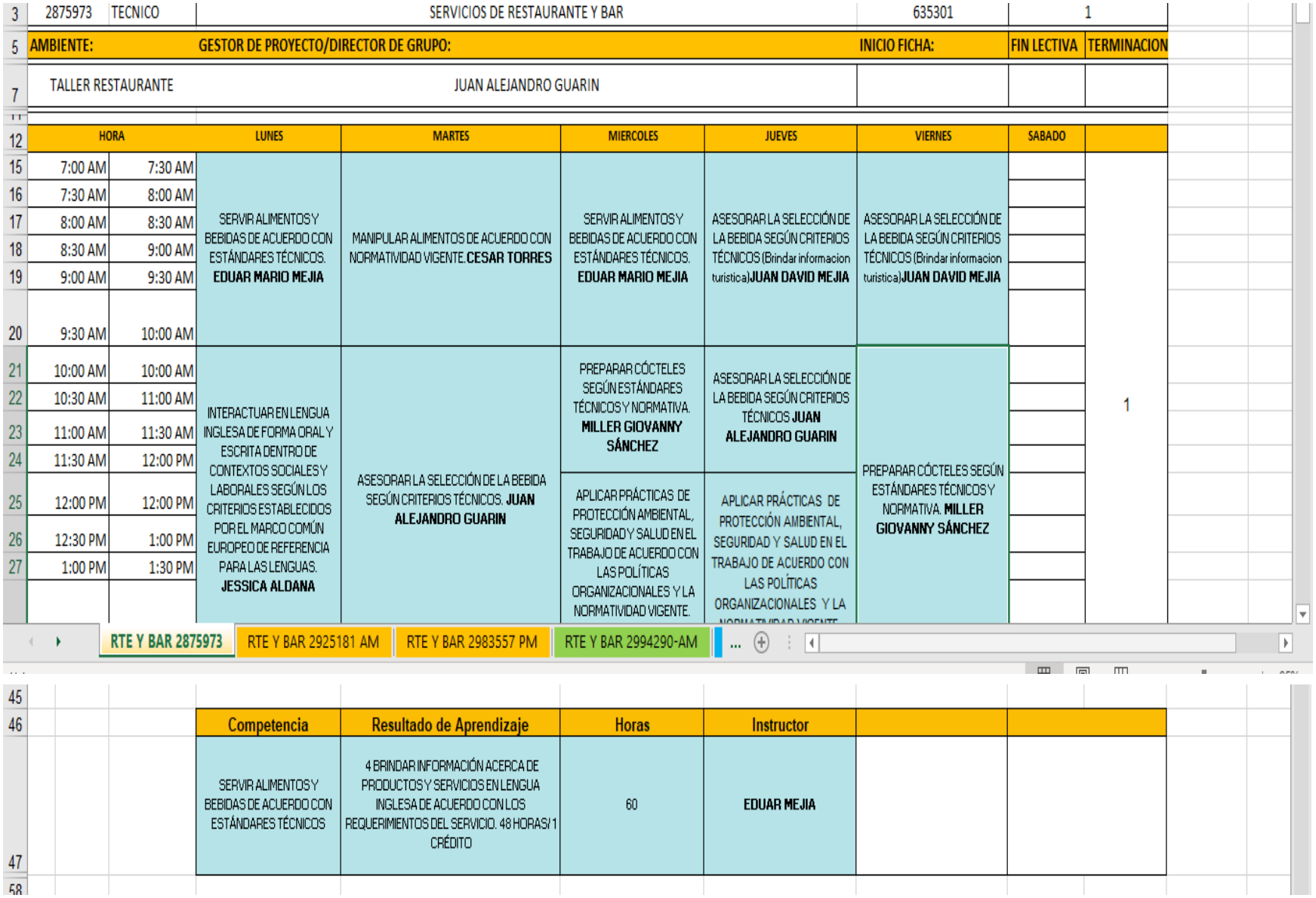
RTE Y BAR 2875973 | RTE Y BAR 2925181 AM | RTE Y BAR 2983557 PM | RTE Y BAR 2994290-AM | ...

Competencia	Resultado de Aprendizaje	Horas	Instructor
ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	2 EFECTUAR LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON PORTAFOLIO DE SERVICIOS Y NECESIDADES DEL CLIENTE. 96 HORAS/ 2 CRÉDITOS	64	**EDUAR MEJIA**
	1 PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A		

			COMPETENCIA			**ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA**																									
	FICHA 2925187 PM TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR		RESULTADO			BRINDAR INFO DE PROD Y SERV EN LENGUA INGLESA DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO																									
	EN EJECUCION		Entrego																												
	15/04/2024																														
	Nombre y apellidos	Celular	taller 1	taller 2	taller 3	9-jul	12-jul	16-jul	19-jul	23-jul	26-jul	30-jul	2-ago	6-ago	9-ago	13-ago	16-ago	20-ago	23-ago	27-ago	30-ago	3-sep	6-sep	10-sep	13-sep	17-sep	20-sep	EVIDENCIA DE C	EVIDENCIA DE P	EVIDENCIA DE D	NOTA FINAL
1005086474	DYLAN BOTERO HERNANDEZ	3147871364																													
1005090663	JUAN SEBASTIAN BUITRAGO	3244927453																													
1005098602	DANIELA VALENCIA PEREZ	3215878329																													
1032797599	SANTIAGO GIL CAMPOS	3214662330																													
1091202803	LUISA ISABELLA PINEDA PEDRAZA	3215797439						X			X																				
1092454365	VICTOR DANIEL MURILLO ROA	3011466388					X																								
1094878311	LUISA FERNANDA MORA SALGADO	3218946124						T																							
1094969389	SEBASTIAN VASQUEZ ACOSTA	3117539921																													
1094978922	JUAN DAVID HENAO ALZATE	3127072325						T		X	X																				
1095208116	VALENTINA DIAZ ARTEAGA	3154847319					X	X	X		X																				
1097405884	NICOLAS AL HEM ESPINOZA FERNANDEZ	3104723955									X																				
1090333061	SEBASTIAN JARAMILLO ALVAREZ	3137745731																													
1032096918	ALEJANDRO JURADO POSADA	3009822921																													
1193573647	JUAN SEBASTIAN PIEDRAHITA RIOS	3206500657						X																							
7552596	JHON JAIRO AGUIRRE CRUZ	3168521664																													

2994290 | **2983557 PM** | FICHA 2875973 | TECNICO CAMPESTRE 2748719 | ficha sena 2671152 | ...

- Cronogramas de formación de la ficha 2875973.



2875973	TECNICO	SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR			635301	1		
AMBIENTE:		GESTOR DE PROYECTO/DIRECTOR DE GRUPO:			INICIO FICHA:	FIN LECTIVA	TERMINACION	
TALLER RESTAURANTE		JUAN ALEJANDRO GUARIN						

HORA		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	
7:00 AM	7:30 AM	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS. **EDUAR MARIO MEJIA**	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.**CESAR TORRES**	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS. **EDUAR MARIO MEJIA**	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS (Brindar informacion turistica)**JUAN DAVID MEJIA**	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS (Brindar informacion turistica)**JUAN DAVID MEJIA**		
7:30 AM	8:00 AM							
8:00 AM	8:30 AM							
8:30 AM	9:00 AM							
9:00 AM	9:30 AM							
9:30 AM	10:00 AM							
10:00 AM	10:00 AM	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS. **JESSICA ALDANA**	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS. **JUAN ALEJANDRO GUARIN**	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA. **MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ**	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS **JUAN ALEJANDRO GUARIN**	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA. **MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ**		1
10:30 AM	11:00 AM							
11:00 AM	11:30 AM							
11:30 AM	12:00 PM							
12:00 PM	12:00 PM			APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA			
12:30 PM	1:00 PM							
1:00 PM	1:30 PM							

RTE Y BAR 2875973 | RTE Y BAR 2925181 AM | RTE Y BAR 2983557 PM | RTE Y BAR 2994290-AM | ...

Competencia	Resultado de Aprendizaje	Horas	Instructor		
SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS	4 BRINDAR INFORMACIÓN ACERCA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS EN LENGUA INGLESA DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO. 48 HORAS/1 CRÉDITO	60	**EDUAR MEJIA**		

Reporte de Aprendices

						RESULTADO																												
Ficha de Caracterización:		FICHA 2875973 TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR			SENA TURISMO GASTRONOMIA	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS	ASISTENCIAS																												
Estado:		EN EJECUCION			LUNES Y MIERCOLES	Entrego																												
Fecha del Reporte:		3 TRIMESTRE 8 JULIO 2024			60 - HORAS	taller 1	taller 2	taller 3	8-jul	10-jul	15-jul	17-jul	22-jul	24-jul	29-jul	31-jul	5-ago	7-ago	12-ago	14-ago	19-ago	19-ago	21-ago	26-ago	28-ago	2-sep	4-sep	9-sep	11-sep	16-sep	18-sep		
Número de Documento		Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico																													
CC	1094956504	ALEJANDRO	ARBELAEZ CARO	3205946773	danicaro123@hotmail.com																													
CC	22655413	cintia paola	campo ariza	3012242218	cipaca14@hotmail.com									T																			
CC	1061698055	karen yannesi	salazar sanchez	3106125026	ks8911231@gmail.com				X				X																				
CC	1000328796	kitty Lorena	Florez Rodriguez	3144464344	lorenaflorez419@gmail.com				X																								
CC	1094968606	Laura Daniela	Lopez Doria	3003983570	lopezdaanii07@gmail.com																													

2994290 | 2983557 PM | FICHA 2875973 | TECNICO CAMPESTRE 2748719 | ficha sena 2671152 | ...