LINK ENVIO REPORTES 2024 https://forms.office.com/r/vgFYKhFsv6

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CÉDULA: 34549985
CORREO ELECTRÓNICO SENA: epramos@sena.edu.co
NÚMERO CELULAR: 3158237570

MES	PROGRAMA	FICHA	HORARIO	DIAS DE FORMACIÓN	MUNICIPIO	HORAS	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
ENERO				L M M J V S 1 2 4 5 6 7 8 9 11 12 13 14 15 16 18 19 20 21 22 23 25 26 27 28 29 30					
				L M M J V S 1 2 4 5 6 7 8 9 11 12 13 14 15 16 18 19 20 21 22 23 25 26 27 28 29 30					
	TOTAL HORAS		#¡REF!			0			

MES	PROGRAMA	FICHA	HORARIO	DIAS DE FORMACIÓN	MUNICIPIO	HORAS	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
FEBRERO				L M M J V S 1 3 4 5 6 7 8 10 11 12 13 14 15 17 18 19 20 21 22 24 25 26 27 28	Popayan	24	ALISTAMIENTO		
	Tecnico en Cocina	3000061	13:00-18:00	L M M J V S 1 3 4 5 6 7 8 10 11 12 13 14 15 17 18 19 20 21 22 24 25 26 27 28	SANTANDER DE QUILICHAO	70	Preparacion de Alimentos	RAP-2-Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria RAP-3. Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garanticen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y salud en el trabajo., valorando la importancia de la ética en el entorno laboral,
	Tecnico en Cocina	3066169	18:00-22:00	L M M J V S 1 3 4 5 6 7 8 10 11 12 13 14 15 17 18 19 20 21 22 24 25 26 27 28	SANTANDER DE QUILICHAO	48	Control del manejo de materias primas en la producción de alimentos	RAP-2-Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha Técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad	1. Reconocer el contexto histórico y normativo de la gastronomía, conforme a principios y valores éticos para una convivencia pacífica, identificando parámetros técnicos, nutricionales y de proceso de producción de alimentos, aplicables al contexto laboral, social y personal.
	Tecnico en Cocina	3066169	18:00-22:00	L M M J V S 1 3 4 5 6 7 8 10 11 12 13 14 15 17 18 19 20 21 22 24 25 26 27 28	SANTANDER DE QUILICHAO	24	Manipulación de alimentos	RAP :2. Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos.	1. Reconocer el contexto histórico y normativo de la gastronomía, conforme a principios y valores éticos para una convivencia pacífica, identificando parámetros técnicos, nutricionales y de proceso de producción de alimentos, aplicables al contexto laboral, social y personal.
	TOTAL HORAS		FEBRERO			166			

MES	PROGRAMA	FICHA	HORARIO	DIAS DE FORMACIÓN	MUNICIPIO	HORAS	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
MARZO	Tecnico en Cocina	3066418	17:00-21:00	L M M J V S 1 3 4 5 6 7 8 10 11 12 13 14 15 17 18 19 20 21 22 24 25 26 27 28 29 31	GUAPI	20	INDUCCION	Identificar la dinámica organizacional del Sena y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional	1.Identificar la dinámica organizacional del Sena y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional
	Tecnico en Cocina	3066418	17:00-21:00	L M M J V S 1 3 4 5 6 7 8 10 11 12 13 14 15 17 18 19 20 21 22 24 25 26 27 28 29 31	GUAPI	24	Control del manejo de materias primas en la producción de alimentos	RAP:1-Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización	1.Reconocer el contexto histórico y normativo de la gastronomía, conforme a principios y valores éticos para una convivencia pacífica, identificando parámetros técnicos, nutricionales y de proceso de producción de alimentos, aplicables al contexto laboral, social y
	Tecnico en Cocina	3066418	17:00-21:00	L M M J V S 1 3 4 5 6 7 8 10 11 12 13 14 15 17 18 19 20 21 22 24 25 26 27 28 29 31	GUAPI	12	Manipulación de alimentos	RAP :1. Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).	1.Reconocer el contexto histórico y normativo de la gastronomía, conforme a principios y valores éticos para una convivencia pacífica, identificando parámetros técnicos, nutricionales y de proceso de producción de alimentos, aplicables al contexto laboral, social y
	Tecnico en Cocina	3000061	13:00-18:00	L M M J V S 1 3 4 5 6 7 8 10 11 12 13 14 15 17 18 19 20 21 22 24 25 26 27 28 29 31	SANTANDER DE QUILICHAO	30	Preparacion de Alimentos	RAP:5. Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria-4. Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración.	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garanticen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y
	Tecnico en Cocina	3066169	18:00-22:00	L M M J V S 1 3 4 5 6 7 8 10 11 12 13 14 15 17 18 19 20 21 22 24 25 26 27 28 29 31	SANTANDER DE QUILICHAO	14	manipulacion de alimentos	RAP :2. Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos.	2.Fundamentar los conceptos básicos de cocina y procedimientos técnicos de limpieza y desinfección que contribuyan al manejo efectivo de las áreas para preparación de alimentos
	Complementario por concertar		7:00-13:00	L M M J V S 1 3 4 5 6 7 8 10 11 12 13 14 15 17 18 19 20 21 22 24 25 26 27 28 29 31	SANTANDER DE QUILICHAO	36	Manipulacion de Alimentos	RAP 1 Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. RAP 2 Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.	
	Complementario por concertar		08:00-16:00	L M M J V S 1 3 4 5 6 7 8 10 11 12 13 14 15 17 18 19 20 21 22 24 25 26 27 28 29 31	guapi	24	Manipulacion de Alimentos	RAP 1 Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. RAP 2 Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.	
	TOTAL HORAS		MARZO			160			

MES	PROGRAMA	FICHA	HORARIO	DIAS DE FORMACIÓN	MUNICIPIO	HORAS	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
ABRIL	Tecnico en Cocina	3000061	13:00-18:00	L M M J V S 1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 12 14 15 16 17 18 19 21 22 23 24 25 26 28 29 30	SANTANDER DE QUILICHAO	30	Preparación de alimentos	Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garanticen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y salud en el trabajo., valorando la importancia de la ética en el entorno laboral,
	Tecnico en Cocina	3066169	18:00-22:00	L M M J V S 1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 12 14 15 16 17 18 19 21 22 23 24 25 26 28 29 30	SANTANDER DE QUILICHAO	48	Preparación de alimentos	RAP:1. Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garanticen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y
	COMPLEMENTARIO POR CONCERTAR		07:00-13:00	L M M J V S 1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 12 14 15 16 17 18 19 21 22 23 24 25 26 28 29 30	SANTANDER DE QUILICHAO	48	Manipulacion de Alimentos	RAP 1 Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. RAP 2 Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.	
	COMPLEMENTARIO POR CONCERTAR		07:00-13:00	L M M J V S 1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 12 14 15 16 17 18 19 21 22 23 24 25 26 28 29 30	SANTANDER DE QUILICHAO	36	COCINA BASICA	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	
	TOTAL HORAS		ABRIL			162			