Banco de Instructores

Invitación pública BanIn SENA 2026

Perfil Seleccionado

COCINA BÁSICA NIVEL 1

Consultar ayuda

Resumen de inscripción banco de instructores: Invitación pública BanIn SENA 2026

Importante: Si desea ingresar a la funcionalidad en la que puede aceptar o rechazar una oferta de preselección (en caso de que algún Centro de Formación le haya enviado) debe ingresar al resumen de su inscripción.

Histórico de estados de preselección

Buscar:

Fecha registro acción	Estado	Centro	Observación	Respuesta
2025/12/23 15:09:35	Seleccionado	No Aplica		
2025/12/23 15:07:30	En Proceso de preselección	Bogotá D.C. - Bogotá - Centro Nacional de Hoteleria, Turismo y Alimentos		
2025/12/23 15:07:24	Si cumple	Bogotá D.C. - Bogotá - Centro Nacional de Hoteleria, Turismo y Alimentos	Cumple	
2025/12/23 15:07:12	Para verificación	Bogotá D.C. - Bogotá - Centro Nacional de Hoteleria, Turismo y Alimentos		
2025/12/09 13:46:22	Inscrito	No Aplica		

Resumen inscripción MARGARITA MARIA TORRES CUELLAR

Perfil seleccionado: COCINA BÁSICA NIVEL 1

Tipo de Identificación	Cédula de Ciudadanía	**Identificación**	52622953
Nombre	MARGARITA MARIA TORRES CUELLAR	**Correo electrónico**	margaritamariatorres@yahoo.com
Número de teléfono celular	3107710589	**Número de teléfono**	571-
Departamento de nacimiento	Bogotá D.C.	**Municipio de nacimiento**	Bogotá
Género	Femenino		

Centro de Formación seleccionado

Centro de Formación	Municipio	Departamento	Municipio de Cobertura
Centro Nacional de Hoteleria, Turismo y Alimentos	Bogotá	Bogotá D.C.	Bogotá

Educación formal copiada desde mi hoja de vida de la Agencia Pública de Empleo

Titulación seleccionada:

Nivel Académico	Titulación APE	Graduado	Tipo	Archivo de soporte	Fecha de copia del soporte

Educación media	Bachiller Académico	SI	Normal		09-12-2025 13:09
Especialización	GERENCIA DE SERVICIOS GASTRONOMICOS	SI	Alterno		09-12-2025 13:09
Tecnología	TECNOLOGIA EN COCINA	SI	Normal		09-12-2025 13:09
Profesional / Universitario	PROFESIONAL EN GASTRONOMIA	SI	Normal		09-12-2025 13:09

Formación copiada desde mi hoja de vida de la Agencia Pública de Empleo

Formación seleccionada:

Nivel Académico	Titulación APE	Graduado	Tipo	Archivo de soporte	Fecha de copia del soporte

Experiencia técnica relacionada copiada desde mi hoja de vida de la Agencia Pública de Empleo

Ocupación	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Archivo de soporte	Fecha de copia del soporte
Administrador de restaurante	01-11-1999	30-11-2000		09-12-2025 13:40
Administrador de restaurante	26-05-2011	12-08-2011		09-12-2025 13:40
Auxiliar cocina	01-08-2001	18-09-2002		09-12-2025 13:40
Gerente restaurantes y servicios de alimentos	17-08-2010	25-03-2011		09-12-2025 13:40
Gerente restaurantes y servicios de alimentos	05-03-2014	28-07-2016		09-12-2025 13:40

Jefe cocina	15-04-2013	01-09-2013		09-12-2025 13:40
Jefe de bar	01-01-1999	30-06-2000		09-12-2025 13:40
Supervisor procesamiento alimentos y bebidas	29-09-2011	08-03-2013		09-12-2025 13:40

Experiencia como docente copiada desde mi hoja de vida de la Agencia Pública de Empleo

Ocupación	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Archivo de soporte	Fecha de copia del soporte
Docente de universidad	17-08-2021	05-11-2021		09-12-2025 13:42
Docente de universidad	22-08-2020	12-12-2020		09-12-2025 13:42
Docente de universidad	03-02-2020	12-06-2020		09-12-2025 13:42
Docente de universidad	23-08-2019	10-12-2019		09-12-2025 13:42
Instructor cocina	18-10-2017	06-12-2017		09-12-2025 13:42
Instructor cocina	01-03-2009	30-04-2009		09-12-2025 13:42
Instructor cocina	01-12-2008	31-12-2008		09-12-2025 13:42
Instructor formación pedagógica por competencias	02-09-2013	03-03-2014		09-12-2025 13:42

Experiencia como instructor sena copiada desde mi hoja de vida de la Agencia Pública de Empleo

Ocupación	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Archivo de soporte	Fecha de copia del soporte

Instructor cocina	01-02-2017	15-12-2017		09-12-2025 13:43
Instructor cocina	01-02-2018	30-09-2018		09-12-2025 13:43
Instructor cocina	01-11-2018	09-12-2018		09-12-2025 13:43
Instructor cocina	15-02-2019	15-12-2019		09-12-2025 13:43
Instructor cocina	05-02-2020	16-12-2020		09-12-2025 13:43
Instructor formación para el trabajo	03-03-2025	30-11-2025		09-12-2025 13:43
Instructor formación pedagógica por competencias	26-10-2014	31-12-2014		09-12-2025 13:43
Instructor virtualización	13-02-2021	03-10-2021		09-12-2025 13:43
Instructor virtualización	03-10-2021	30-11-2021		09-12-2025 13:43
Instructor virtualización	02-02-2022	30-11-2022		09-12-2025 13:43
Instructor virtualización	10-02-2023	09-08-2023		09-12-2025 13:43
Instructor virtualización	24-08-2023	21-11-2023		09-12-2025 13:43
Instructor virtualización	01-02-2024	15-09-2024		09-12-2025 13:43
Instructor virtualización	23-09-2024	30-11-2024		09-12-2025 13:43

Capacitación/otros copiada desde mi hoja de vida de la Agencia Pública de Empleo

Capacitación APE	Archivo de soporte	Fecha de copia del soporte

CERTIFICACION EN PLANEACION PEDAGOGICA PARA LA FORMACION DUAL EN EL CONTEXTO DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL		09-12-2025 13:45
Documento de Identificación		09-12-2025 13:45
CERTIFICACION EN ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA		09-12-2025 13:45
PREPARACION DE POSTRES NACIONALES		09-12-2025 13:45
Higiene y manipulacion de alimentos		09-12-2025 13:45
CURSO ESPECIAL EN CIUDADANO PROMOTOR DE PAZ		09-12-2025 13:45
Pedagogia Básica para Orientar la Formación Profesional Integral		09-12-2025 13:45
Básico de Salud Ocupacional		09-12-2025 13:45
Panadería Básica		09-12-2025 13:45
Gerencia Básica		09-12-2025 13:45
Pastelería Básica		09-12-2025 13:45
Autorización consulta delitos sexuales		09-12-2025 13:45
DESARROLLO DE HABILIDADES DIGITALES PARA LA GESTION DE LA INFORMACION		09-12-2025 13:45
DESARROLLO DE HABILIDADES DIGITALES PARA LA CONSTRUCCION DE CONTENIDO DIGITAL		09-12-2025 13:45
Certificación		09-12-2025 13:45
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR SENA		09-12-2025 13:45
CONDICIONES DE SALUD SIGNOS Y SINTOMAS POR COVID - 19		09-12-2025 13:45

LA IMPORTANCIA DE LA HIGIENE EN TIEMPOS DE COVID - 19		09-12-2025 13:45
ASPECTOS PARA TENER EN CUENTA EN EL LUGAR DE TRABAJO EN TIEMPOS DE COVID -19		09-12-2025 13:45
IDENTIFIQUE LOS FACTORES DE RIESGO EN TIEMPOS DE COVID 19		09-12-2025 13:45
FUNDAMENTOS DE MARKETING DIGITAL		09-12-2025 13:45
COMPETENCIAS DIGITALES PARA PROFESIONALES GOOGLE ACTIVATE		09-12-2025 13:45
DOCENCIA DIGITAL		09-12-2025 13:45
CONTEXTUALIZACION PARA INSTRUCTORES EN FORMACION COMPLEMENTARIA VIRTUAL SENA		09-12-2025 13:45
ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS		09-12-2025 13:45
FORTALECIMIENTO DE LAS COMPETENCIAS DIDÁCTICAS DOCENTES PARA LA FORMACIÓN POR PROYECTOS		09-12-2025 13:45
FORMACION TECNOPEDAGOGICA EN AMBIENTES VIRTUALES DE APRENDIZAJE BLACKBOARD 9.1		09-12-2025 13:45
ESTRUCTURACION DE PROYECTOS DE INVESTIGACION		09-12-2025 13:45
IMPLEMENTACION DE ACCIONES DE FORMACION PROFESIONAL		09-12-2025 13:45
BIENVENIDA A INSTRUCTORES SENA		09-12-2025 13:45
ORIENTACION DE LA FORMACION PROFESIONAL		09-12-2025 13:45
DISEÑO DE ESTRATEGIAS DIDACTICAS PARA LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL		09-12-2025 13:45
BASICO DE ETIQUETA Y PROTOCOLO		09-12-2025 13:45
LA IDEA OPORTUNA		09-12-2025 13:45

ACTITUD EMPRENDEDORA		09-12-2025 13:45
UN DESAFIO PARA EMPRENDER		09-12-2025 13:45
SIMULA TU PROYECTO		09-12-2025 13:45
MUEVE TUS IDEAS		09-12-2025 13:45
CONOCE Y VISITA TU ENTORNO		09-12-2025 13:45
INDUCCIÓN A PROCESOS PEDAGÓGICOS		09-12-2025 13:45
GASTRONOMIA COLOMBIANA		09-12-2025 13:45
ORGANIZACION DE EVENTOS DEL SECTOR TURISTICO		09-12-2025 13:45
Planeación, Programación y Control Empresarial		09-12-2025 13:45
Contabilidad en las Organizaciones Empresariales		09-12-2025 13:45
MONTAJE Y OPERACION DE RESTAURANTES Y BARES		09-12-2025 13:45
Desarrollo de Habilidades Gerenciales		09-12-2025 13:45

Idioma copiado desde mi hoja de vida de la Agencia Pública de Empleo

Idioma/Dialecto	Archivo de soporte	Fecha de copia del soporte

Competencia laboral copiada desde mi hoja de vida de la Agencia Pública de Empleo

Código	Descripción	Archivo de soporte	Fecha de copia del soporte
260201057	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.		09-12-2025 13:13
240201081	Orientar formación E- learning de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL INTERMEDIO		09-12-2025 13:13

Agencia Pública de Empleo- SENA © Copyright. Derechos reservados. República de Colombia

Este es un servicio gratuito e indiscriminado. Recuerde que es un bien público, por favor haga un buen uso del mismo y promuévalo.