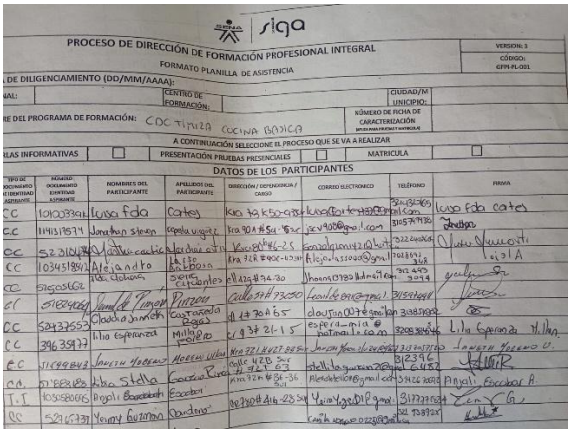
COCINA BASICA CDC TIMIZA 3445000



PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3

CÓDIGO: GFPI-FL-031

DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):

CENTRO DE FORMACIÓN:

CIUDAD/MUNICIPIO:

RE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: CDC TIMIZA COCINA BASICA

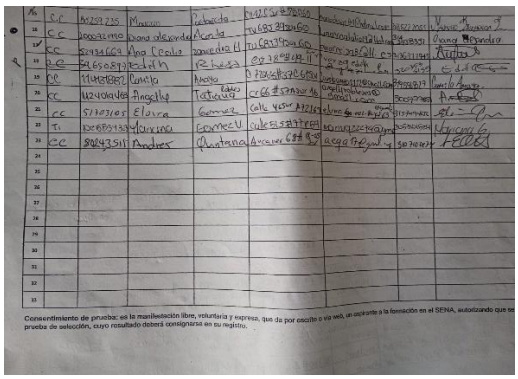
NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

LAS INFORMATIVAS ☐ PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ MATRICULA ☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / OCUPACIÓN / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
CC	1010033911	Luisa Fda	Cortes				Luisa Fda Cortes
CC	1143117574	Jonathan steven	Lopez vasquez				
CC	53.210.[illegible]	[illegible]	[illegible]				
CC	1034518[illegible]	Alejandro	[illegible]				
CC	5155056[illegible]	[illegible]	[illegible]				
CC	5116[illegible]	[illegible]	[illegible]				
CC	5243755[illegible]	[illegible]	[illegible]				
CC	396 3977	[illegible]	[illegible]				
CC	1116[illegible]	[illegible]	[illegible]				
CC	1[illegible]	[illegible]	[illegible]				
CC	521[illegible]	[illegible]	[illegible]				



Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

























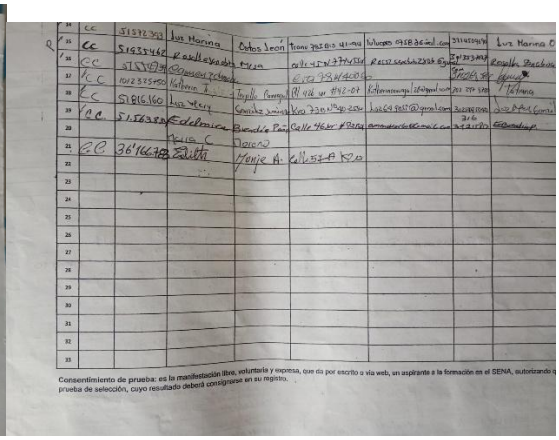
COMIDAS RAPIDAS CDC TIMIZA 3445009



PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

DATOS DE LOS PARTICIPANTES



Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando

























COCINA BASICA FUNDACION SODEXO















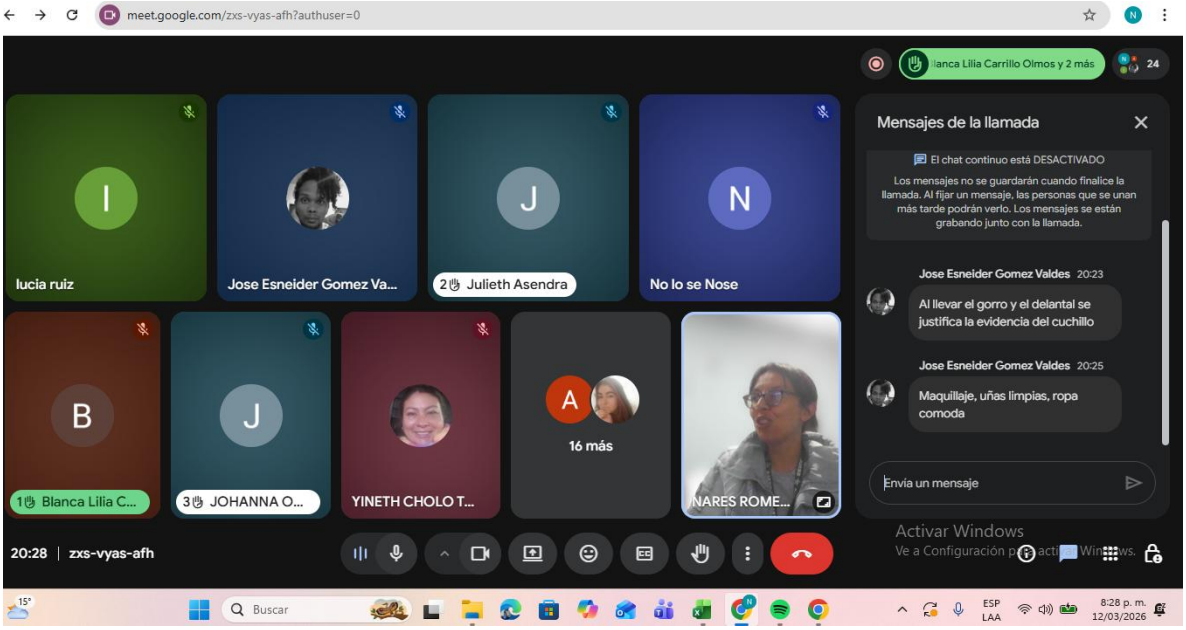

CDC SANTA HELENITA
PIGA

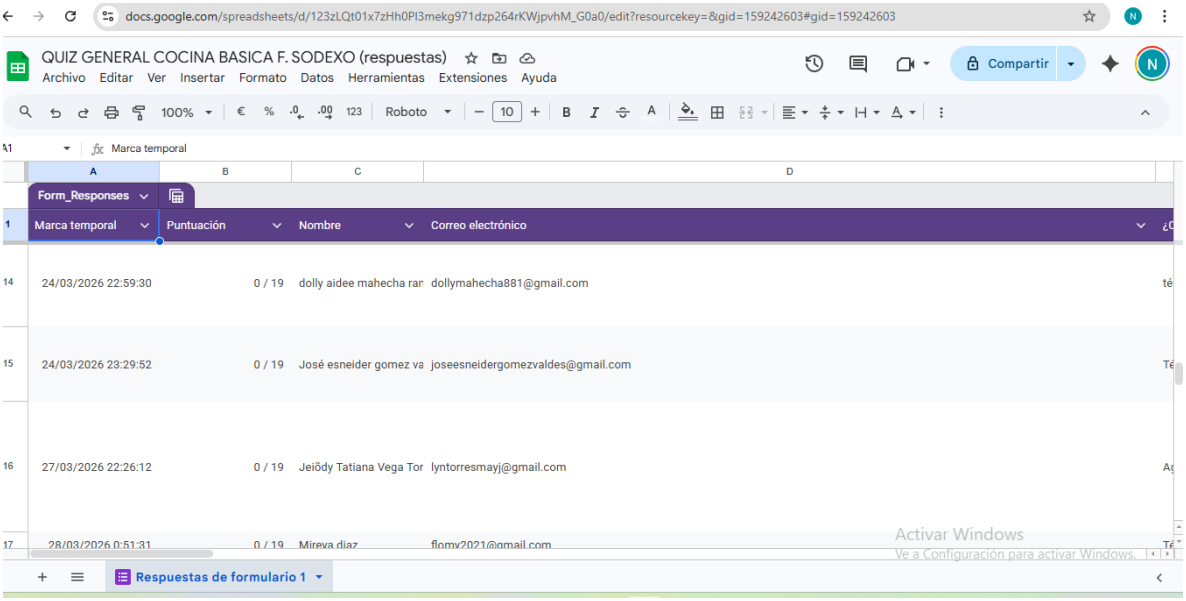

CDC SANTA HELENITA
PIGA



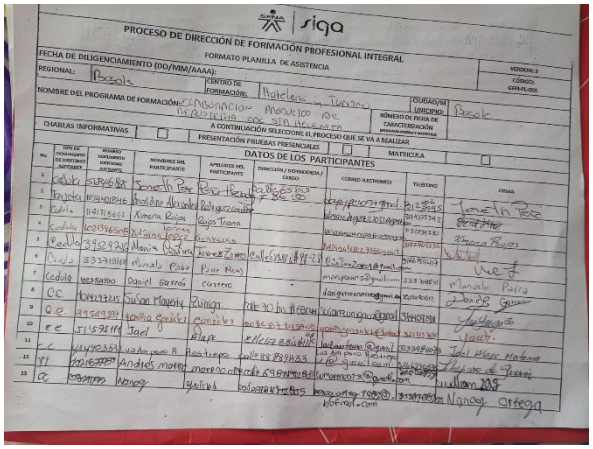


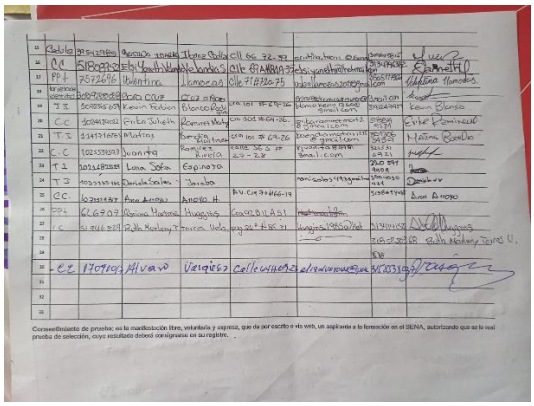



meet.google.com/zxs-vyas-afh?authuser=0
lanca Lilia Carrillo Olmos y 2 más
24
I
lucia ruiz
Jose Esneider Gomez Va...
J
2 Julieth Asendra
N
No lo se Nose
B
1 Blanca Lilia C...
J
3 JOHANNA O...
YINETH CHOLO T...
A
16 más
NARES ROME...
Mensajes de la llamada
El chat continuo está DESACTIVADO
Los mensajes no se guardarán cuando finalice la llamada. Al fijar un mensaje, las personas que se unan más tarde podrán verlo. Los mensajes se están grabando junto con la llamada.
Jose Esneider Gomez Valdes 20:23
Al llevar el gorro y el delantal se justifica la evidencia del cuchillo
Jose Esneider Gomez Valdes 20:25
Maquillaje, uñas limpias, ropa comoda
Envía un mensaje
20:28 | zxs-vyas-afh
Activar Windows
Buscar
ESP
LAA
8:28 p. m.
12/03/2026



REPOSTERIA SANTA HELENITA 3469044

























}





















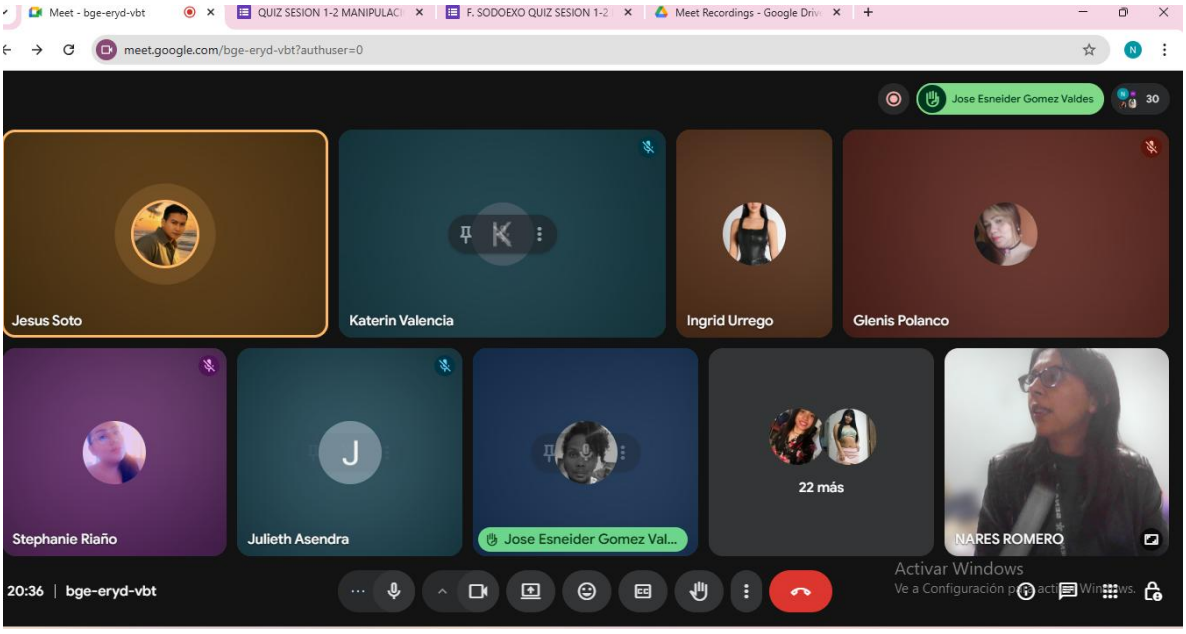


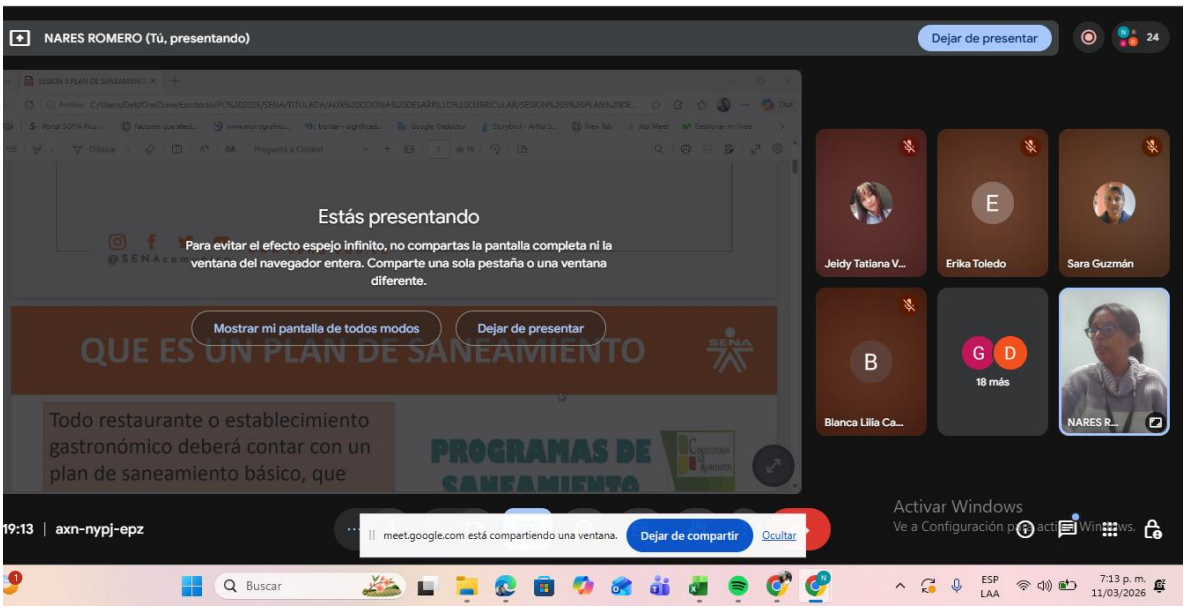


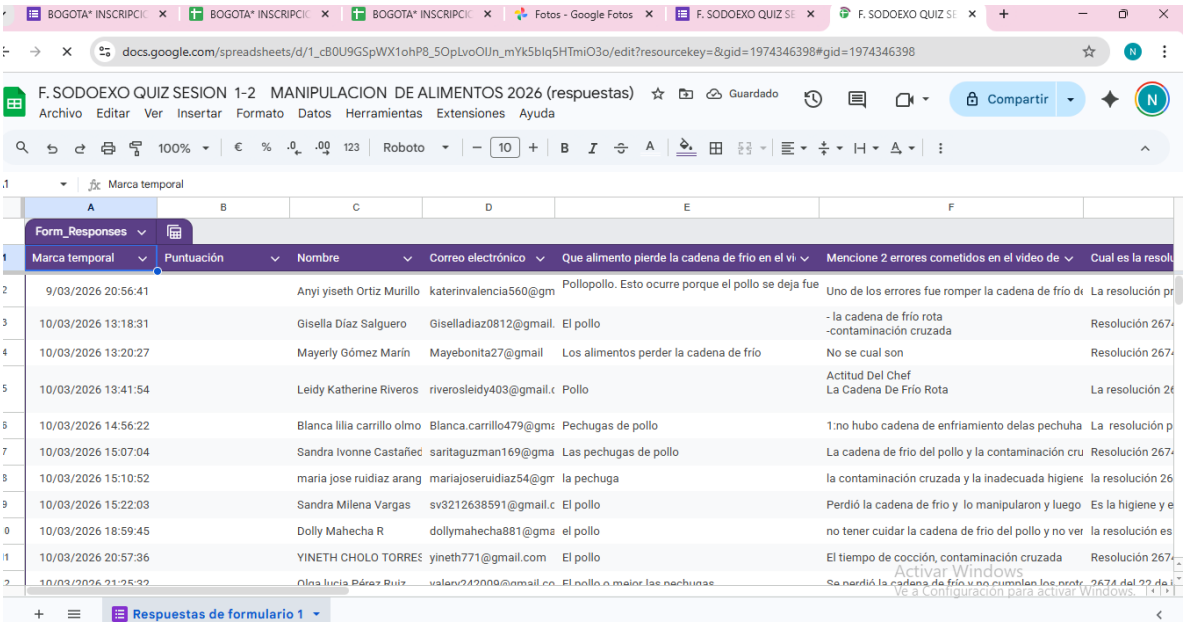


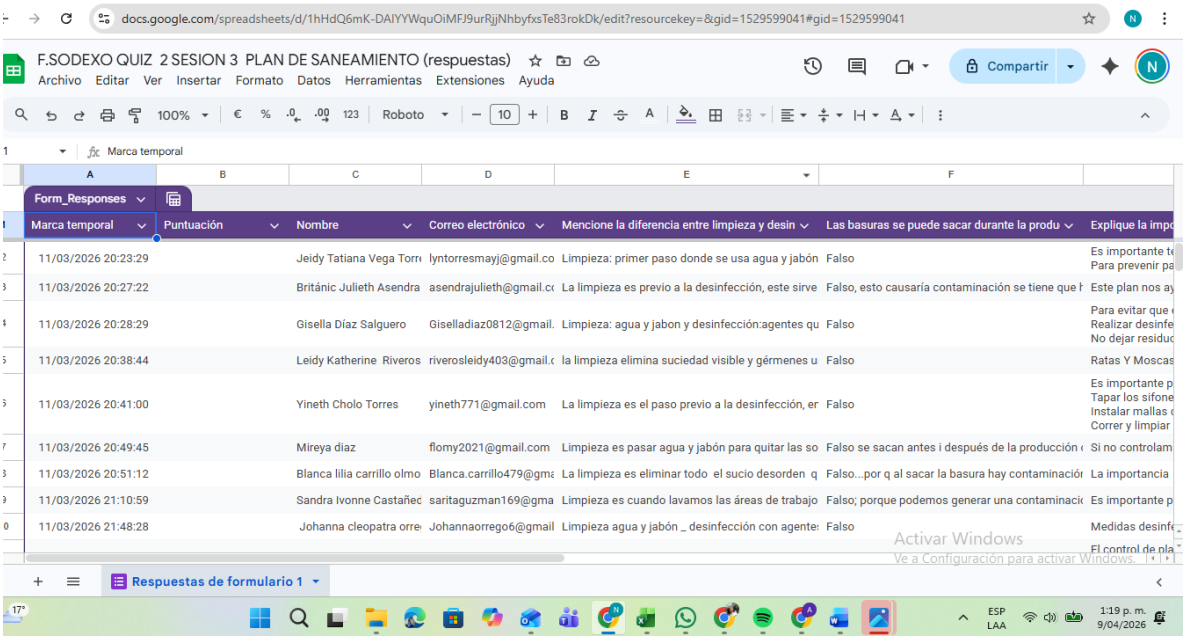


HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FUNDACION SODEXO




NARES ROMERO (Tú, presentando)
Dejar de presentar
Estás presentando
Para evitar el efecto espejo infinito, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Mostrar mi pantalla de todos modos
Dejar de presentar
QUE ES UN PLAN DE SANEAMIENTO
Todo restaurante o establecimiento gastronómico deberá contar con un plan de saneamiento básico, que
PROGRAMAS DE SANEAMIENTO
Jeidy Tatiana V...
Erika Toledo
Sara Guzmán
Blanca Lilia Ca...
18 más
NARES R...
19:13 | axn-nypj-epz
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Buscar
ESP LAA
7:13 p. m. 11/03/2026


docs.google.com/spreadsheets/d/1_cB0U9GSpWX1ohP8_5OpLvoOlJn_mYk5blq5HTmiO3o/edit?resourcekey=&gid=1974346398#gid=1974346398
F. SODOEXO QUIZ SESION 1-2 MANIPULACION DE ALIMENTOS 2026 (respuestas)
Guardado
Compartir
Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Extensiones Ayuda
Marca temporal
Form_Responses
Marca temporal | Puntuación | Nombre | Correo electrónico | Que alimento pierde la cadena de frio en el vi | Mencione 2 errores cometidos en el video de | Cual es la resolu
9/03/2026 20:56:41 | Anyi yiseth Ortiz Murillo | katerinvalencia560@gm | Pollopollo. Esto ocurre porque el pollo se deja fue | Uno de los errores fue romper la cadena de frio d | La resolución pr
10/03/2026 13:18:31 | Gisella Díaz Salguero | Giselladiaz0812@gmail. | El pollo | - la cadena de frío rota -contaminación cruzada | Resolución 267
10/03/2026 13:20:27 | Mayerly Gómez Marín | Mayebonita27@gmail | Los alimentos perder la cadena de frío | No se cual son | Resolución 267
10/03/2026 13:41:54 | Leidy Katherine Riveros | riverosleidy403@gmail.c | Pollo | Actitud Del Chef La Cadena De Frío Rota | La resolución 26
10/03/2026 14:56:22 | Blanca lilia carrillo olmo | Blanca.carrillo479@gma | Pechugas de pollo | 1:no hubo cadena de enfriamiento delas pechuha | La resolución p
10/03/2026 15:07:04 | Sandra Ivonne Castañed | saritaguzman169@gma | Las pechugas de pollo | La cadena de frio del pollo y la contaminación cru | Resolución 267
10/03/2026 15:10:52 | maria jose ruidiaz arang | mariajoseruidiaz54@gm | la pechuga | la contaminación cruzada y la inadecuada higiene | la resolución 26
10/03/2026 15:22:03 | Sandra Milena Vargas | sv3212638591@gmail.c | El pollo | Perdió la cadena de frio y lo manipularon y luego | Es la higiene y e
10/03/2026 18:59:45 | Dolly Mahecha R | dollymahecha881@gma | el pollo | no tener cuidar la cadena de frio del pollo y no ver | la resolución es
10/03/2026 20:57:36 | YINETH CHOLO TORRES | yineth771@gmail.com | El pollo | El tiempo de cocción, contaminación cruzada | Resolución 267
Respuestas de formulario 1
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.



F.SODEXO QUIZ 2 SESION 3 PLAN DE SANEAMIENTO (respuestas)

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Extensiones Ayuda

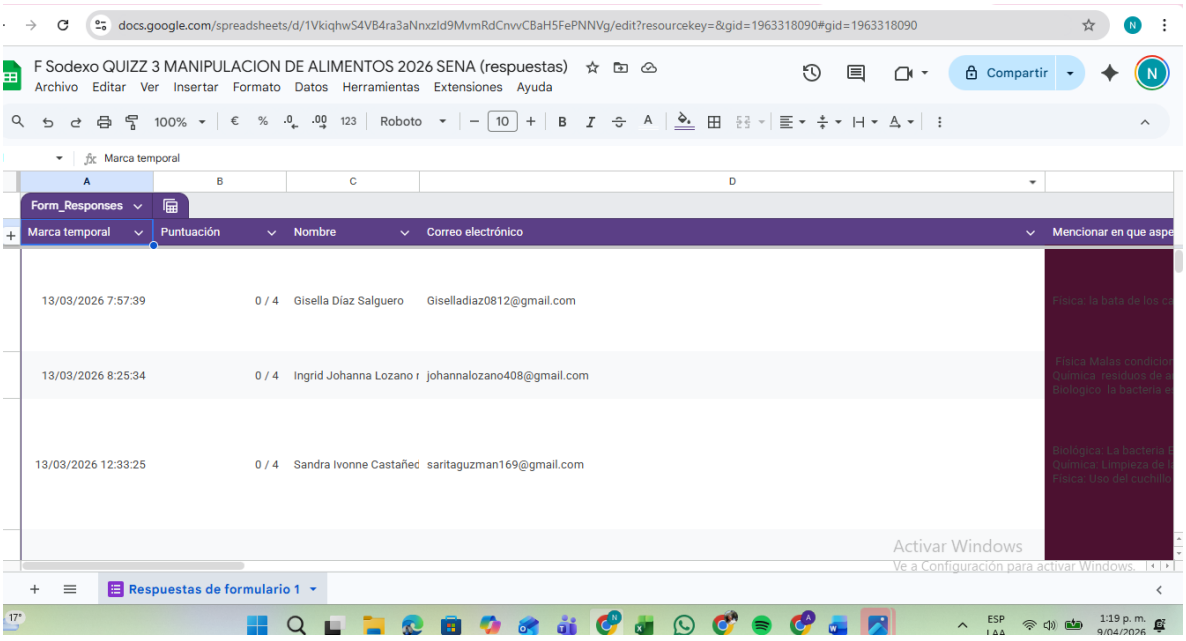
Compartir

Marca temporal

Form_Responses

Marca temporal	Puntuación	Nombre	Correo electrónico	Mencione la diferencia entre limpieza y desin	Las basuras se puede sacar durante la produ	Explique la impo
11/03/2026 20:23:29		Jeidy Tatiana Vega Torr	lyntorresmayj@gmail.co	Limpieza: primer paso donde se usa agua y jabón	Falso	Es importante te Para prevenir pa
11/03/2026 20:27:22		Británic Julieth Asendra	asendrajulieth@gmail.c	La limpieza es previo a la desinfección, este sirve	Falso, esto causaría contaminación se tiene que h	Este plan nos ay
11/03/2026 20:28:29		Gisella Díaz Salguero	Giselladiaz0812@gmail.	Limpieza: agua y jabon y desinfección:agentes qu	Falso	Para evitar que Realizar desinfe No dejar residuo
11/03/2026 20:38:44		Leidy Katherine Riveros	riverosleidy403@gmail.c	la limpieza elimina suciedad visible y gérmenes u	Falso	Ratas Y Moscas
11/03/2026 20:41:00		Yineth Cholo Torres	yineth771@gmail.com	La limpieza es el paso previo a la desinfección, er	Falso	Es importante p Tapar los sifone Instalar mallas Correr y limpiar
11/03/2026 20:49:45		Mireya diaz	flomy2021@gmail.com	Limpieza es pasar agua y jabón para quitar las so	Falso se sacan antes i después de la producción	Si no controlam
11/03/2026 20:51:12		Blanca lilia carrillo olmo	Blanca.carrillo479@gma	La limpieza es eliminar todo el sucio desorden q	Falso...por q al sacar la basura hay contaminació	La importancia
11/03/2026 21:10:59		Sandra Ivonne Castañec	saritaguzman169@gma	Limpieza es cuando lavamos las áreas de trabajo	Falso; porque podemos generar una contaminaci	Es importante p
11/03/2026 21:48:28		Johanna cleopatra orre	Johannaorrego6@gmail	Limpieza agua y jabón _ desinfección con agente	Falso	Medidas desinfe El control de pla

Respuestas de formulario 1



F Sodexo QUIZZ 3 MANIPULACION DE ALIMENTOS 2026 SENA (respuestas)

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Extensiones Ayuda

Compartir

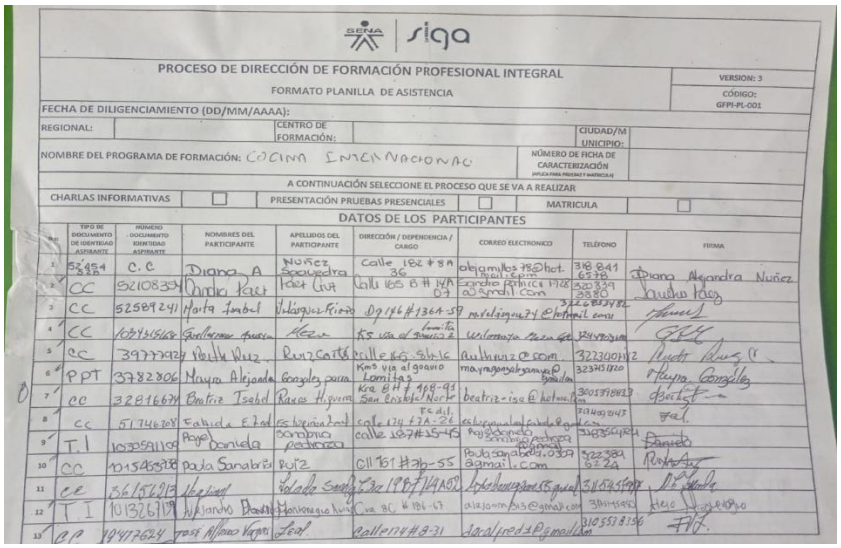
Marca temporal

Form_Responses

Marca temporal	Puntuación	Nombre	Correo electrónico	Mencionar en que aspe
13/03/2026 7:57:39	0 / 4	Gisella Díaz Salguero	Giselladiaz0812@gmail.com	Física: la bata de los
13/03/2026 8:25:34	0 / 4	Ingrid Johanna Lozano r	johannalozano408@gmail.com	Física Malas condicio Química residuos de a Biologico la bacteria a
13/03/2026 12:33:25	0 / 4	Sandra Ivonne Castañec	saritaguzman169@gmail.com	Biológica: La bacteria Química: Limpieza de Física: Uso del cuchillo

Respuestas de formulario 1

COCINA INTERNACIONAL INDUCCION-TEORICO CDC SERVITA



SENA | siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3

CÓDIGO: GFPI-FL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):

REGIONAL: | CENTRO DE FORMACIÓN: | CIUDAD/MUNICIPIO:

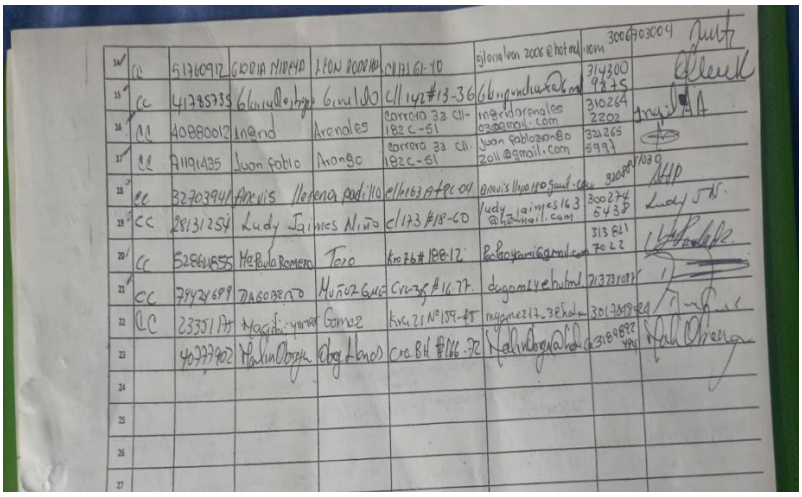
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: COCINA INTERNACIONAL | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PROYECTO Y MATRICULA)

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

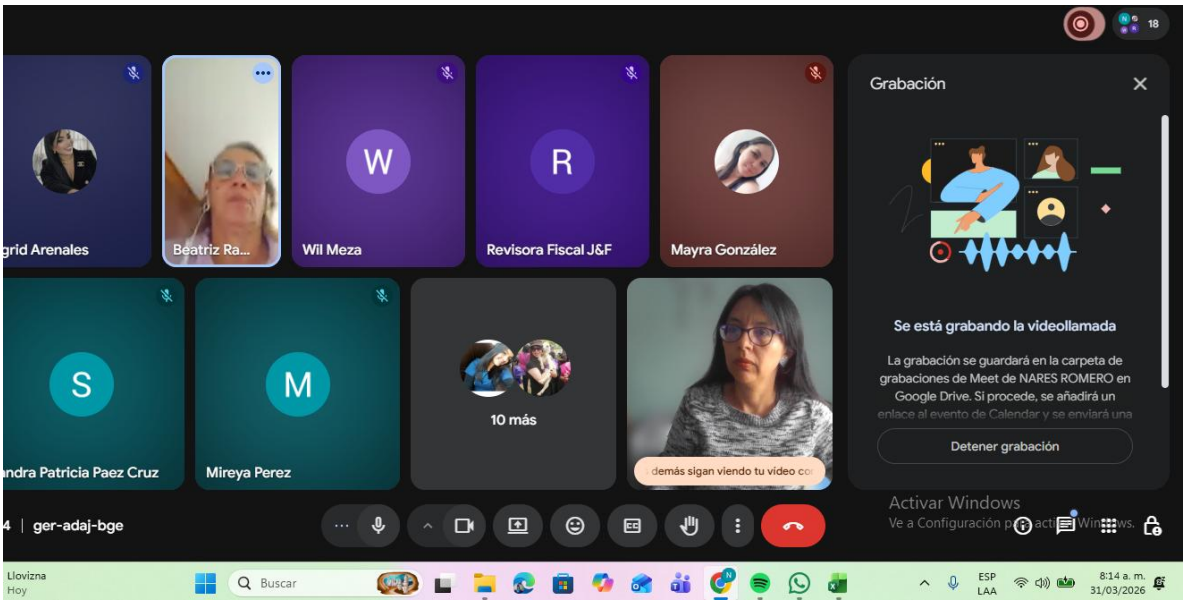
No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1		52454 5328	C.C	Diana A	Nuñez Escobedra	Calle 36		318 841 6378	Diana Alejandra Nuñez
2		CC	52108334	Cindy Paola	Leal Cruz	Calle 185 B # 14A 07		320 839 3880	
3		CC	52589241	Marta Isabel	Velasquez Rivera	Dg 146 #136A-59		3226837382	
4		CC	1014316148	Guillermo Andres	Alzate	K5 via al aeropuerto Laguito		3147	
5		CC	39777424	Yolima Ruiz	Ruiz Cortes	Calle 66 Sur 16		3223001142	
6		PPT	37782806	Mayra Alejandra	Gonzales parra	Km5 via al aeropuerto Lomitas		3233451820	Mayra Gonzales
7		CC	3281667	Beatriz Isabel	Rueda Higuera	Kra B H # 118-91 San Eusebio Norte Fe del		3001318813	
8		CC	51746608	Fabiola Estel	Escorcia Ariza	Calle 124 # 7A-26		3134032443	
9		T.I	1033591109	Paye Daniela	Gamboa pedroza	calle 187#25-45		3183504824	
10		CC	1015459338	Paola Sanabria	Ruiz	Cll 75 # 7b-55		322 384 62 24	
11		CE	861562	Yolanda	Valdez Sandoval	Cra 19 # 144 A 62		3147454992	
12		T.I	1013267178	Alejandro	Hernandez Ruiz	Cra 80 # 106-67		3014458962	
13		CC	1047726	Jose Alfonso	Vega Leal	Calle 17 # 8-31		3105538356	

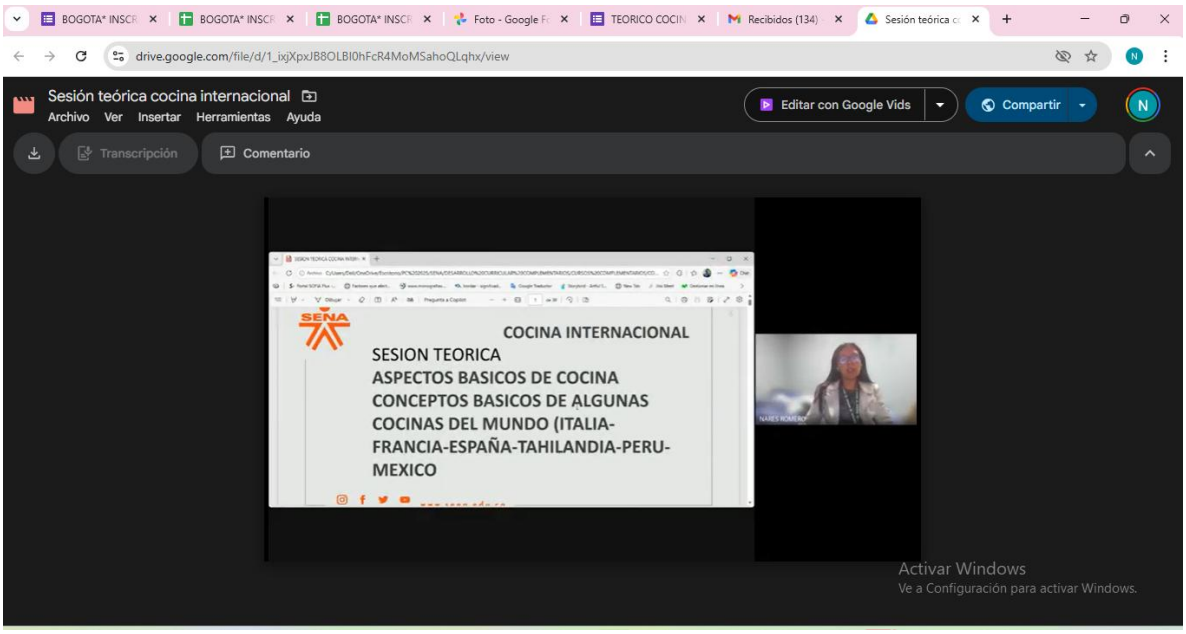


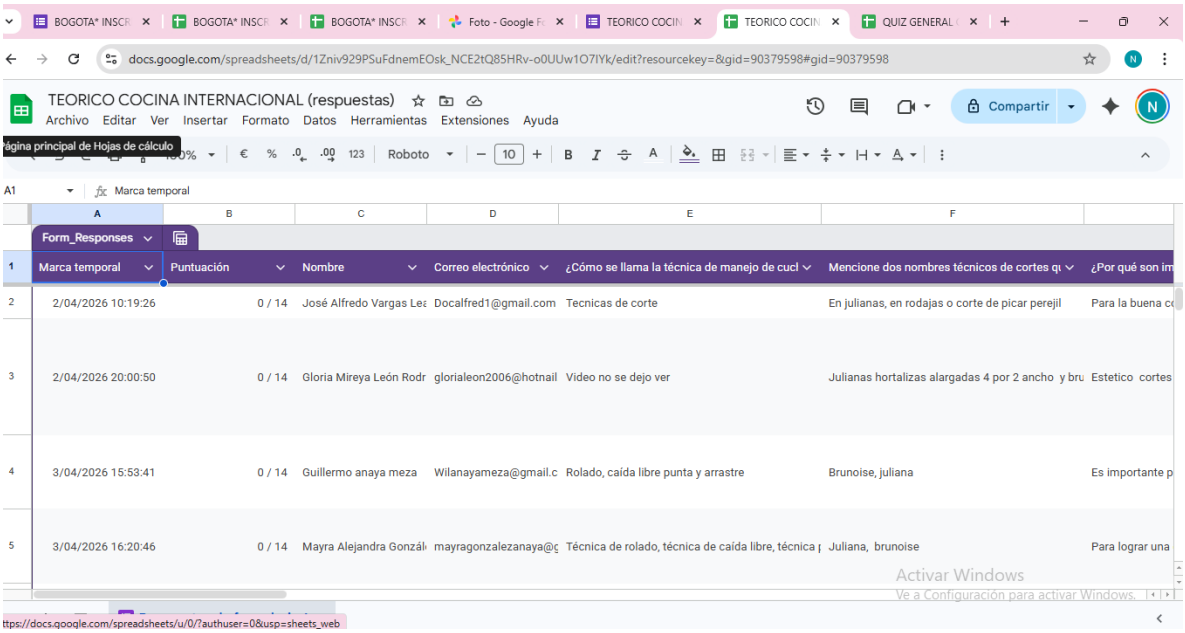
14	CC	51760912	GLORIA NIÑO	LEON BOHORQUEZ	Cll 131 61-10	gloria leon 2006@hotmail.com	3006703004	
15	CC	41785935	Gloria Milena	Gamboa	Cll 142 #13-36	66gamboa@hotmail.com	3142009215	
16	CC	40880012	Ingrid	Arenales	Carrera 33 Cll 182 C-51	ingridarenales03@gmail.com	3102642202	
17	CC	71191435	Juan Fabio	Arango	Carrera 33 Cll 182C-51	juan fabioarango2011@gmail.com	3212656991	
18	CC	32703941	Arelis	Herrera Padilla	cll 163 A # 9C-04	arelis1104@hotmail.com	3202	AHP
19	CC	28131254	Ludy Jaimes	Niño	cll 173 #18-60	ludy_jaimes163@hotmail.com	3002745438	Ludy J N.
20	CC	52861855	Ma Paula	Romero Toro	Km 7 b # 188-12	Paolayamile@gmail.com	313 821 7022	
21	CC	79424689	DAGOBERTO	Muñoz Gomez	Cra 74 # 146-77	dagom24@hotmail.com	3133710814	
22	CC	23391	Magaly	Gomez	Km 21 Nº 189-85	magomez217_3@hotmail.com	3013819824	
23		40777902	Martha	Olaya Rodriguez	Cra 84 # 146-72		3189892	
24								
25								
26								
27								






Grabación
Se está grabando la videollamada
La grabación se guardará en la carpeta de grabaciones de Meet de NARES ROMERO en Google Drive. Si procede, se añadirá un enlace al evento de Calendar y se enviará una
Detener grabación
Beatriz Ra...
Wil Meza
Revisora Fiscal J&F
Mayra González
Mireya Perez
10 más
ger-adaj-bge
Activar Windows


drive.google.com/file/d/1_ixjXpxJB8OLBI0hFcR4MoMSahoQLqhx/view
Sesión teórica cocina internacional
Archivo Ver Insertar Herramientas Ayuda
Editar con Google Vids
Compartir
Transcripción
Comentario
COCINA INTERNACIONAL
SESION TEORICA
ASPECTOS BASICOS DE COCINA
CONCEPTOS BASICOS DE ALGUNAS COCINAS DEL MUNDO (ITALIA-FRANCIA-ESPAÑA-TAHILANDIA-PERU-MEXICO
Activar Windows



TEORICO COCINA INTERNACIONAL (respuestas)

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Extensiones Ayuda

Compartir

docs.google.com/spreadsheets/d/1Zniv929PSuFdnemEOsk_NCE2tQ85HRv-o0UUw1O7IYk/edit?resourcekey=&gid=90379598#gid=90379598

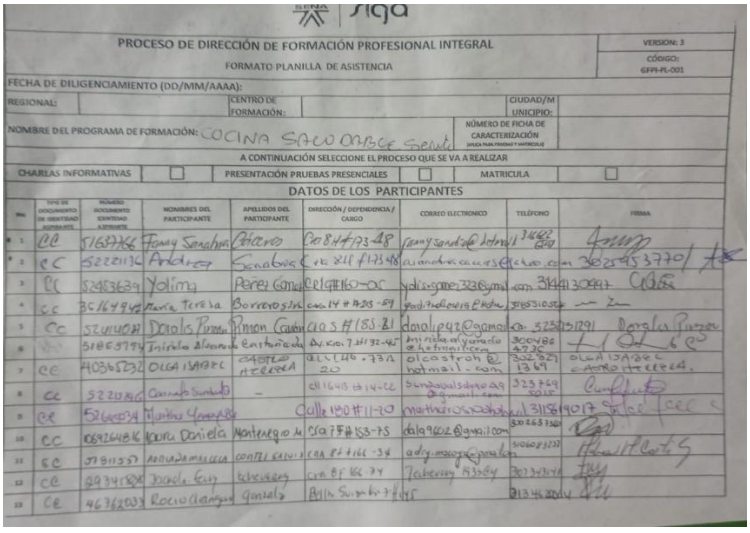
Form_Responses

	Marca temporal	Puntuación	Nombre	Correo electrónico	¿Cómo se llama la técnica de manejo de cucl	Mencione dos nombres técnicos de cortes qu	¿Por qué son im
2	2/04/2026 10:19:26	0 / 14	José Alfredo Vargas Lea	Docalfred1@gmail.com	Tecnicas de corte	En julianas, en rodajas o corte de picar perejil	Para la buena c
3	2/04/2026 20:00:50	0 / 14	Gloria Mireya León Rodr	glorialeon2006@hotnail	Video no se dejo ver	Julianas hortalizas alargadas 4 por 2 ancho y bru	Estetico cortes
4	3/04/2026 15:53:41	0 / 14	Guillermo anaya meza	Wilanayameza@gmail.c	Rolado, caída libre punta y arrastre	Brunoise, juliana	Es importante p
5	3/04/2026 16:20:46	0 / 14	Mayra Alejandra Gonzál	mayragonzalezanaya@g	Técnica de rolado, técnica de caída libre, técnica p	Juliana, brunoise	Para lograr una

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

https://docs.google.com/spreadsheets/u/0/?authuser=0&usp=sheets_web

COCINA SALUDABLE INDUCCION Y TEORICO CDC SERVITA



PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3

CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):

REGIONAL: | CENTRO DE FORMACIÓN: | CIUDAD/MUNICIPIO:

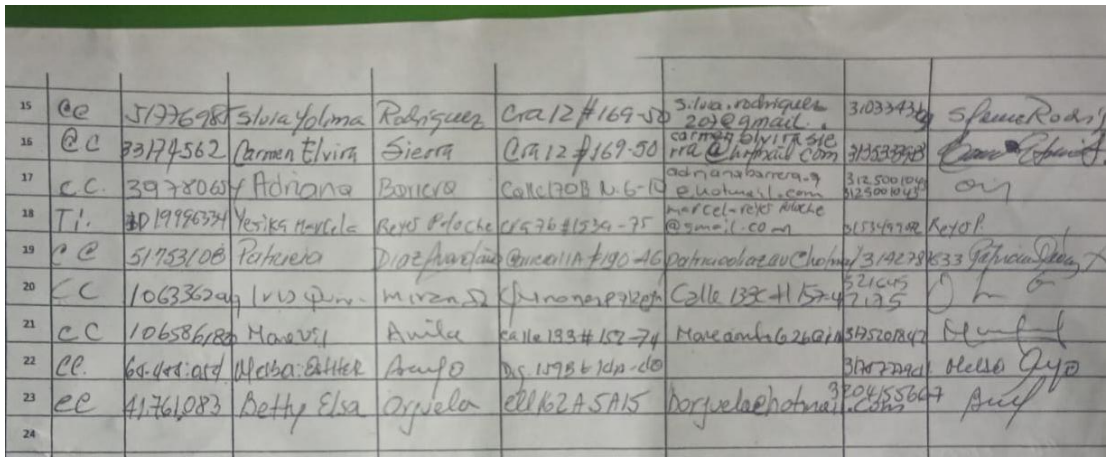
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: COCINA SALUDABLE Servita | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

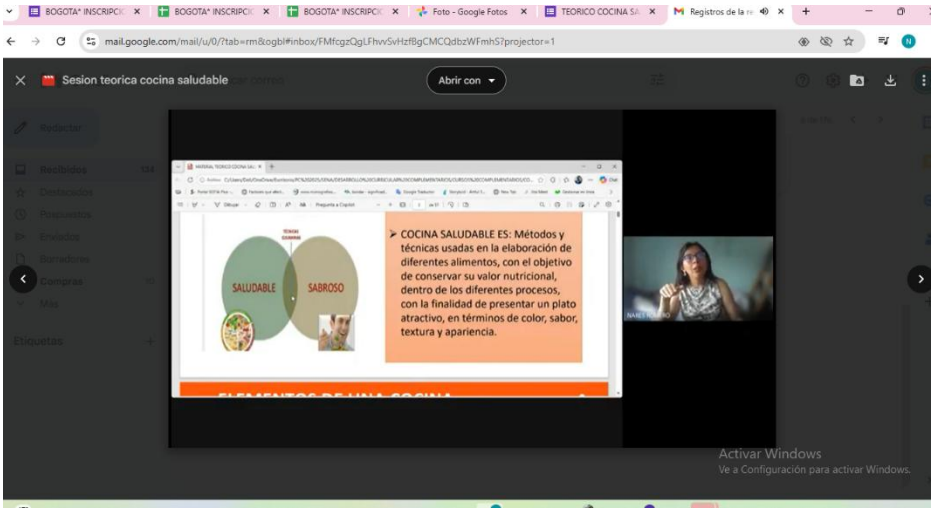
CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ACRÓNIMO	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ACRÓNIMO	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	51657766	Jenny Sandoval	Cifuentes	Cra 8H#173-48	jenny.sandoval@hotmail	3468	
2	CC	52221134	Andrea	Sandoval	Cra 21H #173-48		3625	
3	CC	52453639	Yolima	Perez Gomez				
4	CC	35164948	Maria Teresa	Borrero				
5	CC	52141078	Daniela	Pinzon Cano	Cra 5 #185-81	daniela942@gmail.com	3254	
6		51865774	Yuranis Alexandra	Enriquez				
7	CC	41036532	OLGA ISABEL	CASTELLANOS HERRERA	CALLE 146 # 73A 20	olgastron@hotmail.com	322 927 1369	
8	CC	52210362	Camila Sandoval		Calle 146 # 14-22	Sandovalsdaza09@gmail.com	323 269 5015	
9	CE	52660034	Martha Yomayusa		Calle 150 # 11-70	marthayomayusa@hotmail.com	3158 320 263 3361	
10	CC	1069264846	Laura Daniela	Montenegro M	Cra 7B #153-75	dala9602@gmail.com	3006083227	
11	CC	1073113571	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
12	CC	1073941804	Daniela Feliz	Echeverry	Cra 8F # 166-74	Echeverry 83564	3013474174	
13	CE	46362037	Rocio Alexandra	Gonzalez	Calle Sur No 7 #105		3134620414	

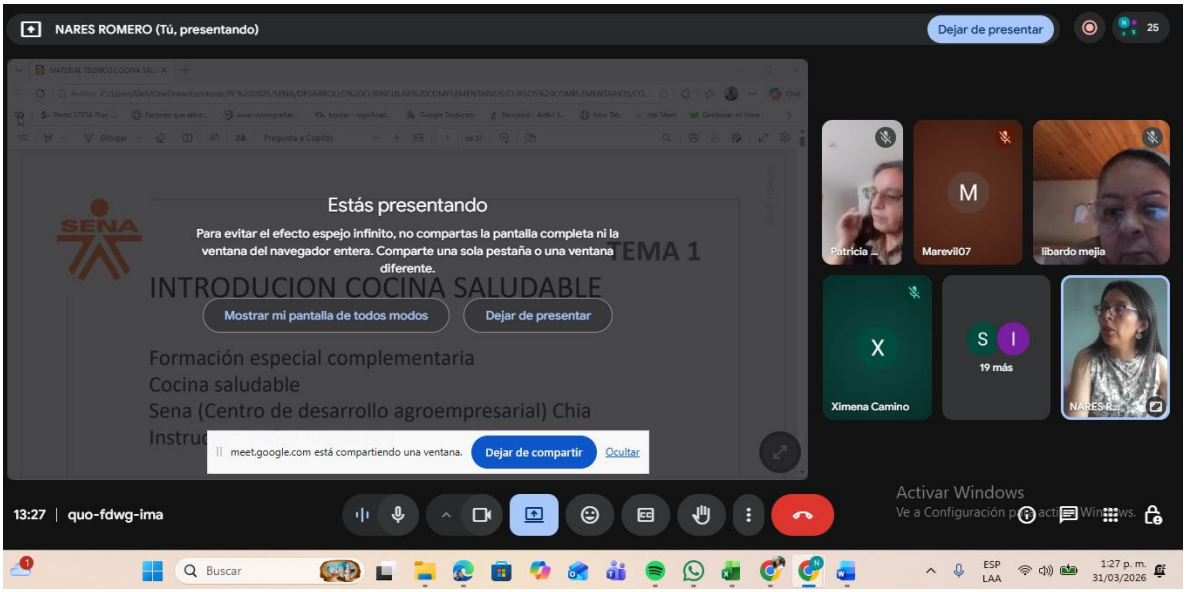


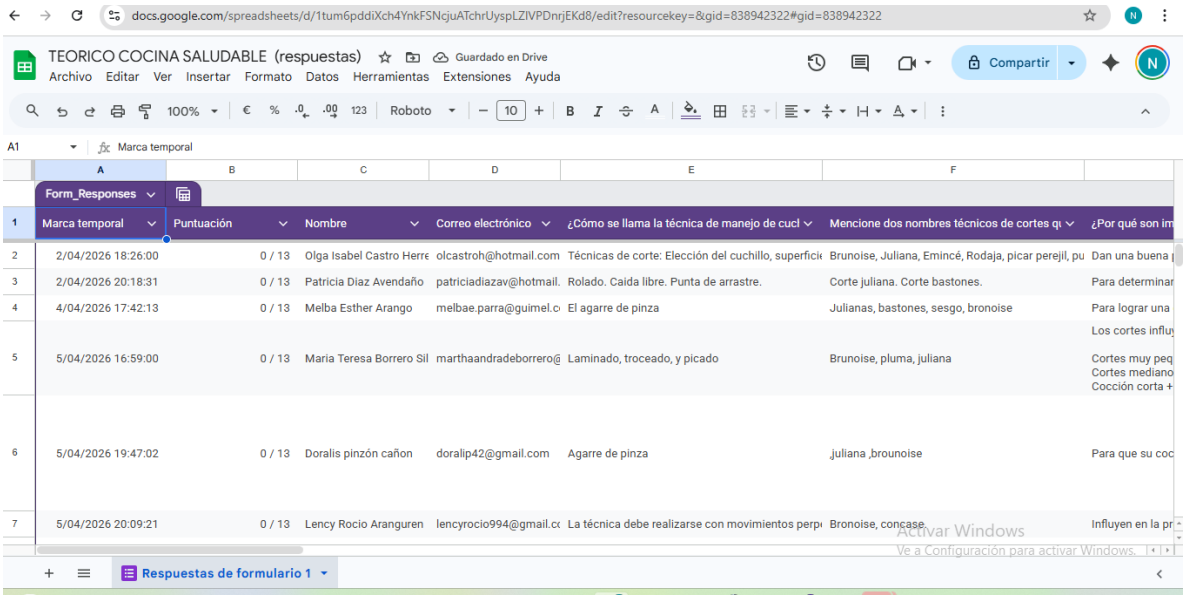
15	CC	51776987	Silvia Yolima	Rodriguez	Cra 12 #169-50	silva.rodriguez2020@gmail.com	3103343	
16	CC	33174562	Carmen Elvira	Sierra	Cra 12 #169-50	carmenelvirasierra@hotmail.com	3153	
17	CC	39780	Adriana	Barrero	Calle 170B N. 6-10	adrianabarrera.9e.hotmail.com	312 500	
18	TI	1998634	Yesika Marcela	Reyes Pinoche	cr 576 #153A-75	marcel-reyes Pinoche@gmail.com	3153	
19	CC	51753108	Patricia	Diaz Martinez	Carrera 11A #190-46	Patriciadiazcha@hotmail.com	3142	
20	CC	1063			Calle 133 #152		3214	
21	CC	1065	Mare	Avila	calle 193 # 152-74	Mareavila626@	3152	
22	CC	64	Marba Esther	Arapo	DG 179B 6 Mdp-dc		3104	
23	CC	41761083	Betty Elsa	Orjuela	CLL 62A SA 15	borjuela@hotmail.com	3204	
24								





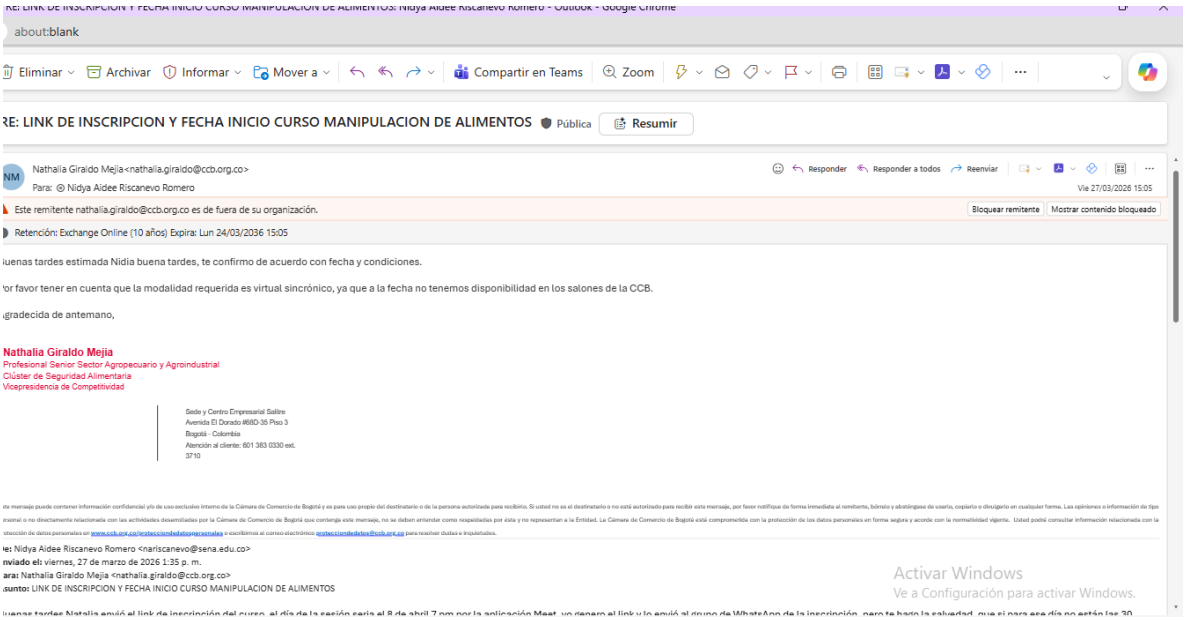



NARES ROMERO (Tú, presentando)
Dejar de presentar
25
Estás presentando
Para evitar el efecto espejo infinito, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Mostrar mi pantalla de todos modos
Dejar de presentar
INTRODUCION COCINA SALUDABLE
Formación especial complementaria
Cocina saludable
Sena (Centro de desarrollo agroempresarial) Chia
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Patricia ...
Marevil07
libardo mejia
Ximena Camino
19 más
13:27 | quo-fdwg-ima
Activar Windows
Buscar
ESP
LAA
1:27 p. m.
31/03/2026



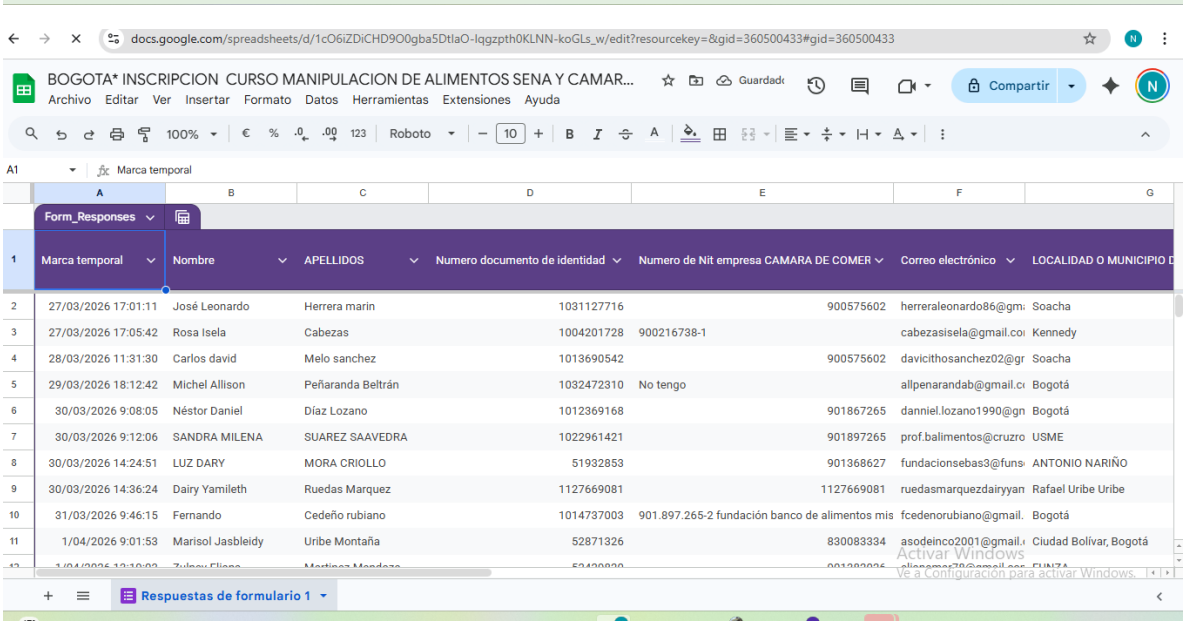
GESTION CURSO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS PARA CAMARA Y COMERCIO ABRIL-MAYO

SOLICITUD



REGISTRO DE INSCRIPCION





	A	B	C	D	E	F	G
1	Marca temporal	Nombre	APELLIDOS	Numero documento de identidad	Numero de Nit empresa CAMARA DE COMER	Correo electrónico	LOCALIDAD O MUNICIPIO D
2	27/03/2026 17:01:11	José Leonardo	Herrera marin	1031127716	900575602	herreraleonardo86@gm	Soacha
3	27/03/2026 17:05:42	Rosa Isela	Cabezas	1004201728	900216738-1	cabezasisela@gmail.co	Kennedy
4	28/03/2026 11:31:30	Carlos david	Melo sanchez	1013690542	900575602	davicithosanchez02@gr	Soacha
5	29/03/2026 18:12:42	Michel Allison	Peñaranda Beltrán	1032472310	No tengo	allpenarandab@gmail.c	Bogotá
6	30/03/2026 9:08:05	Néstor Daniel	Díaz Lozano	1012369168	901867265	danniel.lozano1990@gn	Bogotá
7	30/03/2026 9:12:06	SANDRA MILENA	SUAREZ SAAVEDRA	1022961421	901897265	prof.balimentos@cruzro	USME
8	30/03/2026 14:24:51	LUZ DARY	MORA CRIOLLO	51932853	901368627	fundacionsebas3@funs	ANTONIO NARIÑO
9	30/03/2026 14:36:24	Dairy Yamileth	Ruedas Marquez	1127669081	1127669081	ruedasmarquezdairyyan	Rafael Uribe Uribe
10	31/03/2026 9:46:15	Fernando	Cedeño rubiano	1014737003	901.897.265-2 fundación banco de alimentos mis	fcedenorubiano@gmail.	Bogotá
11	1/04/2026 9:01:53	Marisol Jasbleidy	Uribe Montaña	52871326	830083334	asodeinco2001@gmail.c	Ciudad Bolívar, Bogotá