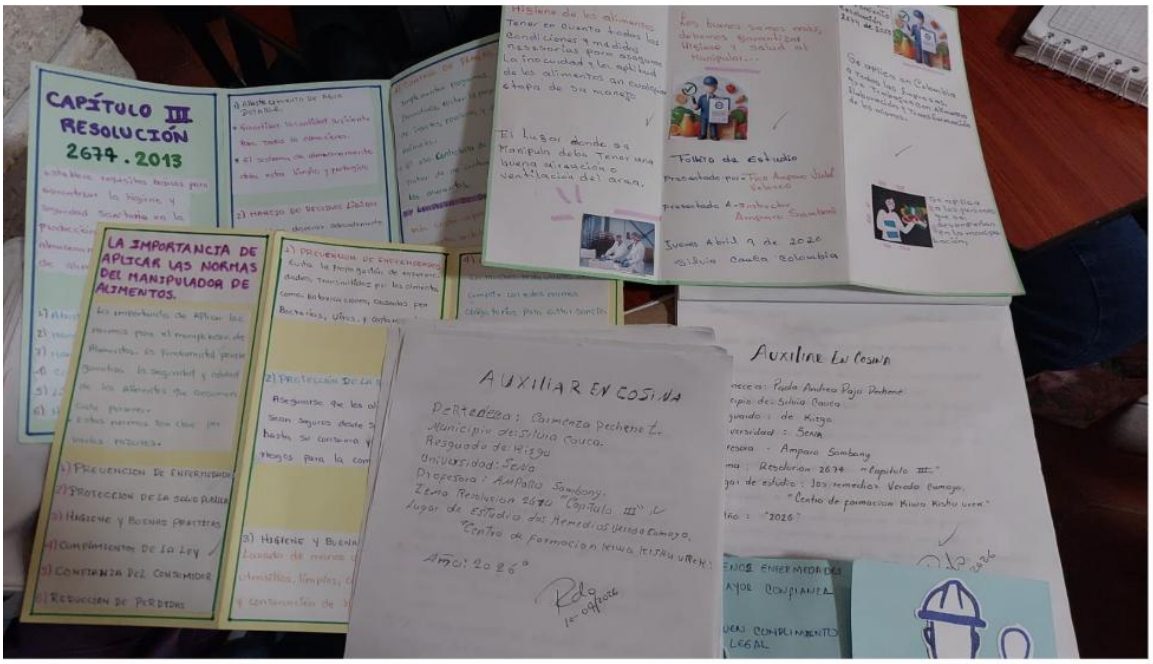
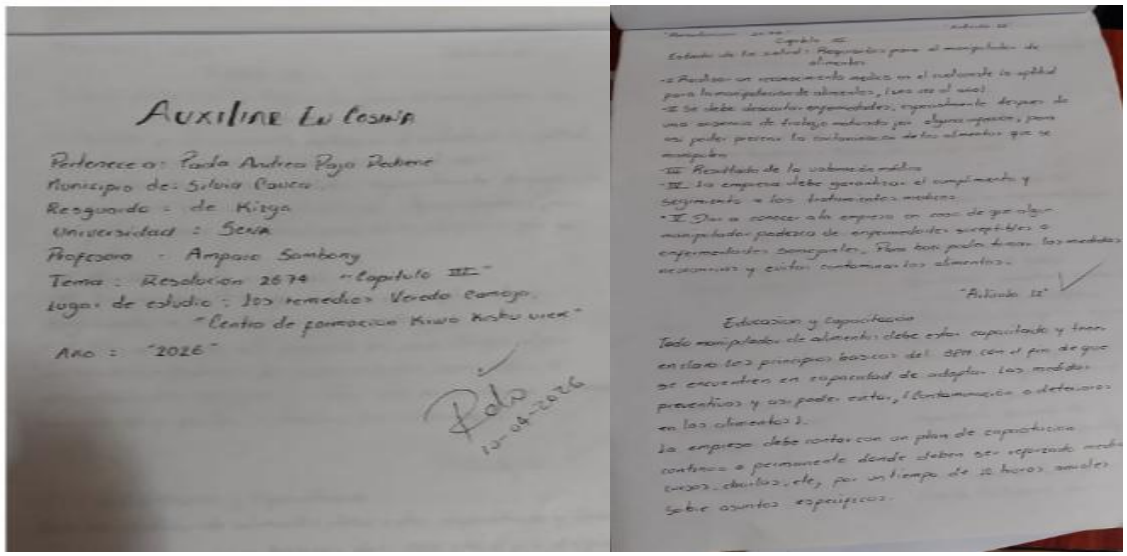
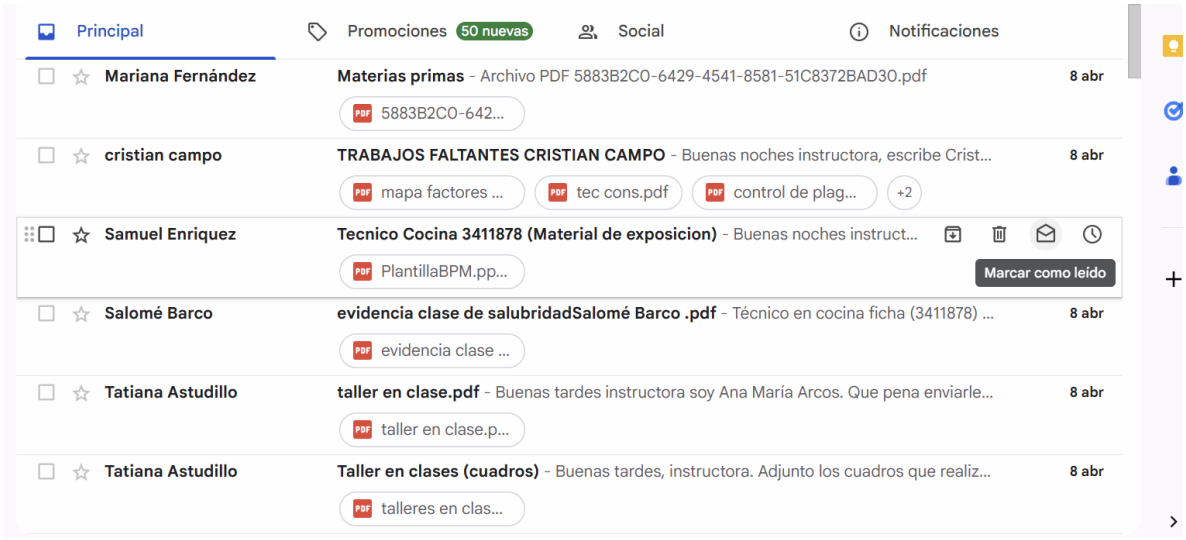
Actividad ficha 3473878 auxiliar en cocina . Resolución 2674 de 2013- Cap 3.

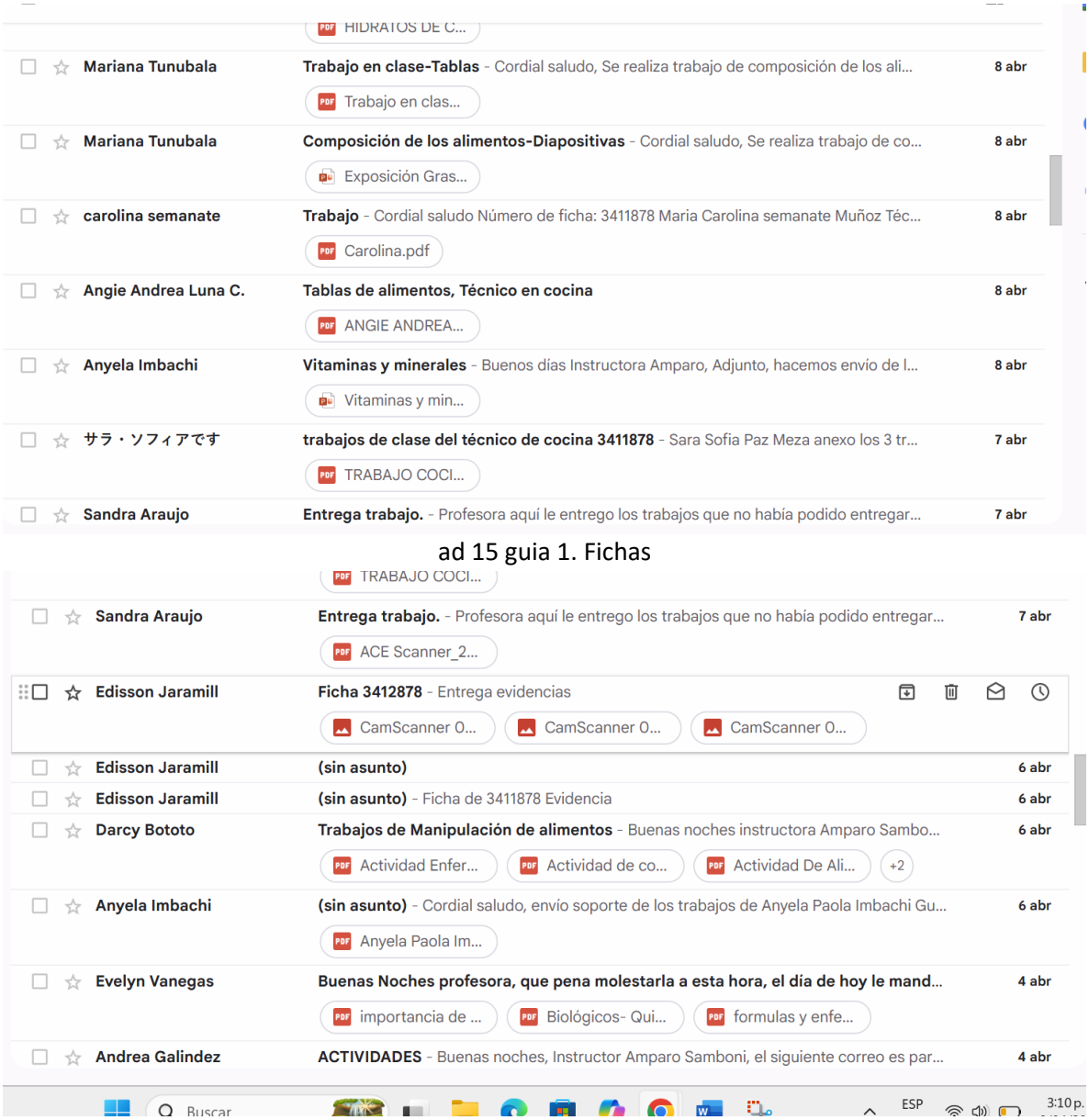





Principal
Promociones 50 nuevas
Social
Notificaciones
Mariana Fernández
Materias primas - Archivo PDF 5883B2C0-6429-4541-8581-51C8372BAD30.pdf
8 abr
5883B2C0-642...
cristian campo
TRABAJOS FALTANTES CRISTIAN CAMPO - Buenas noches instructora, escribe Crist...
8 abr
mapa factores ...
tec cons.pdf
control de plag...
+2
Samuel Enriquez
Tecnico Cocina 3411878 (Material de exposicion) - Buenas noches instruct...
PlantillaBPM.pp...
Marcar como leído
Salomé Barco
evidencia clase de salubridadSalomé Barco .pdf - Técnico en cocina ficha (3411878) ...
8 abr
evidencia clase ...
Tatiana Astudillo
taller en clase.pdf - Buenas tardes instructora soy Ana María Arcos. Que pena enviarle...
8 abr
taller en clase.p...
Tatiana Astudillo
Taller en clases (cuadros) - Buenas tardes, instructora. Adjunto los cuadros que realiz...
8 abr
talleres en clas...


Tatiana Astudillo
Taller en clases (cuadros) - Buenas tardes, instructora. Adjunto los cuadros que realiz...
8 abr
talleres en clas...
Ana María
Diapositivas de: agua en los alimentos y alimentos alérgenos
8 abr
Edisson Jaramill
Buenas tardes - Envío adjunto evidencias Ficha 3411878 Nombre: Edinson Fernando Ja...
8 abr
CamScanner 0...
CamScanner 0...
CamScanner 0...
Edisson Jaramill
Evidencia - Ficha-3411878 Nombre: Edinson Fernando Jaramillo
CamScanner 0...
CamScanner 0...
CamScanner 0...
Janer Miranda longo
Janer Miranda ficha 3411878.pdf - https://us.docworkspace.com/d/sbEaagQgjPsoNi8I...
8 abr
Janer Miranda f...
Danna
Trabajo de clasificación de alimentos y Función de los alimentos en el organismo - T
8 abr
Clasificación de...
Hilary Vanessa ...
PH y función de...
JAMIL3.0
(sin asunto) - Buenas tardes profe le envío las tablas y el trabajo escrito, el trabajo esc...
8 abr
tablas.pdf
サラ・ソフィアです
presentación del tema de hidratos de carbono del técnico de cocina 3411878 - sar...
8 abr

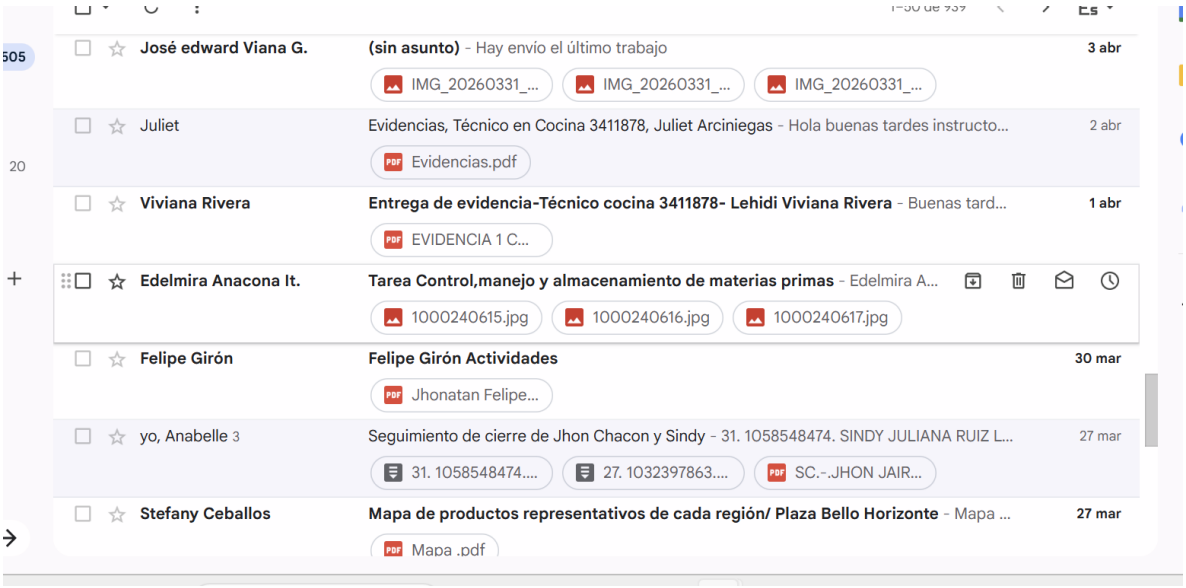
Ficha 3314929. Técnico en cocina. Evidencia Activid

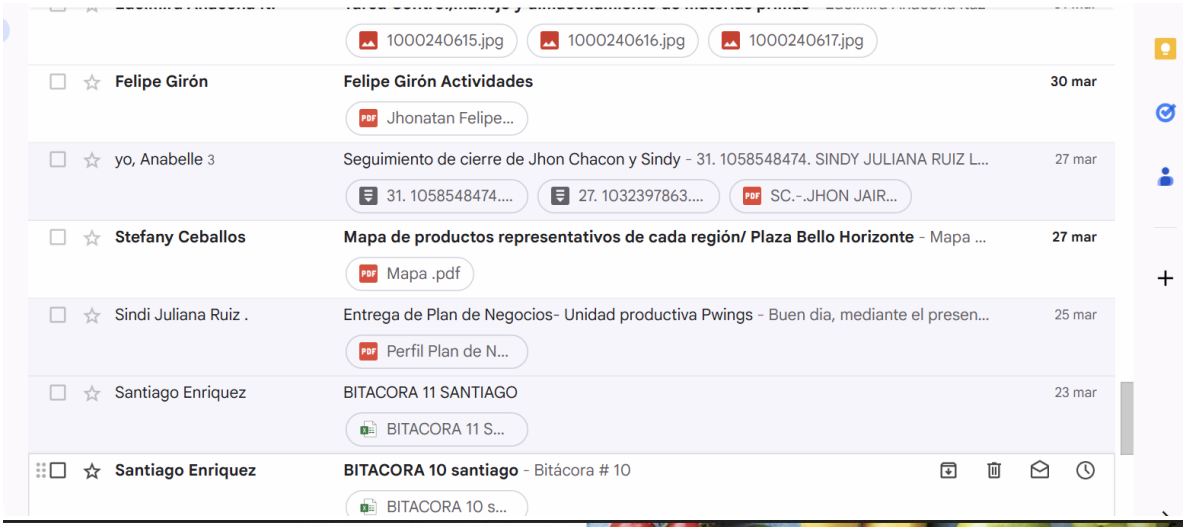


ad 15 guia 1. Fichas

tecnicas de producto


Miguel Mauricio Car.
Actividad de manipulación de alimentos - Buenas tardes instructora Amparo Sambo...
4 abr
CamScanner 0...
control de plag...
Actividad Enfer...
+2
Sammy Rivera
Evidencia de actividades relacionadas con manipulación de alimentos - Buenas ta...
4 abr
Manipulación d...
Karina Alviar
ENTREGA DE TRABAJOS - Cordial saludo. El siguiente correo es para presentar las evi...
4 abr
PRIMERAS 3 AC...
ACTIVIDADES D...
LIMPIEZA Y DES...
cristian campo
TRABAJOS BPM CRISTIAN CAMPO BARISMO 3233289 - Buenos días instr...
Enfermeda...
CRISTIAN CA...
Almacenamient...
+2
Sandra Araujo
Trabajo manipulación de alimentos - Buen día instructora
4 abr
1000419597.jpg
1000419633.jpg
1000419642.jpg
Sandra Araujo
(sin asunto) - Trabajo
4 abr
José edward Viana G.
(sin asunto) - Hay envío el último trabajo
3 abr
IMG_20260331_...
IMG_20260331_...
IMG_20260331_...


505
20
José edward Viana G.
(sin asunto) - Hay envío el último trabajo
3 abr
IMG_20260331_...
IMG_20260331_...
IMG_20260331_...
Juliet
Evidencias, Técnico en Cocina 3411878, Juliet Arciniegas - Hola buenas tardes instructo...
2 abr
Evidencias.pdf
Viviana Rivera
Entrega de evidencia-Técnico cocina 3411878- Lehidi Viviana Rivera - Buenas tard...
1 abr
EVIDENCIA 1 C...
Edelmira Anacona It.
Tarea Control,manejo y almacenamiento de materias primas - Edelmira A...
1000240615.jpg
1000240616.jpg
1000240617.jpg
Felipe Girón
Felipe Girón Actividades
30 mar
Jhonatan Felipe...
yo, Anabelle 3
Seguimiento de cierre de Jhon Chacon y Sindy - 31. 1058548474. SINDY JULIANA RUIZ L...
27 mar
31. 1058548474....
27. 1032397863....
SC.-.JHON JAIR...
Stefany Ceballos
Mapa de productos representativos de cada región/ Plaza Bello Horizonte - Mapa ...
27 mar
Mapa .pdf


1000240615.jpg
1000240616.jpg
1000240617.jpg
Felipe Girón
Felipe Girón Actividades
30 mar
Jhonatan Felipe...
yo, Anabelle 3
Seguimiento de cierre de Jhon Chacon y Sindy - 31. 1058548474. SINDY JULIANA RUIZ L...
27 mar
31. 1058548474....
27. 1032397863....
SC.-.JHON JAIR...
Stefany Ceballos
Mapa de productos representativos de cada región/ Plaza Bello Horizonte - Mapa ...
27 mar
Mapa .pdf
Sindi Juliana Ruiz .
Entrega de Plan de Negocios- Unidad productiva Pwings - Buen dia, mediante el presen...
25 mar
Perfil Plan de N...
Santiago Enriquez
BITACORA 11 SANTIAGO
23 mar
BITACORA 11 S...
Santiago Enriquez
BITACORA 10 santiago - Bitácora # 10
BITACORA 10 s...


¿Qué son las grasas?
Las Grasas son una sustancia Orgánica compuesta por Carbono, Hidrógeno y Oxígeno, que pertenecen al grupo de Lípidos.
Se encuentran en los alimentos y en el cuerpo humano, almacenándose principalmente en el tejido adiposo (tejido formado principalmente por células que contienen grasa en su citoplasma).
Las Grasas son una fuente concentrada de energía, proporcionando 9 calorías por gramo, más del doble de lo que aportan los carbohidratos o las proteínas.

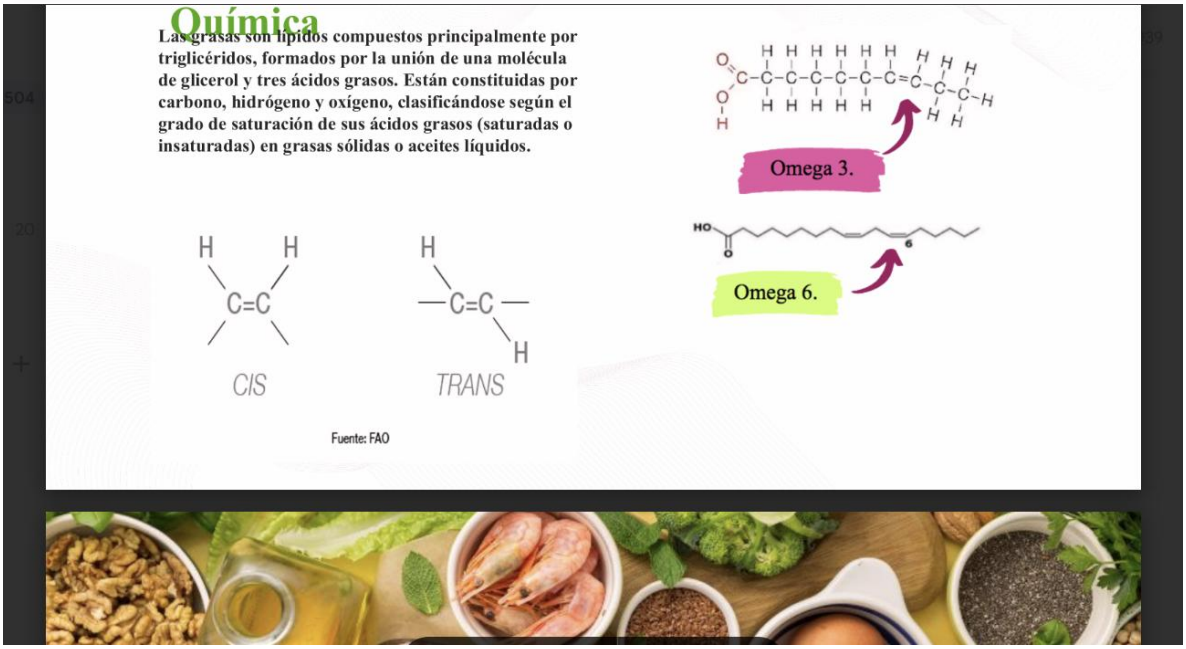


Mariana Tunubala (marianatunubala1@gmail.com) Guardado

Buenas tardes,

En el trabajo deben definir qué es punto de humo, cuales son las grasas saludables y dar ejemplos de ellas.
Hablar de las propiedades funcionales de los lípidos.

Enviar Aa



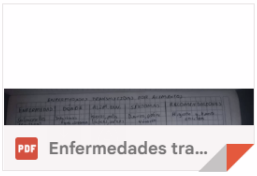
TRABAJOS BPM CRISTIAN CAMPO BARISMO 3233289 Recibidos ×

cristian campo <cristiancampo40@gmail.com> sáb, 4 abr, 10:47 a.m. (hace 5 días)

para mí

Buenos días instructora, escribe Cristian Campo de la ficha de servicios de barismo No. 3233289 con el propósito de hacerle llegar todos los de la materia de manipulación de alimentos.
Quedo atento a sus comentarios, sugerencias o si de pronto omití enviar alguno de los trabajos revisados.

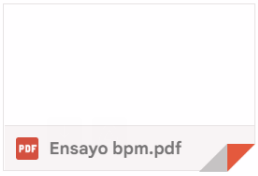
5 archivos adjuntos • Analizado por Gmail ⓘ Agregar todo a Drive


PDF Enfermedades tra...



PDF CRISTIAN CAMP...


PDF Almacenamiento ...


PDF Ensayo bpm.pdf

Trabajo manipulación de alimentos Recibidos ×

Sandra Araujo <rosarioaraujo569@gmail.com> 4 abr 2026, 10:17 a.m. (hace 5 días)

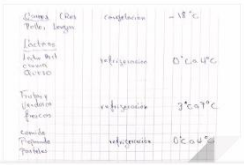
para mí

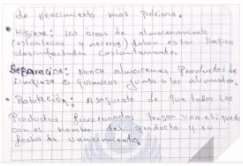
Parece que este mensaje está en inglés
Traducir al español

Buen día instructora

3 archivos adjuntos • Analizado por Gmail ⓘ Agregar todo a Drive







Responder Reenviar

EVIDENCIAS DE TRTABAJOS REALIZADOS EN LA COMPETENCIA DE MANIPULACIO DE ALIMENTOS

TECNICO EN SERVICIOS DE BARISMO

INSTRUCTORA:

AMPARO SAMBONI

Página 1 / 5

APRENDIZ:
DARLY KARINA ALVIAR PORTILLA

MPIEZA Y DESINFECCION. KARINA.pdf

Abrir con Documentos de G...

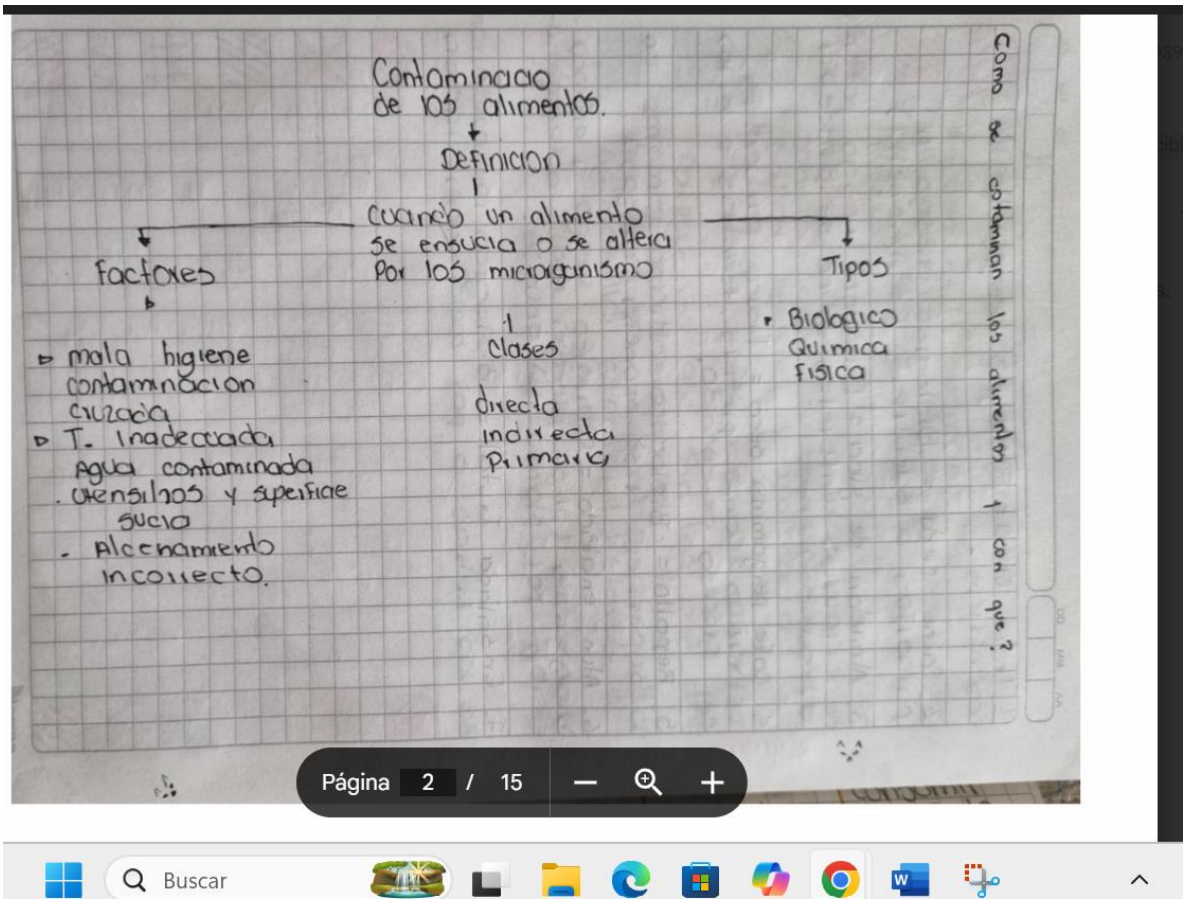
	MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	Versión No 001 **Fecha**: marzo 2026

PROCESO ESTANDAR OPERACIONAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION		PROCEDIMIENTOS
Equipo o área para limpiar:		**Procedimiento de limpieza y desinfección**
Molino de espresso.		1. **Limpieza diaria:** • Apagar y desconectar el molino. • Retirar los residuos de café de la tolva. • Limpiar la tolva con un paño ligeramente húmedo y luego secar bien. • Cepillar la salida de café molido para eliminar residuos acumulados. • Limpiar el exterior con paño ligeramente húmedo y secar al final. 2. **Limpieza profunda:** • Desconectar el molino. • Vaciar tolva y desmontar, para lavar la tolva con agua y detergente neutro, secar totalmente. • Cepillar muelas del molino y limpiar con una toalla seca. • Limpiar las superficies externas con un paño con desinfectante.
Tipo de limpieza: Preoperacional: **X** Operacional: Post Operacional: **X**		
Insumo que utilizar	**Concentración**	
Detergente neutro	liquido 20ml x litro de agua	
Desinfectante (hipoclorito de sodio al 5.25%)	2ml x litro de agua	
Utensilios o equipo para utilizar:		
Paños		
Cepillo		
Frecuencia:		
Limpieza diaria: después de cada jornada.		
Limpieza profunda: 1 vez por semana.		

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
HECHO POR: Darly Karina Alviar Portilla

ALIMENTOS PERECEDEROS	TIPO DE ALMACENAMIENTO	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	TIEMPO DE VIDA UTIL	OBSERVACIONES
ACELGA	refrigeración	2°-5°C	3-5 días	Se debe guardar en bolsa ventilada
COMIDA PREPARADA	refrigeración	2°-4°C	1-2 días	Consumir lo antes posible.
APIO FRESCO	refrigeración	2°-5°C	1 semana	Conservar en bolsa con papel húmedo.
BERENJENA	refrigeración	8°-10°C	4-7 días	Evitar el frio extremo.
BOLA DE RES ENTERA	Congelación o refrigeración	-18°C/0°-4°C	2-3 días en refrigeración/en congelación 4-12 meses	Se aconseja rotular.
CREMA DE LECHE	refrigeración	2°-4°C	5-7 días	Mantener cerrada
CEBOLLA	refrigeración	2°-5°C	1 semana	Una vez cortada

Página 1 / 4



Clasificación de la información: Pública

Vitaminas y minerales

Anyela Paola Imbachi
Juliet Arciniegas
Viviana Rivera Sánchez

@SENAcomunica
www.sena.edu.co

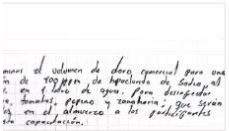
tividad de manipulación de alimentos Recibidos x

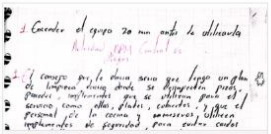
uel Mauricio Carrera Diaz <miguelmauriciocarreradiaz0@gmail.com> sáb, 4 abr, 6:07 p.m. (hace 5 días)

mí

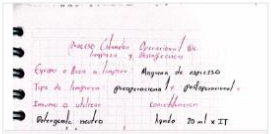
as tardes instructora Amparo Samboni le envío el trabajo que dejó la anterior semana cordial saludo
ndíz : Miguel Mauricio Carrera Diaz
:3233289
NICO EN SERVICIO DE BARISMO

chivos adjuntos • Analizado por Gmail Agregar todo a Drive


CamScanner 04-...


control de plagas ...


Actividad Enferm...


Limpieza de máq...

nas y minerales.pptx Abrir con Presentaciones de ...

Vitamina	Tipo	Funciones en el cuerpo	Alimentos donde se encuentra
Vitamina A	Liposoluble	Visión (especialmente nocturna), piel, sistema inmune, crecimiento celular	Zanahoria, batata, espinaca, hígado, leche, mango, papaya
Vitamina B1 (Tiamina)	Hidrosoluble	Producción de energía, funcionamiento del sistema nervioso	Cereales integrales, arroz, cerdo, semillas, legumbres
Vitamina B2 (Riboflavina)	Hidrosoluble	Producción de energía, salud de piel y ojos	Leche, yogur, huevos, almendras, hígado
Vitamina B3 (Niacina)	Hidrosoluble	Metabolismo energético, piel y sistema nervioso	Pollo, atún, carne, maní, cereales integrales
Vitamina B5 (Ácido pantoténico)	Hidrosoluble	Producción de hormonas y energía	Carne, aguacate, brócoli, huevos, champiñones
Vitamina B6	Hidrosoluble	Producción de neurotransmisores, formación de glóbulos rojos	Banano, pollo, pescado, papa, espinaca

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

REGIONAL CAUCA

CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

DIARIO DE CAMPO - SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA

LUGAR Y FECHA	POPAYAN ABRIL DE 2026
MES DEL INFORME	ABRIL DE 2026
INSTRUCTOR A CARGO	AMPARO SAMBONI CRUZ
AREA /REDDE CONOCIMIENTO	HOTELERIA Y TURISMO

CONSECUTIVO	FORMA DE ENTREGA	NOMBRE DEL APRENDIZ	IDENTIFICACION DEL APRENDIZ	PROGRAMA DE FORMACION	CODIGO DE LA FICHA	EMPRESA	MUNICIPIO	SEGUIMIENTO			FECHA DE EJECUCION	HORAS PARA REPORTE		
								TIPO DE SEGUIMIENTO	OBSERVACIONES	SEMANAS PROGRAMADAS Y REALIZADAS REPORTAR		HORAS PROGRAMADAS	HORAS REPORTADAS	RIO
1	DIGITAL	JHON JAIRO CHACON ALMEIDA	1.032.397.802	TCO COCINA	3000044	EMPRESA PRODUCTIVA	POPAYAN	SC		X X X X X X X X X X X X	25/03/2026	2	2	
2	DIGITAL	SINDY JULIANA RUIZ	1058516870	TCO COCINA	3000044	EMPRESA PRODUCTIVA	POPAYAN	SC		X X X X X X X X X X X X	25/03/2026	2	2	
3	DIGITAL	KEINNYS FERRER	7572048	TCO COCINA	2824288	HOTEL SAN MARTIN	POPAYAN	SC		X X X X X X X X X X X X	7/04/2026	2	2	
											TOTAL	12 H		

NOTA: PARA EL CARGUE DE HORAS EN SOFIA PLUS, REPORTE RMI SE CARGAN CON FICHAS VIGENTES

{

	Código: [illegible]
	Versión: 05

PROCESO

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO BITÁCORA DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA PARA APRENDICES DE ARTICULACIÓN CON LA EDUCACIÓN MEDIA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Bitácora N°	Periodo a reportar
11	Desde [illegible] hasta [illegible]

Datos del aprendiz

Nombre completo del aprendiz	Tipo y Número de Identificación	Contacto telefónico
1. Juan Jairo Chacon Almeyda	CC: 1102397XXX	3143XX45781
2.		
3.		
4.		
5.		
Correo electrónico institucional	**Correo electrónico personal**	**Dirección de residencia**
Jchacon@misena.co	Jhjchacona@gmail.com	Conjunto Residencial Asturias - Vía al bosque
2.		
3.		
4.		
5.		

Número de grupo	Modalidad de formación	Programa de formación	Modalidad de ejecución de la etapa productiva (presencial o virtual)
3020044	unidad productiva	Tecnólogo En cocina	Presencial

Datos del ente co-formador

Nombre de la entidad, empresa, institución u organización donde está realizando la etapa productiva	NIT	Dirección de la entidad, empresa, institución u organización
El Supervivente	830.999.234-1	SENA COMERCIO Y SERVICIO UP PANADERIA 9012 330

Datos de la persona encargada del proceso formativo del aprendiz en la entidad co-formadora

Nombre completo del ente co-formador (Jefe inmediato/Supervisor)	Cargo del ente co-formador	Contacto telefónico del ente co-formador	Correo electrónico del ente co-formador
Anallely alarcon castellanos	Instructora empresarial	3012208351	[illegible]

Datos del instructor de seguimiento

Nombre completo del instructor de seguimiento	Correo electrónico del instructor de seguimiento
Amparo sandoval cruz	[illegible]

PANADERIA

Alternativa de etapa productiva	Marque con una XX	Alternativa de etapa productiva	Marque con una XX
Contrato de aprendizaje		Monitoria	
		Proyecto productivo	X
Contrato de vinculo formativo		Vinculo laboral	

Descripción de las actividades realizadas

Descripción de la actividad (Ingresar cuantas filas sean necesarias)	Competencias del programa de formación aplicadas en el desarrollo de la actividad	Fecha de inicio (dd/mm/aa)	Fecha de fin (dd/mm/aa)	Evidencia de cumplimiento (Indique si corresponde a un documento, proceso, producto, entregable o otro) En anexo puede fortalecer la evidencia si es el caso.	Observaciones, hallazgos, dificultades presentadas, y/o soluciones realizadas por los aprendices y/o jefe inmediato
1 Realizar procedimientos de limpieza y desinfección areas de trabajo, equipos y utensilios.	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A NORMATIVA SANITARIA VIGENTE	(16/01/2026)	(31/01/2026)		
1. Retirar vitrina anteriores de mesa en el local y limpiar para colocar vitrina con la nueva imagen 2. Cambio de lonas con la nueva marca	Implementación de estrategias de Marketing de acuerdo al plan de desarrollo empresarial	(17/01/2026)	(17/01/2026)		
1.Planear la producción según los requerimientos del mercado y productos a elaborar, con su respectiva formulación y procedimientos técnicos. 2. Producto a elaborar: Salchipapa grande la casa 3. Abastecimiento de empaques para domicilio y venta del producto elaborado	*Manipular alimentos de acuerdo a normativa vigente *Preparar alimentos	18/01/2026	18/01/2026		
1. Recepcionar, adecuar, rotular y almacenar materias primas con su respectivo gramaje de acuerdo a la receta de cada plato 2. Inventario de materias primas e insumos recepcionados tales como: pollo, aliños, sencillos, salchichas, pechuga. 3. Inventario de materiales de empaque para domicilios y servicio al cliente en la mesa	*Recepcionar, adecuar, rotular y almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos. *CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	19/01/2026	19/01/2026		
DIA DE DESCANSO	DESCANSO	20/01/2026	20/01/2026		
1. Compra de insumos para preparación de salsas de naranja, manzana, miel mostaza 2. Mise en place para la preparación de la salsa (2 Lt Aprox para 2 días) 3. Almacenamiento de las salsas en las salseras a temperatura necesaria	*PREPARAR ALIMENTOS *CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	21/01/2026	21/01/2026		

215,9 x 279,4 mm

	Código: GFPI-F-147
	Versión: 09

PROCESO

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO BITÁCORA DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA PARA APRENDICES DE ARTICULACIÓN CON LA EDUCACIÓN MEDIA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Bitácora N°	Periodo a reportar
12	Desde 14/01/2026 hasta 30/01/2026

Datos del aprendiz

Nombre completo del aprendiz	Tipo y Número de Identificación	Contacto telefónico
1. Sindi Juliana Ruiz Lopez	CC 1264566579	3213929722
2.		
3.		
4.		
5.		

Correo electrónico institucional	Correo electrónico personal	Dirección de residencia
julianaruiz2610@gmail.com	julianaruiz2610@gmail.com	Carrera 40 #16-40 Alea de Occidente
2.		
3.		
4.		
5.		

Número de grupo	Modalidad de formación	Programa de formación	Modalidad de ejecución de la etapa productiva (presencial o virtual)
3000044	unidad productiva	Tecnico En cocina	Presencial

Datos del ente co-formador

Nombre de la entidad, empresa, institución o organización donde está realizando la etapa productiva	NIT	Dirección de la entidad, empresa, institución o organización
El Superlvento	890.904.254-1	SENA COMERCIO Y SERVICIO UP PANADERIA 3003 330

Datos de la persona encargada del proceso formativo del aprendiz en la entidad co-formadora

Nombre completo del ente co-formador (Jefe inmediato/Supervisor)	Cargo del ente co-formador	Contacto telefónico del ente co-formador	Correo electrónico del ente co-formador
Arathely alarcon castellanos	Instructora empresarial	3012285851	alarconaf@sena.edu.co

Datos del instructor de seguimiento

Nombre completo del instructor de seguimiento	Correo electrónico del instructor de seguimiento
Amparo sanlorel orsu	asanlorel@sena.edu.co

PANADERIA

Alternativa de etapa productiva	Marquen con una XX	Alternativa de etapa productiva	Marquen con una XX
Contrato de aprendizaje		Monitoria	
		Proyecto productivo	X
Contrato de vínculo formativo		Vínculo laboral	

Descripción de las actividades realizadas

Descripción de la actividad (Agregue cuantas filas sean necesarias)	Competencias del programa de formación aplicadas en el desarrollo de la actividad	Fecha de inicio (dd/mm/aa)	Fecha de fin (dd/mm/aa)	Evidencia de cumplimiento (Indique el correspondiente a un documento, proceso, producto, estrategia o otro) En ocasos puede fortalecer la evidencia si es el caso.	Observaciones, limitaciones, dificultades presentadas, y/o comentarios realizados por los aprendices y/o jefe inmediato
1 Realizar procedimientos de limpieza y desinfección areas de trabajo, equipos y utensilios.	*Manipular alimentos de acuerdo a normativa vigente	(14/01/2026)	(14/01/2026)		
1. Retirar vitrina anteriores de mesas en el local y limpiar para colocar vitrina con la nueva Imagen 2. Cambio de lonas con la nueva marca	Implementacion de estrategias de Marketing de acuerdo al plan de desarrollo empresarial	(17/01/2026)	(17/01/2026)		
1.Planear la producción según los requerimientos del mercado y productos a elaborar, con su respectiva formulación y procedimientos teoricos. 2. Producir o elaborar Salchipapa grande la casa 3. Alistamiento de empaques para domicilio y venta del producto elaborado	*Manipular alimentos de acuerdo a normativa vigente *Preparar alimentos	16/01/2026	16/01/2026		
1. Recepcionar, almacar, rotular y almacenar materias primas con su respectivo gramaje de acuerdo a la receta de cada plato 2. Inventario de materias primas e insumos requisionados tales como: pollo, aliñe, cordillas, salchichas, pechugas 3. Inventario de materiales de empaque para domicilios y servicio al cliente en la mesa	*Manipular alimentos de acuerdo a normativa vigente *CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	19/01/2026	19/01/2026		
DIA DE DESCANSO	DESCANSO	29/01/2026	30/01/2026		
1. Compra de insumos para preparación de salsas de naranja, maracuya, miel mostaza 2. Mise en place para la preparación de la salsa (21 Aprox para 2 días) 3. Almacenamiento de las salsas en las salseras a temperatura necesaria .4Preparación de salsas.	*Manipular alimentos de acuerdo a normativa vigente *CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS *PREPARAR ALIMENTOS	21/01/2026	21/01/2026		

215,9 x 279,4 mm