

EL CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS

CERTIFICA

Que ALEJANDRO DAVID TORRES ORJUELA identificado(a) con Cedula de Ciudadania No 1.019.147.217 de Bogotá, realizó y aprobó el programa de TÉCNICO EN COCINA. con las siguientes evaluaciones e intensidad horaria:

	EVAL	I.H.
Itinerario		
COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA	4.5 A	180
CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTO. ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	9S DE 4.5 A	100
EJECUTAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ACUERDO A L PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	LOS 4.5 A	100
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	4.5 A	80
PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	4.5 A	550
PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATORILOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.	TURALEZA 4.5 A	5
RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	4.5 A	880

Se expide en Bogotá, a los once (11) días del mes de abril de dos mil dieciocho (2018)

Firmado Digitalmente por CARLOS ALBERTO BARON SERRANO SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA Autenticidad del Documento Bogotá - Colombia

CARLOS ALBERTO BARON SERRANO

Subdirector (E) CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS REGIONAL DISTRITO CAPITAL