EVIDENCIA MEDIACIÓN POR HERRAMIENTAS TECNOLOGICAS (WHATSAPP) 15 may – 11 jun 2021

FICHA 2326504 EMPRENDEDOR EN EL PROCESAMIENTO DE DULCERIA Y CONFITERIA ARTESANAL

MUNICIPIO TAMBO (VRD. CABUYAL)

2/5/2021 2:54 p. m. - Carlos Manuel Bucheli C: Cordial Saludo aprendices

Teniendo en cuenta las actuales circunstancias, nos vemos en la necesidad de adelantar nuestra formación mediando por estas herramientas tecnológicas como lo son WhatsApp, videos tutoriales, guías de aprendizaje, cartillas e infogramas con su respectivo taller.

SIN EMBARGO SOY REITERATIVO QUE DEBEMOS TENER NUESTRAS CLASES PRACTICAS PRESENCIALES Y ASI VA SER (tener un poco de paciencia).

A continuación enviare nuevamente el material didáctico para poder realizar las actividades planteadas en las guías de aprendizaje. Hasta el momento venimos trabajando 3 guías con sus respectivos talleres.

Los videos tutoriales y lo que denomino flayer o cartilla es el apoyo que tienen ustedes para realizar los talleres.

Guías y Talleres para trabajar *plazo máximo para entregas 31 de mayo*.

12/5/2021 2:54 p. m. - Carlos Manuel Bucheli C: Guías y talleres

12/5/2021 2:54 p. m. - Carlos Manuel Bucheli C: <Multimedia omitido>

12/5/2021 2:55 p. m. - Carlos Manuel Bucheli C: <Multimedia omitido>

12/5/2021 2:55 p. m. - Carlos Manuel Bucheli C: <Multimedia omitido>

12/5/2021 2:55 p. m. - Carlos Manuel Bucheli C: <Multimedia omitido>

12/5/2021 2:55 p. m. - Carlos Manuel Bucheli C: <Multimedia omitido>

12/5/2021 2:55 p. m. - Carlos Manuel Bucheli C: Material de apoyo para realizar las actividades y talleres.

12/5/2021 2:55 p. m. - Carlos Manuel Bucheli C: 👇

12/5/2021 2:55 p. m. - Carlos Manuel Bucheli C: <Multimedia omitido>

12/5/2021 2:55 p. m. - Carlos Manuel Bucheli C: <Multimedia omitido>

12/5/2021 2:55 p. m. - Carlos Manuel Bucheli C: <Multimedia omitido>

12/5/2021 2:55 p. m. - Carlos Manuel Bucheli C: Videos elaborados por el instructor Técnico.

12/5/2021 2:55 p. m. - Carlos Manuel Bucheli C: 👇

12/5/2021 2:55 p. m. - Carlos Manuel Bucheli C: Video #1 (introducción BPM) https://www.youtube.com/watch?v=wn1Okpt8MGU

12/5/2021 2:55 p. m. - Carlos Manuel Bucheli C: Video#2 (Limpieza&desinfección) https://youtu.be/4Grl-cGlQn8

12/5/2021 2:55 p. m. - Carlos Manuel Bucheli C: Video#2 (elaboración mermelada) https://www.youtube.com/watch?v=-dodK6TdQQA&feature=youtu.be

12/5/2021 2:55 p. m. - Carlos Manuel Bucheli C: Por favor una manito arriba de las personas que les llego este mensaje y por favor de manera comedida pido que las personas que puedan compartir este material.

12/5/2021 4:49 p. m. - Paola Estrada Cabuyal:

12/5/2021 4:58 p. m. - Carlos Manuel Bucheli C: Gracias por responder Paola.

12/5/2021 5:04 p. m. - Paola Estrada Cabuyal: Bueno señor

12/5/2021 7:03 p. m. - Karina Mejia Cabuyal Tambo:

12/5/2021 7:06 p. m. - +57 313 6640021: Porfa desirle a don Reinel campo q me llame es urjente 3136640021..muchas gracias

13/5/2021 9:43 a. m. - +57 312 7609146 salió del grupo

13/5/2021 12:49 p. m. - +57 313 7752173:

13/5/2021 12:53 p. m. - +57 315 3692698:

13/5/2021 7:29 p. m. - +57 311 2847367:

19/5/2021 10:53 a. m. - Carlos Manuel Bucheli C: Buenos días grupo co

Espero se encuentren bien, en la tarde estaré atento a las personas que aún están pendientes por la entrega de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje.

19/5/2021 11:44 a. m. - Paola Estrada Cabuyal: Buenos días, bueno señor gracias

24/5/2021 10:54 a. m. - +57 311 2847367 añadió a Amparo Hincapié Sena

28/5/2021 9:16 a. m. - +57 311 2847367 añadió a +57 311 6925063

2/6/2021 12:34 p. m. - +57 310 4704036 cambió a +57 313 8959839

10/6/2021 12:55 p. m. - Carlos Manuel Bucheli C: Cordial saludo estimadas aprendices de Emprendimiento de Dulcería & Confitería Artesanal, a continuación les comparto la guía de aprendizaje #4 y Taller#4, con un material de apoyo para realizar las actividades propuestas (video tutorial e infogramas).

Las clases presenciales están programadas para la siguiente fecha

Grupo Cabuyal 29, 30 de junio y 1 y 2 de julio en jornada continua de 9 am a 5 pm. (Llevar almuerzo o para preparar algo).

Tener en cuenta lo que deben tener listo:

Estufa grande- gas- licuadora- utensilios (pailones, jarras, cernidor, cucharon o espátula)

Fruta: guayaba (2 kilos), Tomate de árbol (2 kilos), Mora (2 kilos), Maracuyá (1 kilos), cascara de café (2 kilos) y las frutas que tengan de cosecha en sus fincas.

Azúcar: 10 kilos

Los demás insumos y o ingredientes yo lo llevo.

La idea es ponerse al día con la formación, esta invitación es para todas las personas que están matriculadas, por favor hacer extensivo el mensaje. Se hará un repaso de las guías enviadas hasta el momento.

10/6/2021 12:57 p. m. - Carlos Manuel Bucheli C: <Multimedia omitido>

10/6/2021 12:58 p. m. - Carlos Manuel Bucheli C: <Multimedia omitido>

10/6/2021 12:58 p. m. - Carlos Manuel Bucheli C: <Multimedia omitido>

10/6/2021 12:58 p. m. - Carlos Manuel Bucheli C: Video tutorial 👇

10/6/2021 12:58 p. m. - Carlos Manuel Bucheli C: Video#4 (funcionalidad materias primas en dulcería&confitería artesanal) https://www.youtube.com/watch?v=NAqGovZs4D0

10/6/2021 12:58 p. m. - Carlos Manuel Bucheli C: *Quedo muy atento, para atender sus inquietudes con respecto a las actividades propuestas y la logística para realizar nuestros encuentros presenciales*

10/6/2021 1:31 p. m. - Paola Estrada Cabuyal: Gracias