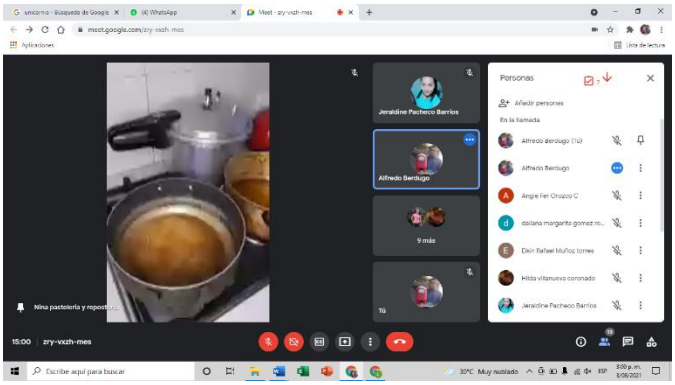
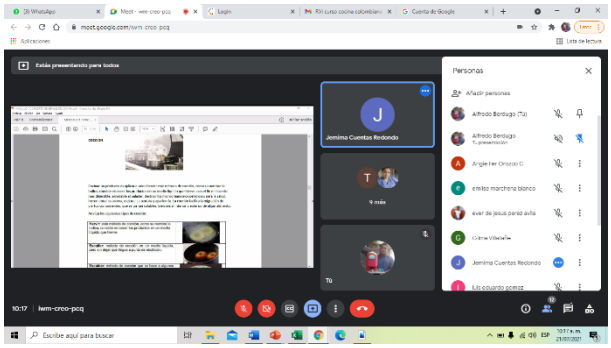
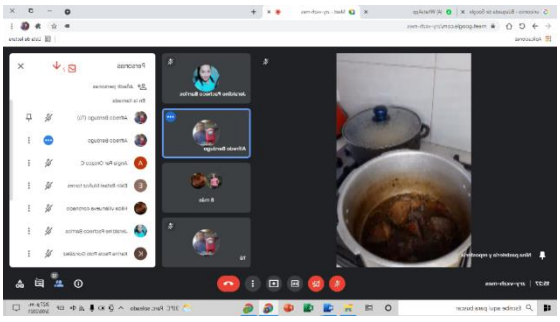
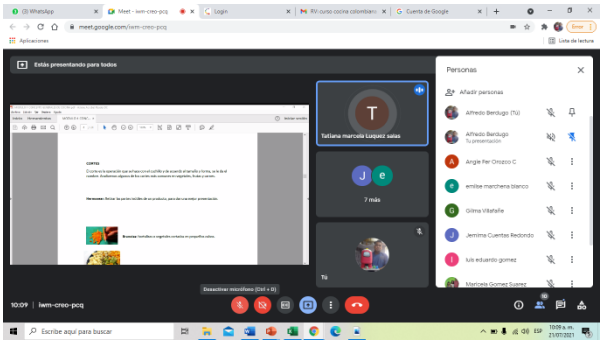
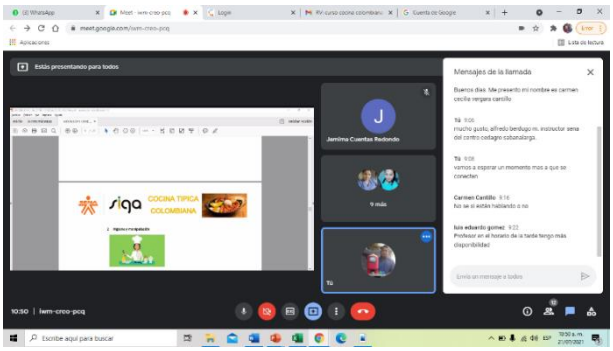
PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
EVIDENCIAS ACTIVIDADES
MES DE SEPTIEMBRE 2021
Acompañamiento mediante las plataformas de Teams, Whatapp, Meet y Correo electrónico.

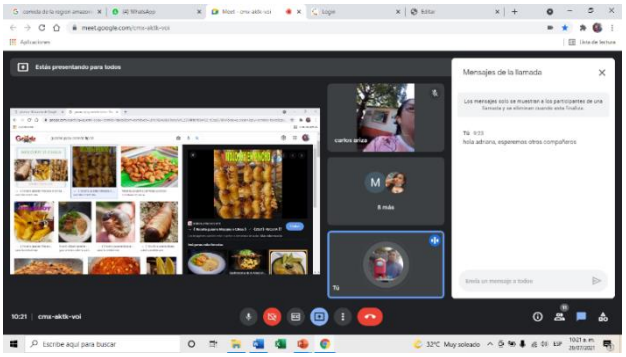


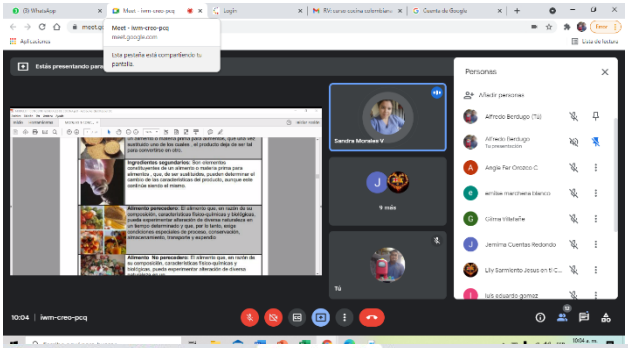


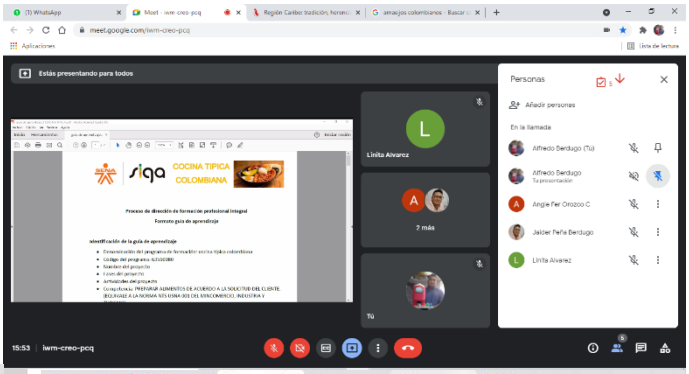


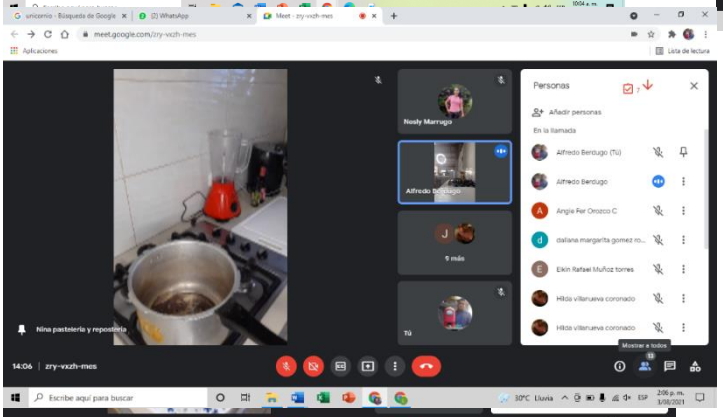


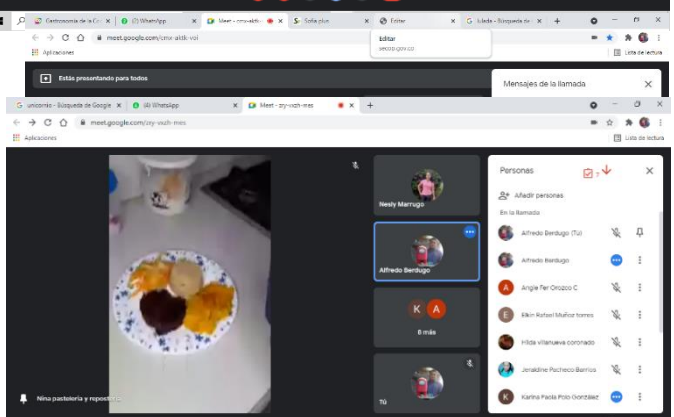


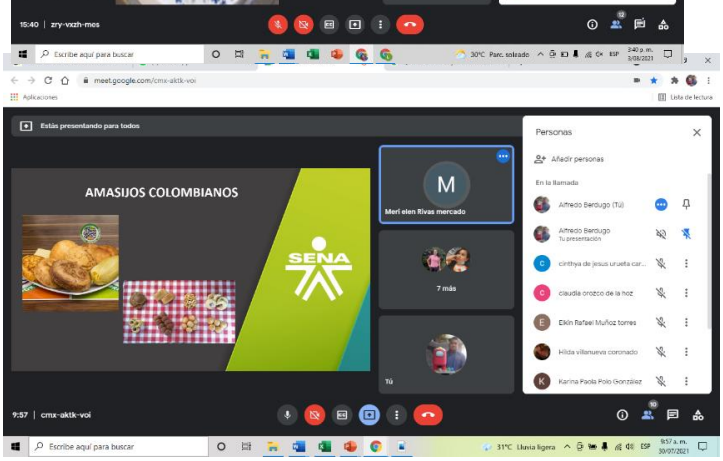


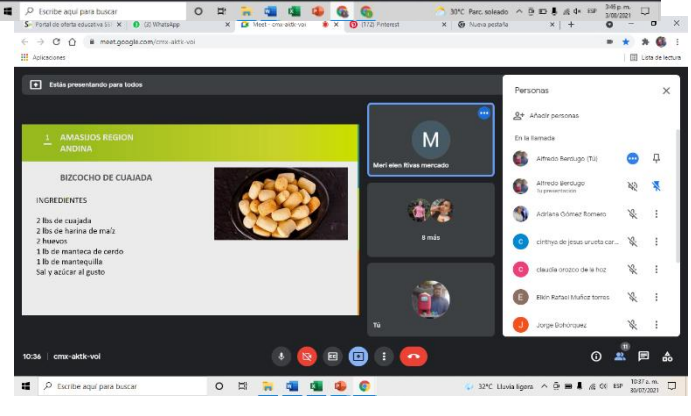

Meet - iwm-creo-pcq
Estás presentando para todos
Personas
Sandra Morales V
9 más
Tú
10:04 | iwm-creo-pcq

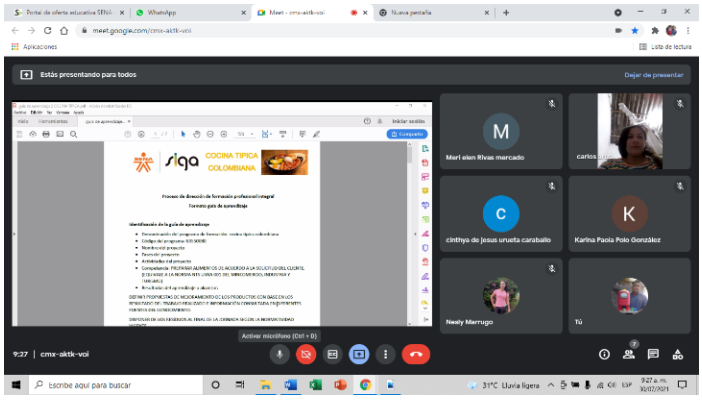

Estás presentando para todos
siqa
COCINA TIPICA COLOMBIANA
Personas
Linita Alvarez
2 más
Tú
15:53 | iwm-creo-pcq

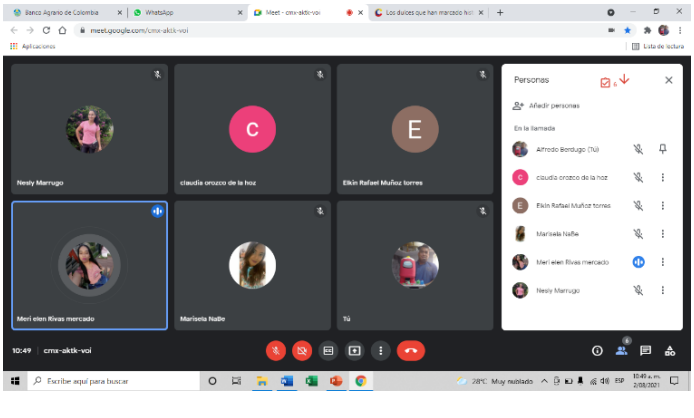

Personas
Nesly Marrugo
Alfredo Berdugo
9 más
Tú
Nina pastelería y repostería
14:06 | zry-vxzh-mes

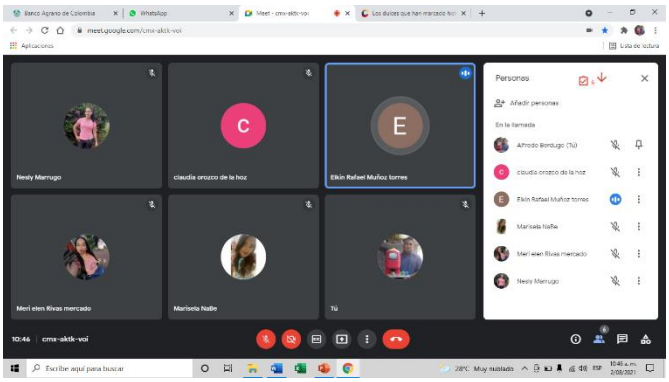

Estás presentando para todos
Mensajes de la llamada
Personas
Nesly Marrugo
Alfredo Berdugo
6 más
Tú
15:46 | zry-vxzh-mes

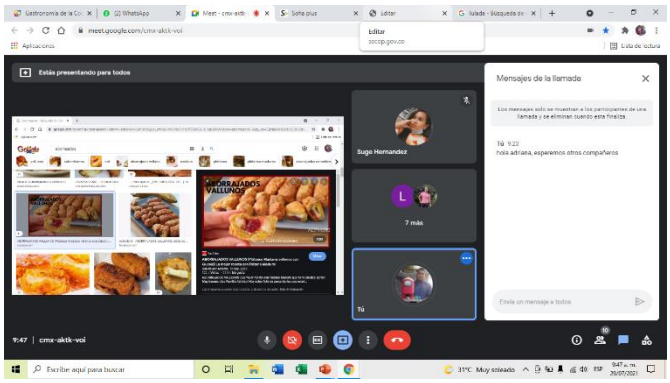

Estás presentando para todos
AMASIJOS COLOMBIANOS
SENA
Meri elen Rivas mercado
7 más
Tú
9:57 | cmx-aktk-voi

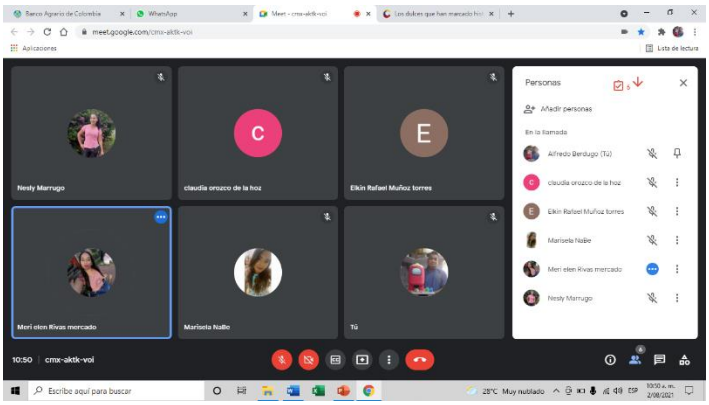

Estás presentando para todos
AMASIJOS REGION ANDINA
BIZCOCHO DE CUAJADA
INGREDIENTES
2 lbs de cuajada
2 lbs de harina de maíz
2 huevos
1 lb de manteca de cerdo
1 lb de mantequilla
Sal y azúcar al gusto
Meri elen Rivas mercado
8 más
Tú
10:36 | cmx-aktk-voi

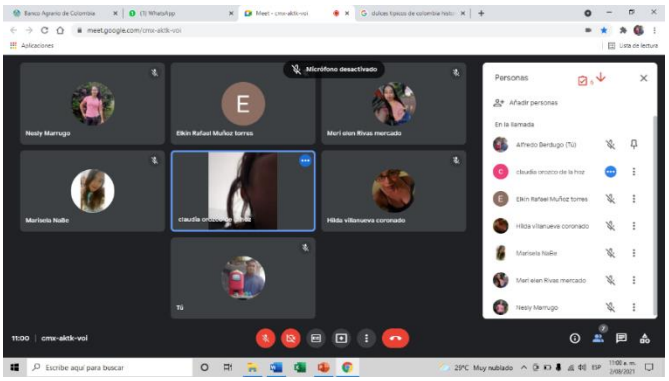

Estás presentando para todos
Dejar de presentar
siqa
COCINA TIPICA COLOMBIANA
Meri elen Rivas mercado
cinthya de jesus urueta caraballo
Karina Paola Polo González
Nesly Marrugo
Tú
9:27 | cmx-aktk-voi

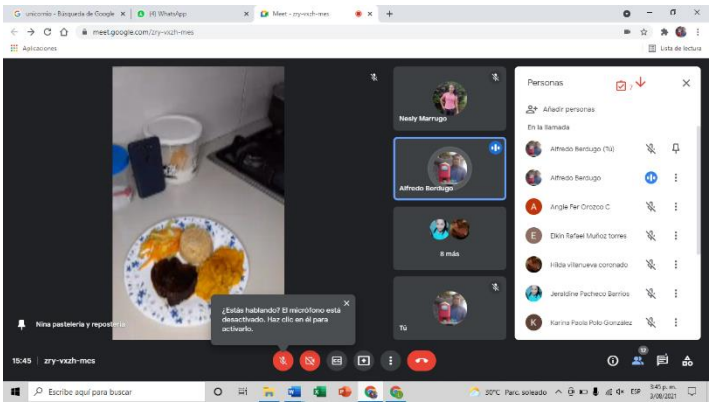

Personas
Nesly Marrugo
claudia orozco de la hoz
Elkin Rafael Muñoz torres
Meri elen Rivas mercado
Marisela Nañez
Tú
10:49 | cmx-aktk-voi

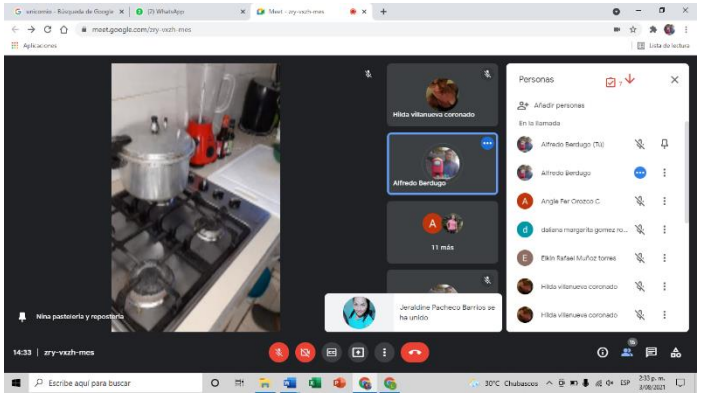

Personas
Nesly Marrugo
claudia orozco de la hoz
Elkin Rafael Muñoz torres
Meri elen Rivas mercado
Marisela Nalle
Tú
10:46 | cmx-aktk-voi

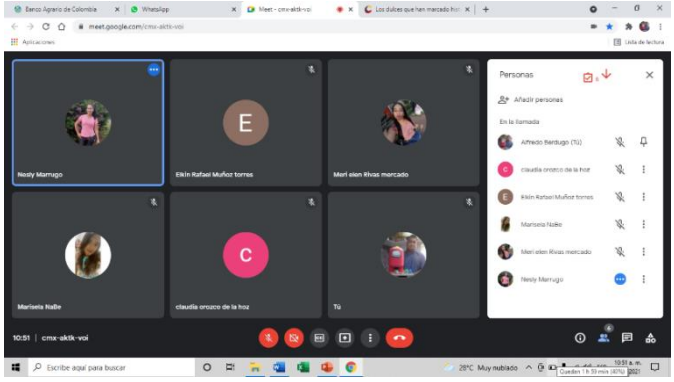

Estás presentando para todos
Mensajes de la llamada
Suge Hernandez
7 más
Tú
9:47 | cmx-aktk-voi

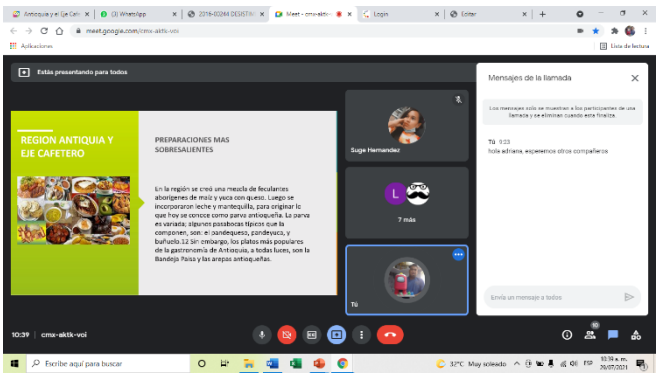

Personas
Nesly Marrugo
claudia orozco de la hoz
Elkin Rafael Muñoz torres
Meri elen Rivas mercado
Marisela Nalle
Tú
10:50 | cmx-aktk-voi

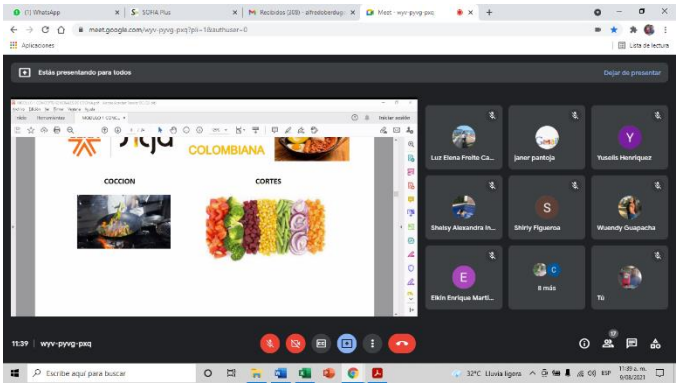

Micrófono desactivado
Personas
Nesly Marrugo
Elkin Rafael Muñoz torres
Meri elen Rivas mercado
Marisela Nalle
Hilda villanueva coronado
Tú
11:00 | cmx-aktk-voi


Personas
Nesly Marrugo
Alfredo Berdugo
8 más
Tú
¿Estás hablando? El micrófono está desactivado. Haz clic en él para activarlo.
15:45 | zry-vxzh-mes

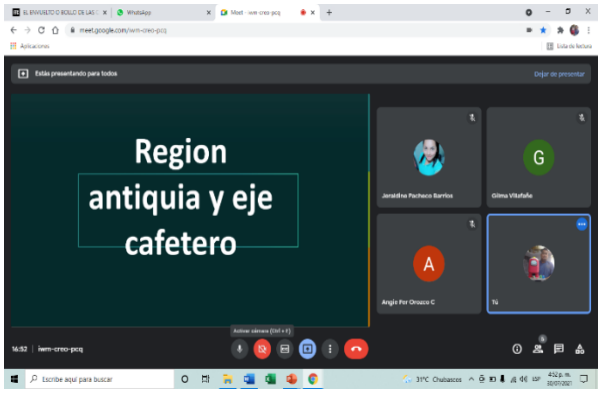

Personas
Hilda villanueva coronado
Alfredo Berdugo
11 más
Jeraldine Pacheco Barrios se ha unido
14:33 | zry-vxzh-mes

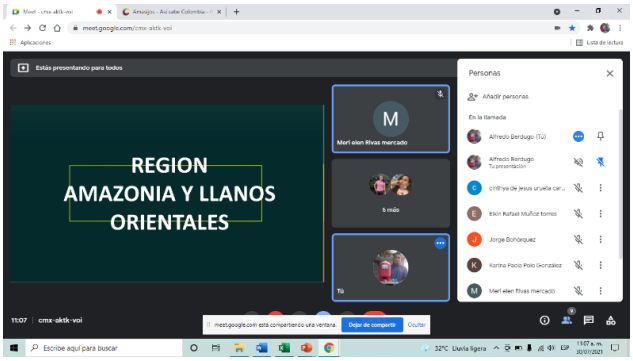

Personas
Nesly Marrugo
Elkin Rafael Muñoz torres
Meri elen Rivas mercado
Marisela Nalle
claudia orozco de la hoz
Tú
10:51 | cmx-aktk-voi

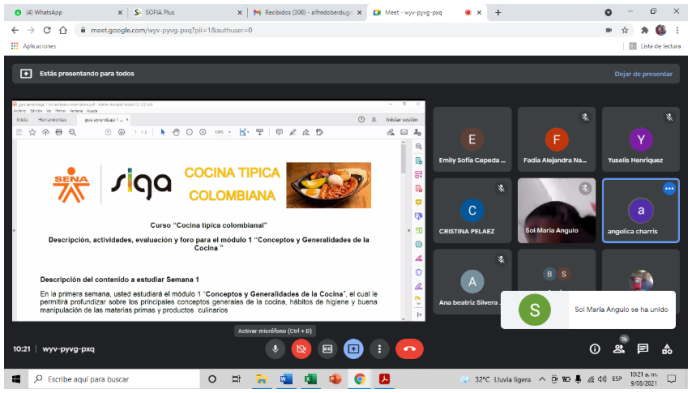

Estás presentando para todos
Mensajes de la llamada
REGION ANTIQUIA Y EJE CAFETERO
PREPARACIONES MAS SOBRESALIENTES
Suge Hernandez
7 más
Tú
10:39 | cmx-aktk-voi

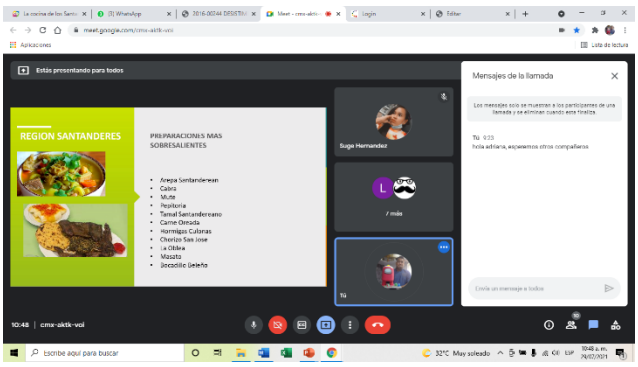

Estás presentando para todos
COLOMBIANA
COCCION
CORTES

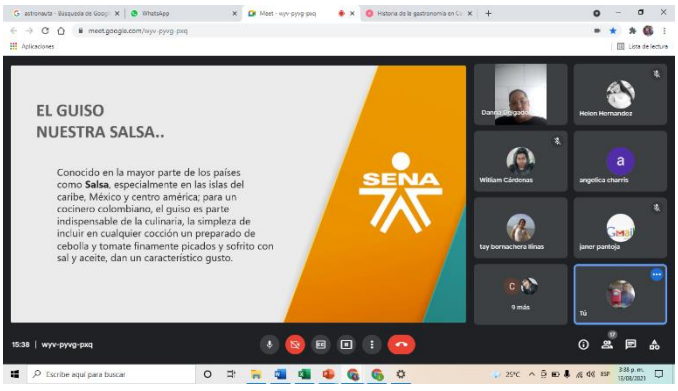

2 Envueltos típicos colombianos
Región caribe
Los envueltos mas destacados son:
Pastel de arroz
El pastel de arroz costeño, es un envuelto en hoja de plátano o bijao, va como ingrediente principal, el arroz y las proteínas animales, estas son guisadas, acompañadas de verduras precocidas, que se cocinaran luego en una olla con abundante agua.

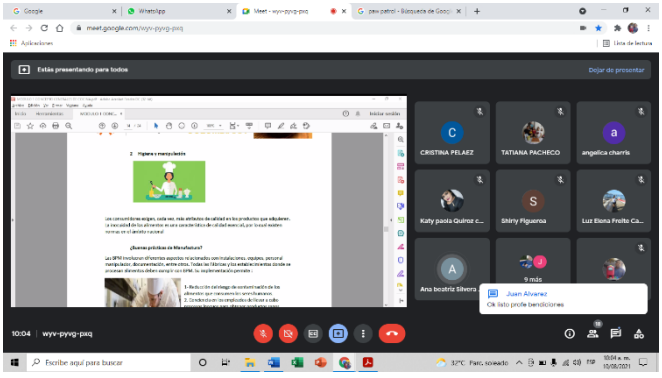

Region
antiquia y eje
cafetero

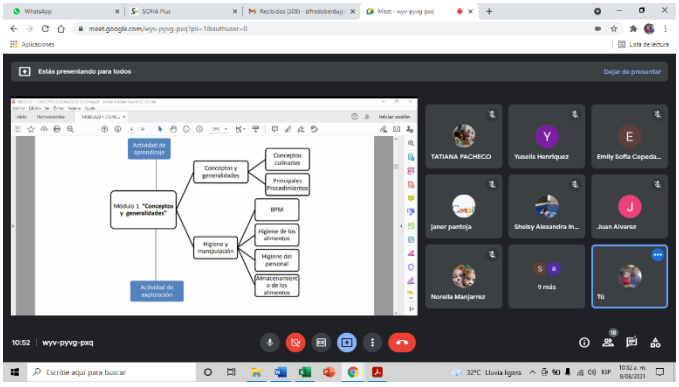

REGION
AMAZONIA Y LLANOS
ORIENTALES

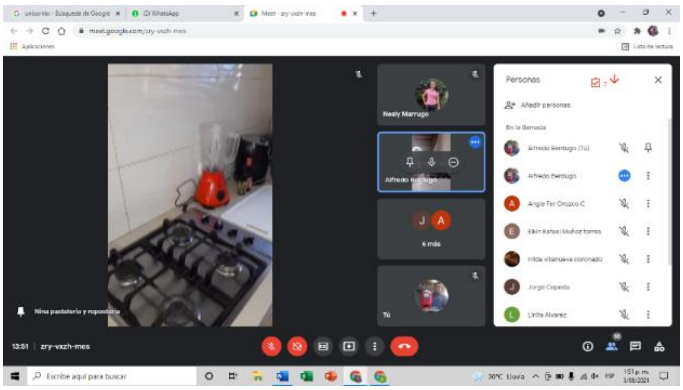

COCINA TIPICA
COLOMBIANA
Curso "Cocina tipica colombiana"
Descripción, actividades, evaluación y foro para el módulo 1 "Conceptos y Generalidades de la Cocina "
Descripción del contenido a estudiar Semana 1
Sol María Angulo se ha unido

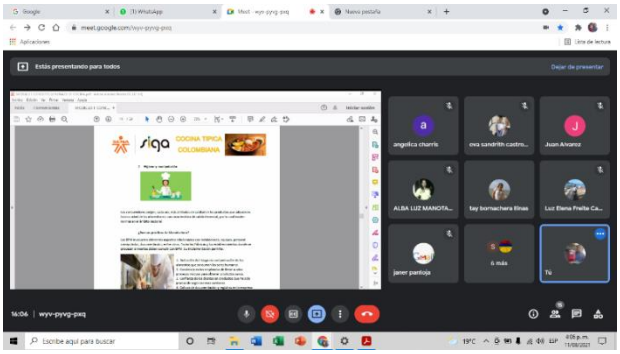

REGION SANTANDERES
PREPARACIONES MAS SOBRESALIENTES
Mensajes de la llamada

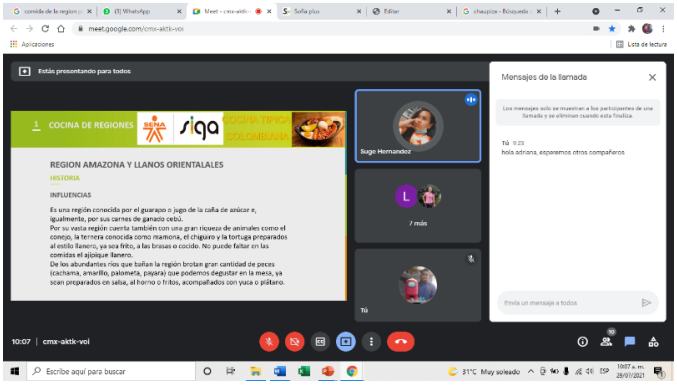

EL GUISO
NUESTRA SALSA..
Conocido en la mayor parte de los países como Salsa, especialmente en las islas del caribe, México y centro américa; para un cocinero colombiano, el guiso es parte indispensable de la culinaria, la simpleza de incluir en cualquier cocción un preparado de cebolla y tomate finamente picados y sofrito con sal y aceite, dan un caracteristico gusto.
SENA

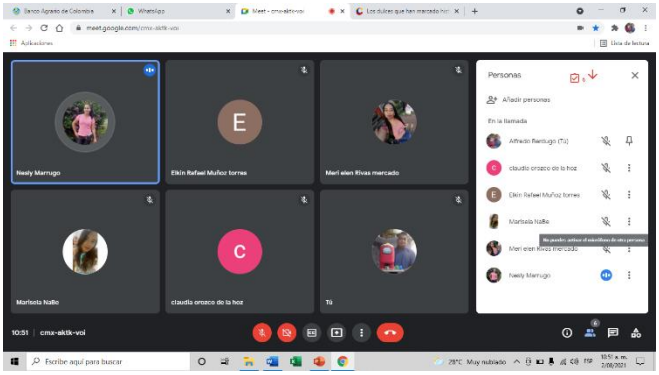

Estás presentando para todos
Juan Alvarez
Ok listo profe bendiciones

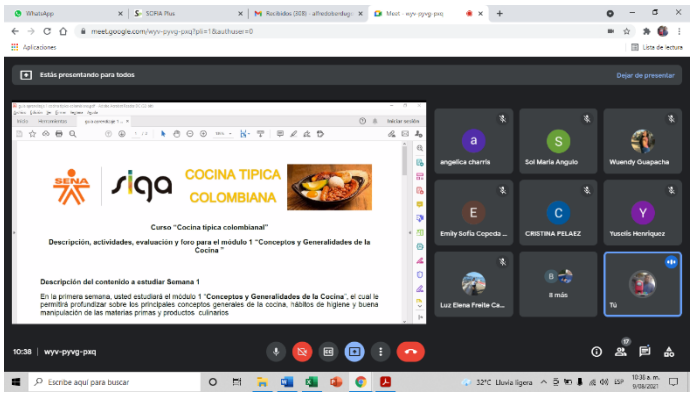

Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Módulo 1 "Conceptos y generalidades"
Conceptos y generalidades
Conceptos culinarios
Principales Procedimientos
BPM
Higiene y manipulación
Higiene de los alimentos
Higiene del personal
Almacenamiento de los alimentos
TATIANA PACHECO
Yuselis Henriquez
Emily Sofia Capeda...
janer pantoja
Shaby Alexandra In...
Juan Alvarez
Noreita Manjarrez
9 más
Tú
10:52 | wyv-pyvg-pxq


Personas
Añadir personas
Nesly Marrugo
6 más
Tú
13:51 | zry-vszh-mes

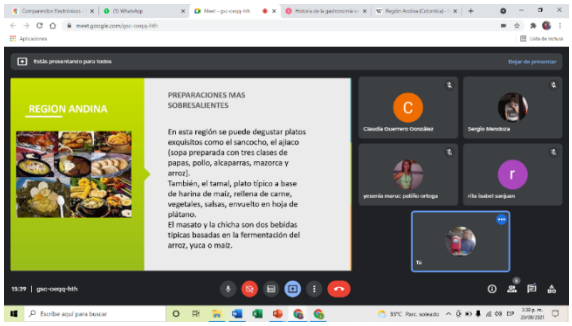

Estás presentando para todos
Dejar de presentar
siqa
COCINA TIPICA COLOMBIANA
angelica charris
eva sandrith castro...
Juan Alvarez
ALBA LUZ MANOTA...
tay bornachera Elvas
Luz Elena Freile Ca...
janer pantoja
6 más
Tú
14:04 | wyv-pyvg-pxq

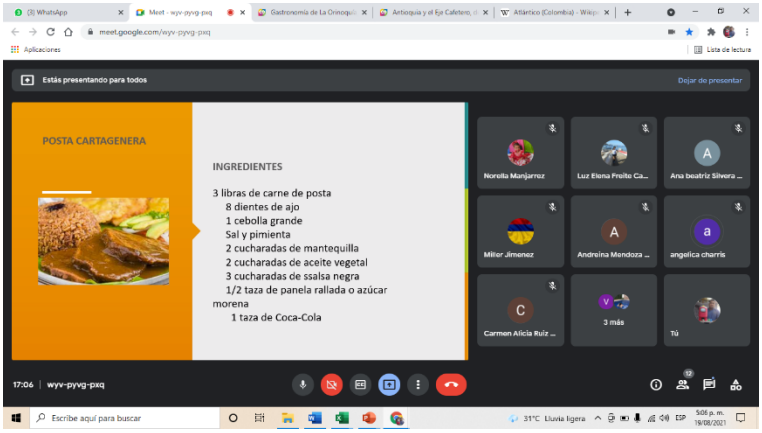

Estás presentando para todos
COCINA DE REGIONES
siqa
REGION AMAZONA Y LLANOS ORIENTALALES
HISTORIA
INFLUENCIAS
Es una región conocida por el guarapo o jugo de la caña de azúcar e, igualmente, por sus carnes de ganado cebú.
Por su vasta región cuenta también con una gran riqueza de animales como el conejo, la ternera conocida como mamona, el chiguiro y la tortuga preparados al estilo llanero, ya sea frito, a las brasas o cocido. No puede faltar en las comidas el ajiaceite llanero.
De los abundantes ríos que bañan la región brotan gran cantidad de peces (cachama, amarillo, palometa, payara) que podemos degustar en la mesa, ya sean preparados en salsa, al horno o fritos, acompañados con yuca o plátano.
Mensajes de la llamada
Suge Hernandez
7 más
Tú
hola adriana, esperemos otros compañeros
Envía un mensaje a todos
10:07 | cmx-aktk-voi

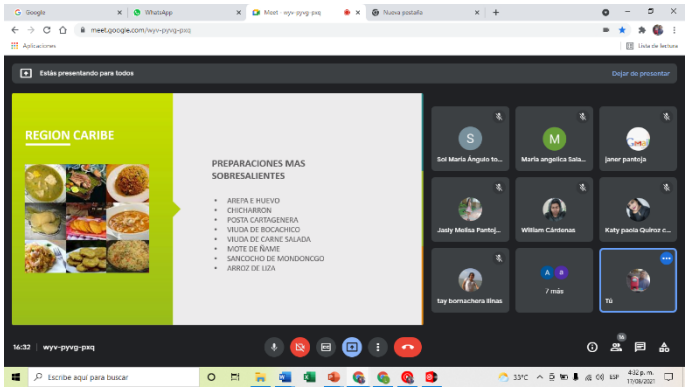

Personas
Añadir personas
Nesly Marrugo
Elkin Rafael Muñoz torres
Meri elen Rivas mercado
claudia orozco de la hoz
Tú
10:51 | cmx-aktk-voi

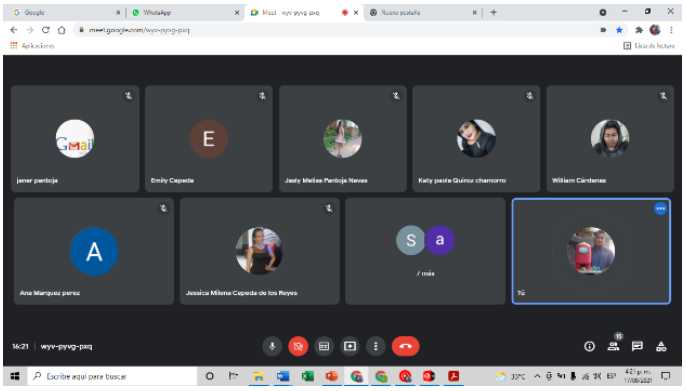

Estás presentando para todos
Dejar de presentar
SENA
siqa
COCINA TIPICA COLOMBIANA
Curso "Cocina tipica colombianal"
Descripción, actividades, evaluación y foro para el módulo 1 "Conceptos y Generalidades de la Cocina "
Descripción del contenido a estudiar Semana 1
En la primera semana, usted estudiará el módulo 1 "Conceptos y Generalidades de la Cocina", el cual le permitirá profundizar sobre los principales conceptos generales de la cocina, hábitos de higiene y buena manipulación de las materias primas y productos culinarios
angelica charris
Sol Maria Angulo
Wuendy Guapacha
Emily Sofia Capeda ...
CRISTINA PELAEZ
Yuselis Henriquez
Luz Elena Freile Ca...
8 más
Tú
10:38 | wyv-pyvg-pxq

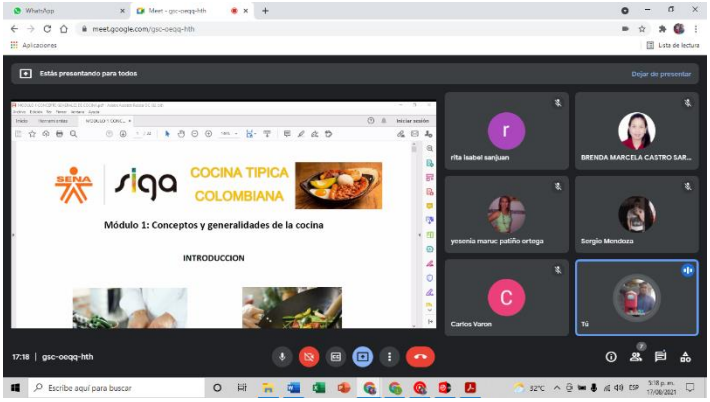

COCINA DE REGIONES
REGION AMAZONA Y LLANOS ORIENTALALES
HISTORIA
INFLUENCIAS

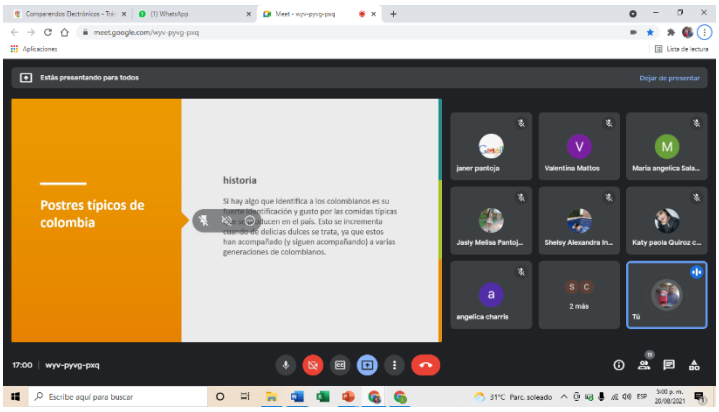

REGION ANDINA
PREPARACIONES MAS SOBRESALIENTES

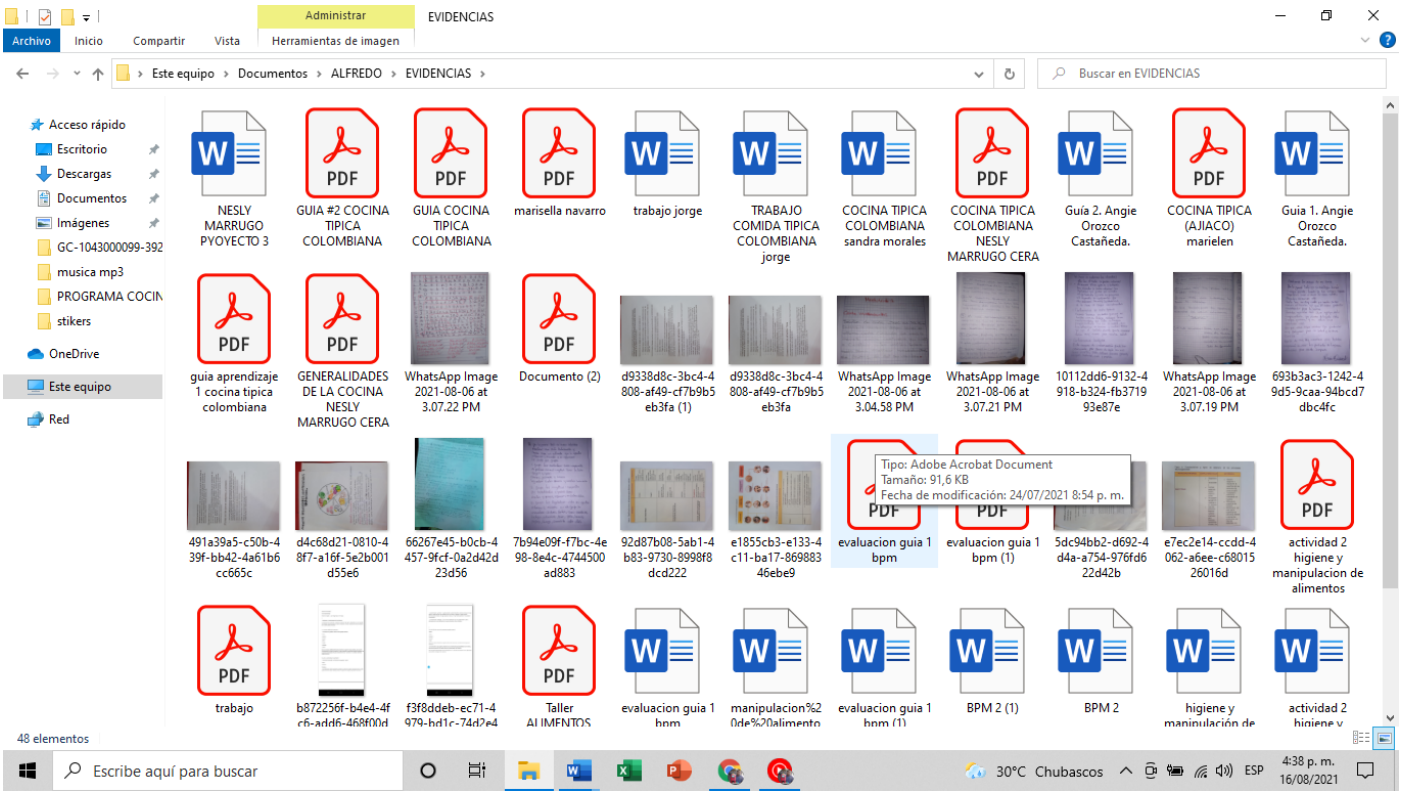

POSTA CARTAGENERA
INGREDIENTES
3 libras de carne de posta
8 dientes de ajo
1 cebolla grande
Sal y pimienta
2 cucharadas de mantequilla
2 cucharadas de aceite vegetal
3 cucharadas de ssalsa negra
1/2 taza de panela rallada o azúcar morena
1 taza de Coca-Cola

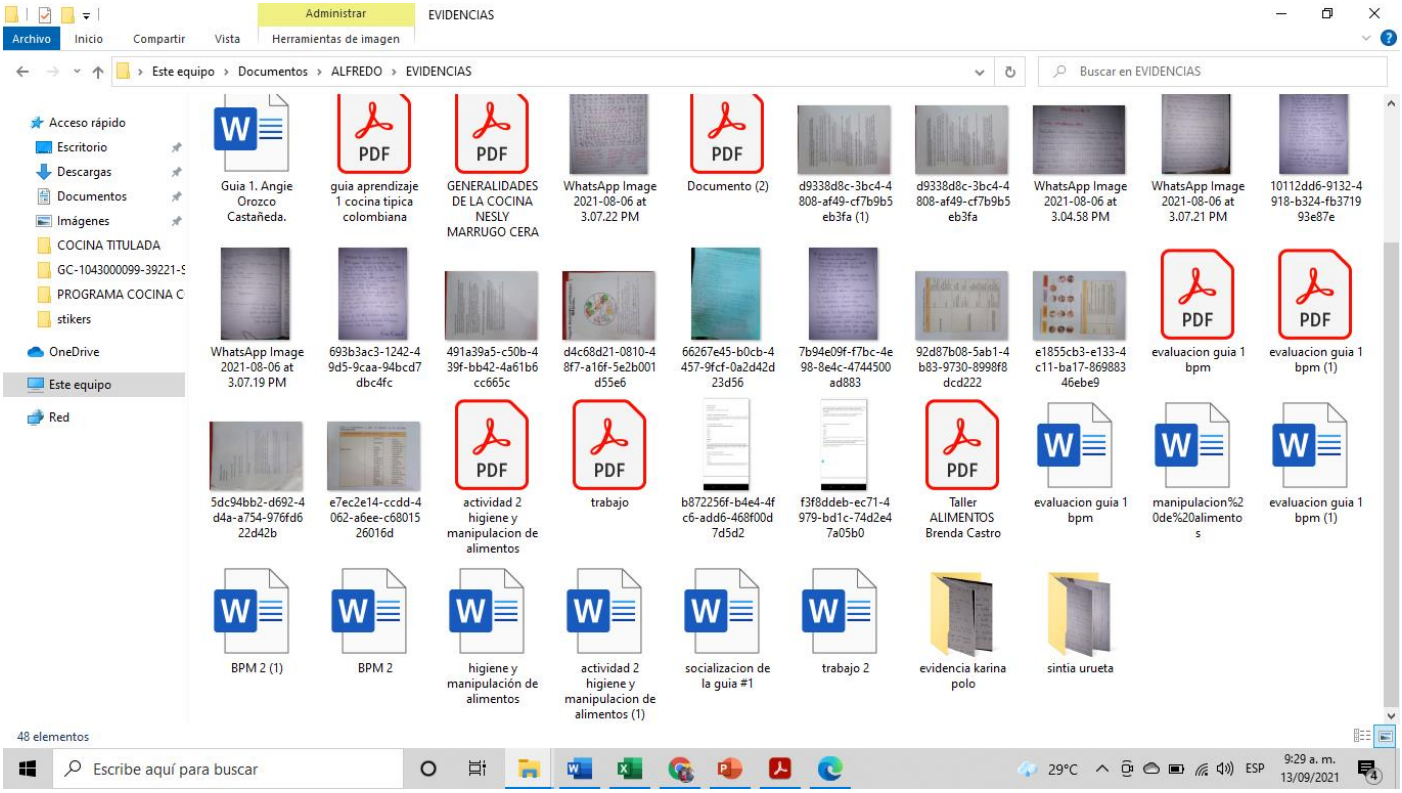

REGION CARIBE
PREPARACIONES MAS SOBRESALIENTES
AREPA E HUEVO
CHICHARRON
POSTA CARTAGENERA
VIUDA DE BOCACHICO
VIUDA DE CARNE SALADA
MOTE DE ÑAME
SANCOCHO DE MONDONCGO
ARROZ DE LIZA




COCINA TIPICA COLOMBIANA
Módulo 1: Conceptos y generalidades de la cocina
INTRODUCCION


Postres típicos de colombia
historia


Administrar
EVIDENCIAS
Archivo
Inicio
Compartir
Vista
Herramientas de imagen
Este equipo › Documentos › ALFREDO › EVIDENCIAS ›
Buscar en EVIDENCIAS
Acceso rápido
Escritorio
Descargas
Documentos
Imágenes
GC-1043000099-392
musica mp3
PROGRAMA COCIN
stikers
OneDrive
Este equipo
Red
NESLY MARRUGO PYOYECTO 3
GUIA #2 COCINA TIPICA COLOMBIANA
GUIA COCINA TIPICA COLOMBIANA
marisella navarro
trabajo jorge
TRABAJO COMIDA TIPICA COLOMBIANA jorge
COCINA TIPICA COLOMBIANA sandra morales
COCINA TIPICA COLOMBIANA NESLY MARRUGO CERA
Guía 2. Angie Orozco Castañeda.
COCINA TIPICA (AJIACO) marielen
Guia 1. Angie Orozco Castañeda.
guia aprendizaje 1 cocina tipica colombiana
GENERALIDADES DE LA COCINA NESLY MARRUGO CERA
WhatsApp Image 2021-08-06 at 3.07.22 PM
Documento (2)
d9338d8c-3bc4-4808-af49-cf7b9b5eb3fa (1)
d9338d8c-3bc4-4808-af49-cf7b9b5eb3fa
WhatsApp Image 2021-08-06 at 3.04.58 PM
WhatsApp Image 2021-08-06 at 3.07.21 PM
10112dd6-9132-4918-b324-fb371993e87e
WhatsApp Image 2021-08-06 at 3.07.19 PM
693b3ac3-1242-49d5-9caa-94bcd7dbc4fc
491a39a5-c50b-439f-bb42-4a61b6cc665c
d4c68d21-0810-48f7-a16f-5e2b001d55e6
66267e45-b0cb-4457-9fcf-0a2d42d23d56
7b94e09f-f7bc-4e98-8e4c-4744500ad883
92d87b08-5ab1-4b83-9730-8998f8dcd222
e1855cb3-e133-4c11-ba17-86988346ebe9
evaluacion guia 1 bpm
Tipo: Adobe Acrobat Document
Tamaño: 91,6 KB
Fecha de modificación: 24/07/2021 8:54 p. m.
evaluacion guia 1 bpm (1)
5dc94bb2-d692-4d4a-a754-976fd622d42b
e7ec2e14-ccdd-4062-a6ee-c6801526016d
actividad 2 higiene y manipulacion de alimentos
trabajo
b872256f-b4e4-4fc6-add6-468f00d7d5d2
f3f8ddeb-ec71-4979-bd1c-74d2e47a05b0
Taller ALIMENTOS Brenda Castro
evaluacion guia 1 bpm
manipulacion%20de%20alimentos
evaluacion guia 1 bpm (1)
BPM 2 (1)
BPM 2
higiene y manipulación de
actividad 2 higiene y
48 elementos
Escribe aquí para buscar
30°C Chubascos
ESP
4:38 p. m.
16/08/2021


Administrar
EVIDENCIAS
Archivo
Inicio
Compartir
Vista
Herramientas de imagen
Este equipo › Documentos › ALFREDO › EVIDENCIAS
Buscar en EVIDENCIAS
Acceso rápido
Escritorio
Descargas
Documentos
Imágenes
COCINA TITULADA
GC-1043000099-39221-9
PROGRAMA COCINA C
stikers
OneDrive
Este equipo
Red
Guia 1. Angie Orozco Castañeda.
guia aprendizaje 1 cocina tipica colombiana
GENERALIDADES DE LA COCINA NESLY MARRUGO CERA
WhatsApp Image 2021-08-06 at 3.07.22 PM
Documento (2)
d9338d8c-3bc4-4808-af49-cf7b9b5eb3fa (1)
d9338d8c-3bc4-4808-af49-cf7b9b5eb3fa
WhatsApp Image 2021-08-06 at 3.04.58 PM
WhatsApp Image 2021-08-06 at 3.07.21 PM
10112dd6-9132-4918-b324-fb371993e87e
WhatsApp Image 2021-08-06 at 3.07.19 PM
693b3ac3-1242-49d5-9caa-94bcd7dbc4fc
491a39a5-c50b-439f-bb42-4a61b6cc665c
d4c68d21-0810-48f7-a16f-5e2b001d55e6
66267e45-b0cb-4457-9fcf-0a2d42d23d56
7b94e09f-f7bc-4e98-8e4c-4744500ad883
92d87b08-5ab1-4b83-9730-8998f8dcd222
e1855cb3-e133-4c11-ba17-86988346ebe9
evaluacion guia 1 bpm
evaluacion guia 1 bpm (1)
5dc94bb2-d692-4d4a-a754-976fd622d42b
e7ec2e14-ccdd-4062-a6ee-c6801526016d
actividad 2 higiene y manipulacion de alimentos
trabajo
b872256f-b4e4-4fc6-add6-468f00d7d5d2
f3f8ddeb-ec71-4979-bd1c-74d2e47a05b0
Taller ALIMENTOS Brenda Castro
evaluacion guia 1 bpm
manipulacion%20de%20alimentos
evaluacion guia 1 bpm (1)
BPM 2 (1)
BPM 2
higiene y manipulación de alimentos
actividad 2 higiene y manipulacion de alimentos (1)
socializacion de la guia #1
trabajo 2
evidencia karina polo
sintia urueta
48 elementos
Escribe aquí para buscar
29°C
ESP
9:29 a. m.
13/09/2021