

Pastelería ficha 250542

Primer correo

Recibidos (2) x Territorium x Territorium x Territorium x Territorium x Territorium x (2) WhatsApp x Sofia plus x

No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Instructor

Fichas de Caracterización

Centro de Formación: CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS
Página 1 de 1

Ficha de Caracterización: 2505742 - PASTELERIA

Aprendices

Ficha de Caracterización: 2505742 - PASTELERIA

	Documento	Nombre	Estado
☒	CC 1001095473	ANGY CAROLINA ZUÑIGA VASQUEZ	En Transito
☒	CC 1001477506	VALENTINA GOMEZ ROJAS	En Transito
☒	CC 1001931120	MARIA MICHEL MIRANDA MUÑOZ	En Transito
☒	CC 1005154661	LIZETH VIVIANA SERRATO ALVAREZ	En Transito
☒	CC 1006020410	ANGELA FABIANA GOMEZ DUARTE	En Transito
☒	CC 1006809049	KAREN JULIANA CARDENAS URREGO	En Transito
☒	CC 1007105692	SHIRLEY TATIANA LUQUE MONTAÑO	En Transito
☒	CC 1013672015	JULIETH PAOLA MARTINEZ RATIVA	En Transito
☒	CC 1015405328	PAOLA MARIA TORRALBA DUARTE	En Transito
☒	CC 1018414255	LEIDU RODRIGUEZ BOHORQUEZ	En Transito

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 8 Siguiente

Página 1 de 8

Redactar Mensaje

SOFIA Plus Versión 9.0.54 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- -a187;

Recibidos (2) x Territorium x Territorium x Territorium x Territorium x Territorium x (2) WhatsApp x Sofia plus x

No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

SofiaPlus

MARTHA CECILIA

Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Enviar Correo Electrónico a Aprendices

Ficha de Caracterización: 2505742-PASTELERIA

Consultar Fichas de Caracterización

Se realizó el envío de correos electrónicos

SOFIA Plus Versión 9.0.54 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- -a187;

Anuncios

Recibidos (2) x Territorium x Territorium x Territorium x Territorium x (1) WhatsApp x https://sena.la Encanto x +

sena.territorio.la/perfil.php?id=18685797

MARTHA CECILIA CASAS

PASTELERIA, (2505742)
P63520028 CO2505742 R11
C3406

SENA

Impartido por:
Administrador LMS: MARTHA CECILIA CASAS

Herramientas

- Anuncios
- Participantes
- Información
- Contenido del curso
- Edición de contenidos
- Métricas de Encuestas

Publicación de anuncio:

Asunto:

Compartir con todos:

☐ Activar texto enriquecido

☐ Marcar como prioritario

☐ Enviar como electrónico

Fecha de vigencia: 2022-03-03 13:36

☐ Agregar a una carpeta del curso

Caracteres: 9000

☐ Hipervínculo

MÁX. 200Mb

Adjuntar archivos

Publicar Anuncio

Offline OFF

Mostrar todo x

2:20 p. m.
3/03/2022

Recibidos (2) x Territorium x Territorium x Territorium x Territorium x (1) WhatsApp x https://sena.la Encanto x +

sena.territorio.la/perfil.php?id=18685797

MARTHA CECILIA CASAS

fecha de inicio: 2 segundos Antes - fecha de vigencia: 01 de Abril del 2022

Asunto: 1conferencia web (clase en vivo).

Estimado aprendiz

Tengo el gusto de invitarlos a una sesión en línea.

1ª Conferencia web – de Apertura al curso y Buenas Prácticas de Manufactura 04/03/22 6:00 a 7:00 p.m. (a las 18:00 horas, Colombia)

Objetivo: Orientar hacia la interpretación de la plataforma y sus contenidos, para lograr una óptima administración de los recursos. Alcanzando así la estructura del curso, contenidos, actividades, cronograma de trabajo y en la primera unidad dar parámetros para la realización de las evidencias, presentando las normas de higiene, aplicar en el proceso, las herramientas y equipos más reconocidos de la pastelería.

Para participar debe tener en cuenta el enlace de Meet, el cargará automáticamente y les dará las instrucciones para ingresar (el paso a paso).

Y podrá intentar respondiendo sus inquietudes sobre los temas que necesiten de apoyo en el foro de dudas.

Para ingresar dando clic AQUÍ, o por medio de este enlace: <https://sena.territorio.la/videoconferencias.php?id=18685797>

Martha Cecilia Casas

0 Me gusta 0 Comentario(s)

Offline OFF

Mostrar todo x

2:20 p. m.
3/03/2022

Recibidos (2) x Territorium x Territorium x Territorium x Territorium x (1) WhatsApp x https://sena. Encanto x + -

sena.territorio.la/perfil.php?id=18685797

Asunto: Bienvenida

Estimados aprendices

Los felicitamos por seleccionar este aprendizaje, ampliando sus competencias, conocimientos e invitamos a participar y desarrollar las actividades propuestas. El programa de formación virtual de Pastelería número de Ficha 2505742, tiene como propósito brindar a los aprendices generalidades para la elaboración de pasteles, algunas cremas y salsas utilizadas, así como elaboración de mousses y pies en una metodología a distancia con mediación virtual.

Será orientado por la instructora Martha Casas, e inicia hoy 03/03/22 y se recibirán actividades hasta el 29/03/22, final de recepción de evidencias con cierre administrativo definitivo por la Instructora el 31/03/22 (fecha establecida en SENA SOFIA Plus).

El programa está compuesto por 4 módulos didácticos que se estudiarán en 4 semanas.

Se invita a mantenerse en comunicación a través del Foro de dudas e inquietudes, ubicado en la esquina inferior derecha del curso. Conferencias Web en la herramienta Botón Contenido del curso. Sesiones en línea y Mensajería.

Martha Cecilia Casas

0 Me gusta 0 Comentario(s)

Administrador LMS
fecha de inicio: 28 de Febrero del 2022 - fecha de vigencia: 31 de Julio del 2022

Asunto: Anuncio 1

GF-39614342-159....pdf ilovepdf_merged (1).pdf ilovepdf_merged.pdf

Mostrar todo x

2:21 p. m.
3/03/2022

Foros

Recibidos (2) x Territorium x Territorium x Territorium x Territorium x (1) WhatsApp x https://sena. Encanto x + -

sena.territorio.la/perfil.php?id=18685797

Asunto: Bienvenida

Estimados aprendices

Los felicitamos por seleccionar este aprendizaje, ampliando sus competencias, conocimientos e invitamos a participar y desarrollar las actividades propuestas. El programa de formación virtual de Pastelería número de Ficha 2505742, tiene como propósito brindar a los aprendices generalidades para la elaboración de pasteles, algunas cremas y salsas utilizadas, así como elaboración de mousses y pies en una metodología a distancia con mediación virtual.

Será orientado por la instructora Martha Casas, e inicia hoy 03/03/22 y se recibirán actividades hasta el 29/03/22, final de recepción de evidencias con cierre administrativo definitivo por la Instructora el 31/03/22 (fecha establecida en SENA SOFIA Plus).

El programa está compuesto por 4 módulos didácticos que se estudiarán en 4 semanas.

Se invita a mantenerse en comunicación a través del Foro de dudas e inquietudes, ubicado en la esquina inferior derecha del curso. Conferencias Web en la herramienta Botón Contenido del curso. Sesiones en línea y Mensajería.

Martha Cecilia Casas

0 Me gusta 0 Comentario(s)

Administrador LMS
fecha de inicio: 28 de Febrero del 2022 - fecha de vigencia: 31 de Julio del 2022

Asunto: Anuncio 1

GF-39614342-159....pdf ilovepdf_merged (1).pdf ilovepdf_merged.pdf

Mostrar todo x

2:21 p. m.
3/03/2022

Cronograma

Cronograma de Actividades								
Pastelería								
Inicio del curso: 09/03/22		Martha Cecilia Casas						
Finalización del curso: 26/03/22		Cecilia Casas						
Actividad de aprendizaje a elaborar	Tipo de evidencia	Fecha Conferencia Web	Tiempo de entrega					
aprendizaje			Inicio	Termino				
Actividad 1: general	Actualización de los datos personales. Presentación al Sondo de <u>certificación de aptitud</u> . Presentación ante el instructor y los <u>evaluadores del curso</u> . Cuestionario escrito a 30 días del <u>inicio de la formación</u> en PDF o archivo <u>en formato PDF</u> * Presentar la herramienta que se encuentra disponible en el enlace <u>información del programa</u> .	Fecha Conferencia Web: 09/03/22 6:00 a 7:00 p.m.	09/03/22	10/03/22				
	Acercamiento y editar las <u>matrices primarias</u> a <u>planchas</u> recortadas para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar.							
	1					Evidencia - Cuestionario: Insumo y <u>base de datos</u> . Actividad de Aprendizaje 1: Evidencia 2: Documento: lista de <u>chequeo</u> condiciones básicas de <u>seguridad</u> .	09/03/22	10/03/22
	2					Evidencia - Foto: <u>“cupcakes o coronas básicas”</u> . Evidencia - Ejercicio práctico: <u>repastes o coronas básicas</u> .	11/03/2022	16/03/22
	3					Elaborar preparaciones de base de repostería de <u>acuerdo a los</u> <u>requisitos</u> de la <u>producción</u> . EVIDENCIA - Collage: <u>Procesos</u> <u>seriales</u> .	2ª Conferencia Web: Elaborar preparaciones de base de acuerdo a los <u>requisitos</u> de la <u>producción y receta</u> <u>presentar</u> 11/03/22 9:00 a.m. a 11:00a.m.	17/03/22
4	Evidencia - <u>Estudio de caso</u> : <u>Calcular y preparaciones</u> de la <u>producción</u> . Evidencia - Cuestionario la <u>preparación de un</u> <u>proceso</u> .	3ª Conferencia: <u>aplicar</u> <u>bases</u> para <u>preparar</u> <u>postres</u> <u>fillos</u> <u>y</u> <u>seriales</u> 11.00 a.m. a 12 al 14/03/22	24/03/22	26/03/22				
Fecha límite para envío de evidencias			26/03/22					
Calificación de actividades			30/03/22					
Char instructora Martha Cecilia Casas disponible los días lunes y jueves de 8:00 a.m. a 10:00 a.m.								
Cuentos administrativos del curso: *Transferir administrativos de curso en 15 días.								
Punto de corte por la nota								
CERTIFICADO DE EVALUACIÓN Al Aprobado De los Aprendizajes								
* Horario sujeto a variación, siempre que se dé un cambio a la programación el instructor comunicará oportunamente a través de <u>avertencia</u> <u>o</u> <u>correo electrónico</u> .								