PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil 30 de noviembre 2022

Señor (a)
LUIS ENRIQUE RIOS ARDILA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3455687
Cargo del supervisor Coordinador Formación Virtual
Instructor Grado 20
Dependencia Centro Agroturistico
San Gil

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual noviembre del año 2022

Referencia: No CO1.PCCNTR.3455687 del 2022

Jaime Enrique Castro Peláez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 91488424 de Bucaramanga, en mi calidad de Contratista del SENA, en (Coordinación Formación Virtual), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de Treinta Y Nueve Millones Ochocientos Cuarenta y un mil Setecientos Cincuenta pesos m/cte (39.841.750)). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2022, por valor Tres millones novecientos noventa y siete mil quinientos pesos m/cte. (3.997.500).

Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2022.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar la formación profesional programada por el centro de formación en la red de conocimiento hotelería y turismo en el área temática cocina.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Ajustar los espacios de formación de acuerdo al cronograma de cada ficha y a la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje V4	Plataforma de aprendizaje virtual
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Participación en reuniones programadas por el centro de formación.	Listados de asistencia
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Seguimiento, calificación, Impartir formación en fichas 2672605,2672606 2672607, del programa de formación gastronomía colombiana 2672608 del programa de formación servicios gastronómicos a través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS. Total, horas ejecutadas en el mes de noviembre de 2022: 160 horas	Aplicativo Sofia plus Plataforma de aprendizaje virtual
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Implementación de la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje V4	Plataforma de aprendizaje virtual
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de		

	investigación técnica y/o pedagógicapara fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
7	Emitir juicio · valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Seguimiento, calificación, Impartir formación en fichas 2672605,2672606 2672607, del programa de formación gastronomía colombiana 2672608 del programa de formación servicios gastronómicos a través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS.	Aplicativo sofiaplus
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Seguimiento, calificación, Impartir formación en fichas 2672605,2672606 2672607, del programa de formación gastronomía colombiana 2672608 del programa de formación servicios gastronómicos a través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS. Total, horas ejecutadas en el mes de noviembre de 2022: 160 horas	Aplicativo Sofia plus Plataforma de aprendizaje virtual
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los	Obligación no requerida por el supervisor enel mes objeto de cobro.	

	bancos de pruebas para la selección de aprendices		
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Seguimiento, calificación, Impartir formación en fichas 2672605,2672606 2672607, del programa de formación gastronomía colombiana 2672608 del programa de formación servicios gastronómicos a través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS.	Aplicativo Sofia plus Plataforma de aprendizaje virtual
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro Jo requiera.	Obligación no requerida por el supervisor enel mes objeto de cobro.	
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Acatar los lineamientos recibidos mediante correo electrónico por parte de la persona encargada	Correo electrónico
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	Uso adecuado de Plataforma de aprendizaje virtual	Plataforma de aprendizaje virtual
17	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Compartir con los aprendices la información de las actividades programadas por bienestar al aprendiz	Plataforma de aprendizaje virtual Correo electronico
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	

	formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.		
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado.	Participación en reuniones programadas por el centro de formación.	Listados de asistencia
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.	Participar en reuniones del Equipo E-Pedagógos del Grupo de Ejecución de la formación virtual.	Listados de asistencia y grabaciones de sesiones
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	Seguimiento, calificación, Impartir formación en fichas 2672605,2672606 2672607, del programa de formación gastronomía colombiana 2672608 del programa de formación servicios gastronómicos a través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS.	Aplicativo sofiaplus. Plataforma de aprendizaje virtual
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales.		Aplicativo sofiaplus. Plataforma de aprendizaje virtual

24	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo comprom/SO – Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).	Ajustar los espacios de formación de acuerdo al cronograma de cada ficha y a la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje V4	Plataforma de aprendizaje virtual
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que el Centro participe, dentro y fuera del país.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
27	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
28	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
29	En aplicación de la Ley 1474 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas, estudios de mercado, análisis del sector, análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la		

	adquisición de materiales de formación y demás bienes y servicios del Centro según la red de conocimiento a la cual pertenezca.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Entrega de informe mensual de ejecución contractual	Correo electrónico
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Atender oportunamente los correos enviados por el Coordinador y supervisor del contrato.	Correo institucional

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.	----------	----------	----------	----------
2.	----------	----------	----------	----------

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados yel No. **7856718192** de la planilla expedida por el operador **Soi** y periodo. octubre **2022** (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI__ NO_x__ he suscrito otro u otros contratos con entidades del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (42) folios

Cordialmente,

Firma

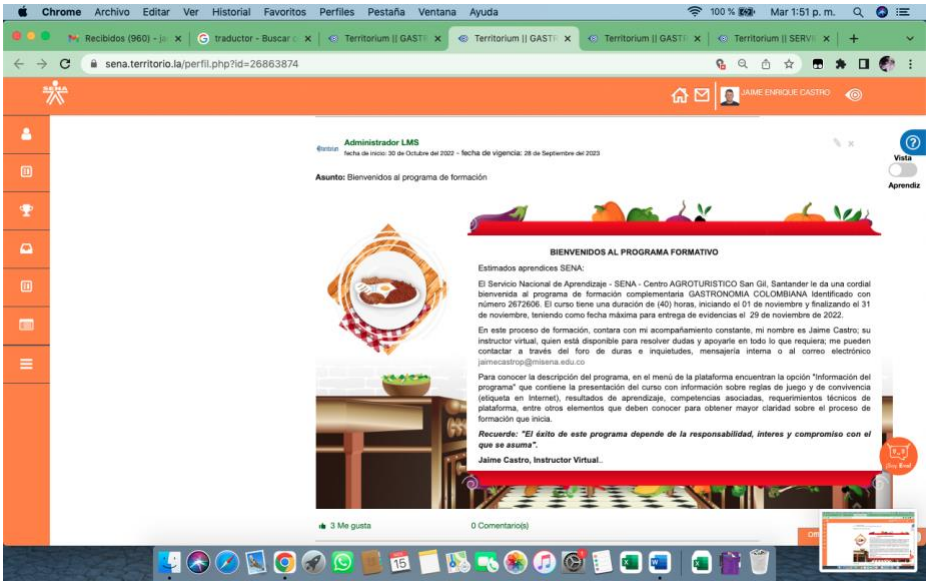
Jaime Enrique Castro Pelaez
Contratista
C.C. No. 91488424 de Bucaramanga

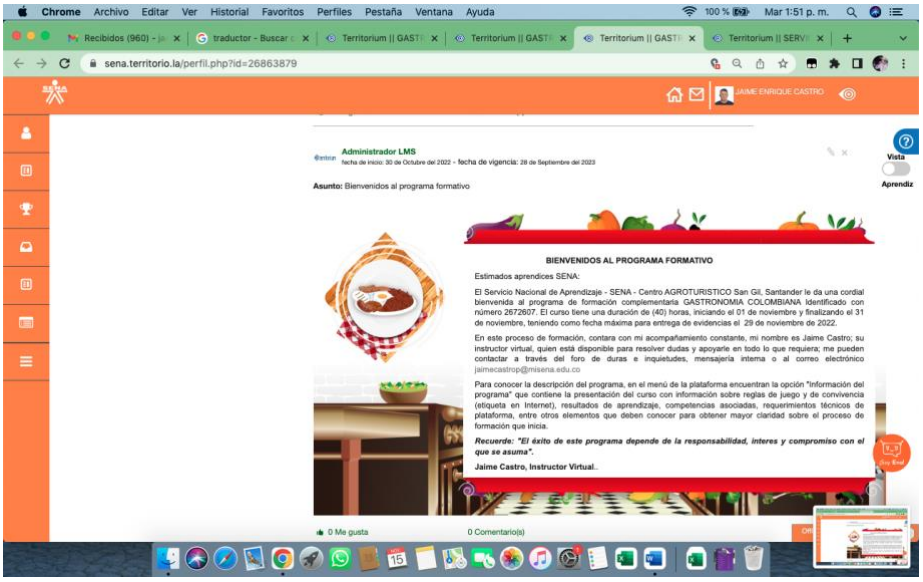
Recibí a satisfacción:

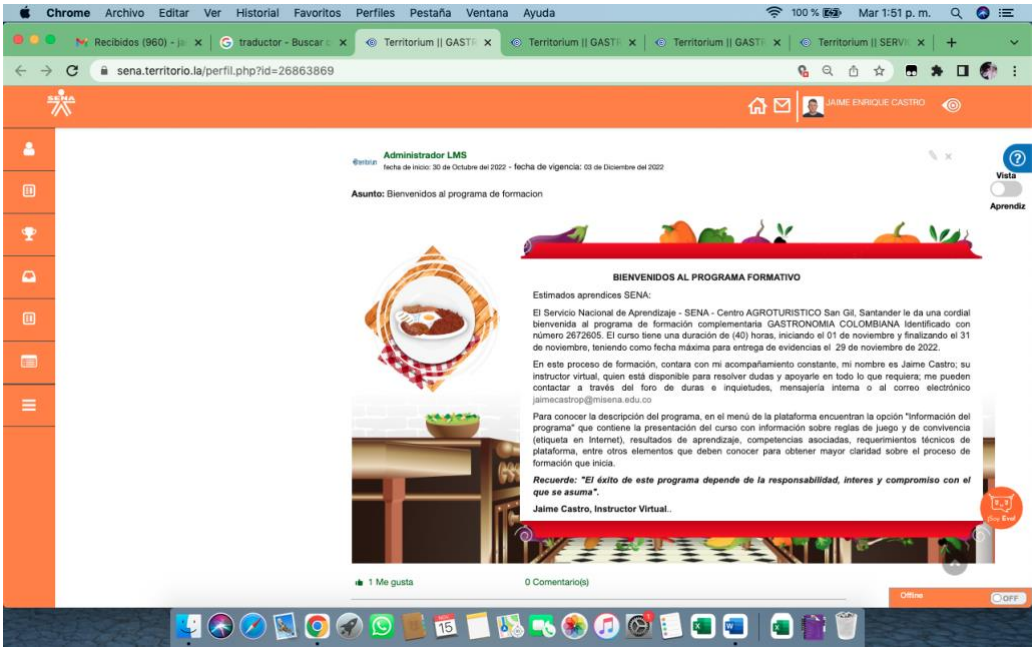
Firma
Luis Enrique Rios Ardila
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.3455687 **de 2022**
Instructor Grado 20

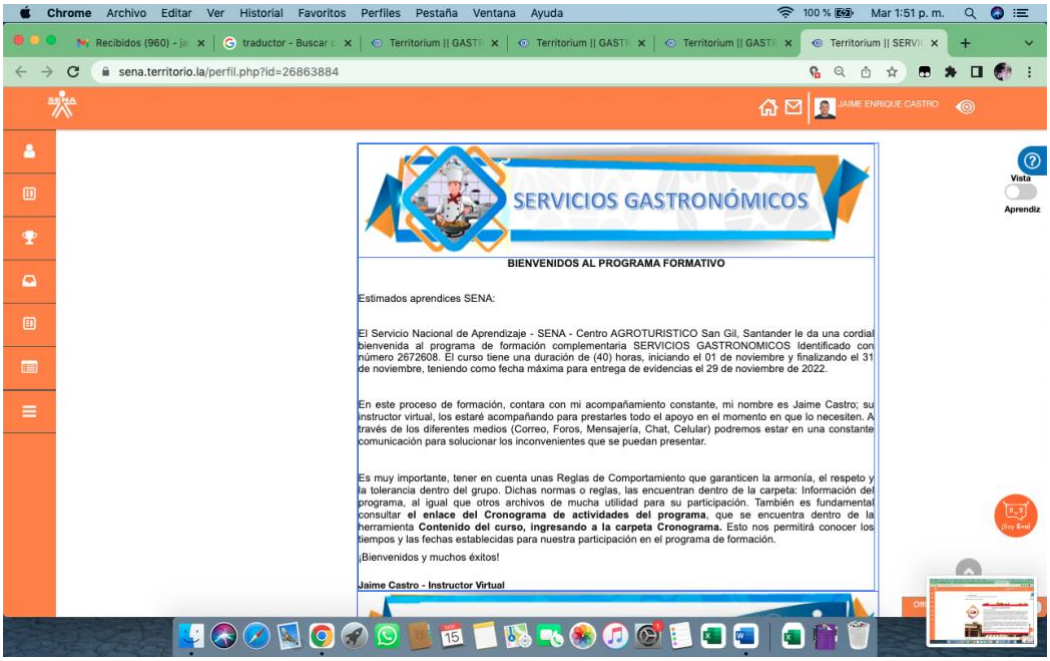
EVIDENCIAS DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL
JAIME CASTRO PELÁEZ
CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3455687
MES DE NOVIEMBRE DEL 2022

ANUNCIO BIENVENIDOS AL PROGRAMA

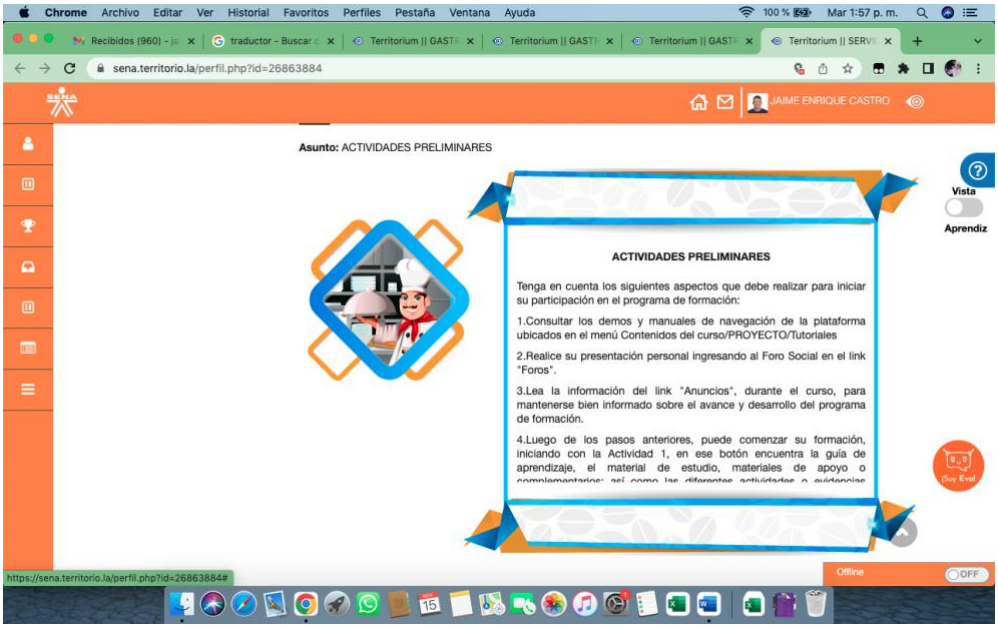


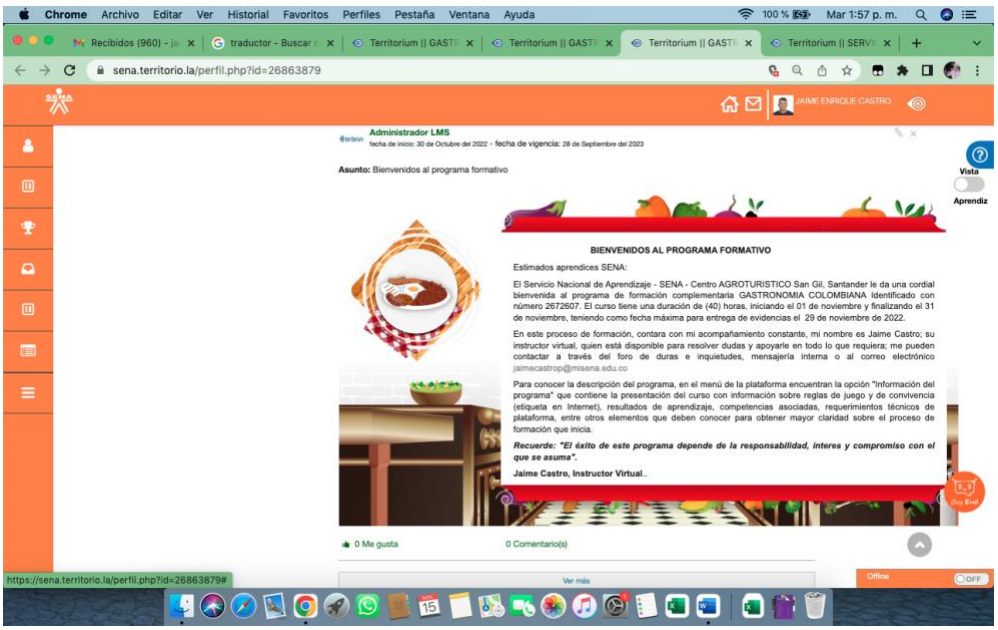


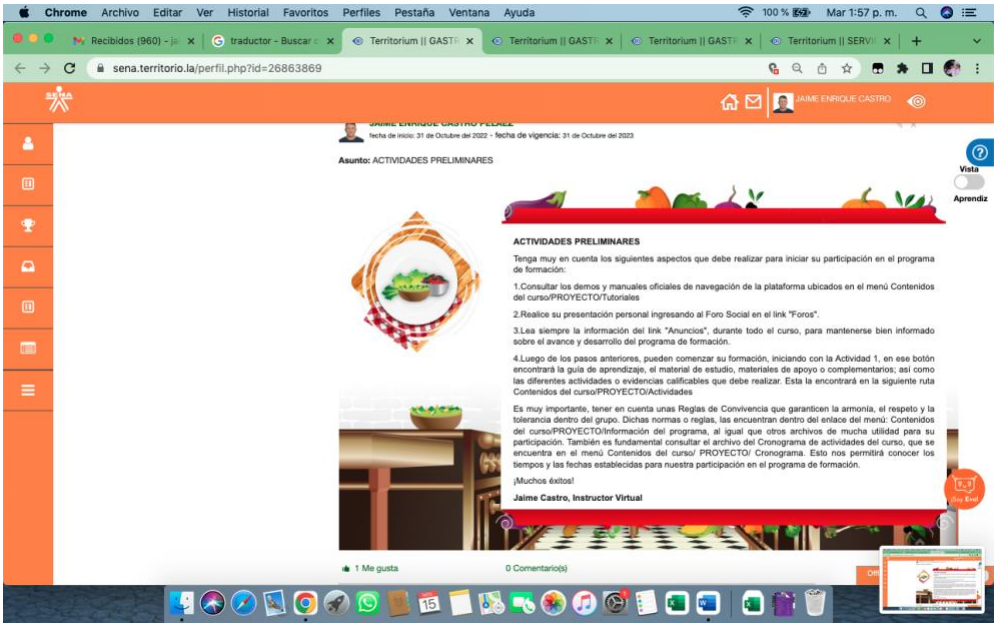

sena.territorio.la/perfil.php?id=26863869
Administrador LMS
Asunto: Bienvenidos al programa de formacion
BIENVENIDOS AL PROGRAMA FORMATIVO
Estimados aprendices SENA:
El Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Centro AGROTURISTICO San Gil, Santander le da una cordial bienvenida al programa de formación complementaria GASTRONOMIA COLOMBIANA Identificado con número 2672605. El curso tiene una duración de (40) horas, iniciando el 01 de noviembre y finalizando el 31 de noviembre, teniendo como fecha máxima para entrega de evidencias el 29 de noviembre de 2022.
En este proceso de formación, contara con mi acompañamiento constante, mi nombre es Jaime Castro; su instructor virtual, quien está disponible para resolver dudas y apoyarle en todo lo que requiera; me pueden contactar a través del foro de duras e inquietudes, mensajería interna o al correo electrónico
jaimecastrop@misena.edu.co
Para conocer la descripción del programa, en el menú de la plataforma encuentran la opción "Información del programa" que contiene la presentación del curso con información sobre reglas de juego y de convivencia (etiqueta en Internet), resultados de aprendizaje, competencias asociadas, requerimientos técnicos de plataforma, entre otros elementos que deben conocer para obtener mayor claridad sobre el proceso de formación que inicia.
Recuerde: "El éxito de este programa depende de la responsabilidad, interes y compromiso con el que se asuma".
Jaime Castro, Instructor Virtual..
1 Me gusta
0 Comentario(s)

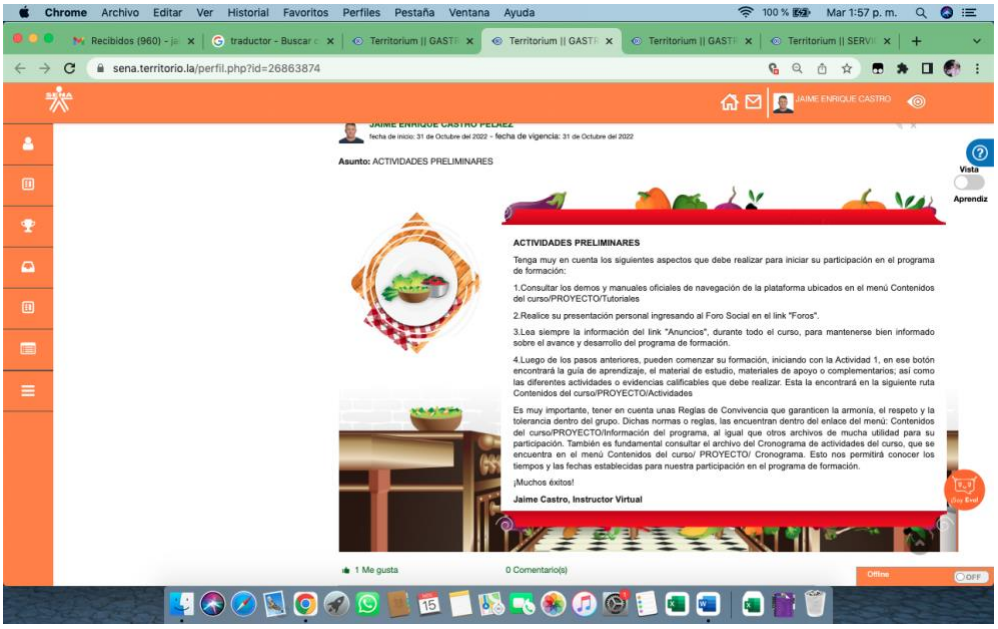

sena.territorio.la/perfil.php?id=26863884
SERVICIOS GASTRONÓMICOS
BIENVENIDOS AL PROGRAMA FORMATIVO
Estimados aprendices SENA:
El Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Centro AGROTURISTICO San Gil, Santander le da una cordial bienvenida al programa de formación complementaria SERVICIOS GASTRONOMICOS Identificado con número 2672608. El curso tiene una duración de (40) horas, iniciando el 01 de noviembre y finalizando el 31 de noviembre, teniendo como fecha máxima para entrega de evidencias el 29 de noviembre de 2022.
En este proceso de formación, contara con mi acompañamiento constante, mi nombre es Jaime Castro; su instructor virtual, los estaré acompañando para prestarles todo el apoyo en el momento en que lo necesiten. A través de los diferentes medios (Correo, Foros, Mensajería, Chat, Celular) podremos estar en una constante comunicación para solucionar los inconvenientes que se puedan presentar.
Es muy importante, tener en cuenta unas Reglas de Comportamiento que garanticen la armonía, el respeto y la tolerancia dentro del grupo. Dichas normas o reglas, las encuentran dentro de la carpeta: Información del programa, al igual que otros archivos de mucha utilidad para su participación. También es fundamental consultar el enlace del Cronograma de actividades del programa, que se encuentra dentro de la herramienta Contenido del curso, ingresando a la carpeta Cronograma. Esto nos permitirá conocer los tiempos y las fechas establecidas para nuestra participación en el programa de formación.
¡Bienvenidos y muchos éxitos!
Jaime Castro - Instructor Virtual

ANUNCIO ACTIVIDADES PRELIMINARES

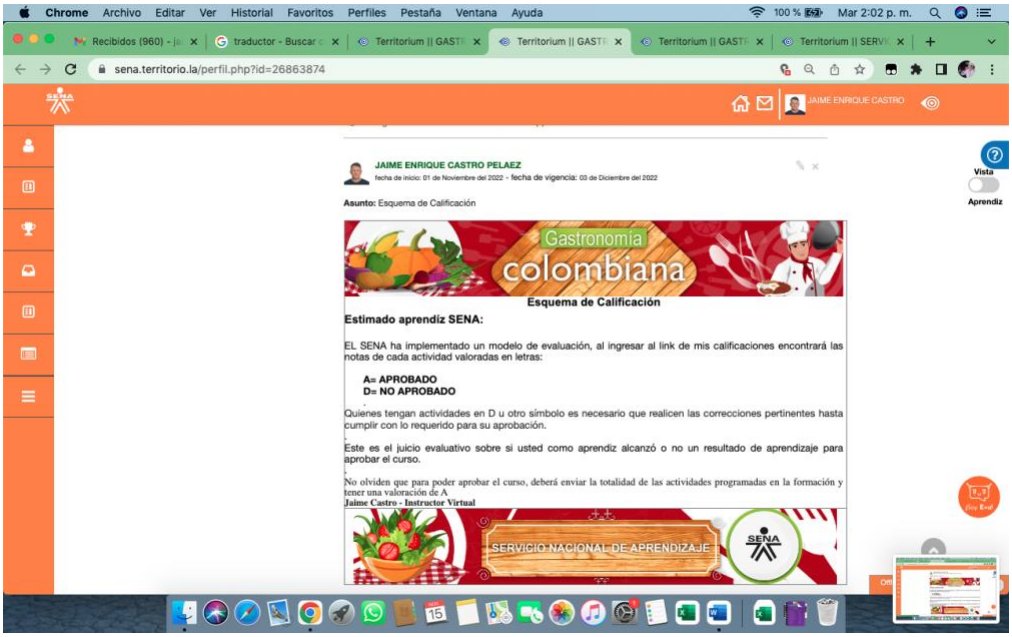


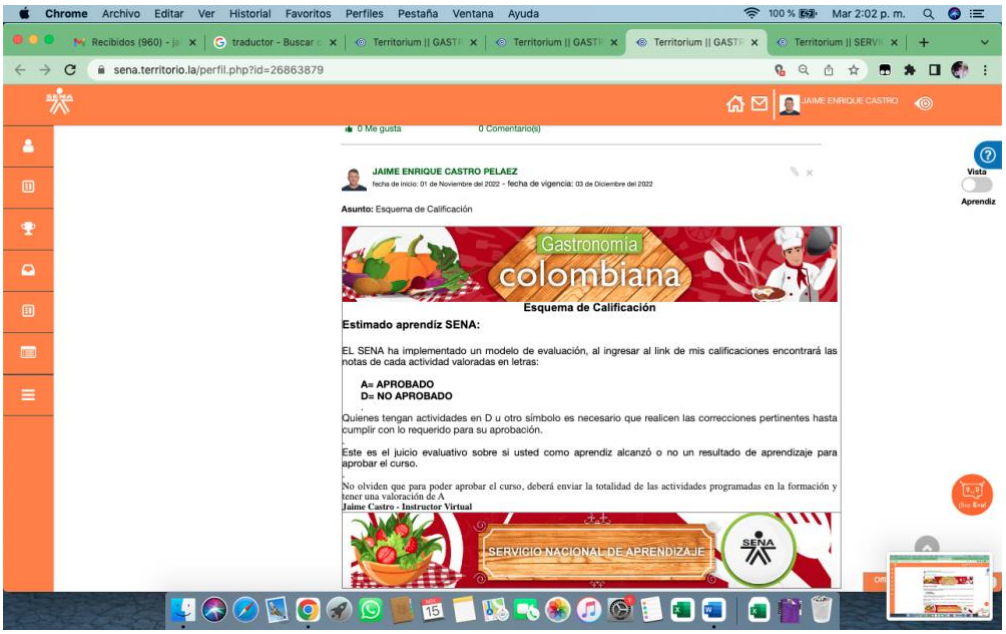


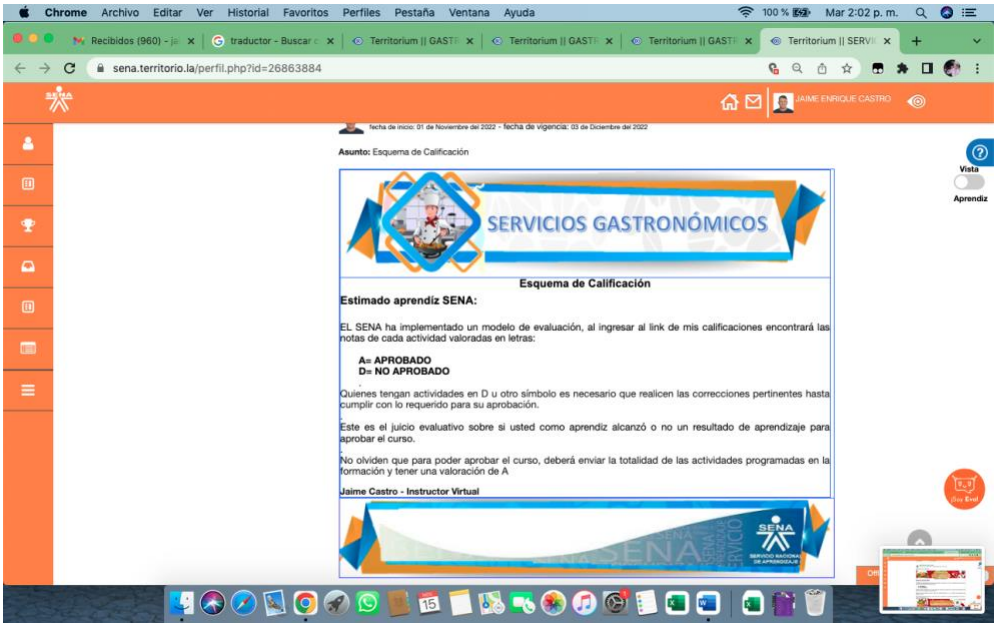

sena.territorio.la/perfil.php?id=26863869
JAIME ENRIQUE CASTRO
Asunto: ACTIVIDADES PRELIMINARES
ACTIVIDADES PRELIMINARES
Tenga muy en cuenta los siguientes aspectos que debe realizar para iniciar su participación en el programa de formación:
1.Consultar los demos y manuales oficiales de navegación de la plataforma ubicados en el menú Contenidos del curso/PROYECTO/Tutoriales
2.Realice su presentación personal ingresando al Foro Social en el link "Foros".
3.Lea siempre la información del link "Anuncios", durante todo el curso, para mantenerse bien informado sobre el avance y desarrollo del programa de formación.
4.Luego de los pasos anteriores, pueden comenzar su formación, iniciando con la Actividad 1, en ese botón encontrará la guía de aprendizaje, el material de estudio, materiales de apoyo o complementarios; así como las diferentes actividades o evidencias calificables que debe realizar. Esta la encontrará en la siguiente ruta Contenidos del curso/PROYECTO/Actividades
Es muy importante, tener en cuenta unas Reglas de Convivencia que garanticen la armonía, el respeto y la tolerancia dentro del grupo. Dichas normas o reglas, las encuentran dentro del enlace del menú: Contenidos del curso/PROYECTO/Información del programa, al igual que otros archivos de mucha utilidad para su participación. También es fundamental consultar el archivo del Cronograma de actividades del curso, que se encuentra en el menú Contenidos del curso/ PROYECTO/ Cronograma. Esto nos permitirá conocer los tiempos y las fechas establecidas para nuestra participación en el programa de formación.
¡Muchos éxitos!
Jaime Castro, Instructor Virtual
Vista
Aprendiz
1 Me gusta
0 Comentario(s)

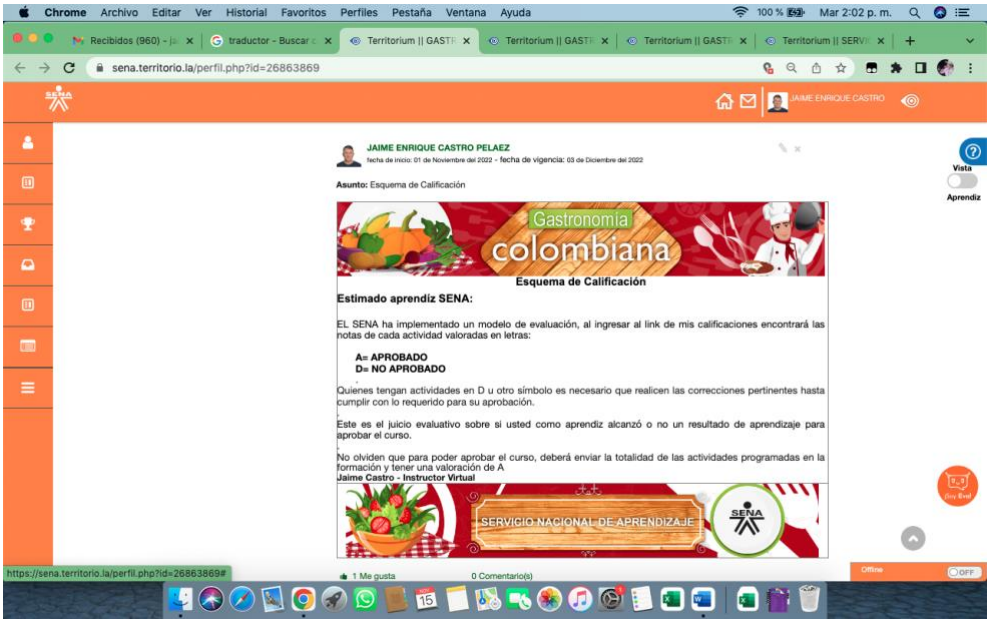

sena.territorio.la/perfil.php?id=26863874
JAIME ENRIQUE CASTRO
Asunto: ACTIVIDADES PRELIMINARES
ACTIVIDADES PRELIMINARES
Tenga muy en cuenta los siguientes aspectos que debe realizar para iniciar su participación en el programa de formación:
1.Consultar los demos y manuales oficiales de navegación de la plataforma ubicados en el menú Contenidos del curso/PROYECTO/Tutoriales
2.Realice su presentación personal ingresando al Foro Social en el link "Foros".
3.Lea siempre la información del link "Anuncios", durante todo el curso, para mantenerse bien informado sobre el avance y desarrollo del programa de formación.
4.Luego de los pasos anteriores, pueden comenzar su formación, iniciando con la Actividad 1, en ese botón encontrará la guía de aprendizaje, el material de estudio, materiales de apoyo o complementarios; así como las diferentes actividades o evidencias calificables que debe realizar. Esta la encontrará en la siguiente ruta Contenidos del curso/PROYECTO/Actividades
Es muy importante, tener en cuenta unas Reglas de Convivencia que garanticen la armonía, el respeto y la tolerancia dentro del grupo. Dichas normas o reglas, las encuentran dentro del enlace del menú: Contenidos del curso/PROYECTO/Información del programa, al igual que otros archivos de mucha utilidad para su participación. También es fundamental consultar el archivo del Cronograma de actividades del curso, que se encuentra en el menú Contenidos del curso/ PROYECTO/ Cronograma. Esto nos permitirá conocer los tiempos y las fechas establecidas para nuestra participación en el programa de formación.
¡Muchos éxitos!
Jaime Castro, Instructor Virtual
Vista
Aprendiz
1 Me gusta
0 Comentario(s)
Offline
OFF

ANUNCIO ESQUEMA DE CALIFICACIONES

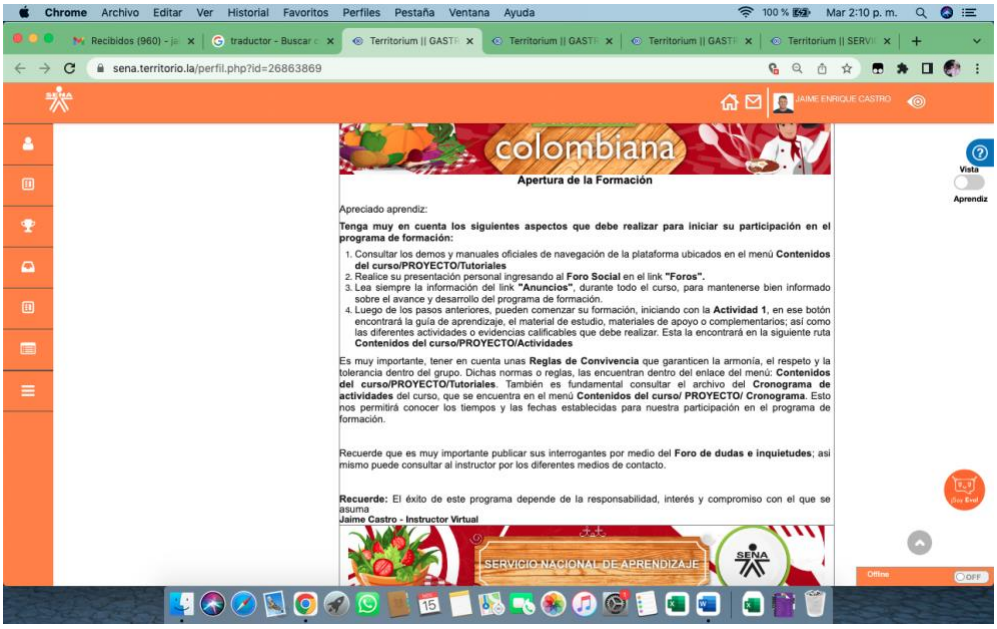


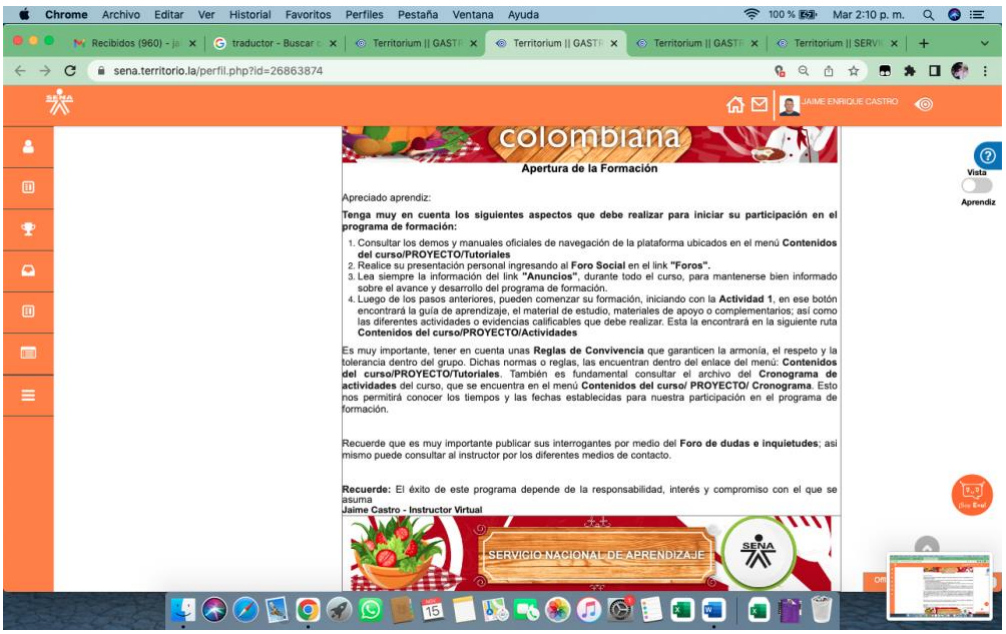


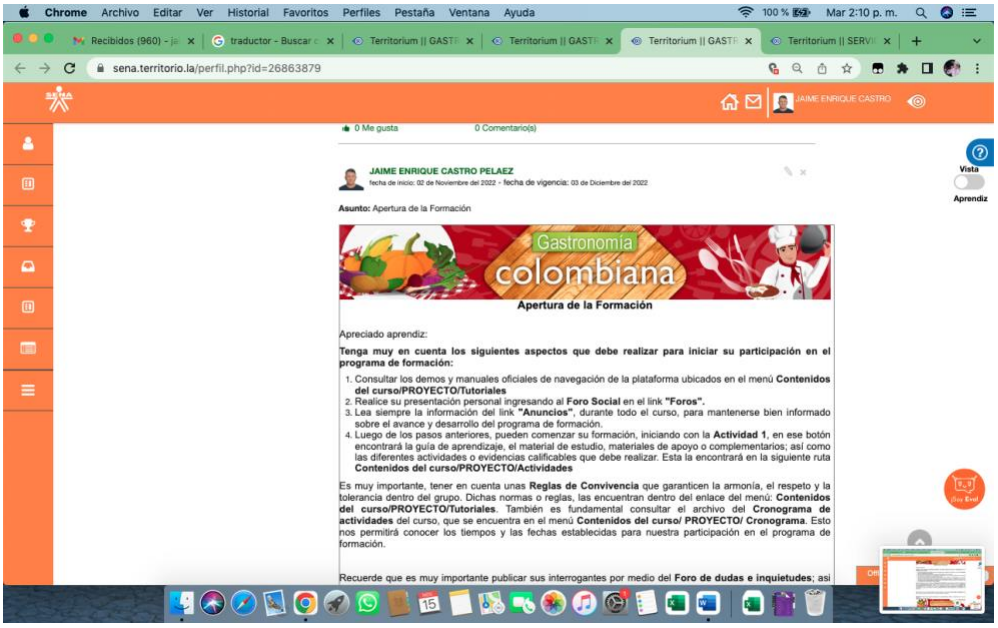

sena.territorio.la/perfil.php?id=26863884
Asunto: Esquema de Calificación
SERVICIOS GASTRONÓMICOS
Esquema de Calificación
Estimado aprendiz SENA:
EL SENA ha implementado un modelo de evaluación, al ingresar al link de mis calificaciones encontrará las notas de cada actividad valoradas en letras:
A= APROBADO
D= NO APROBADO
Quienes tengan actividades en D u otro símbolo es necesario que realicen las correcciones pertinentes hasta cumplir con lo requerido para su aprobación.
Este es el juicio evaluativo sobre si usted como aprendiz alcanzó o no un resultado de aprendizaje para aprobar el curso.
No olviden que para poder aprobar el curso, deberá enviar la totalidad de las actividades programadas en la formación y tener una valoración de A
Jaime Castro - Instructor Virtual

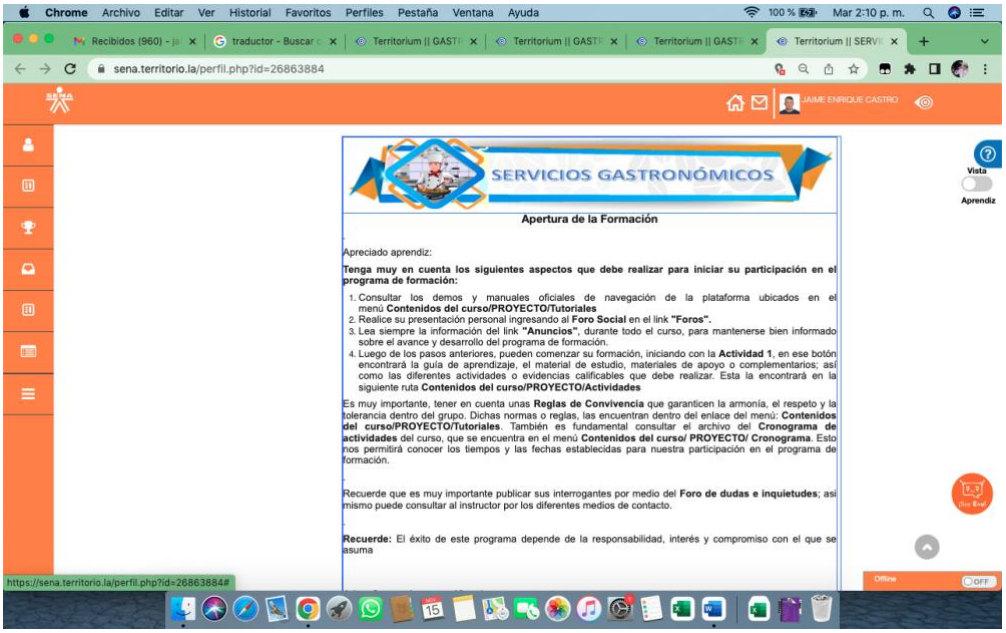

sena.territorio.la/perfil.php?id=26863869
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Asunto: Esquema de Calificación
Gastronomía colombiana
Esquema de Calificación
Estimado aprendiz SENA:
EL SENA ha implementado un modelo de evaluación, al ingresar al link de mis calificaciones encontrará las notas de cada actividad valoradas en letras:
A= APROBADO
D= NO APROBADO
Quienes tengan actividades en D u otro símbolo es necesario que realicen las correcciones pertinentes hasta cumplir con lo requerido para su aprobación.
Este es el juicio evaluativo sobre si usted como aprendiz alcanzó o no un resultado de aprendizaje para aprobar el curso.
No olviden que para poder aprobar el curso, deberá enviar la totalidad de las actividades programadas en la formación y tener una valoración de A
Jaime Castro - Instructor Virtual
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

ANUNCIO APERTURA DE ACTIVIDADES UNIDAD 1

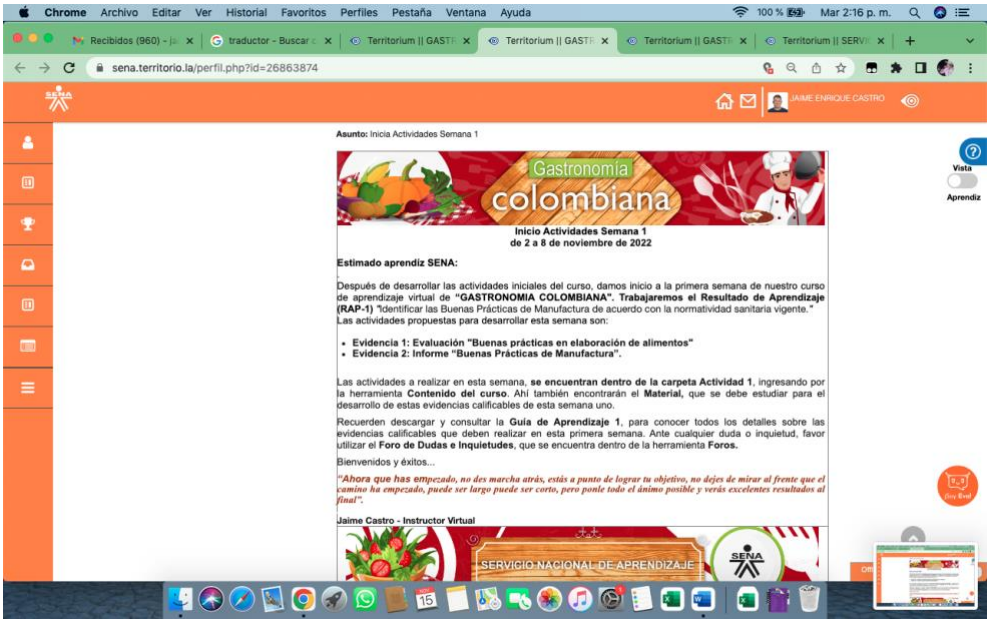


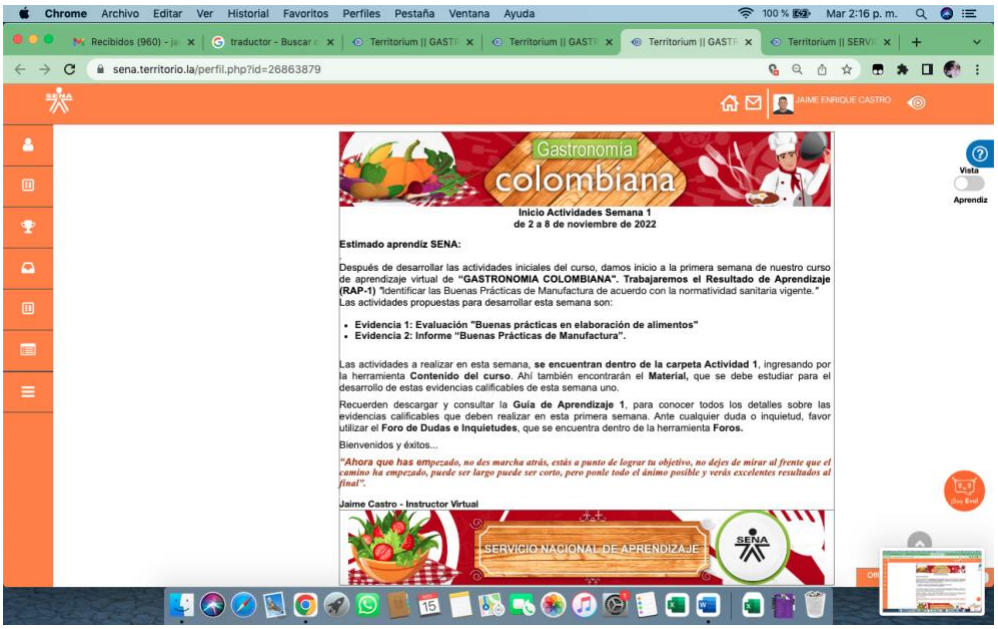


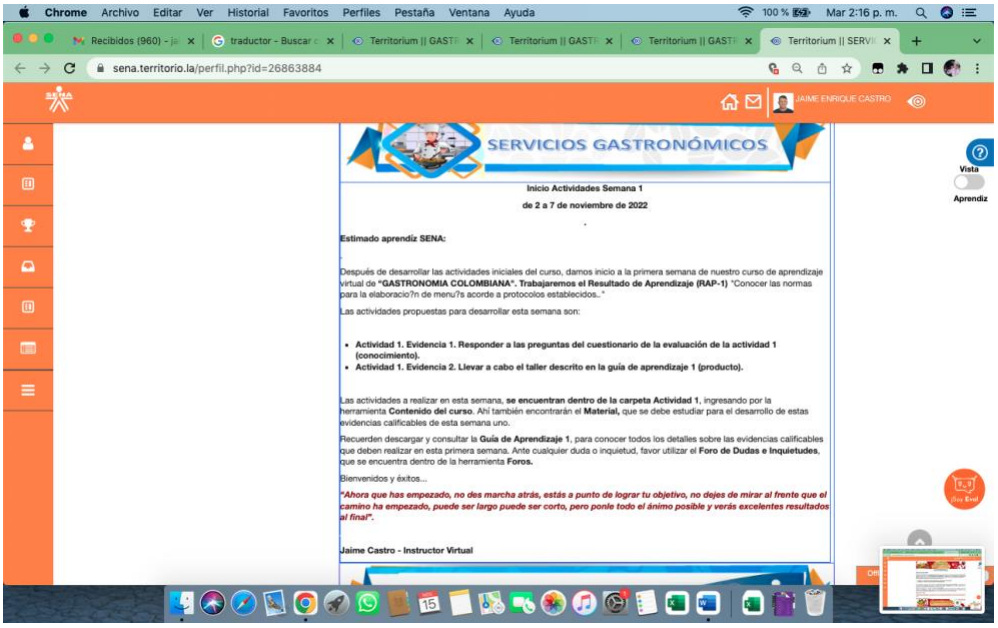

sena.territorio.la/perfil.php?id=26863879
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Asunto: Apertura de la Formación
Gastronomía colombiana
Apertura de la Formación
Apreciado aprendiz:
Tenga muy en cuenta los siguientes aspectos que debe realizar para iniciar su participación en el programa de formación:
1. Consultar los demos y manuales oficiales de navegación de la plataforma ubicados en el menú Contenidos del curso/PROYECTO/Tutoriales
2. Realice su presentación personal ingresando al Foro Social en el link "Foros".
3. Lea siempre la información del link "Anuncios", durante todo el curso, para mantenerse bien informado sobre el avance y desarrollo del programa de formación.
4. Luego de los pasos anteriores, pueden comenzar su formación, iniciando con la Actividad 1, en ese botón encontrará la guía de aprendizaje, el material de estudio, materiales de apoyo o complementarios; así como las diferentes actividades o evidencias calificables que debe realizar. Esta la encontrará en la siguiente ruta Contenidos del curso/PROYECTO/Actividades
Es muy importante, tener en cuenta unas Reglas de Convivencia que garanticen la armonía, el respeto y la tolerancia dentro del grupo. Dichas normas o reglas, las encuentran dentro del enlace del menú: Contenidos del curso/PROYECTO/Tutoriales. También es fundamental consultar el archivo del Cronograma de actividades del curso, que se encuentra en el menú Contenidos del curso/ PROYECTO/ Cronograma. Esto nos permitirá conocer los tiempos y las fechas establecidas para nuestra participación en el programa de formación.
Recuerde que es muy importante publicar sus interrogantes por medio del Foro de dudas e inquietudes; así

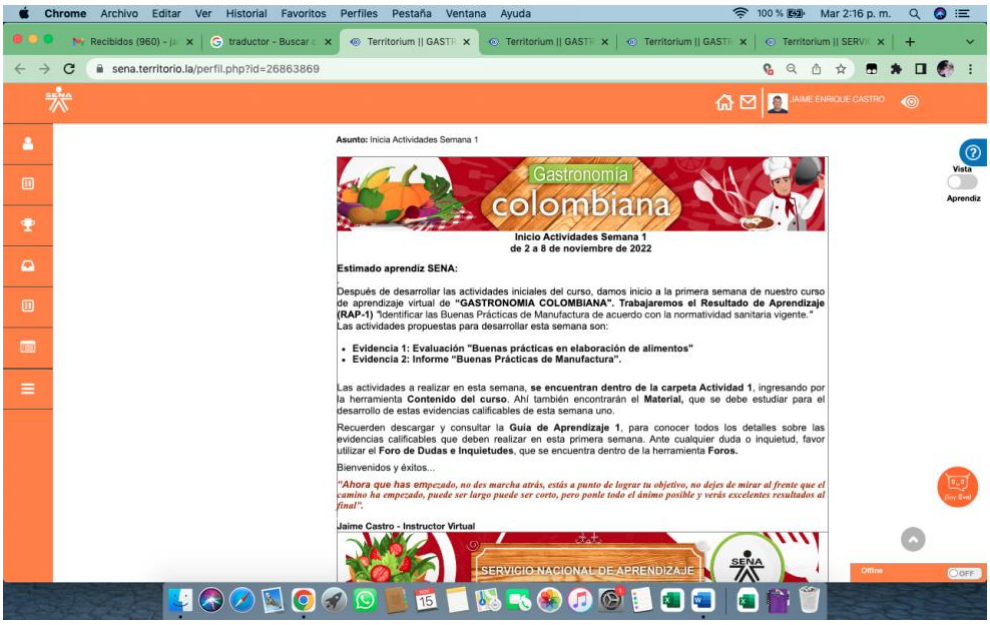

sena.territorio.la/perfil.php?id=26863884
SERVICIOS GASTRONÓMICOS
Apertura de la Formación
Apreciado aprendiz:
Tenga muy en cuenta los siguientes aspectos que debe realizar para iniciar su participación en el programa de formación:
1. Consultar los demos y manuales oficiales de navegación de la plataforma ubicados en el menú Contenidos del curso/PROYECTO/Tutoriales
2. Realice su presentación personal ingresando al Foro Social en el link "Foros".
3. Lea siempre la información del link "Anuncios", durante todo el curso, para mantenerse bien informado sobre el avance y desarrollo del programa de formación.
4. Luego de los pasos anteriores, pueden comenzar su formación, iniciando con la Actividad 1, en ese botón encontrará la guía de aprendizaje, el material de estudio, materiales de apoyo o complementarios; así como las diferentes actividades o evidencias calificables que debe realizar. Esta la encontrará en la siguiente ruta Contenidos del curso/PROYECTO/Actividades
Es muy importante, tener en cuenta unas Reglas de Convivencia que garanticen la armonía, el respeto y la tolerancia dentro del grupo. Dichas normas o reglas, las encuentran dentro del enlace del menú: Contenidos del curso/PROYECTO/Tutoriales. También es fundamental consultar el archivo del Cronograma de actividades del curso, que se encuentra en el menú Contenidos del curso/ PROYECTO/ Cronograma. Esto nos permitirá conocer los tiempos y las fechas establecidas para nuestra participación en el programa de formación.
Recuerde que es muy importante publicar sus interrogantes por medio del Foro de dudas e inquietudes; así mismo puede consultar al instructor por los diferentes medios de contacto.
Recuerde: El éxito de este programa depende de la responsabilidad, interés y compromiso con el que se asuma
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=26863884#

ANUNCIO DE APERTURA ACTIVIDADES SEMANA 1

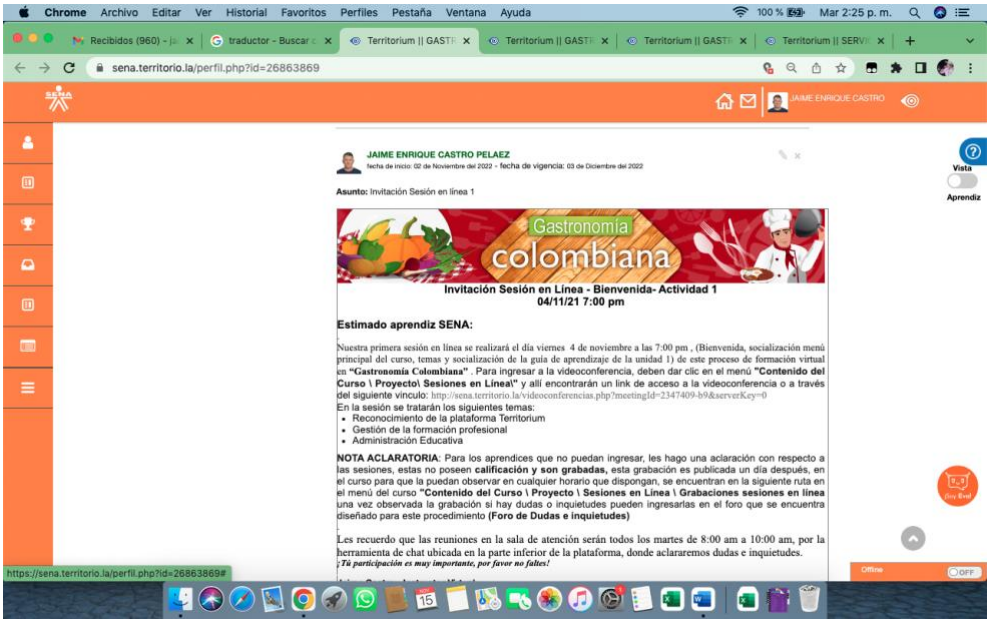


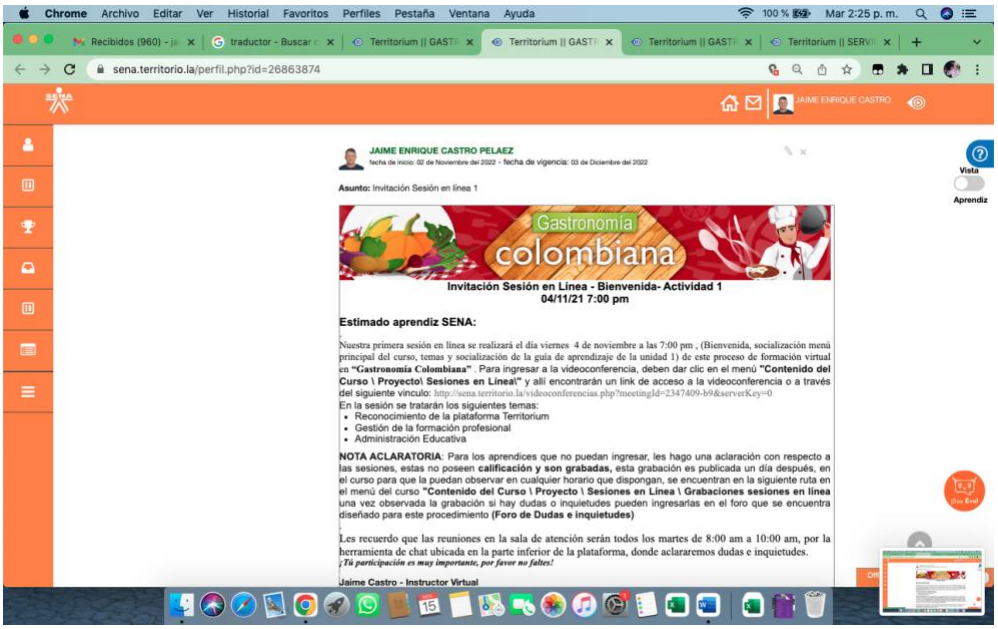


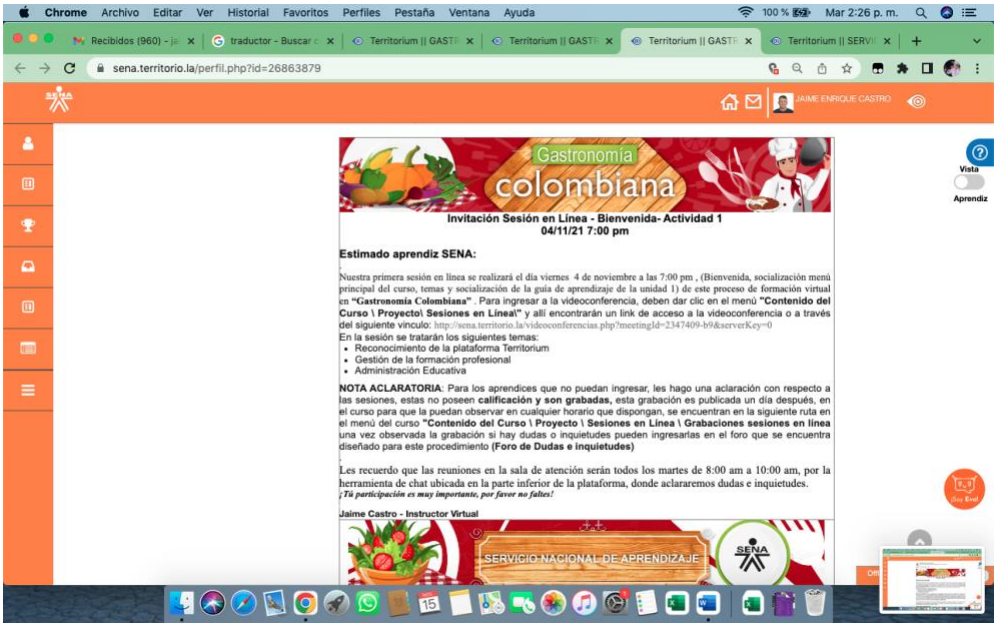

sena.territorio.la/perfil.php?id=26863884
SERVICIOS GASTRONÓMICOS
Inicio Actividades Semana 1
de 2 a 7 de noviembre de 2022
Estimado aprendiz SENA:
Después de desarrollar las actividades iniciales del curso, damos inicio a la primera semana de nuestro curso de aprendizaje virtual de "GASTRONOMIA COLOMBIANA". Trabajaremos el Resultado de Aprendizaje (RAP-1) "Conocer las normas para la elaboracio?n de menu?s acorde a protocolos establecidos.."
Las actividades propuestas para desarrollar esta semana son:
Actividad 1. Evidencia 1. Responder a las preguntas del cuestionario de la evaluación de la actividad 1 (conocimiento).
Actividad 1. Evidencia 2. Llevar a cabo el taller descrito en la guía de aprendizaje 1 (producto).
Las actividades a realizar en esta semana, se encuentran dentro de la carpeta Actividad 1, ingresando por la herramienta Contenido del curso. Ahí también encontrarán el Material, que se debe estudiar para el desarrollo de estas evidencias calificables de esta semana uno.
Recuerden descargar y consultar la Guía de Aprendizaje 1, para conocer todos los detalles sobre las evidencias calificables que deben realizar en esta primera semana. Ante cualquier duda o inquietud, favor utilizar el Foro de Dudas e Inquietudes, que se encuentra dentro de la herramienta Foros.
Bienvenidos y éxitos...
"Ahora que has empezado, no des marcha atrás, estás a punto de lograr tu objetivo, no dejes de mirar al frente que el camino ha empezado, puede ser largo puede ser corto, pero ponle todo el ánimo posible y verás excelentes resultados al final".
Jaime Castro - Instructor Virtual

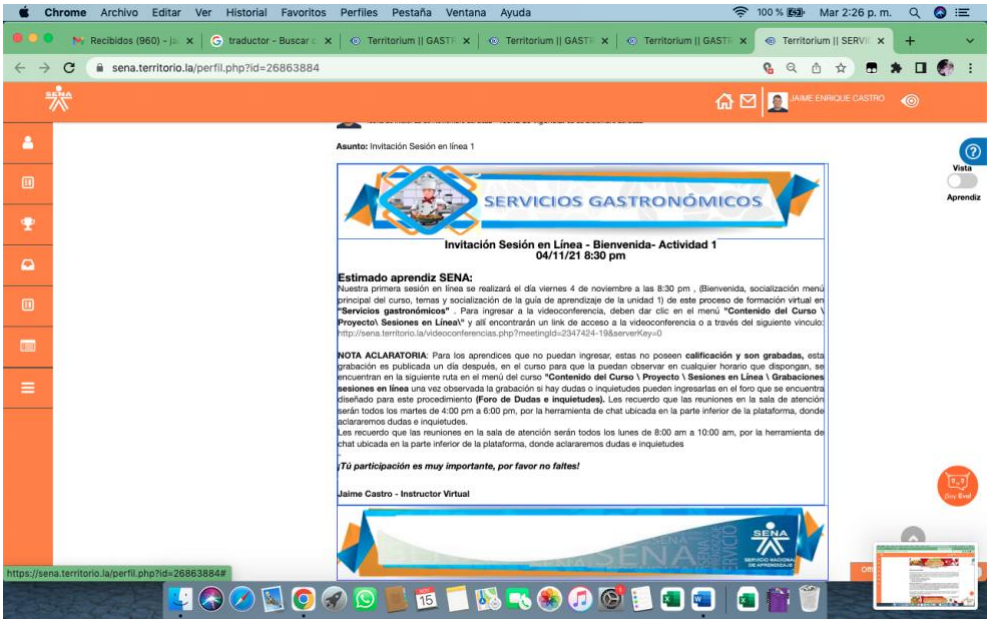

sena.territorio.la/perfil.php?id=26863869
Asunto: Inicia Actividades Semana 1
Gastronomía colombiana
Inicio Actividades Semana 1
de 2 a 8 de noviembre de 2022
Estimado aprendiz SENA:
Después de desarrollar las actividades iniciales del curso, damos inicio a la primera semana de nuestro curso de aprendizaje virtual de "GASTRONOMIA COLOMBIANA". Trabajaremos el Resultado de Aprendizaje (RAP-1) "Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente."
Las actividades propuestas para desarrollar esta semana son:
Evidencia 1: Evaluación "Buenas prácticas en elaboración de alimentos"
Evidencia 2: Informe "Buenas Prácticas de Manufactura".
Las actividades a realizar en esta semana, se encuentran dentro de la carpeta Actividad 1, ingresando por la herramienta Contenido del curso. Ahí también encontrarán el Material, que se debe estudiar para el desarrollo de estas evidencias calificables de esta semana uno.
Recuerden descargar y consultar la Guía de Aprendizaje 1, para conocer todos los detalles sobre las evidencias calificables que deben realizar en esta primera semana. Ante cualquier duda o inquietud, favor utilizar el Foro de Dudas e Inquietudes, que se encuentra dentro de la herramienta Foros.
Bienvenidos y éxitos...
"Ahora que has empezado, no des marcha atrás, estás a punto de lograr tu objetivo, no dejes de mirar al frente que el camino ha empezado, puede ser largo puede ser corto, pero ponle todo el ánimo posible y verás excelentes resultados al final".
Jaime Castro - Instructor Virtual
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

ANUNCIO INVITACION SESION EN LINEA

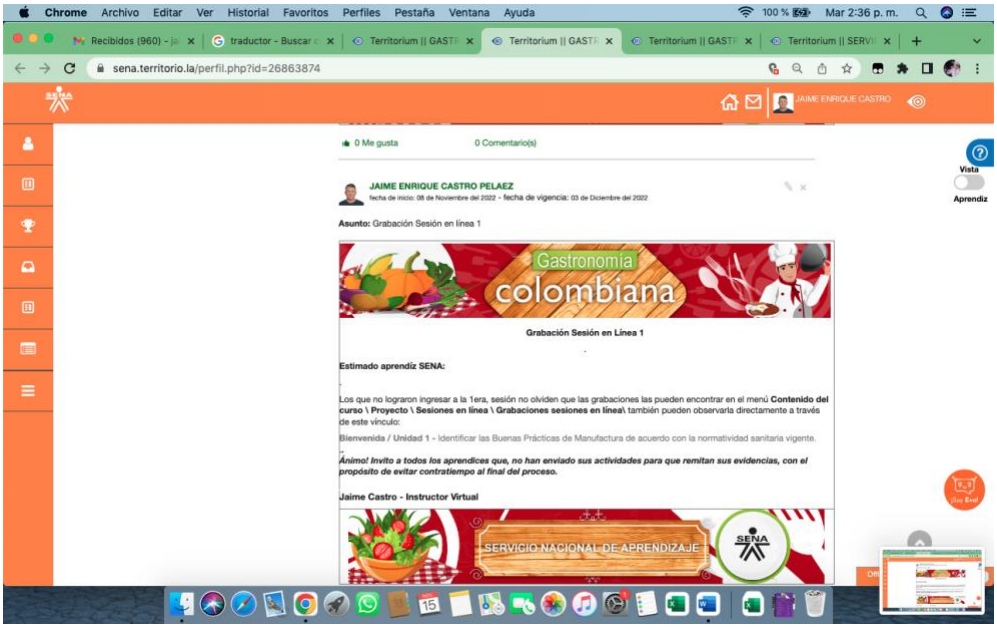


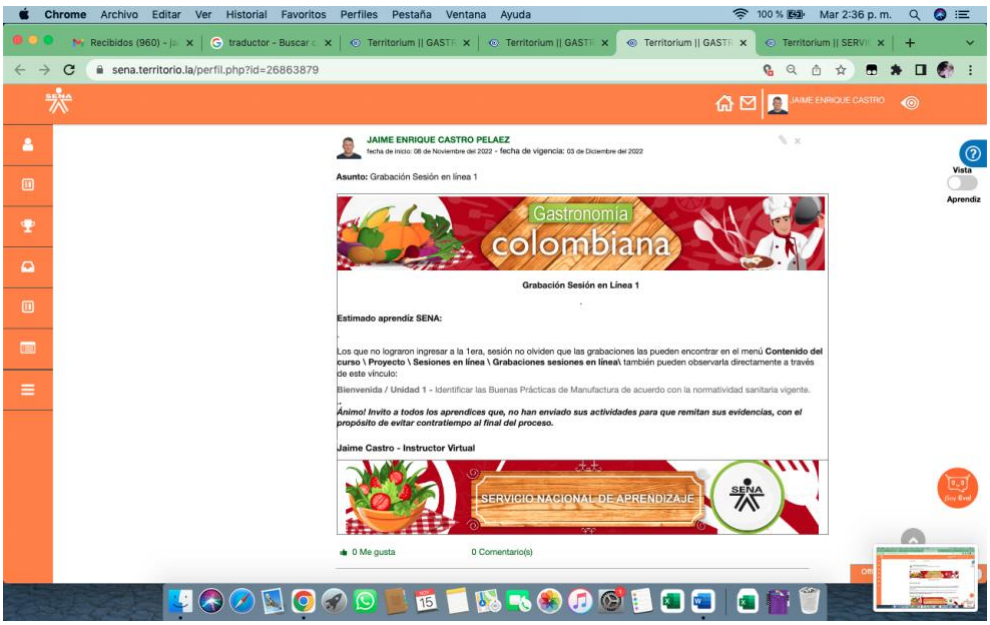


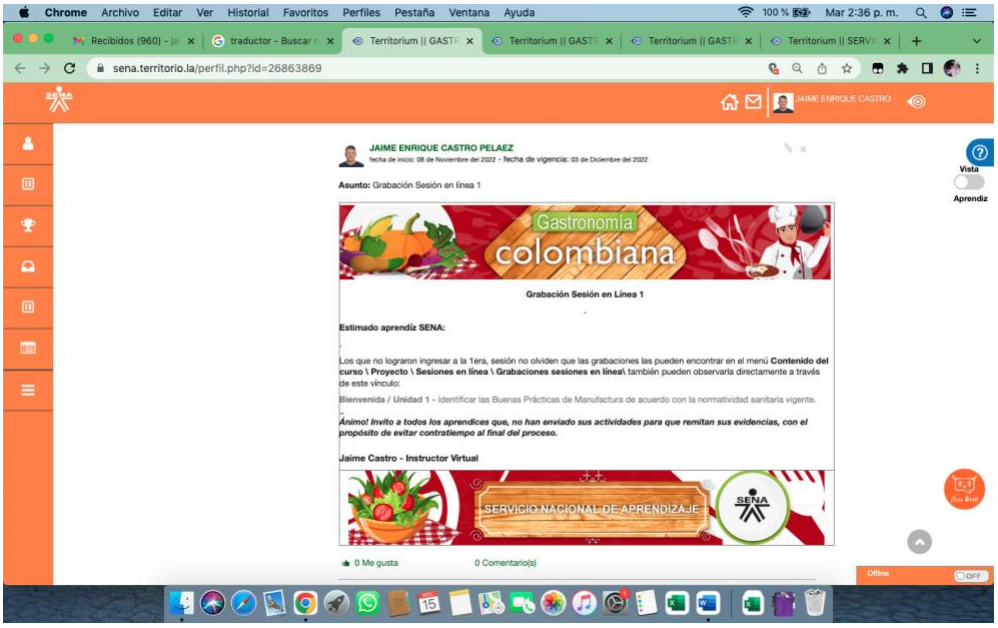

Gastronomía
colombiana
Invitación Sesión en Línea - Bienvenida- Actividad 1
04/11/21 7:00 pm
Estimado aprendiz SENA:
Nuestra primera sesión en línea se realizará el día viernes 4 de noviembre a las 7:00 pm , (Bienvenida, socialización menú principal del curso, temas y socialización de la guía de aprendizaje de la unidad 1) de este proceso de formación virtual en "Gastronomía Colombiana" . Para ingresar a la videoconferencia, deben dar clic en el menú "Contenido del Curso \ Proyecto\ Sesiones en Línea\" y allí encontrarán un link de acceso a la videoconferencia o a través del siguiente vínculo: http://sena.territorio.la/videoconferencias.php?meetingId=2347409-b9&serverKey=0
En la sesión se tratarán los siguientes temas:
Reconocimiento de la plataforma Territorium
Gestión de la formación profesional
Administración Educativa
NOTA ACLARATORIA: Para los aprendices que no puedan ingresar, les hago una aclaración con respecto a las sesiones, estas no poseen calificación y son grabadas, esta grabación es publicada un día después, en el curso para que la puedan observar en cualquier horario que dispongan, se encuentran en la siguiente ruta en el menú del curso "Contenido del Curso \ Proyecto \ Sesiones en Línea \ Grabaciones sesiones en línea una vez observada la grabación si hay dudas o inquietudes pueden ingresarlas en el foro que se encuentra diseñado para este procedimiento (Foro de Dudas e inquietudes)
Les recuerdo que las reuniones en la sala de atención serán todos los martes de 8:00 am a 10:00 am, por la herramienta de chat ubicada en la parte inferior de la plataforma, donde aclararemos dudas e inquietudes.
¡Tú participación es muy importante, por favor no faltes!
Jaime Castro - Instructor Virtual
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SENA

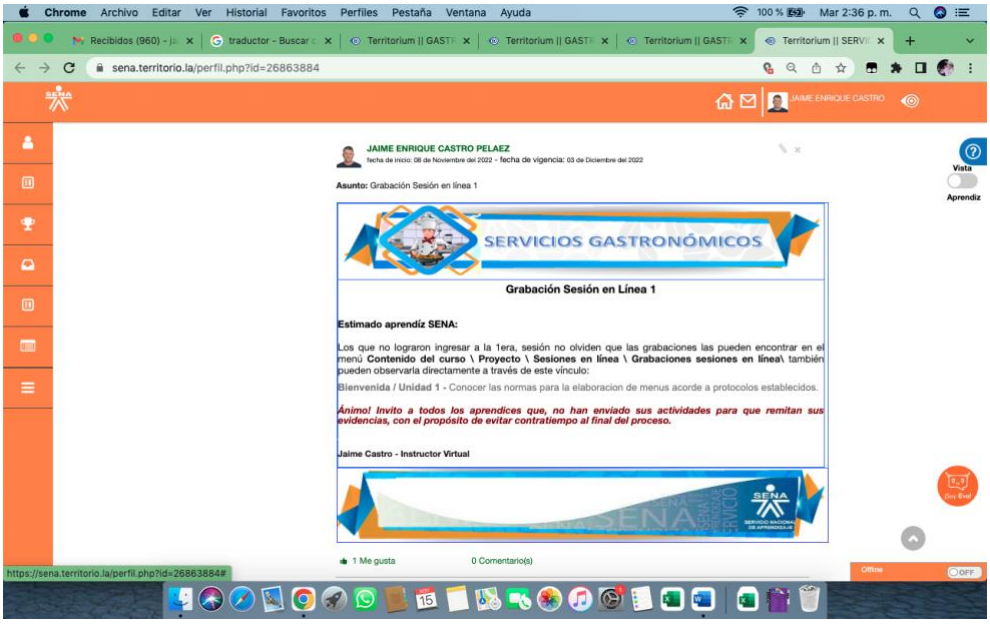

Asunto: Invitación Sesión en línea 1
SERVICIOS GASTRONÓMICOS
Invitación Sesión en Línea - Bienvenida- Actividad 1
04/11/21 8:30 pm
Estimado aprendiz SENA:
Nuestra primera sesión en línea se realizará el día viernes 4 de noviembre a las 8:30 pm , (Bienvenida, socialización menú principal del curso, temas y socialización de la guía de aprendizaje de la unidad 1) de este proceso de formación virtual en "Servicios gastronómicos" . Para ingresar a la videoconferencia, deben dar clic en el menú "Contenido del Curso \ Proyecto\ Sesiones en Línea\" y allí encontrarán un link de acceso a la videoconferencia o a través del siguiente vínculo:
http://sena.territorio.la/videoconferencias.php?meetingId=2347424-19&serverKey=0
NOTA ACLARATORIA: Para los aprendices que no puedan ingresar, estas no poseen calificación y son grabadas, esta grabación es publicada un día después, en el curso para que la puedan observar en cualquier horario que dispongan, se encuentran en la siguiente ruta en el menú del curso "Contenido del Curso \ Proyecto \ Sesiones en Línea \ Grabaciones sesiones en línea una vez observada la grabación si hay dudas o inquietudes pueden ingresarlas en el foro que se encuentra diseñado para este procedimiento (Foro de Dudas e inquietudes). Les recuerdo que las reuniones en la sala de atención serán todos los martes de 4:00 pm a 6:00 pm, por la herramienta de chat ubicada en la parte inferior de la plataforma, donde aclararemos dudas e inquietudes.
Les recuerdo que las reuniones en la sala de atención serán todos los lunes de 8:00 am a 10:00 am, por la herramienta de chat ubicada en la parte inferior de la plataforma, donde aclararemos dudas e inquietudes
¡Tú participación es muy importante, por favor no faltes!
Jaime Castro - Instructor Virtual
SENA

ANUNCIO DE GRABACION DE SESION 1

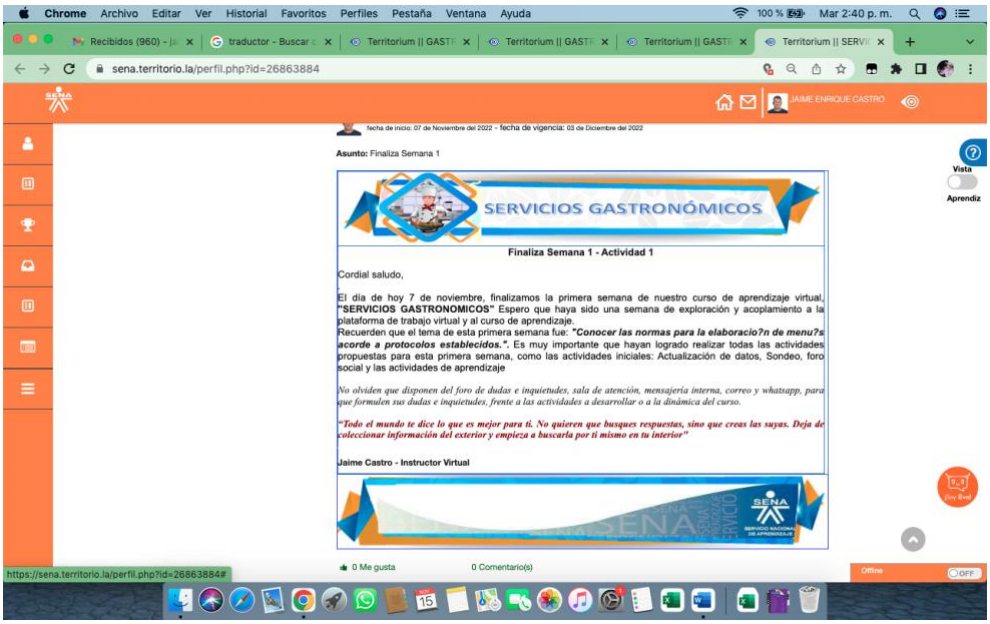




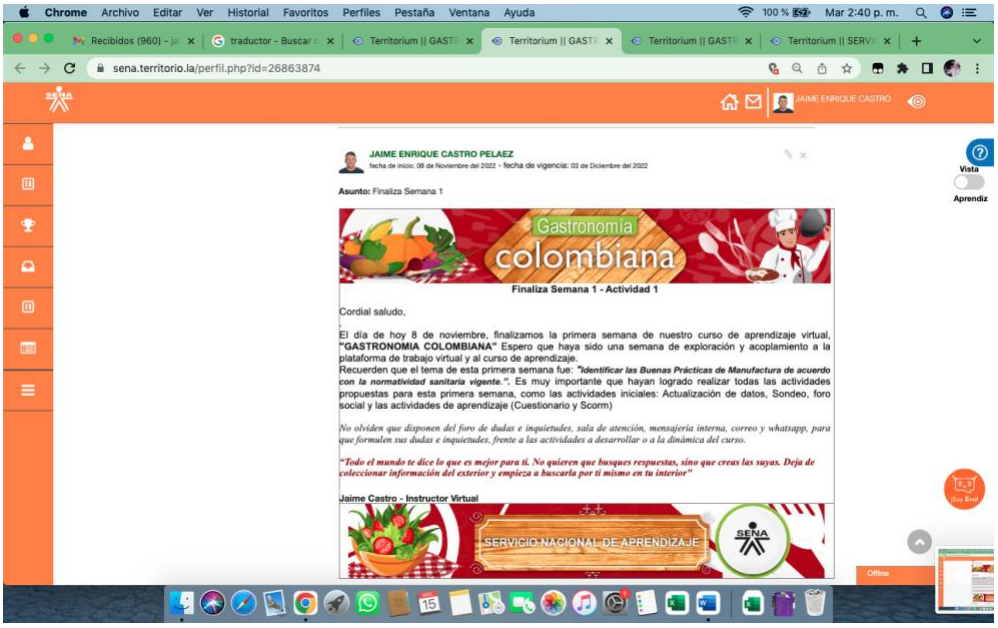

sena.territorio.la/perfil.php?id=26863869
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Asunto: Grabación Sesión en línea 1
Gastronomía colombiana
Grabación Sesión en Línea 1
Estimado aprendiz SENA:
Los que no lograron ingresar a la 1era, sesión no olviden que las grabaciones las pueden encontrar en el menú Contenido del curso \ Proyecto \ Sesiones en línea \ Grabaciones sesiones en línea\ también pueden observarla directamente a través de este vínculo:
Bienvenida / Unidad 1 - Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.
Ánimo! Invito a todos los aprendices que, no han enviado sus actividades para que remitan sus evidencias, con el propósito de evitar contratiempo al final del proceso.
Jaime Castro - Instructor Virtual
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
0 Me gusta
0 Comentario(s)

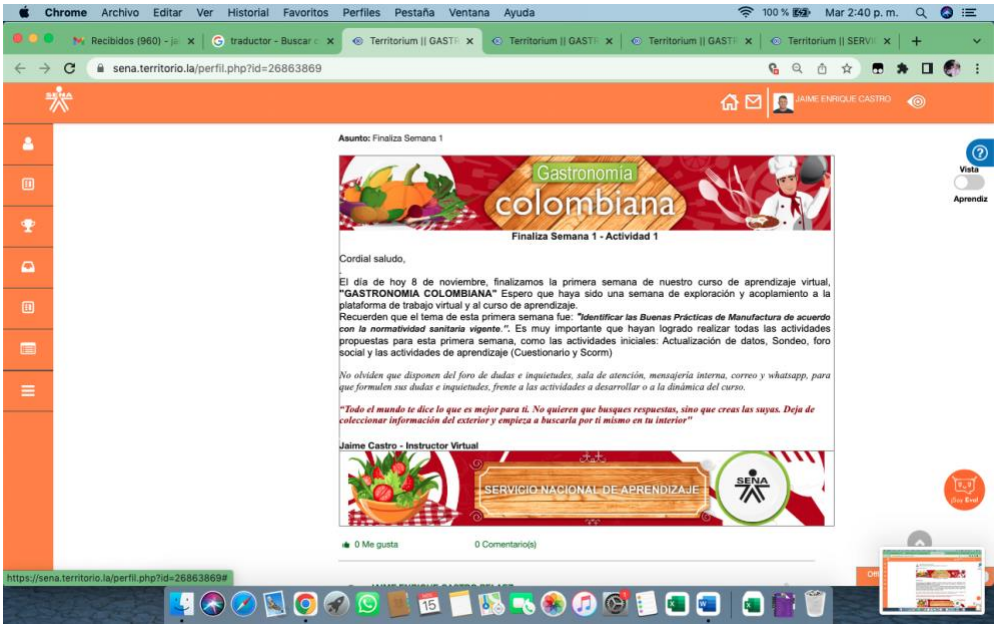

sena.territorio.la/perfil.php?id=26863884
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Asunto: Grabación Sesión en línea 1
SERVICIOS GASTRONÓMICOS
Grabación Sesión en Línea 1
Estimado aprendiz SENA:
Los que no lograron ingresar a la 1era, sesión no olviden que las grabaciones las pueden encontrar en el menú Contenido del curso \ Proyecto \ Sesiones en línea \ Grabaciones sesiones en línea\ también pueden observarla directamente a través de este vínculo:
Bienvenida / Unidad 1 - Conocer las normas para la elaboracion de menus acorde a protocolos establecidos.
Ánimo! Invito a todos los aprendices que, no han enviado sus actividades para que remitan sus evidencias, con el propósito de evitar contratiempo al final del proceso.
Jaime Castro - Instructor Virtual
1 Me gusta
0 Comentario(s)

ANUNCIO DE FINALIZACION UNIDAD 1

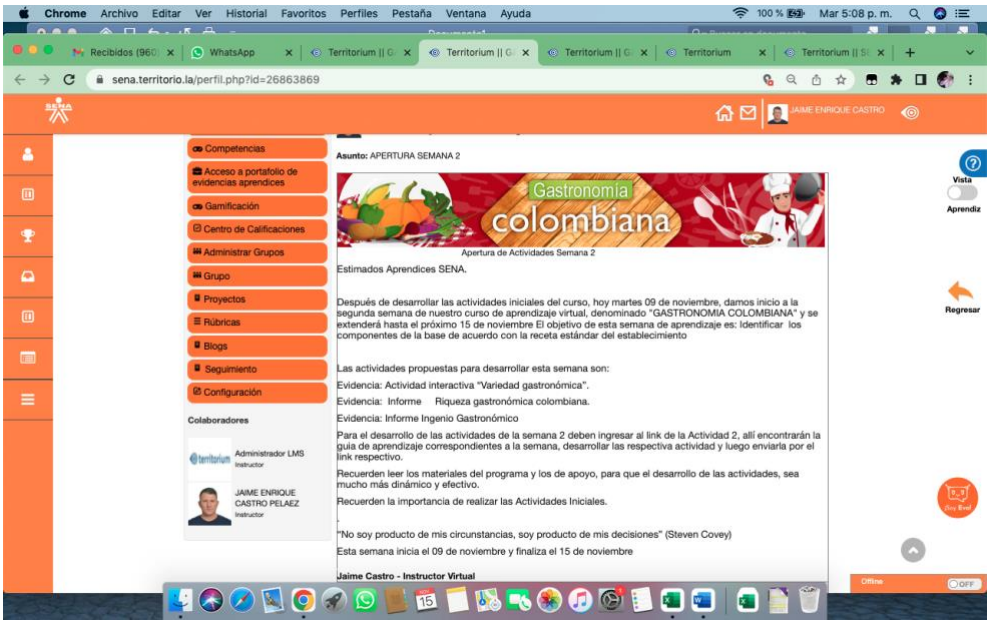


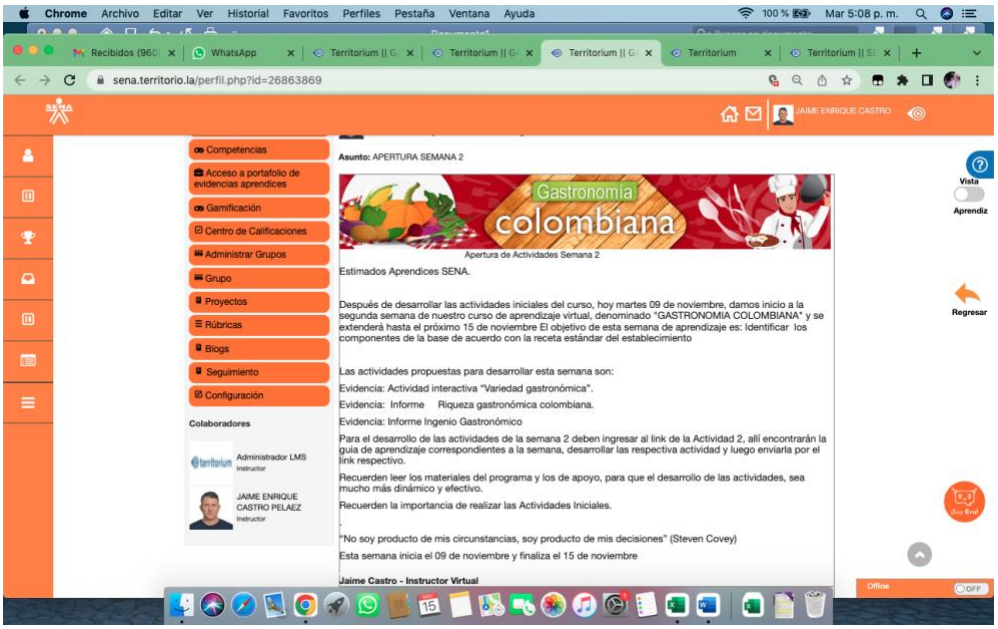


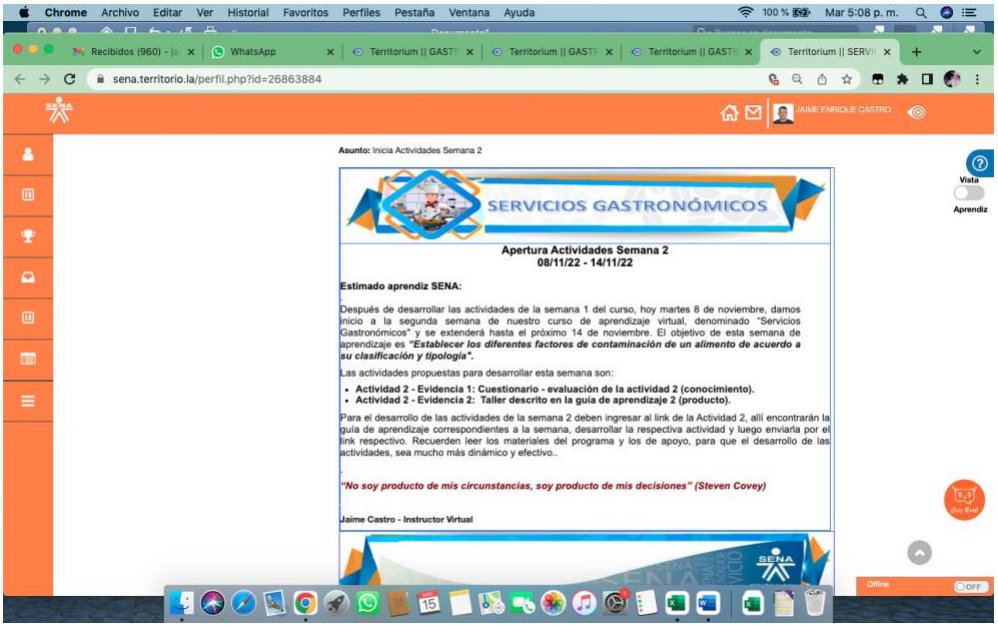

Chrome Archivo Editar Ver Historial Favoritos Perfiles Pestaña Ventana Ayuda
sena.territorio.la/perfil.php?id=26863874
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Asunto: Finaliza Semana 1
Gastronomía colombiana
Finaliza Semana 1 - Actividad 1
Cordial saludo,
El día de hoy 8 de noviembre, finalizamos la primera semana de nuestro curso de aprendizaje virtual, "GASTRONOMIA COLOMBIANA" Espero que haya sido una semana de exploración y acoplamiento a la plataforma de trabajo virtual y al curso de aprendizaje.
Recuerden que el tema de esta primera semana fue: "Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.". Es muy importante que hayan logrado realizar todas las actividades propuestas para esta primera semana, como las actividades iniciales: Actualización de datos, Sondeo, foro social y las actividades de aprendizaje (Cuestionario y Scorm)
No olviden que disponen del foro de dudas e inquietudes, sala de atención, mensajería interna, correo y whatsapp, para que formulen sus dudas e inquietudes, frente a las actividades a desarrollar o a la dinámica del curso.
"Todo el mundo te dice lo que es mejor para ti. No quieren que busques respuestas, sino que creas las suyas. Deja de coleccionar información del exterior y empieza a buscarla por ti mismo en tu interior"
Jaime Castro - Instructor Virtual
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Vista Aprendiz
Offline

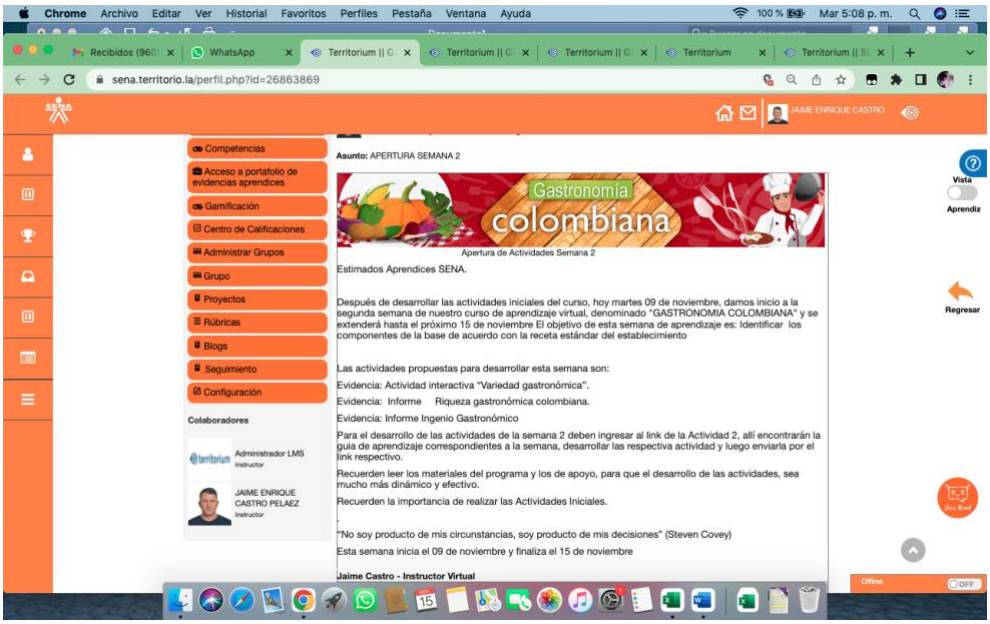

Chrome Archivo Editar Ver Historial Favoritos Perfiles Pestaña Ventana Ayuda
sena.territorio.la/perfil.php?id=26863869
Asunto: Finaliza Semana 1
Gastronomía colombiana
Finaliza Semana 1 - Actividad 1
Cordial saludo,
El día de hoy 8 de noviembre, finalizamos la primera semana de nuestro curso de aprendizaje virtual, "GASTRONOMIA COLOMBIANA" Espero que haya sido una semana de exploración y acoplamiento a la plataforma de trabajo virtual y al curso de aprendizaje.
Recuerden que el tema de esta primera semana fue: "Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.". Es muy importante que hayan logrado realizar todas las actividades propuestas para esta primera semana, como las actividades iniciales: Actualización de datos, Sondeo, foro social y las actividades de aprendizaje (Cuestionario y Scorm)
No olviden que disponen del foro de dudas e inquietudes, sala de atención, mensajería interna, correo y whatsapp, para que formulen sus dudas e inquietudes, frente a las actividades a desarrollar o a la dinámica del curso.
"Todo el mundo te dice lo que es mejor para ti. No quieren que busques respuestas, sino que creas las suyas. Deja de coleccionar información del exterior y empieza a buscarla por ti mismo en tu interior"
Jaime Castro - Instructor Virtual
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
0 Me gusta
0 Comentario(s)
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=26863869#
Vista Aprendiz

ANUNCIO APERTURA UNIDAD 2

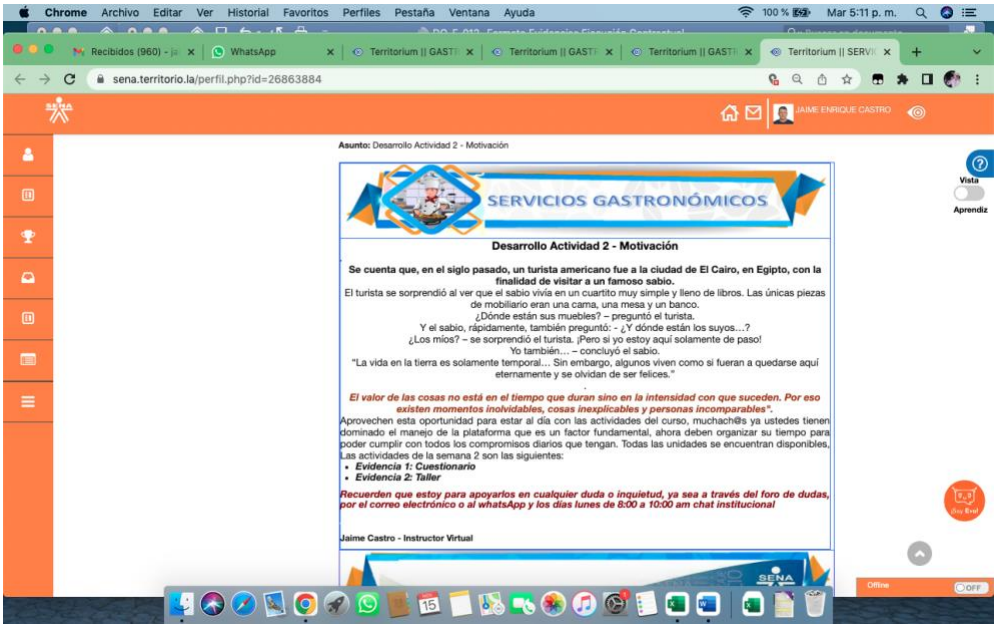


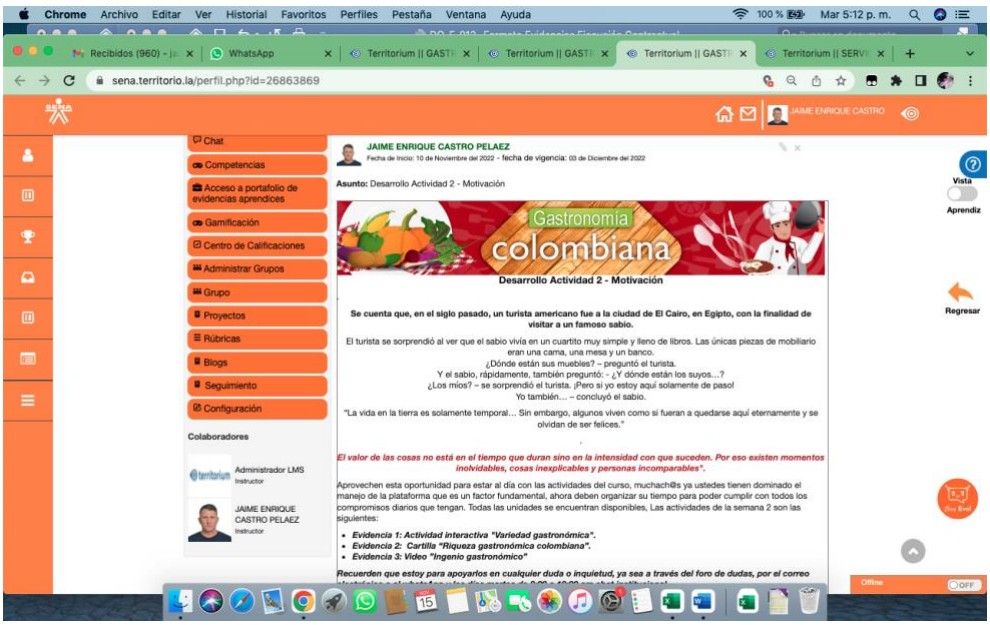


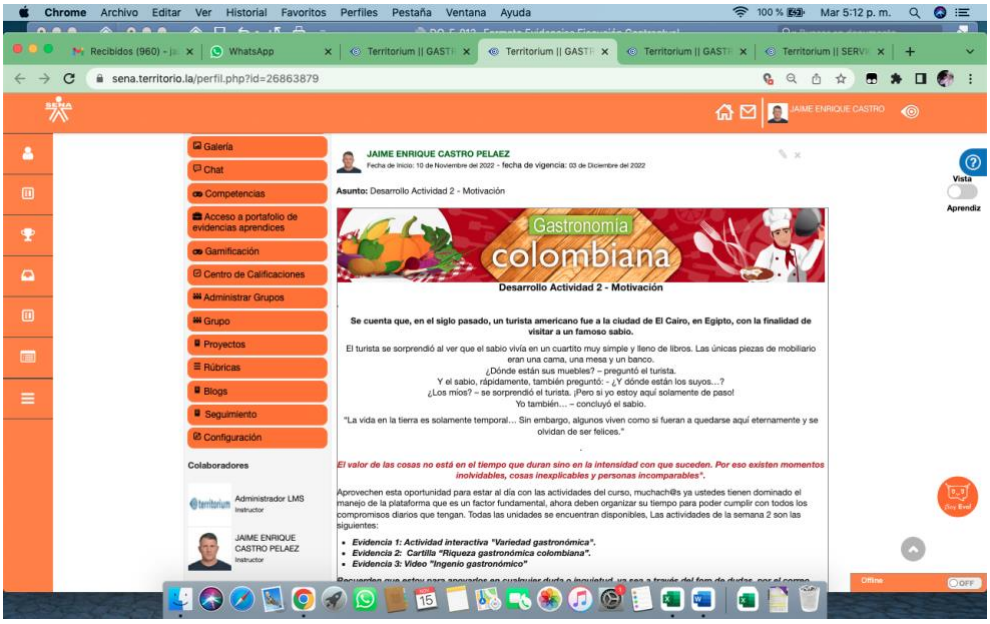

sena.territorio.la/perfil.php?id=26863884
JAIME ENRIQUE CASTRO
Asunto: Inicia Actividades Semana 2
SERVICIOS GASTRONÓMICOS
Apertura Actividades Semana 2
08/11/22 - 14/11/22
Estimado aprendiz SENA:
Después de desarrollar las actividades de la semana 1 del curso, hoy martes 8 de noviembre, damos inicio a la segunda semana de nuestro curso de aprendizaje virtual, denominado "Servicios Gastronómicos" y se extenderá hasta el próximo 14 de noviembre. El objetivo de esta semana de aprendizaje es "Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología".
Las actividades propuestas para desarrollar esta semana son:
Actividad 2 - Evidencia 1: Cuestionario - evaluación de la actividad 2 (conocimiento).
Actividad 2 - Evidencia 2: Taller descrito en la guía de aprendizaje 2 (producto).
Para el desarrollo de las actividades de la semana 2 deben ingresar al link de la Actividad 2, allí encontrarán la guía de aprendizaje correspondientes a la semana, desarrollar la respectiva actividad y luego enviarla por el link respectivo. Recuerden leer los materiales del programa y los de apoyo, para que el desarrollo de las actividades, sea mucho más dinámico y efectivo..
"No soy producto de mis circunstancias, soy producto de mis decisiones" (Steven Covey)
Jaime Castro - Instructor Virtual
Vista
Aprendiz
Offline
OFF

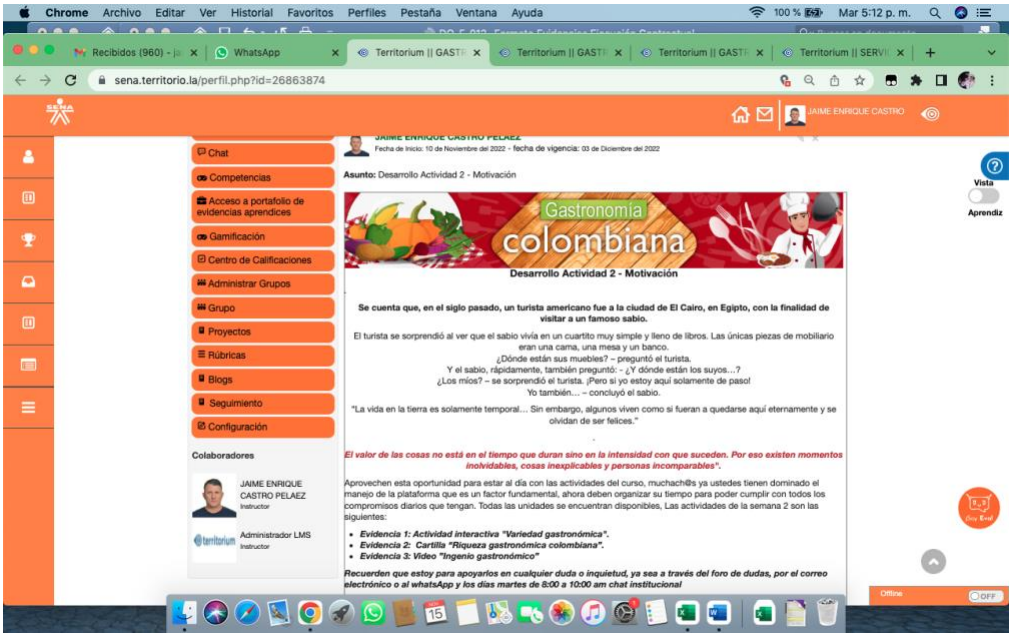

sena.territorio.la/perfil.php?id=26863869
JAIME ENRIQUE CASTRO
Competencias
Acceso a portafolio de evidencias aprendices
Gamificación
Centro de Calificaciones
Administrar Grupos
Grupo
Proyectos
Rúbricas
Blogs
Seguimiento
Configuración
Colaboradores
Administrador LMS
Instructor
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Instructor
Asunto: APERTURA SEMANA 2
Gastronomia colombiana
Apertura de Actividades Semana 2
Estimados Aprendices SENA.
Después de desarrollar las actividades iniciales del curso, hoy martes 09 de noviembre, damos inicio a la segunda semana de nuestro curso de aprendizaje virtual, denominado "GASTRONOMIA COLOMBIANA" y se extenderá hasta el próximo 15 de noviembre El objetivo de esta semana de aprendizaje es: Identificar los componentes de la base de acuerdo con la receta estándar del establecimiento
Las actividades propuestas para desarrollar esta semana son:
Evidencia: Actividad interactiva "Variedad gastronómica".
Evidencia: Informe Riqueza gastronómica colombiana.
Evidencia: Informe Ingenio Gastronómico
Para el desarrollo de las actividades de la semana 2 deben ingresar al link de la Actividad 2, allí encontrarán la guía de aprendizaje correspondientes a la semana, desarrollar las respectiva actividad y luego enviarla por el link respectivo.
Recuerden leer los materiales del programa y los de apoyo, para que el desarrollo de las actividades, sea mucho más dinámico y efectivo.
Recuerden la importancia de realizar las Actividades Iniciales.
"No soy producto de mis circunstancias, soy producto de mis decisiones" (Steven Covey)
Esta semana inicia el 09 de noviembre y finaliza el 15 de noviembre
Jaime Castro - Instructor Virtual
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF

ANUNCIO DE MOTIVACIONDE LA UNIDAD 2





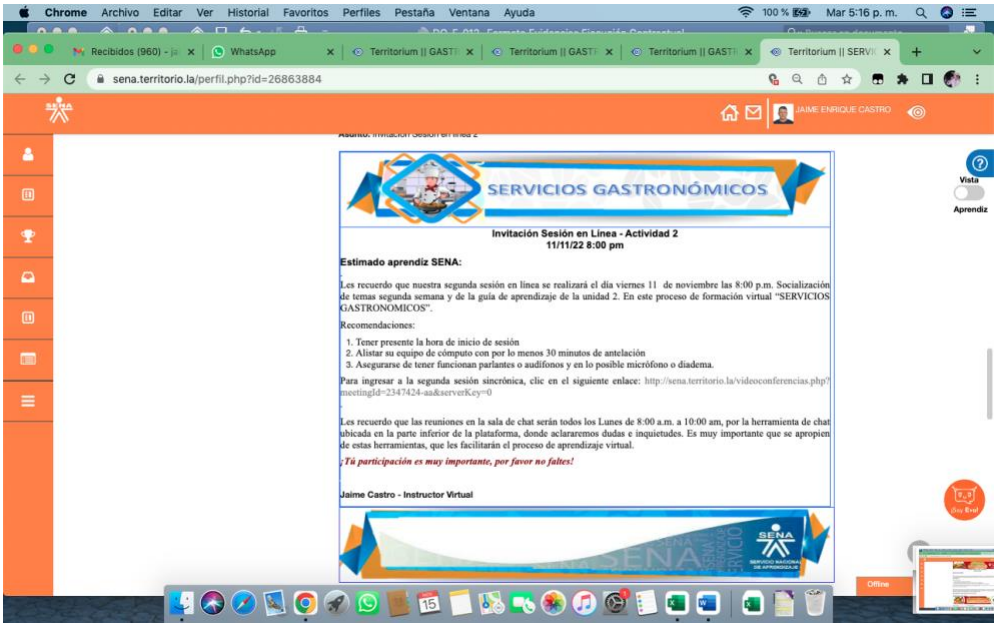

sena.territorio.la/perfil.php?id=26863879
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Asunto: Desarrollo Actividad 2 - Motivación
Gastronomía colombiana
Desarrollo Actividad 2 - Motivación
Se cuenta que, en el siglo pasado, un turista americano fue a la ciudad de El Cairo, en Egipto, con la finalidad de visitar a un famoso sabio.
El turista se sorprendió al ver que el sabio vivía en un cuartito muy simple y lleno de libros. Las únicas piezas de mobiliario eran una cama, una mesa y un banco.
¿Dónde están sus muebles? – preguntó el turista.
Y el sabio, rápidamente, también preguntó: - ¿Y dónde están los suyos...?
¿Los míos? – se sorprendió el turista. ¡Pero si yo estoy aquí solamente de paso!
Yo también... – concluyó el sabio.
"La vida en la tierra es solamente temporal... Sin embargo, algunos viven como si fueran a quedarse aquí eternamente y se olvidan de ser felices."
El valor de las cosas no está en el tiempo que duran sino en la intensidad con que suceden. Por eso existen momentos inolvidables, cosas inexplicables y personas incomparables".
Aprovechen esta oportunidad para estar al día con las actividades del curso, muchach@s ya ustedes tienen dominado el manejo de la plataforma que es un factor fundamental, ahora deben organizar su tiempo para poder cumplir con todos los compromisos diarios que tengan. Todas las unidades se encuentran disponibles, Las actividades de la semana 2 son las siguientes:
Evidencia 1: Actividad interactiva "Variedad gastronómica".
Evidencia 2: Cartilla "Riqueza gastronómica colombiana".
Evidencia 3: Video "Ingenio gastronómico"
Galería
Chat
Competencias
Acceso a portafolio de evidencias aprendices
Gamificación
Centro de Calificaciones
Administrar Grupos
Grupo
Proyectos
Rúbricas
Blogs
Seguimiento
Configuración
Colaboradores
Administrador LMS
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ

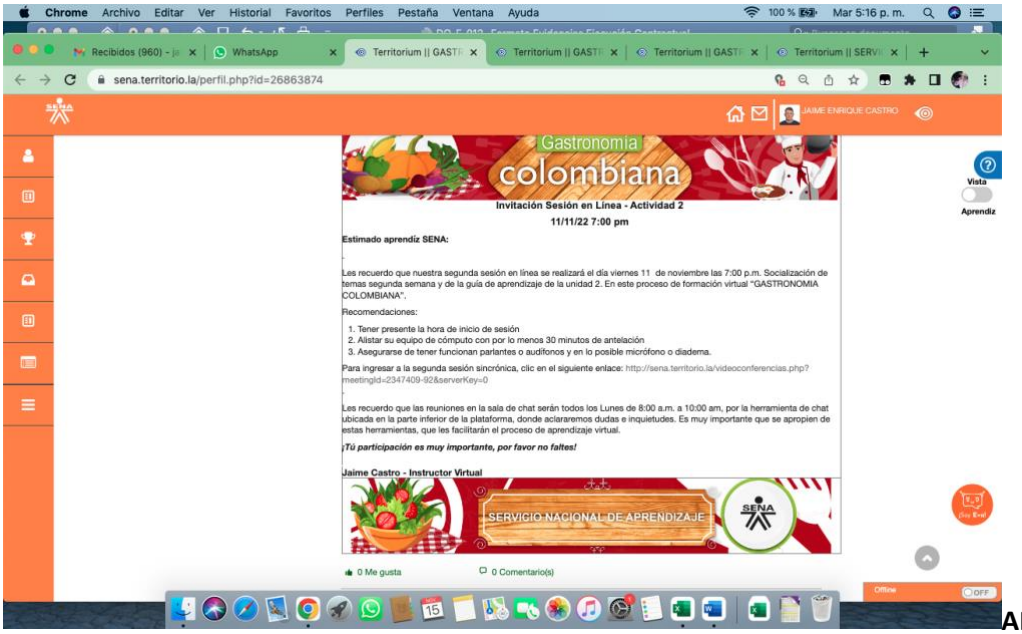

sena.territorio.la/perfil.php?id=26863874
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Asunto: Desarrollo Actividad 2 - Motivación
Gastronomía colombiana
Desarrollo Actividad 2 - Motivación
Se cuenta que, en el siglo pasado, un turista americano fue a la ciudad de El Cairo, en Egipto, con la finalidad de visitar a un famoso sabio.
El turista se sorprendió al ver que el sabio vivía en un cuartito muy simple y lleno de libros. Las únicas piezas de mobiliario eran una cama, una mesa y un banco.
¿Dónde están sus muebles? – preguntó el turista.
Y el sabio, rápidamente, también preguntó: - ¿Y dónde están los suyos...?
¿Los míos? – se sorprendió el turista. ¡Pero si yo estoy aquí solamente de paso!
Yo también... – concluyó el sabio.
"La vida en la tierra es solamente temporal... Sin embargo, algunos viven como si fueran a quedarse aquí eternamente y se olvidan de ser felices."
El valor de las cosas no está en el tiempo que duran sino en la intensidad con que suceden. Por eso existen momentos inolvidables, cosas inexplicables y personas incomparables".
Aprovechen esta oportunidad para estar al día con las actividades del curso, muchach@s ya ustedes tienen dominado el manejo de la plataforma que es un factor fundamental, ahora deben organizar su tiempo para poder cumplir con todos los compromisos diarios que tengan. Todas las unidades se encuentran disponibles, Las actividades de la semana 2 son las siguientes:
Evidencia 1: Actividad interactiva "Variedad gastronómica".
Evidencia 2: Cartilla "Riqueza gastronómica colombiana".
Evidencia 3: Video "Ingenio gastronómico"
Recuerden que estoy para apoyarlos en cualquier duda o inquietud, ya sea a través del foro de dudas, por el correo electrónico o al whatsApp y los días martes de 8:00 a 10:00 am chat institucional
Chat
Competencias
Acceso a portafolio de evidencias aprendices
Gamificación
Centro de Calificaciones
Administrar Grupos
Grupo
Proyectos
Rúbricas
Blogs
Seguimiento
Configuración
Colaboradores
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Administrador LMS

ANUNCION INVITACION SEGUNDA SESION



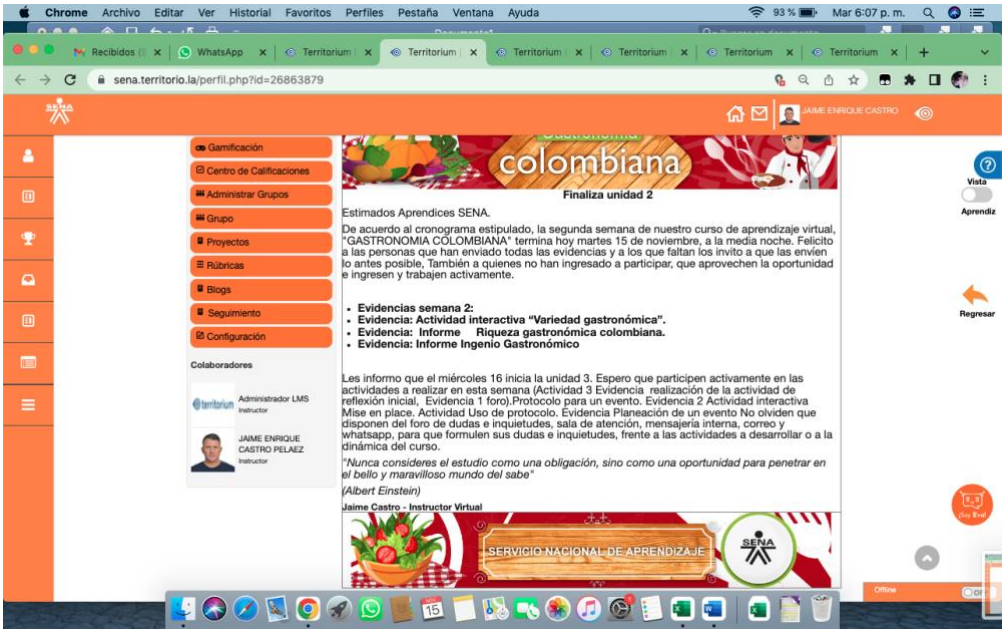



sena.territorio.la/perfil.php?id=26863884
SERVICIOS GASTRONÓMICOS
Invitación Sesión en Línea - Actividad 2
11/11/22 8:00 pm
Estimado aprendiz SENA:
Les recuerdo que nuestra segunda sesión en línea se realizará el día viernes 11 de noviembre las 8:00 p.m. Socialización de temas segunda semana y de la guía de aprendizaje de la unidad 2. En este proceso de formación virtual "SERVICIOS GASTRONOMICOS".
Recomendaciones:
1. Tener presente la hora de inicio de sesión
2. Alistar su equipo de cómputo con por lo menos 30 minutos de antelación
3. Asegurarse de tener funcionan parlantes o audifonos y en lo posible micrófono o diadema.
Para ingresar a la segunda sesión sincrónica, clic en el siguiente enlace: http://sena.territorio.la/videoconferencias.php?meetingId=2347424-aa&serverKey=0
Les recuerdo que las reuniones en la sala de chat serán todos los Lunes de 8:00 a.m. a 10:00 am, por la herramienta de chat ubicada en la parte inferior de la plataforma, donde aclararemos dudas e inquietudes. Es muy importante que se apropien de estas herramientas, que les facilitarán el proceso de aprendizaje virtual.
¡Tú participación es muy importante, por favor no faltes!
Jaime Castro - Instructor Virtual

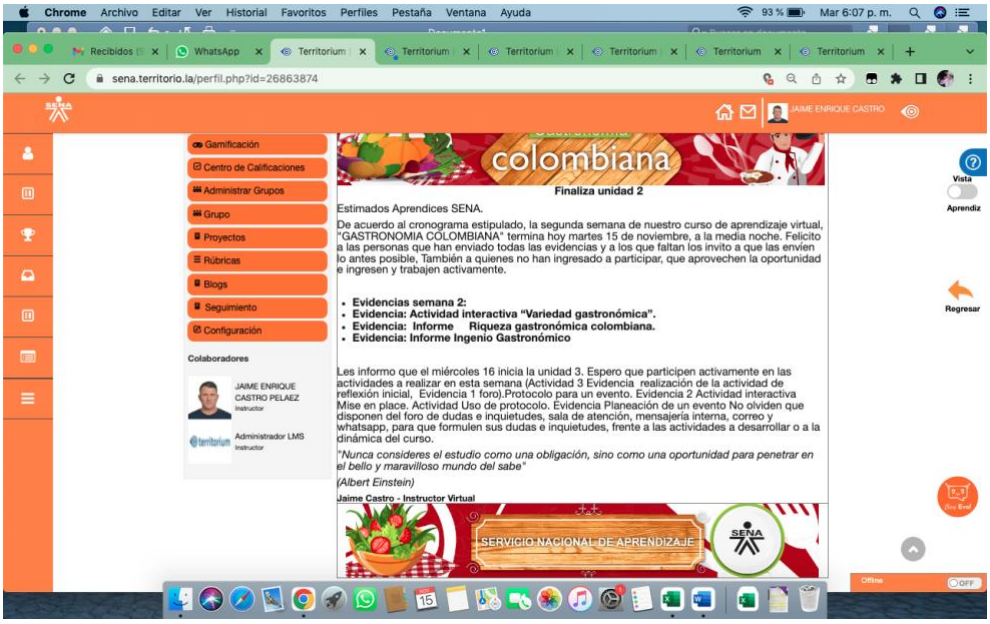

sena.territorio.la/perfil.php?id=26863874
Gastronomía colombiana
Invitación Sesión en Línea - Actividad 2
11/11/22 7:00 pm
Estimado aprendiz SENA:
Les recuerdo que nuestra segunda sesión en línea se realizará el día viernes 11 de noviembre las 7:00 p.m. Socialización de temas segunda semana y de la guía de aprendizaje de la unidad 2. En este proceso de formación virtual "GASTRONOMIA COLOMBIANA".
Recomendaciones:
1. Tener presente la hora de inicio de sesión
2. Alistar su equipo de cómputo con por lo menos 30 minutos de antelación
3. Asegurarse de tener funcionan parlantes o audifonos y en lo posible micrófono o diadema.
Para ingresar a la segunda sesión sincrónica, clic en el siguiente enlace: http://sena.territorio.la/videoconferencias.php?meetingId=2347409-92&serverKey=0
Les recuerdo que las reuniones en la sala de chat serán todos los Lunes de 8:00 a.m. a 10:00 am, por la herramienta de chat ubicada en la parte inferior de la plataforma, donde aclararemos dudas e inquietudes. Es muy importante que se apropien de estas herramientas, que les facilitarán el proceso de aprendizaje virtual.
¡Tú participación es muy importante, por favor no faltes!
Jaime Castro - Instructor Virtual
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
0 Me gusta
0 Comentario(s)

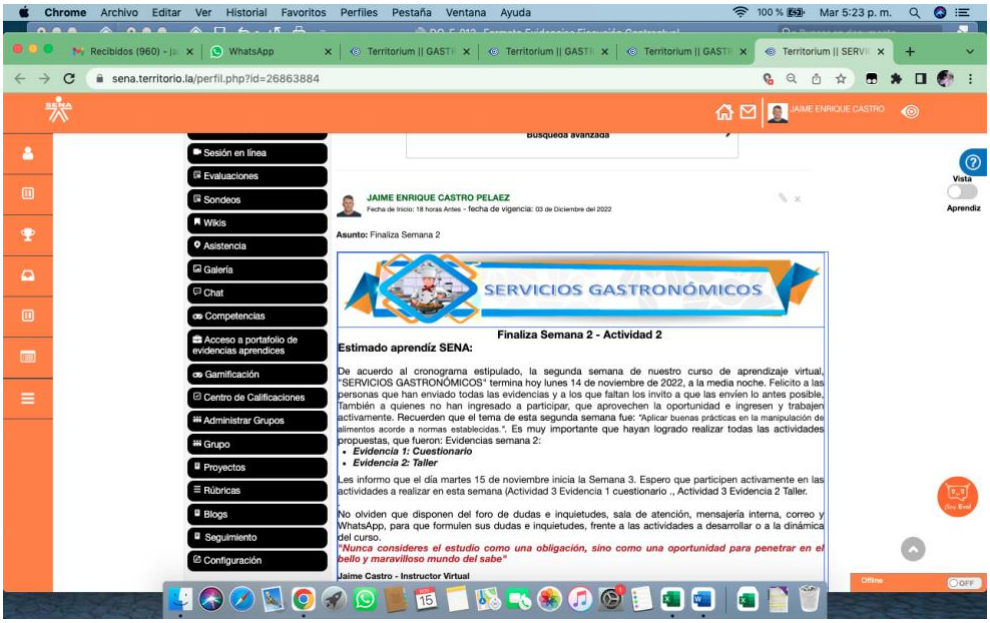
ANUNCIO DE

FINALIZACION UNIDAD 2

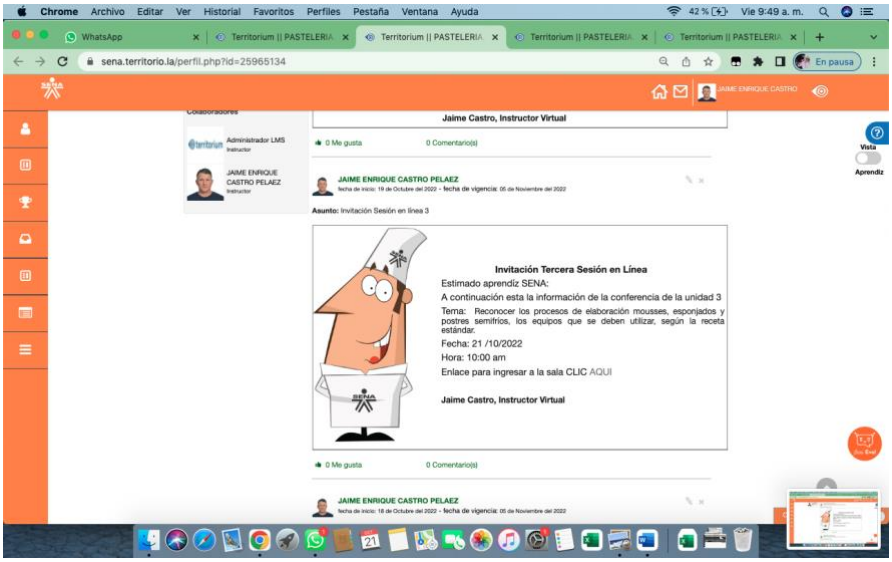


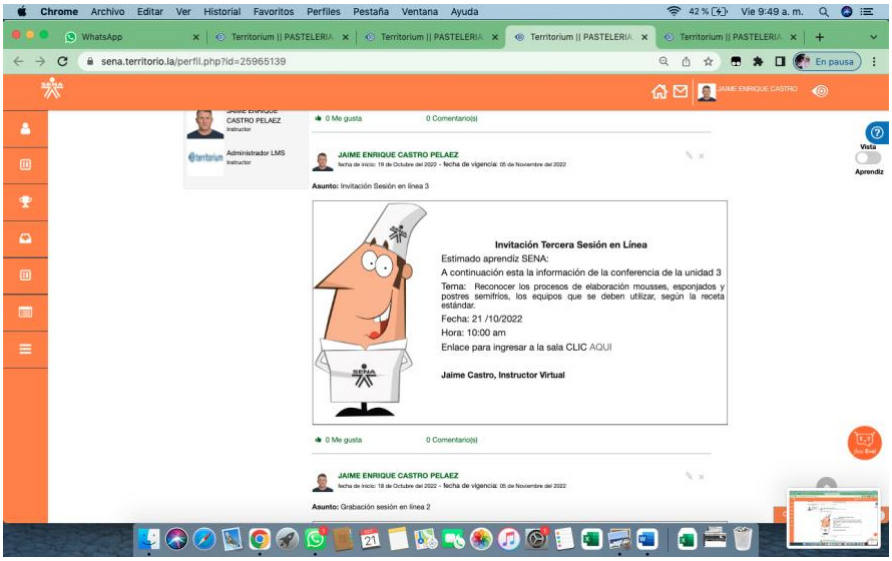


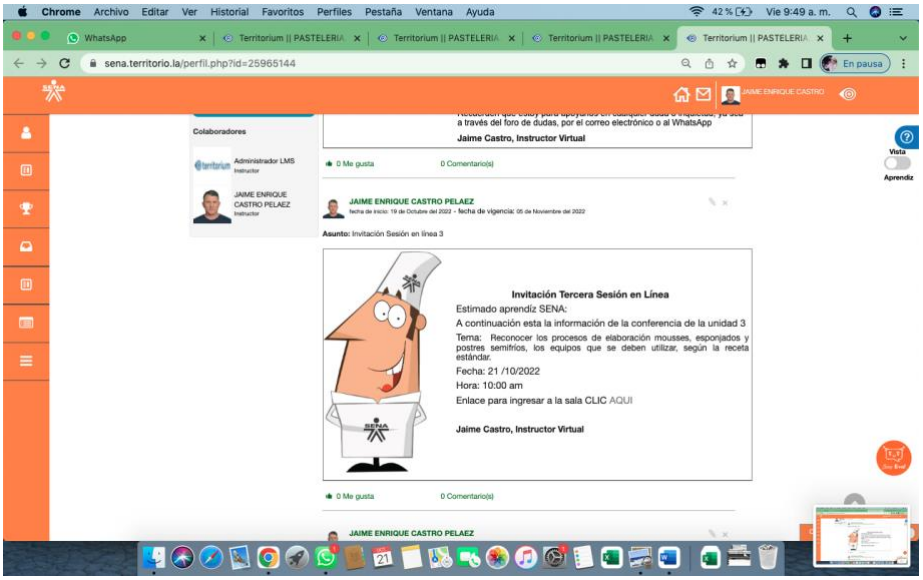

Chrome Archivo Editar Ver Historial Favoritos Perfiles Pestaña Ventana Ayuda
Mar 6:07 p. m.
sena.territorio.la/perfil.php?id=26863874
JAIME ENRIQUE CASTRO
Gamificación
Centro de Calificaciones
Administrar Grupos
Grupo
Proyectos
Rúbricas
Blogs
Seguimiento
Configuración
Colaboradores
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Instructor
Administrador LMS
Instructor
colombiana
Finaliza unidad 2
Estimados Aprendices SENA.
De acuerdo al cronograma estipulado, la segunda semana de nuestro curso de aprendizaje virtual, "GASTRONOMIA COLOMBIANA" termina hoy martes 15 de noviembre, a la media noche. Felicito a las personas que han enviado todas las evidencias y a los que faltan los invito a que las envíen lo antes posible, También a quienes no han ingresado a participar, que aprovechen la oportunidad e ingresen y trabajen activamente.
Evidencias semana 2:
Evidencia: Actividad interactiva "Variedad gastronómica".
Evidencia: Informe Riqueza gastronómica colombiana.
Evidencia: Informe Ingenio Gastronómico
Les informo que el miércoles 16 inicia la unidad 3. Espero que participen activamente en las actividades a realizar en esta semana (Actividad 3 Evidencia realización de la actividad de reflexión inicial, Evidencia 1 foro).Protocolo para un evento. Evidencia 2 Actividad interactiva Mise en place. Actividad Uso de protocolo. Evidencia Planeación de un evento No olviden que disponen del foro de dudas e inquietudes, sala de atención, mensajería interna, correo y whatsapp, para que formulen sus dudas e inquietudes, frente a las actividades a desarrollar o a la dinámica del curso.
"Nunca consideres el estudio como una obligación, sino como una oportunidad para penetrar en el bello y maravilloso mundo del sabe"
(Albert Einstein)
Jaime Castro - Instructor Virtual
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF

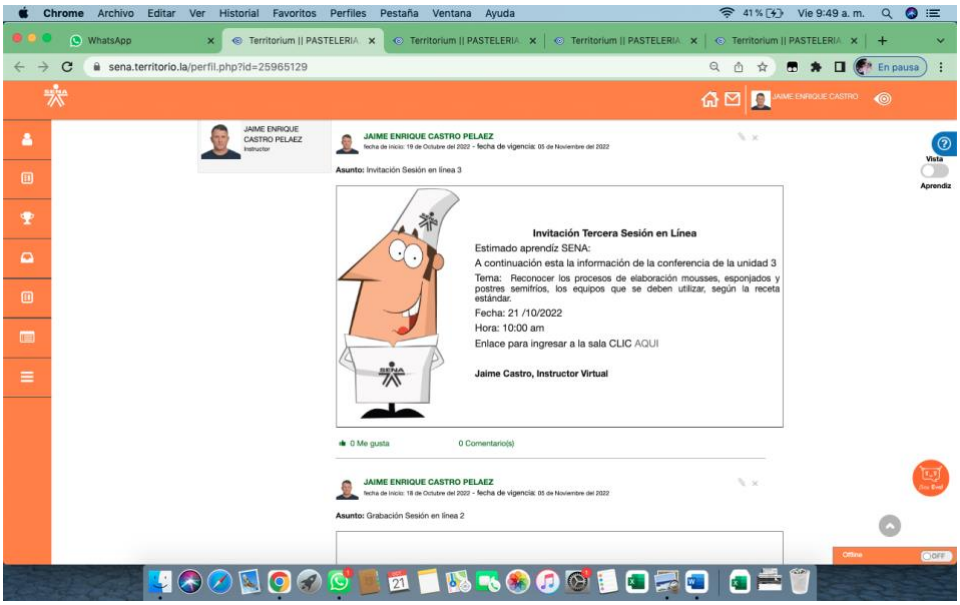

Chrome Archivo Editar Ver Historial Favoritos Perfiles Pestaña Ventana Ayuda
Mar 5:23 p. m.
sena.territorio.la/perfil.php?id=26863884
JAIME ENRIQUE CASTRO
Sesión en línea
Evaluaciones
Sondeos
Wikis
Asistencia
Galería
Chat
Competencias
Acceso a portafolio de evidencias aprendices
Gamificación
Centro de Calificaciones
Administrar Grupos
Grupo
Proyectos
Rúbricas
Blogs
Seguimiento
Configuración
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Asunto: Finaliza Semana 2
SERVICIOS GASTRONÓMICOS
Finaliza Semana 2 - Actividad 2
Estimado aprendíz SENA:
De acuerdo al cronograma estipulado, la segunda semana de nuestro curso de aprendizaje virtual, "SERVICIOS GASTRONÓMICOS" termina hoy lunes 14 de noviembre de 2022, a la media noche. Felicito a las personas que han enviado todas las evidencias y a los que faltan los invito a que las envíen lo antes posible, También a quienes no han ingresado a participar, que aprovechen la oportunidad e ingresen y trabajen activamente. Recuerden que el tema de esta segunda semana fue: "Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos acorde a normas establecidas.". Es muy importante que hayan logrado realizar todas las actividades propuestas, que fueron: Evidencias semana 2:
Evidencia 1: Cuestionario
Evidencia 2: Taller
Les informo que el día martes 15 de noviembre inicia la Semana 3. Espero que participen activamente en las actividades a realizar en esta semana (Actividad 3 Evidencia 1 cuestionario ., Actividad 3 Evidencia 2 Taller.
No olviden que disponen del foro de dudas e inquietudes, sala de atención, mensajería interna, correo y WhatsApp, para que formulen sus dudas e inquietudes, frente a las actividades a desarrollar o a la dinámica del curso.
"Nunca consideres el estudio como una obligación, sino como una oportunidad para penetrar en el bello y maravilloso mundo del sabe"
Jaime Castro - Instructor Virtual
Vista
Aprendiz
Offline
OFF

INVITACION SESION UNIDAD 3

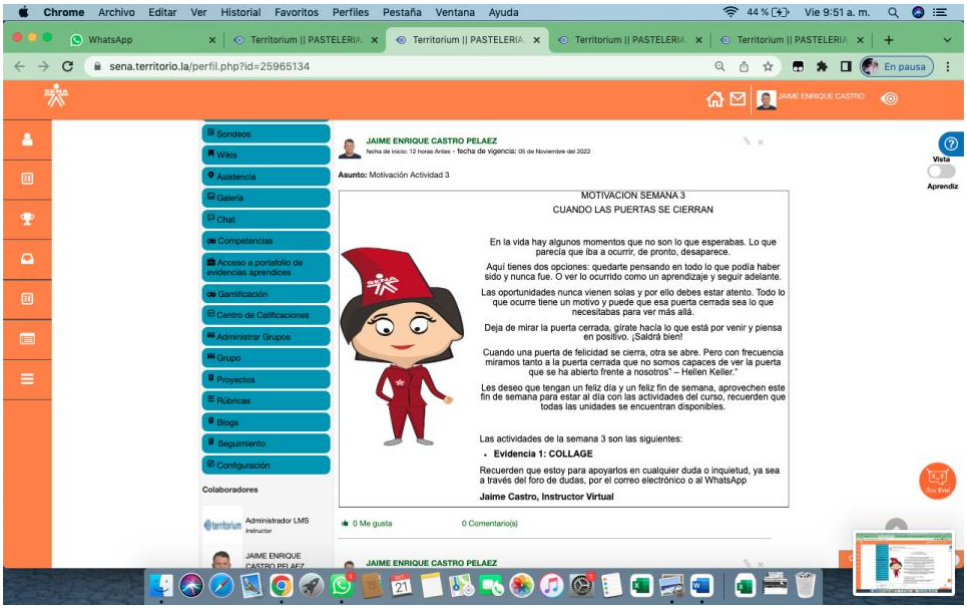


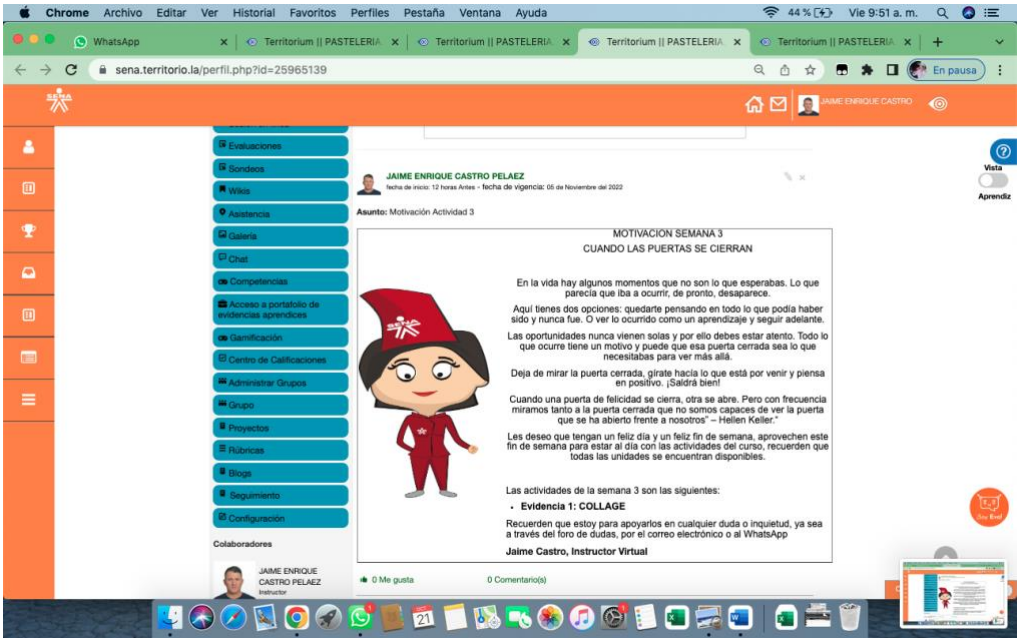


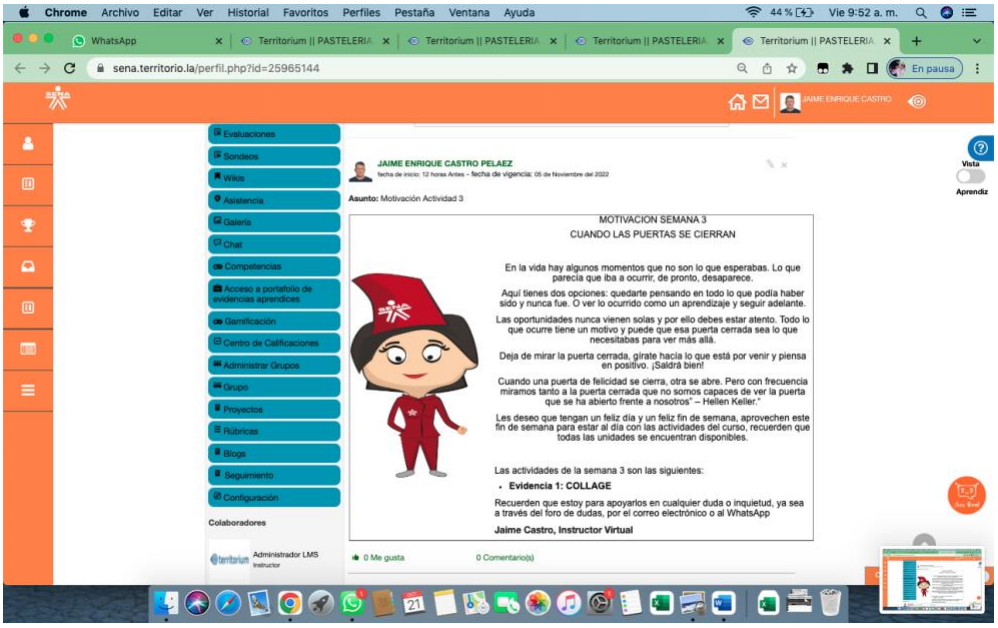

Chrome Archivo Editar Ver Historial Favoritos Perfiles Pestaña Ventana Ayuda
sena.territorio.la/perfil.php?id=25965144
Colaboradores
Administrador LMS
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Jaime Castro, Instructor Virtual
0 Me gusta
0 Comentario(s)
Asunto: Invitación Sesión en línea 3
Invitación Tercera Sesión en Línea
Estimado aprendiz SENA:
A continuación esta la información de la conferencia de la unidad 3
Tema: Reconocer los procesos de elaboración mousses, esponjados y postres semifríos, los equipos que se deben utilizar, según la receta estándar.
Fecha: 21 /10/2022
Hora: 10:00 am
Enlace para ingresar a la sala CLIC AQUI
Jaime Castro, Instructor Virtual

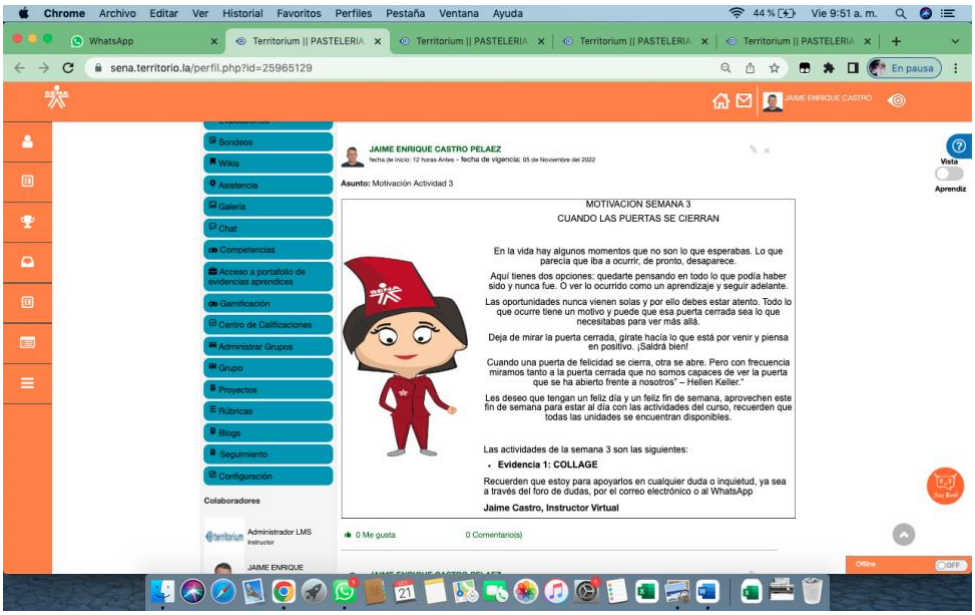

Chrome Archivo Editar Ver Historial Favoritos Perfiles Pestaña Ventana Ayuda
sena.territorio.la/perfil.php?id=25965129
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Asunto: Invitación Sesión en línea 3
Invitación Tercera Sesión en Línea
Estimado aprendiz SENA:
A continuación esta la información de la conferencia de la unidad 3
Tema: Reconocer los procesos de elaboración mousses, esponjados y postres semifríos, los equipos que se deben utilizar, según la receta estándar.
Fecha: 21 /10/2022
Hora: 10:00 am
Enlace para ingresar a la sala CLIC AQUI
Jaime Castro, Instructor Virtual
0 Me gusta
0 Comentario(s)
Asunto: Grabación Sesión en línea 2

MOTIVACION UNIDAD 3

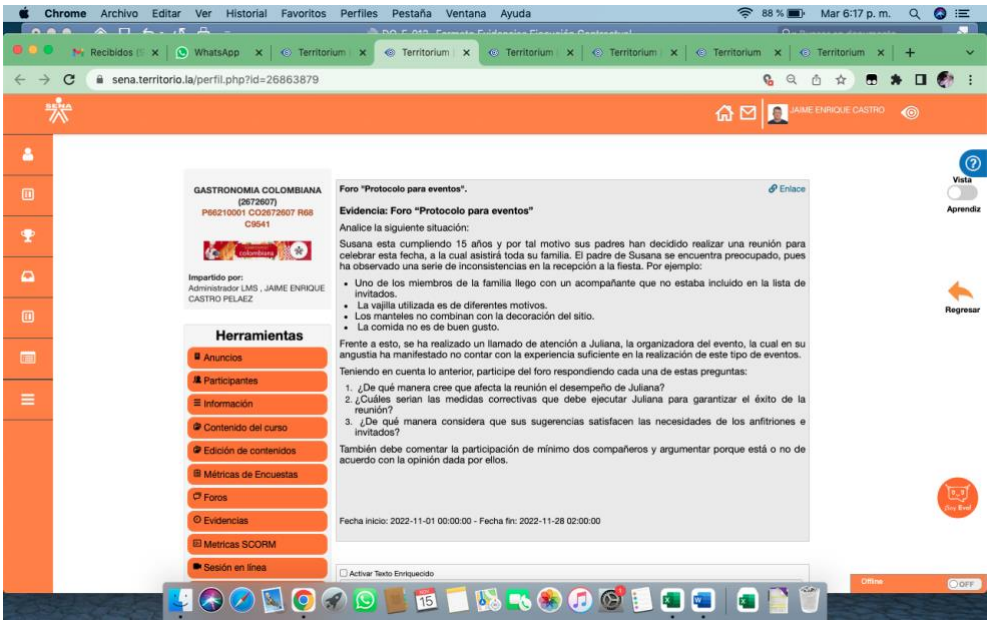


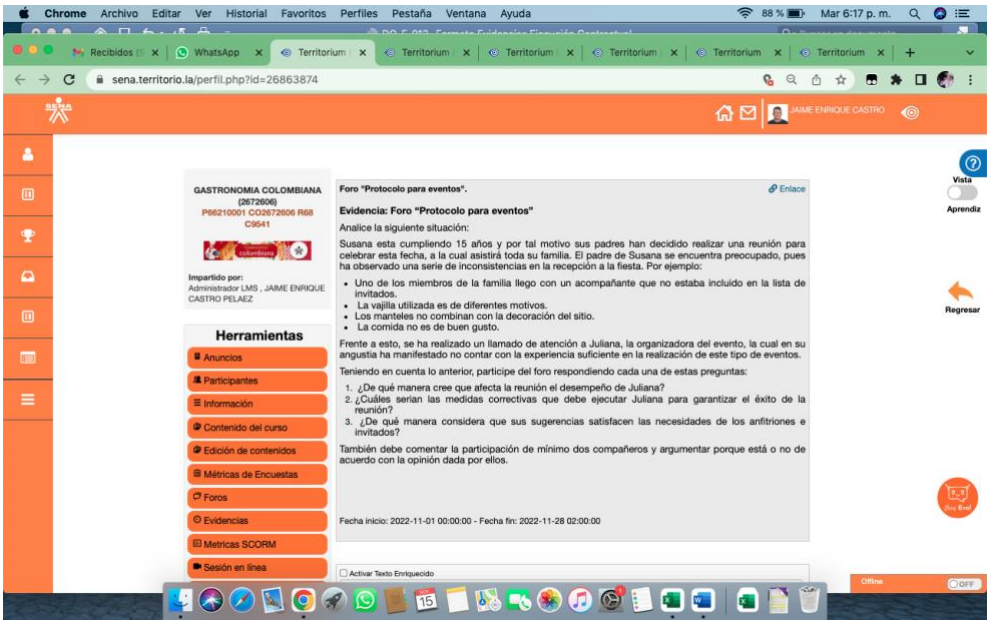


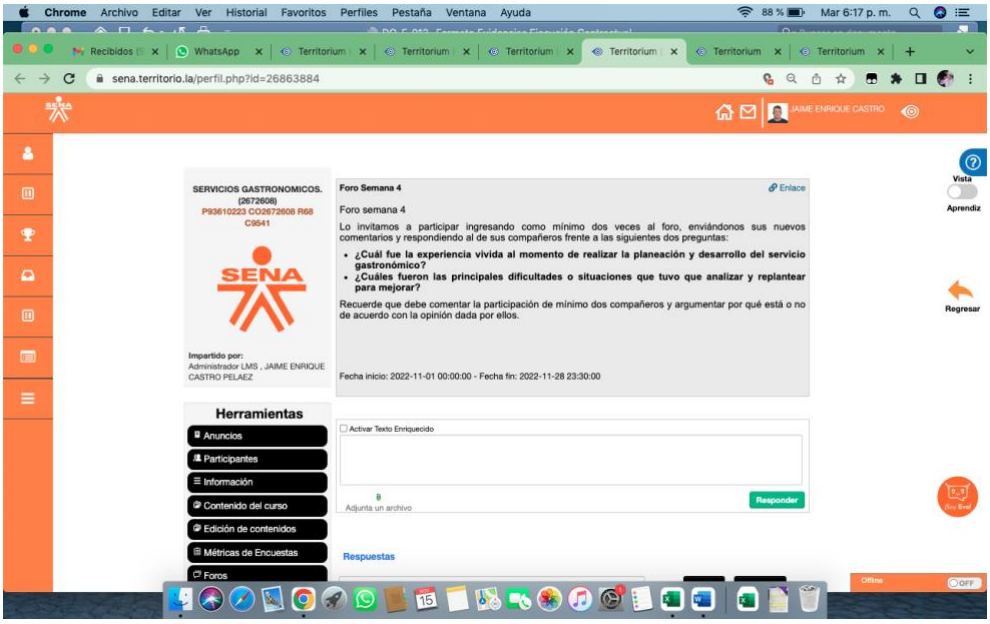

sena.territorio.la/perfil.php?id=25965144
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Asunto: Motivación Actividad 3
MOTIVACION SEMANA 3
CUANDO LAS PUERTAS SE CIERRAN
En la vida hay algunos momentos que no son lo que esperabas. Lo que parecía que iba a ocurrir, de pronto, desaparece.
Aquí tienes dos opciones: quedarte pensando en todo lo que podía haber sido y nunca fue. O ver lo ocurrido como un aprendizaje y seguir adelante.
Las oportunidades nunca vienen solas y por ello debes estar atento. Todo lo que ocurre tiene un motivo y puede que esa puerta cerrada sea lo que necesitabas para ver más allá.
Deja de mirar la puerta cerrada, gírate hacia lo que está por venir y piensa en positivo. ¡Saldrá bien!
Cuando una puerta de felicidad se cierra, otra se abre. Pero con frecuencia miramos tanto a la puerta cerrada que no somos capaces de ver la puerta que se ha abierto frente a nosotros" – Hellen Keller."
Les deseo que tengan un feliz día y un feliz fin de semana, aprovechen este fin de semana para estar al día con las actividades del curso, recuerden que todas las unidades se encuentran disponibles.
Las actividades de la semana 3 son las siguientes:
Evidencia 1: COLLAGE
Recuerden que estoy para apoyarlos en cualquier duda o inquietud, ya sea a través del foro de dudas, por el correo electrónico o al WhatsApp
Jaime Castro, Instructor Virtual
Colaboradores
Administrador LMS
0 Me gusta
0 Comentario(s)

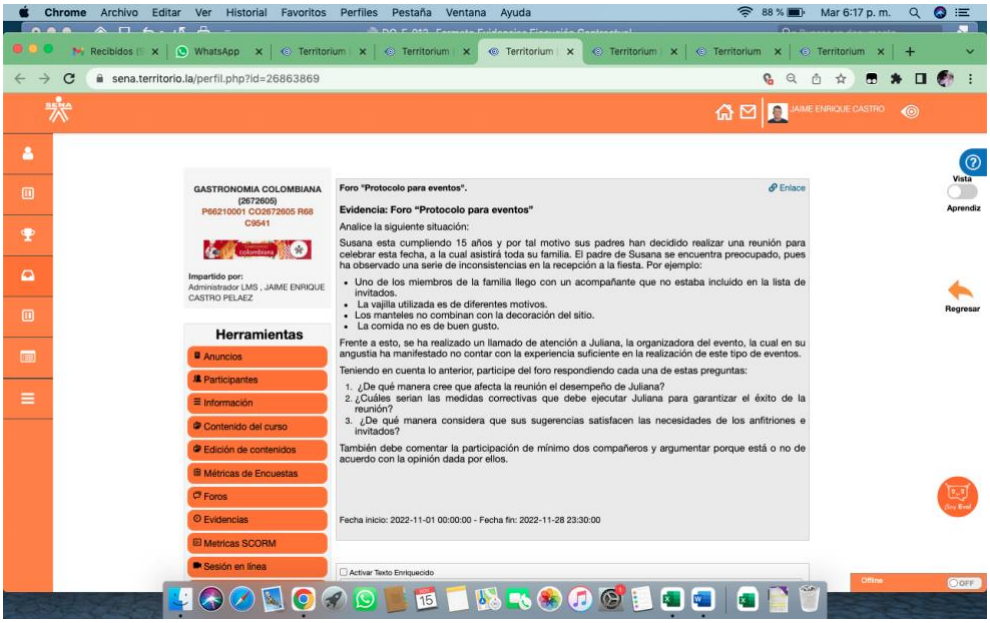

sena.territorio.la/perfil.php?id=25965129
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Asunto: Motivación Actividad 3
MOTIVACION SEMANA 3
CUANDO LAS PUERTAS SE CIERRAN
En la vida hay algunos momentos que no son lo que esperabas. Lo que parecía que iba a ocurrir, de pronto, desaparece.
Aquí tienes dos opciones: quedarte pensando en todo lo que podía haber sido y nunca fue. O ver lo ocurrido como un aprendizaje y seguir adelante.
Las oportunidades nunca vienen solas y por ello debes estar atento. Todo lo que ocurre tiene un motivo y puede que esa puerta cerrada sea lo que necesitabas para ver más allá.
Deja de mirar la puerta cerrada, gírate hacia lo que está por venir y piensa en positivo. ¡Saldrá bien!
Cuando una puerta de felicidad se cierra, otra se abre. Pero con frecuencia miramos tanto a la puerta cerrada que no somos capaces de ver la puerta que se ha abierto frente a nosotros" – Hellen Keller."
Les deseo que tengan un feliz día y un feliz fin de semana, aprovechen este fin de semana para estar al día con las actividades del curso, recuerden que todas las unidades se encuentran disponibles.
Las actividades de la semana 3 son las siguientes:
Evidencia 1: COLLAGE
Recuerden que estoy para apoyarlos en cualquier duda o inquietud, ya sea a través del foro de dudas, por el correo electrónico o al WhatsApp
Jaime Castro, Instructor Virtual
Colaboradores
Administrador LMS
0 Me gusta
0 Comentario(s)

APERTURA FOROS TEMATICOS

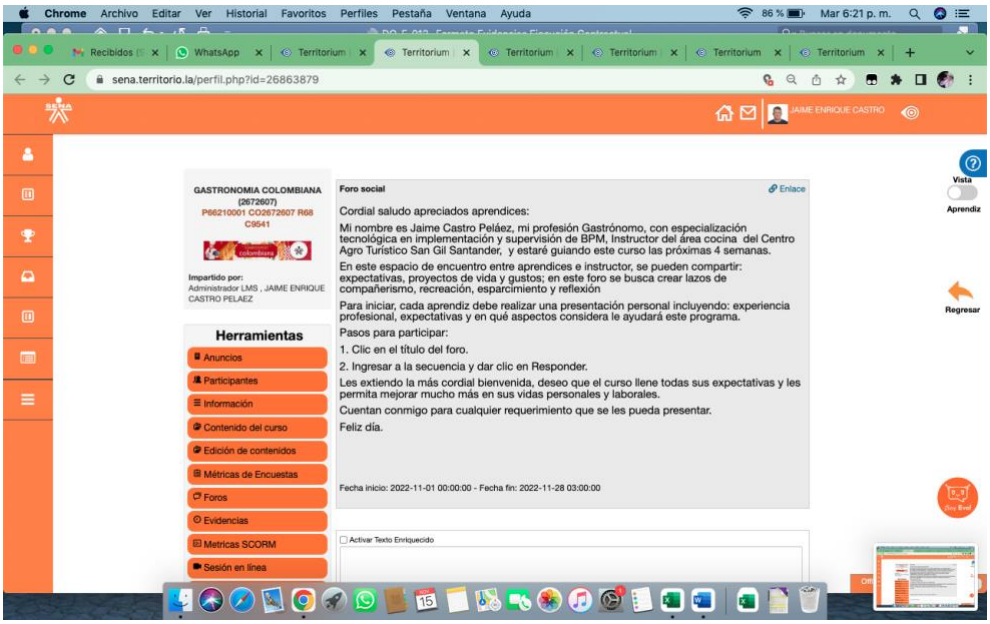


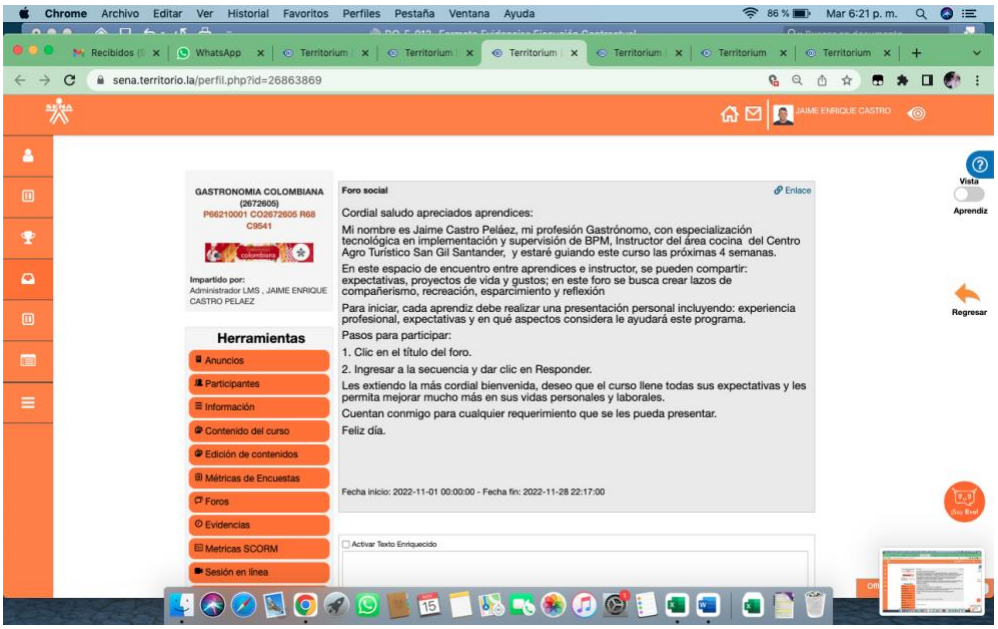


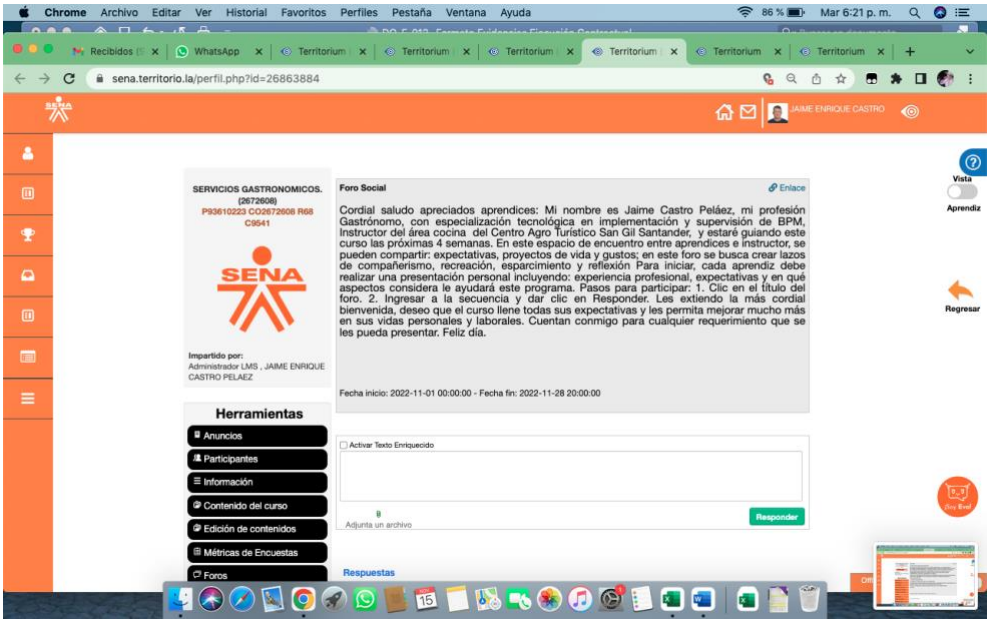

sena.territorio.la/perfil.php?id=26863884
SERVICIOS GASTRONOMICOS. (2672608)
P93610223 CO2672608 R68 C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Foro Semana 4
Enlace
Foro semana 4
Lo invitamos a participar ingresando como mínimo dos veces al foro, enviándonos sus nuevos comentarios y respondiendo al de sus compañeros frente a las siguientes dos preguntas:
¿Cuál fue la experiencia vivida al momento de realizar la planeación y desarrollo del servicio gastronómico?
¿Cuáles fueron las principales dificultades o situaciones que tuvo que analizar y replantear para mejorar?
Recuerde que debe comentar la participación de mínimo dos compañeros y argumentar por qué está o no de acuerdo con la opinión dada por ellos.
Fecha inicio: 2022-11-01 00:00:00 - Fecha fin: 2022-11-28 23:30:00
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foros
Activar Texto Enriquecido
Adjunta un archivo
Responder
Respuestas
Vista
Aprendiz
Regresar

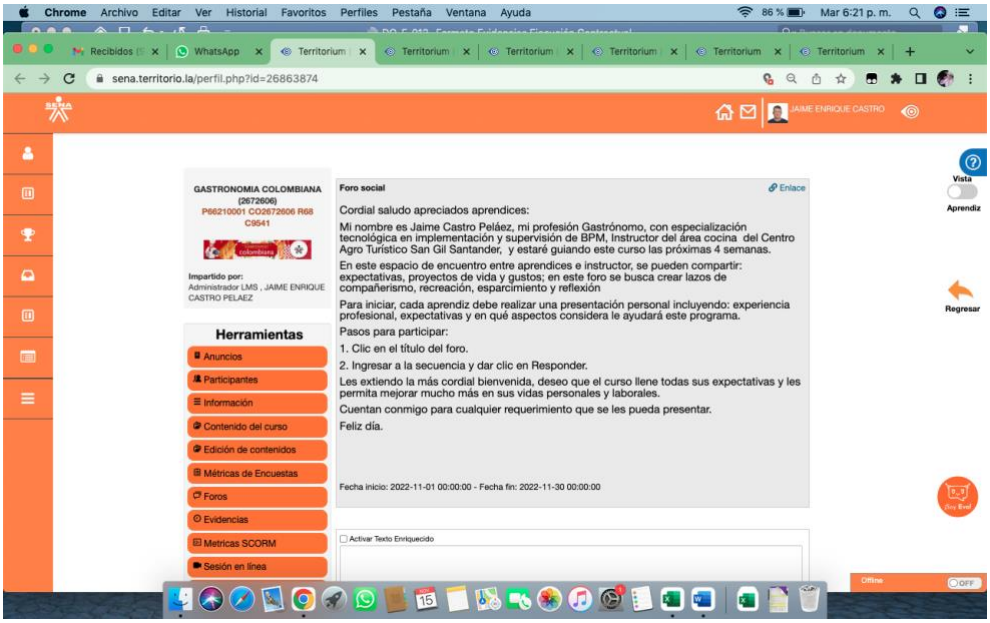

sena.territorio.la/perfil.php?id=26863869
GASTRONOMIA COLOMBIANA (2672605)
P66210001 CO2672605 R68 C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Foro "Protocolo para eventos".
Enlace
Evidencia: Foro "Protocolo para eventos"
Analice la siguiente situación:
Susana esta cumpliendo 15 años y por tal motivo sus padres han decidido realizar una reunión para celebrar esta fecha, a la cual asistirá toda su familia. El padre de Susana se encuentra preocupado, pues ha observado una serie de inconsistencias en la recepción a la fiesta. Por ejemplo:
Uno de los miembros de la familia llego con un acompañante que no estaba incluido en la lista de invitados.
La vajilla utilizada es de diferentes motivos.
Los manteles no combinan con la decoración del sitio.
La comida no es de buen gusto.
Frente a esto, se ha realizado un llamado de atención a Juliana, la organizadora del evento, la cual en su angustia ha manifestado no contar con la experiencia suficiente en la realización de este tipo de eventos.
Teniendo en cuenta lo anterior, participe del foro respondiendo cada una de estas preguntas:
1. ¿De qué manera cree que afecta la reunión el desempeño de Juliana?
2. ¿Cuáles serían las medidas correctivas que debe ejecutar Juliana para garantizar el éxito de la reunión?
3. ¿De qué manera considera que sus sugerencias satisfacen las necesidades de los anfitriones e invitados?
También debe comentar la participación de mínimo dos compañeros y argumentar porque está o no de acuerdo con la opinión dada por ellos.
Fecha inicio: 2022-11-01 00:00:00 - Fecha fin: 2022-11-28 23:30:00
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foros
Evidencias
Metricas SCORM
Sesión en línea
Activar Texto Enriquecido
Vista
Aprendiz
Regresar

APERTURA FOROS SOCIAL

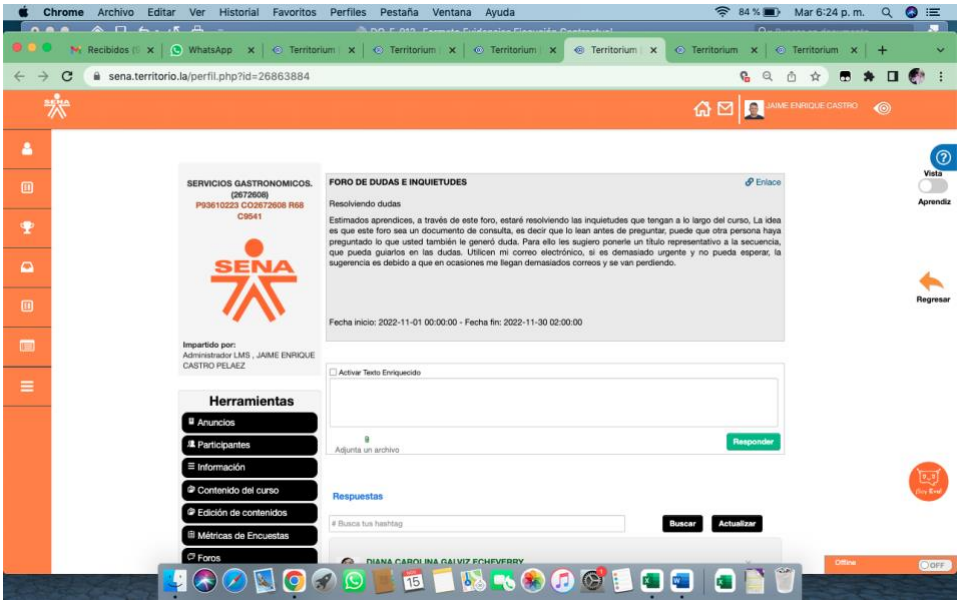


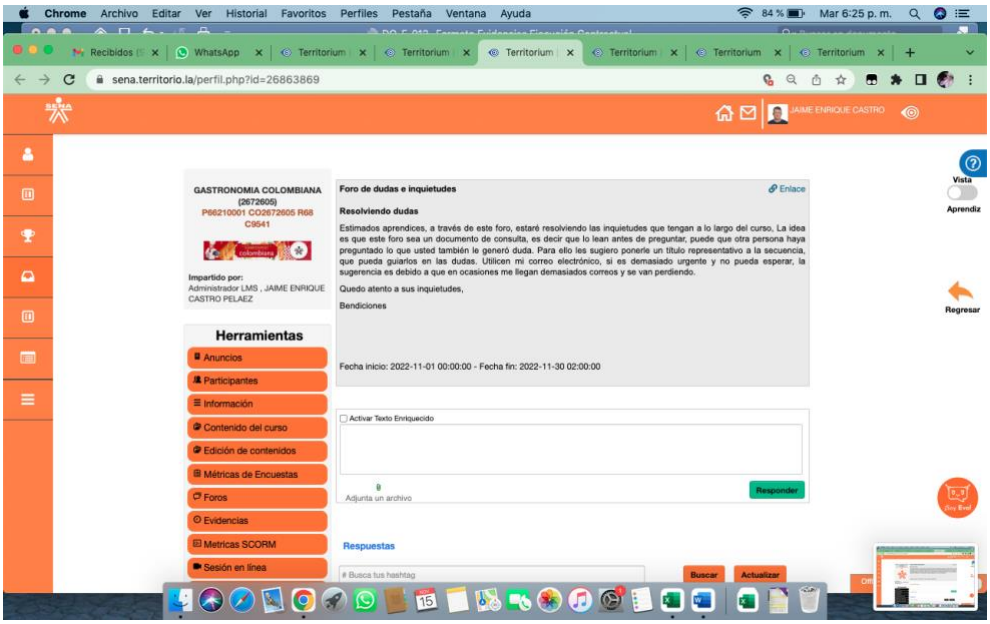


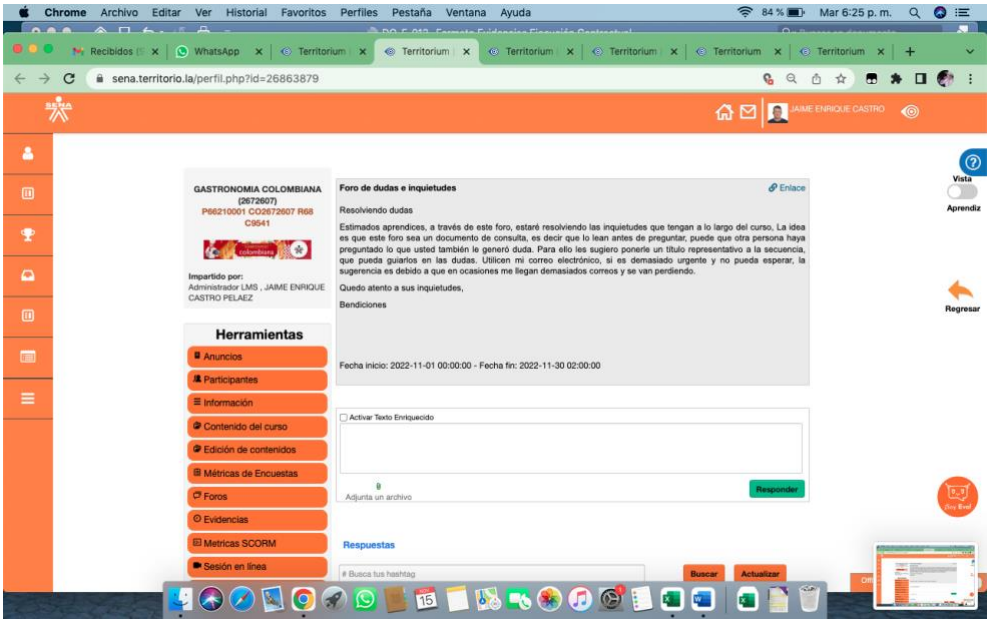

sena.territorio.la/perfil.php?id=26863884
SERVICIOS GASTRONOMICOS.
(2672608)
P93610223 CO2672608 R68
C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Foro Social
Enlace
Cordial saludo apreciados aprendices: Mi nombre es Jaime Castro Peláez, mi profesión Gastrónomo, con especialización tecnológica en implementación y supervisión de BPM, Instructor del área cocina del Centro Agro Turístico San Gil Santander, y estaré guiando este curso las próximas 4 semanas. En este espacio de encuentro entre aprendices e instructor, se pueden compartir: expectativas, proyectos de vida y gustos; en este foro se busca crear lazos de compañerismo, recreación, esparcimiento y reflexión Para iniciar, cada aprendiz debe realizar una presentación personal incluyendo: experiencia profesional, expectativas y en qué aspectos considera le ayudará este programa. Pasos para participar: 1. Clic en el título del foro. 2. Ingresar a la secuencia y dar clic en Responder. Les extiendo la más cordial bienvenida, deseo que el curso llene todas sus expectativas y les permita mejorar mucho más en sus vidas personales y laborales. Cuentan conmigo para cualquier requerimiento que se les pueda presentar. Feliz día.
Fecha inicio: 2022-11-01 00:00:00 - Fecha fin: 2022-11-28 20:00:00
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foros
Activar Texto Enriquecido
Adjunta un archivo
Responder
Respuestas
Vista
Aprendiz
Regresar

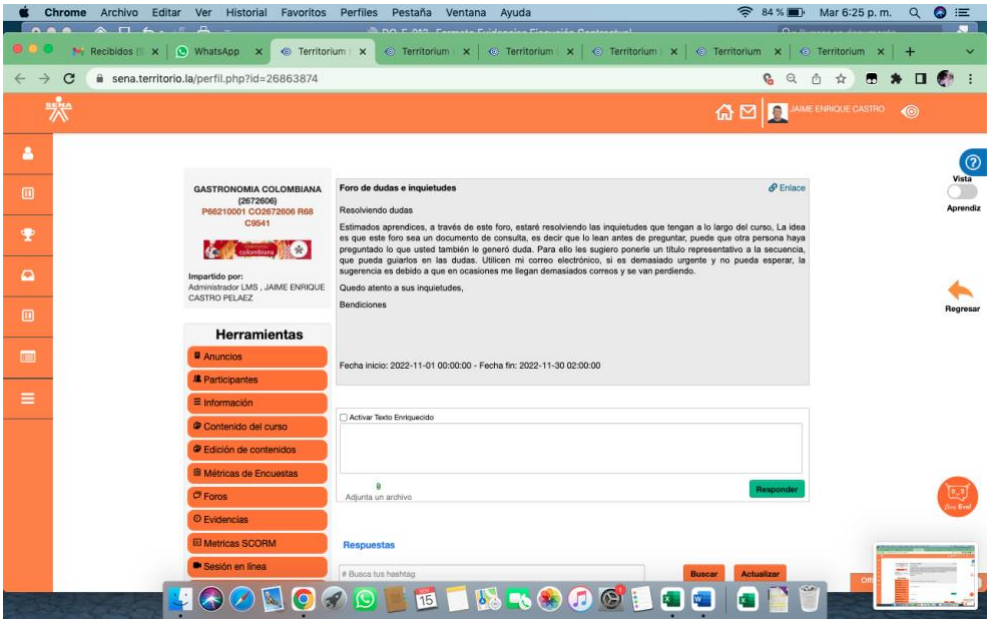

sena.territorio.la/perfil.php?id=26863874
GASTRONOMIA COLOMBIANA
(2672606)
P66210001 CO2672606 R68
C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Foro social
Enlace
Cordial saludo apreciados aprendices:
Mi nombre es Jaime Castro Peláez, mi profesión Gastrónomo, con especialización tecnológica en implementación y supervisión de BPM, Instructor del área cocina del Centro Agro Turístico San Gil Santander, y estaré guiando este curso las próximas 4 semanas.
En este espacio de encuentro entre aprendices e instructor, se pueden compartir: expectativas, proyectos de vida y gustos; en este foro se busca crear lazos de compañerismo, recreación, esparcimiento y reflexión
Para iniciar, cada aprendiz debe realizar una presentación personal incluyendo: experiencia profesional, expectativas y en qué aspectos considera le ayudará este programa.
Pasos para participar:
1. Clic en el título del foro.
2. Ingresar a la secuencia y dar clic en Responder.
Les extiendo la más cordial bienvenida, deseo que el curso llene todas sus expectativas y les permita mejorar mucho más en sus vidas personales y laborales.
Cuentan conmigo para cualquier requerimiento que se les pueda presentar.
Feliz día.
Fecha inicio: 2022-11-01 00:00:00 - Fecha fin: 2022-11-30 00:00:00
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foros
Evidencias
Metricas SCORM
Sesión en línea
Activar Texto Enriquecido
Vista
Aprendiz
Regresar

APERTURA FOROS DUDAS

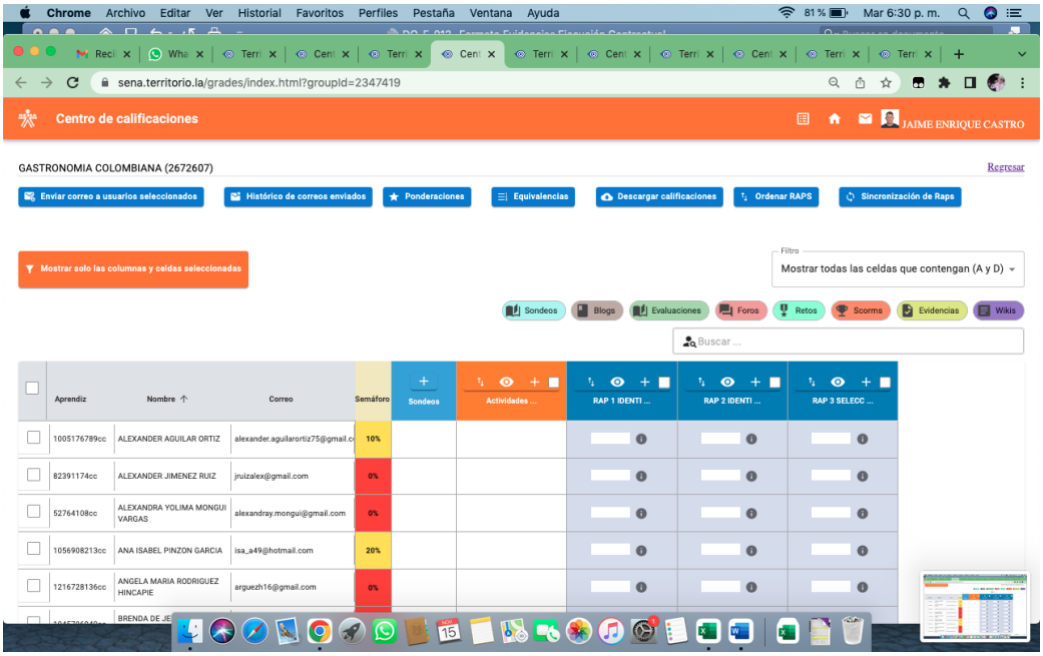


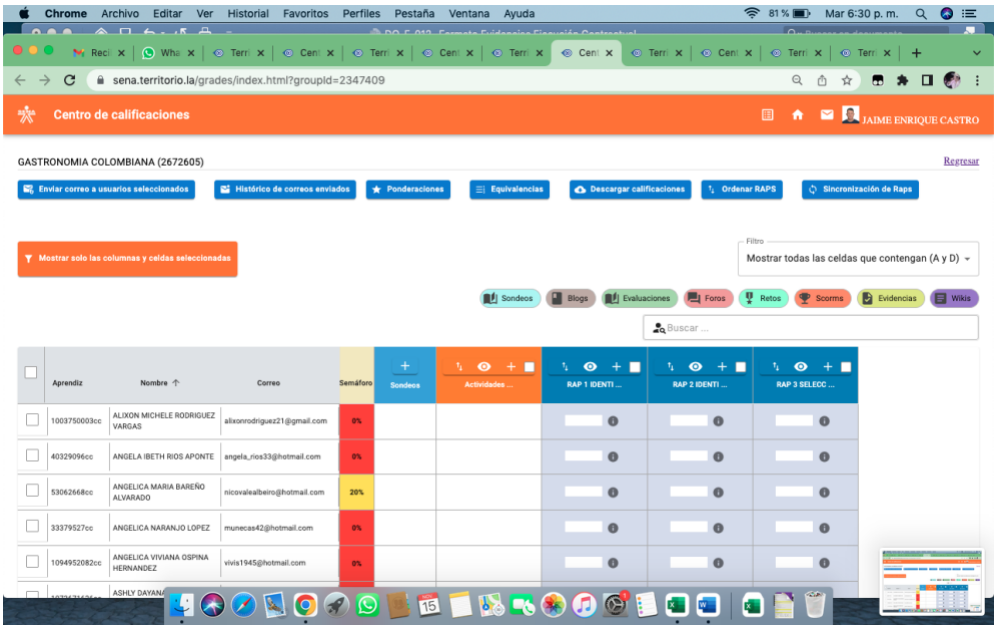


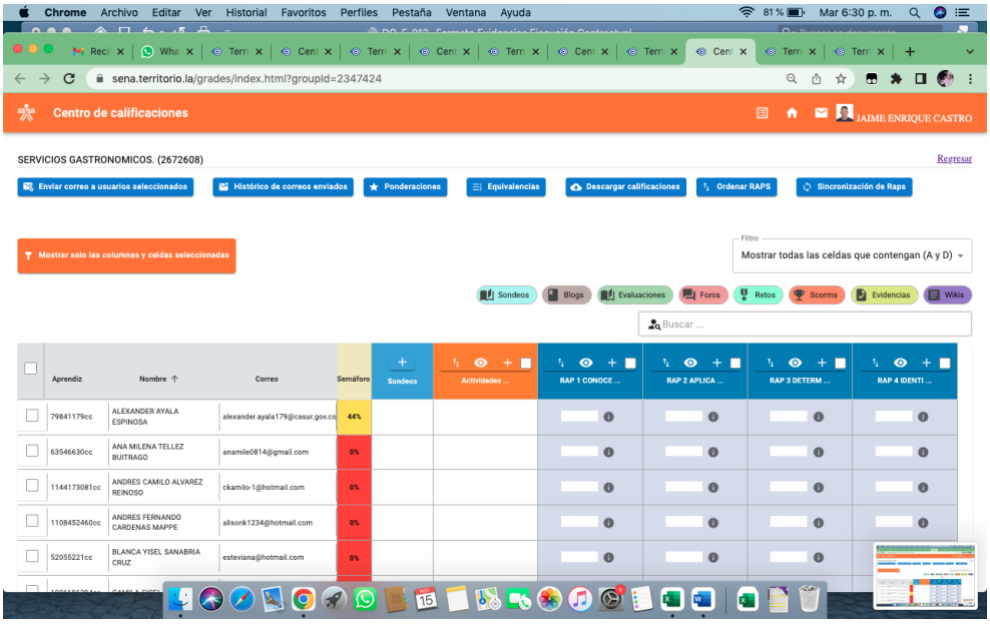

sena.territorio.la/perfil.php?id=26863879
GASTRONOMIA COLOMBIANA (2672607)
P66210001 CO2672607 R68 C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foros
Evidencias
Metricas SCORM
Sesión en línea
Foro de dudas e inquietudes
Enlace
Resolviendo dudas
Estimados aprendices, a través de este foro, estaré resolviendo las inquietudes que tengan a lo largo del curso, La idea es que este foro sea un documento de consulta, es decir que lo lean antes de preguntar, puede que otra persona haya preguntado lo que usted también le generó duda. Para ello les sugiero ponerle un título representativo a la secuencia, que pueda guiarlos en las dudas. Utilicen mi correo electrónico, si es demasiado urgente y no pueda esperar, la sugerencia es debido a que en ocasiones me llegan demasiados correos y se van perdiendo.
Quedo atento a sus inquietudes,
Bendiciones
Fecha inicio: 2022-11-01 00:00:00 - Fecha fin: 2022-11-30 02:00:00
Activar Texto Enriquecido
Adjunta un archivo
Responder
Respuestas
Busca tus hashtag
Buscar
Actualizar
Vista
Aprendiz
Regresar

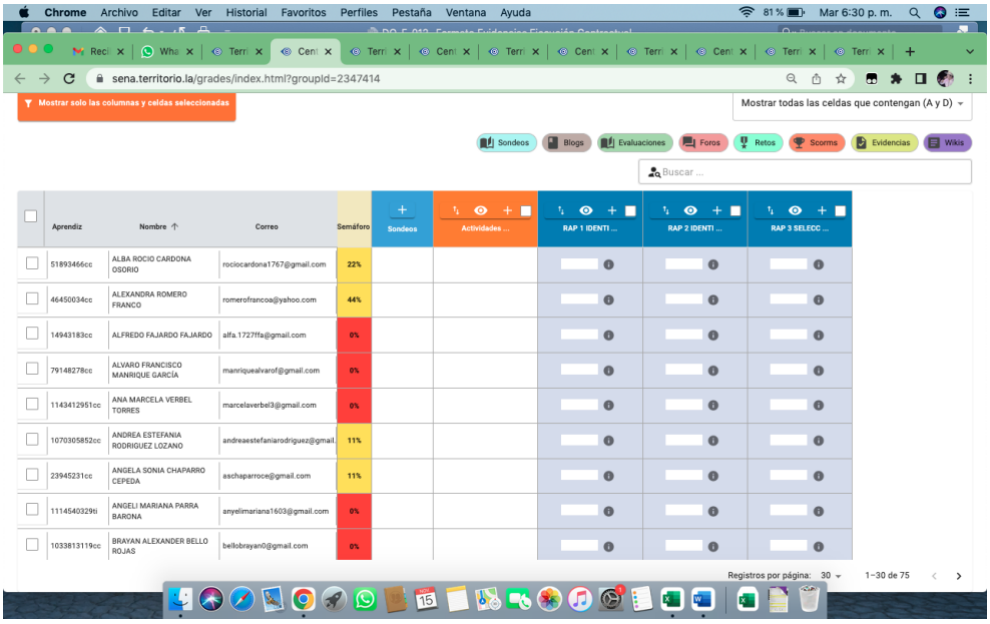

sena.territorio.la/perfil.php?id=26863874
GASTRONOMIA COLOMBIANA (2672606)
P66210001 CO2672606 R68 C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foros
Evidencias
Metricas SCORM
Sesión en línea
Foro de dudas e inquietudes
Enlace
Resolviendo dudas
Estimados aprendices, a través de este foro, estaré resolviendo las inquietudes que tengan a lo largo del curso, La idea es que este foro sea un documento de consulta, es decir que lo lean antes de preguntar, puede que otra persona haya preguntado lo que usted también le generó duda. Para ello les sugiero ponerle un título representativo a la secuencia, que pueda guiarlos en las dudas. Utilicen mi correo electrónico, si es demasiado urgente y no pueda esperar, la sugerencia es debido a que en ocasiones me llegan demasiados correos y se van perdiendo.
Quedo atento a sus inquietudes,
Bendiciones
Fecha inicio: 2022-11-01 00:00:00 - Fecha fin: 2022-11-30 02:00:00
Activar Texto Enriquecido
Adjunta un archivo
Responder
Respuestas
Busca tus hashtag
Buscar
Actualizar
Vista
Aprendiz
Regresar

ADECUACION CENTRO DE CALIFICACIONES

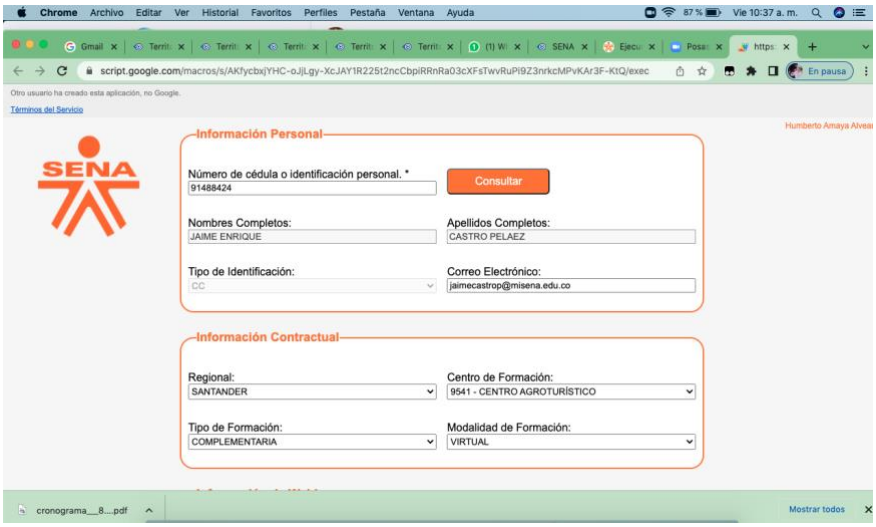


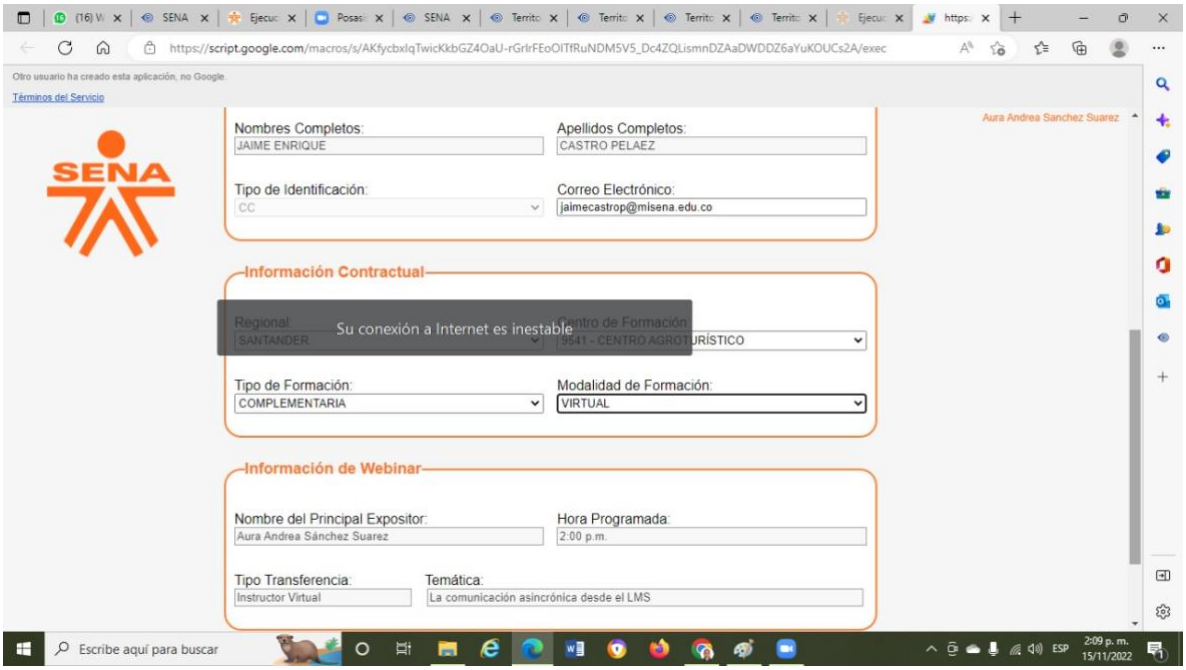


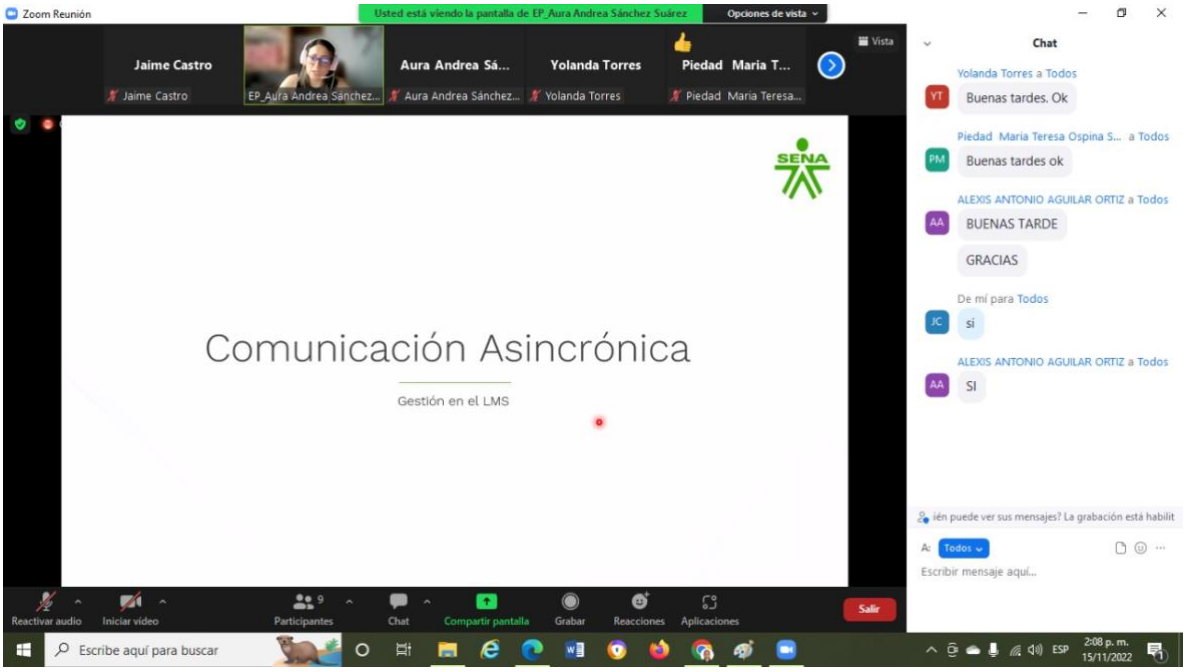

Chrome Archivo Editar Ver Historial Favoritos Perfiles Pestaña Ventana Ayuda
sena.territorio.la/grades/index.html?groupId=2347424
Centro de calificaciones
JAIME ENRIQUE CASTRO
SERVICIOS GASTRONOMICOS. (2672608)
Regresar
Enviar correo a usuarios seleccionados
Histórico de correos enviados
Ponderaciones
Equivalencias
Descargar calificaciones
Ordenar RAPS
Sincronización de Raps
Mostrar solo las columnas y celdas seleccionadas
Mostrar todas las celdas que contengan (A y D)
Sondeos
Blogs
Evaluaciones
Foros
Retos
Scorms
Evidencias
Wikis
Buscar ...
Aprendiz
Nombre
Correo
Semáforo
RAP 1 CONOCE ...
RAP 2 APLICA ...
RAP 3 DETERM ...
RAP 4 IDENTI ...
79841179cc ALEXANDER AYALA ESPINOSA 44%
63546630cc ANA MILENA TELLEZ BUITRAGO 0%
1144173081cc ANDRES CAMILO ALVAREZ REINOSO 0%
1108452460cc ANDRES FERNANDO CARDENAS MAPPE 0%
52055221cc BLANCA YISEL SANABRIA CRUZ 0%

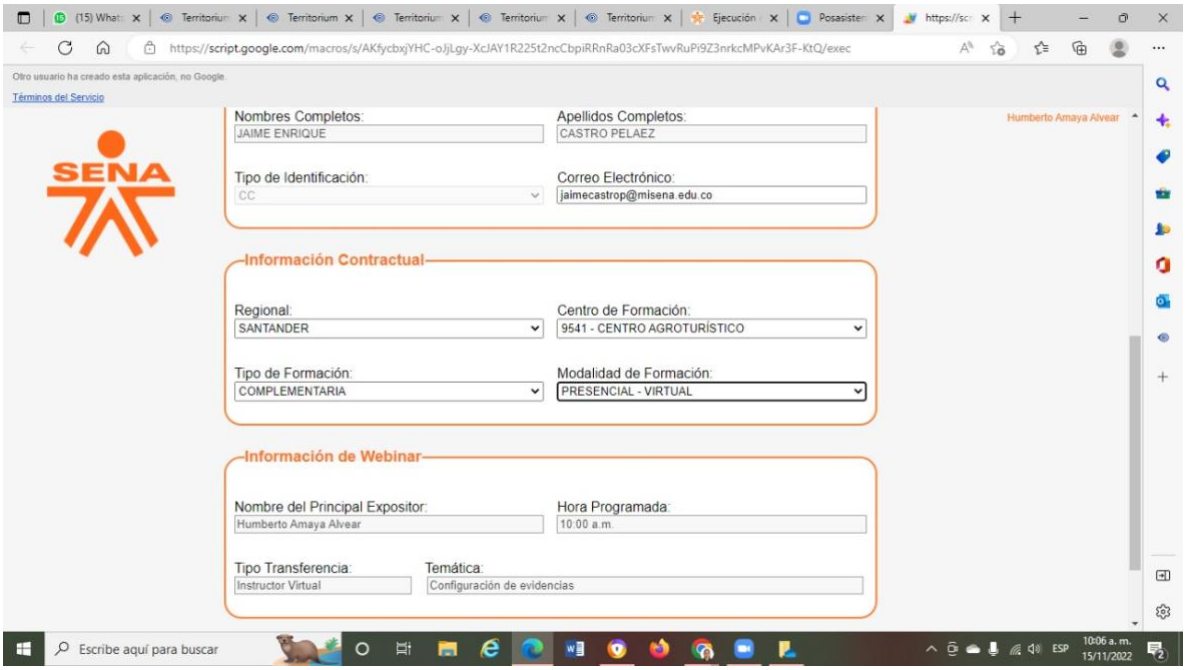

Chrome Archivo Editar Ver Historial Favoritos Perfiles Pestaña Ventana Ayuda
sena.territorio.la/grades/index.html?groupId=2347414
Mostrar solo las columnas y celdas seleccionadas
Mostrar todas las celdas que contengan (A y D)
Sondeos
Blogs
Evaluaciones
Foros
Retos
Scorms
Evidencias
Wikis
Buscar ...
Aprendiz
Nombre
Correo
Semáforo
RAP 1 IDENTI ...
RAP 2 IDENTI ...
RAP 3 SELECC ...
51893466cc ALBA ROCIO CARDONA OSORIO 22%
46450034cc ALEXANDRA ROMERO FRANCO 44%
14943183cc ALFREDO FAJARDO FAJARDO 0%
79148278cc ALVARO FRANCISCO MANRIQUE GARCÍA 0%
1143412951cc ANA MARCELA VERBEL TORRES 0%
1070305852cc ANDREA ESTEFANIA RODRIGUEZ LOZANO 11%
23945231cc ANGELA SONIA CHAPARRO CEPEDA 11%
1114540329ti ANGELI MARIANA PARRA BARONA 0%
1033813119cc BRAYAN ALEXANDER BELLO ROJAS 0%
Registros por página: 30
1–30 de 75

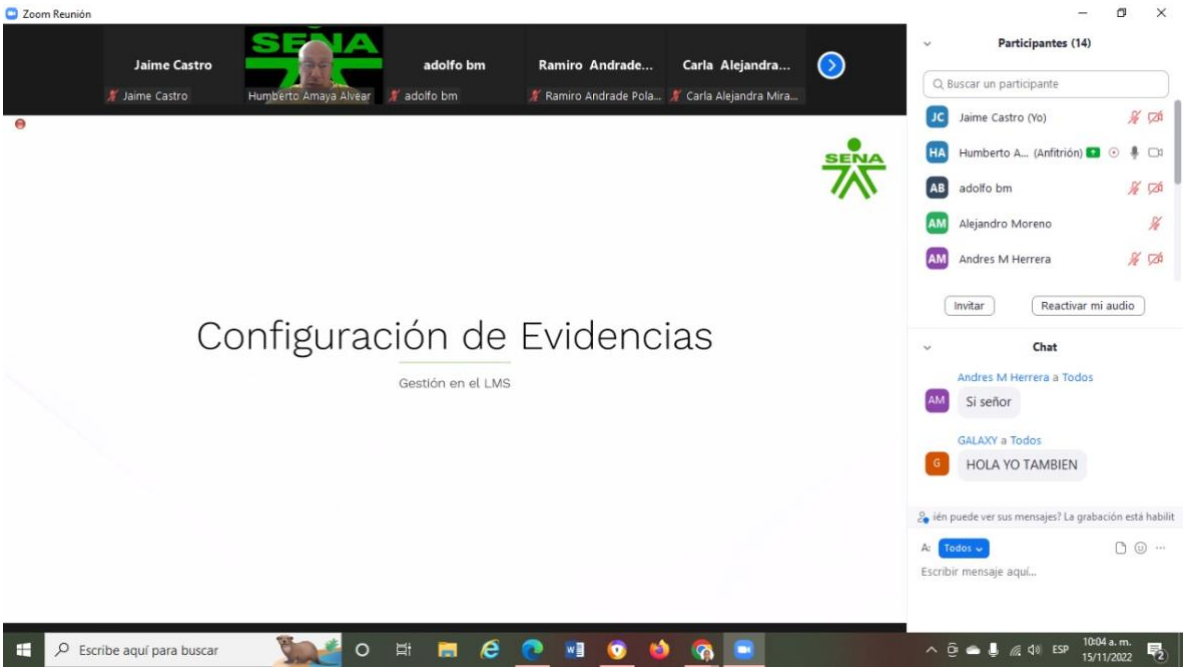
PARTICIPACION CHARLAS EPEDAGOGOS



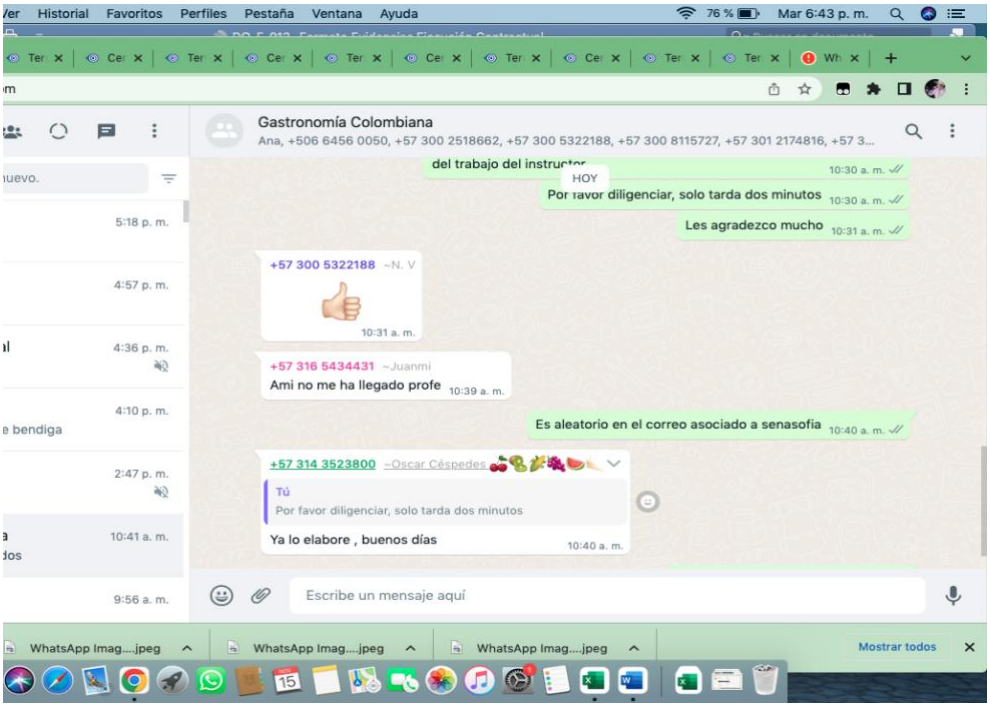

Nombres Completos:
JAIME ENRIQUE
Apellidos Completos:
CASTRO PELAEZ
Tipo de Identificación:
CC
Correo Electrónico:
jaimecastrop@misena.edu.co
Información Contractual
Su conexión a Internet es inestable
Regional:
SANTANDER
Centro de Formación:
9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO
Tipo de Formación:
COMPLEMENTARIA
Modalidad de Formación:
VIRTUAL
Información de Webinar
Nombre del Principal Expositor:
Aura Andrea Sánchez Suarez
Hora Programada:
2:00 p.m.
Tipo Transferencia:
Instructor Virtual
Temática:
La comunicación asincrónica desde el LMS

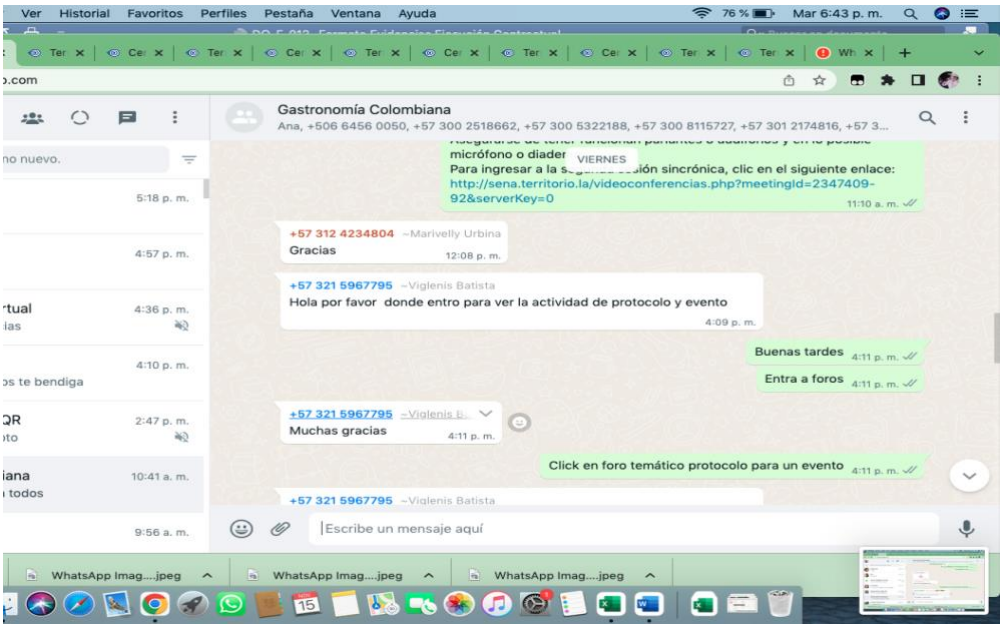

Zoom Reunión
Usted está viendo la pantalla de EP_Aura Andrea Sánchez Suárez
Opciones de vista
Jaime Castro
Aura Andrea Sá...
Yolanda Torres
Piedad Maria T...
Comunicación Asincrónica
Gestión en el LMS
Chat
Yolanda Torres a Todos
Buenas tardes. Ok
Piedad Maria Teresa Ospina S... a Todos
Buenas tardes ok
ALEXIS ANTONIO AGUILAR ORTIZ a Todos
BUENAS TARDE
GRACIAS
De mí para Todos
si
ALEXIS ANTONIO AGUILAR ORTIZ a Todos
SI
Escribir mensaje aquí...
Reactivar audio
Iniciar video
Participantes
Chat
Compartir pantalla
Grabar
Reacciones
Aplicaciones
Salir

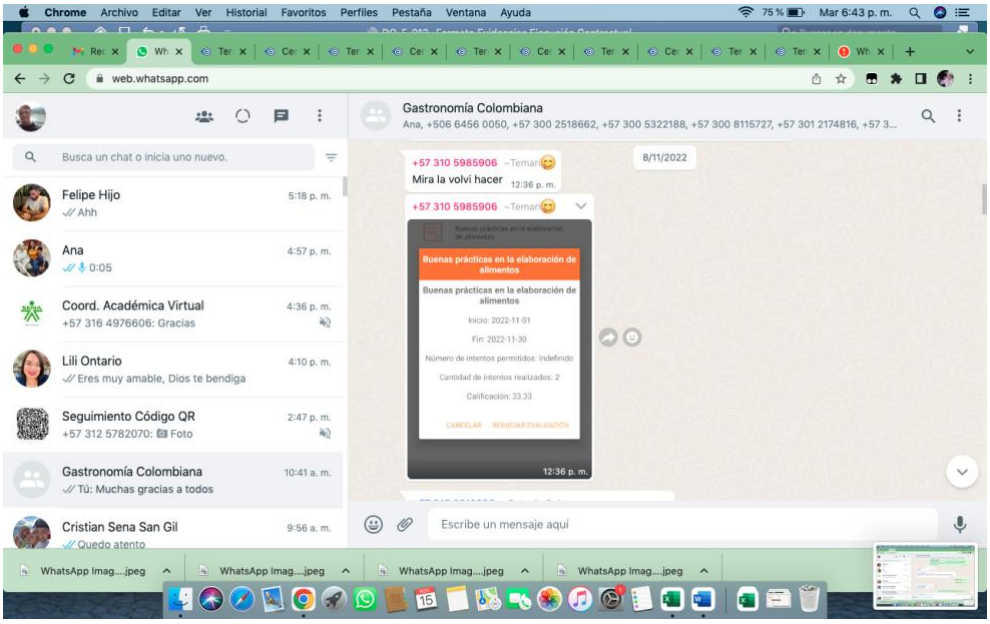

https://script.google.com/macros/s/AKfycbxjYHC-oJjLgy-XcJAY1R225t2ncCbpiRRnRa03cXFsTwvRuPi9Z3nrkcMPvKAr3F-KtQ/exec
Otro usuario ha creado esta aplicación, no Google.
Términos del Servicio
Humberto Amaya Alvear
Nombres Completos:
JAIME ENRIQUE
Apellidos Completos:
CASTRO PELAEZ
Tipo de Identificación:
CC
Correo Electrónico:
jaimecastrop@misena.edu.co
Información Contractual
Regional:
SANTANDER
Centro de Formación:
9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO
Tipo de Formación:
COMPLEMENTARIA
Modalidad de Formación:
PRESENCIAL - VIRTUAL
Información de Webinar
Nombre del Principal Expositor:
Humberto Amaya Alvear
Hora Programada:
10:00 a.m.
Tipo Transferencia:
Instructor Virtual
Temática:
Configuración de evidencias
Escribe aquí para buscar
ESP
10:06 a. m.
15/11/2022

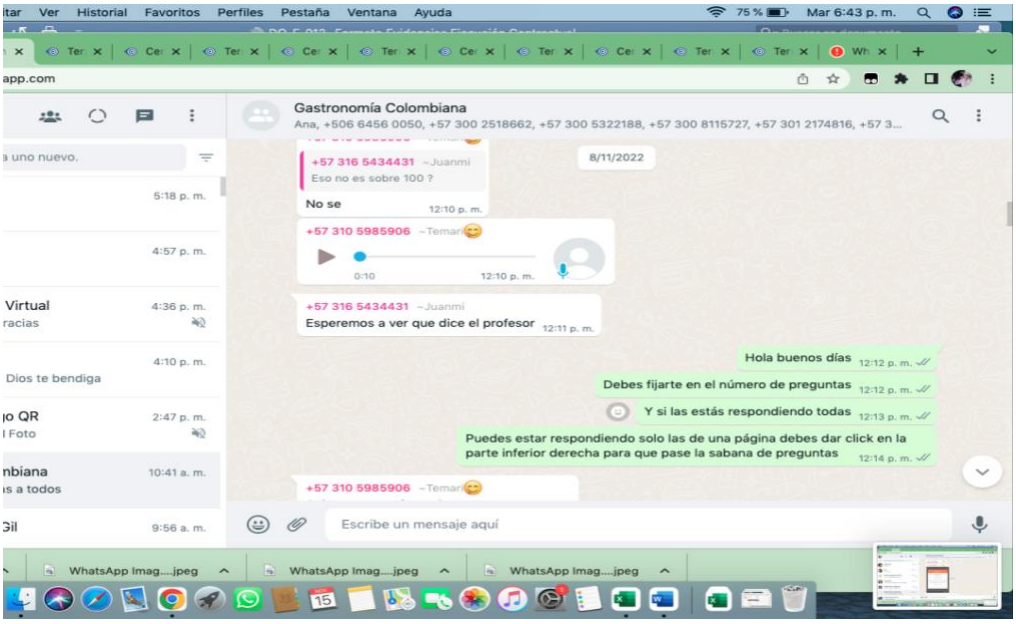

Zoom Reunión
Jaime Castro
Humberto Amaya Alvear
adolfo bm
Ramiro Andrade...
Carla Alejandra...
Participantes (14)
Buscar un participante
Jaime Castro (Yo)
Humberto A... (Anfitrión)
adolfo bm
Alejandro Moreno
Andres M Herrera
Invitar
Reactivar mi audio
Chat
Andres M Herrera a Todos
Si señor
GALAXY a Todos
HOLA YO TAMBIEN
Todos
Escribir mensaje aquí...
Configuración de Evidencias
Gestión en el LMS
Escribe aquí para buscar
ESP
10:04 a. m.
15/11/2022

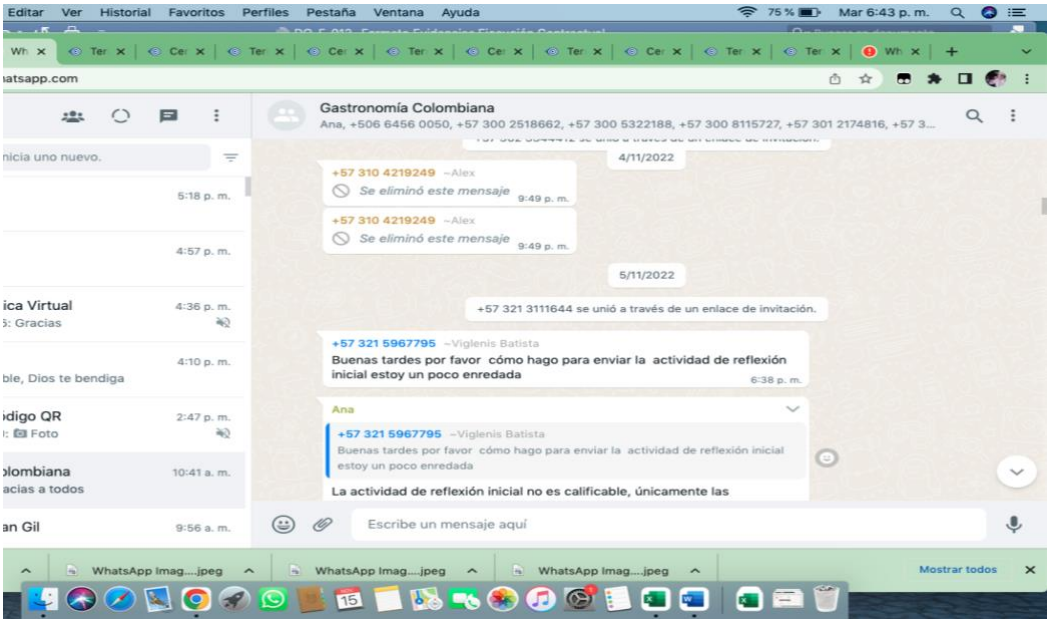
INTERACCION CON APRENDICES






Chrome Archivo Editar Ver Historial Favoritos Perfiles Pestaña Ventana Ayuda
Mar 6:43 p. m.
web.whatsapp.com
Gastronomía Colombiana
Ana, +506 6456 0050, +57 300 2518662, +57 300 5322188, +57 300 8115727, +57 301 2174816, +57 3...
Busca un chat o inicia uno nuevo.
Felipe Hijo 5:18 p. m. Ahh
Ana 4:57 p. m. 0:05
Coord. Académica Virtual 4:36 p. m. +57 316 4976606: Gracias
Lili Ontario 4:10 p. m. Eres muy amable, Dios te bendiga
Seguimiento Código QR 2:47 p. m. +57 312 5782070: Foto
Gastronomía Colombiana 10:41 a. m. Tú: Muchas gracias a todos
Cristian Sena San Gil 9:56 a. m. Quedo atento
+57 310 5985906 ~Temari
Mira la volvi hacer 12:36 p. m.
8/11/2022
Buenas prácticas en la elaboración de alimentos
Escribe un mensaje aquí
WhatsApp Imag....jpeg


Gastronomía Colombiana
Ana, +506 6456 0050, +57 300 2518662, +57 300 5322188, +57 300 8115727, +57 301 2174816, +57 3...
8/11/2022
+57 316 5434431 ~Juanmi
Eso no es sobre 100 ?
No se 12:10 p. m.
+57 310 5985906 ~Temari
0:10 12:10 p. m.
+57 316 5434431 ~Juanmi
Esperemos a ver que dice el profesor 12:11 p. m.
Hola buenos días 12:12 p. m.
Debes fijarte en el número de preguntas 12:12 p. m.
Y si las estás respondiendo todas 12:13 p. m.
Puedes estar respondiendo solo las de una página debes dar click en la parte inferior derecha para que pase la sabana de preguntas 12:14 p. m.
+57 310 5985906 ~Temari
Escribe un mensaje aquí
WhatsApp Imag....jpeg



CONTRATISTA- JAIME CASTRO PELÁEZ
CONTRATO 3455687

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
CENTRO AGROTURÍSTICO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA

HACE CONSTAR:

Que el Sr(a) Jaime Castro Pelaez, identificado(a) con cédula de ciudadanía 91.488.424 realizó el día 28/09/2022 la reinducción en el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA y aprobó la respectiva evaluación. La presente constancia tiene validez para aplicación y uso al interior del Centro de formación, con el fin de dar cumplimiento al Numeral 7.3 Toma de Conciencia, de la Norma ISO 9001: 2015, ISO 14001: 2015, ISO 45001: 2018 y Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Título 4, Capítulo 6, Articulo2.2.4.6.11. Parágrafo 2.

Proyectó: Zaida Garcia Jaimes - Cargo: Dinamizador SIGA

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ

Con Cedula de Ciudadania No. 91488424

Cursó y aprobó la acción de Formación

ENGLISH DOT WORKS BEGINNER - INGLÉS

con una duración de 60 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en San Gil. a los veinticinco (25) dias del mes de octubre de dos mil veintidos (2022)

Firmado Digitalmente por

OSCAR JULIAN GELVEZ LOZANO
Subdirector
CENTRO AGROTURÍSTICO
REGIONAL SANTANDER

86501699 - 25/10/2022
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9541002641727CC91488424C.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/11/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2672607 - GASTRONOMIA COLOMBIANA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2672606 - GASTRONOMIA COLOMBIANA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2672608 - SERVICIOS GASTRONOMICOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ACORDE A NORMAS ESTABLECIDAS

CONOCER LAS NORMAS PARA LA ELABORACIÓN DE MENÚS ACORDE A PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

DETERMINAR QUÉ ES EL SERVICIO EN GASTRONOMÍA SUS CARACTERÍSTICAS Y TIPOS DE SERVICIO ACORDE A PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

IDENTIFICAR LOS ASPECTOS QUE SE DEBEN TENER EN CUENTA PARA LA PLANEACIÓN DEL CATERING.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2672605 - GASTRONOMIA COLOMBIANA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO