PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, 31 de marzo de 2023

Señor:
LUIS ENRIQUE RIOS ARDILA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No 4524716
Instructor Grado 20
Coordinador Formación Virtual
San Gil

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes marzo del año 2023

Referencia: No CO1.PCCNTR. 4524716 del 2023

Jaime Enrique Castro Pelaez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 91.488.424 de Bucaramanga, en mi calidad de Contratista del SENA, en 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 Cuarenta millones novecientos sesenta y ocho mil trescientos pesos m/cte (40.968.300). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de febrero de 2023 b) nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a Noviembre de 2023, por valor de Cuatro millones noventa y seis mil ochocientos treinta pesos m/cte ($4.096.830). c)Ultimo pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de diciembre de 2023.

Plazo: Será hasta el 07 de diciembre de 2023.

OBJETO:
Prestar servicios personales como instructor para orientar la formación profesional en la modalidad virtual en la red de conocimiento hotelería y turismo en el área temática cocina.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Acciones realizadas
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 cadaficha y a la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de	Plataforma de aprendizaje virtual

		Aprendizaje V4	
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 2697995, 2698004, 2698007, 2698008 del programa de formación gastronomía colombiana, del 1 al 7 de marzo y las fichas 2713398, 2713414. 2713415, 2713416 del programa de formación gastronomía colombiana, del 8 al 31 de marzo a través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS. Total, horas ejecutadas en el mes de marzo de 2022: 184 horas	Aplicativo Sofia plusPlataforma 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 pedagógica para 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	Seguimiento, calificación, Impartir formación en fichas 2697995, 2698004, 2698007, 2698008 del programa de formación gastronomía colombiana, del 1 al 7 de marzo y las fichas 2713398,	Aplicativo sofiaplus

	herramientas tecnológicas que la entidad defina.	2713414. 2713415, 2713416 del programa de formación gastronomía colombiana, del 8 al 31 de marzo a través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS.	
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 2697995, 2698004, 2698007, 2698008 del programa de formación gastronomía colombiana, del 1 al 7 de marzo y las fichas 2713398, 2713414. 2713415, 2713416 del programa de formación gastronomía colombiana, del 8 al 31 de marzo a través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS. Total, horas ejecutadas en el mes de marzo de 2023: 184 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 bancos de pruebas para la selección de aprendices.	Obligación no requerida por el supervisor enel mes objeto de cobro.	
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 2697995, 2698004, 2698007, 2698008 del programa de formación gastronomía colombiana, del 1 al 7 de marzo y las fichas 2713398, 2713414. 2713415, 2713416 del programa de formación gastronomía colombiana, del	Aplicativo Sofia plusPlataforma de aprendizaje virtual

		8 al 31 de marzo a través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS.	
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	Obligación no requerida por el supervisor en el 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 deaprendizaje 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 losaprendices 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 formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
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 Grupode Ejecución de la formación virtual.	Listados de asistenciay 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 2697995, 2698004, 2698007, 2698008 del programa de formación gastronomía colombiana, del 1 al 7 de marzo y las fichas 2713398, 2713414. 2713415, 2713416 del programa de formación gastronomía colombiana, del 8 al 31 de marzo 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		
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	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	

	los procesos de contratación de la Entidad.		
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 ejecucióncontractual	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 y el No. **7870936501** de la planilla, expedida por el operador SOI para el periodo de febrero del año 2023. (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 entidade(s) 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

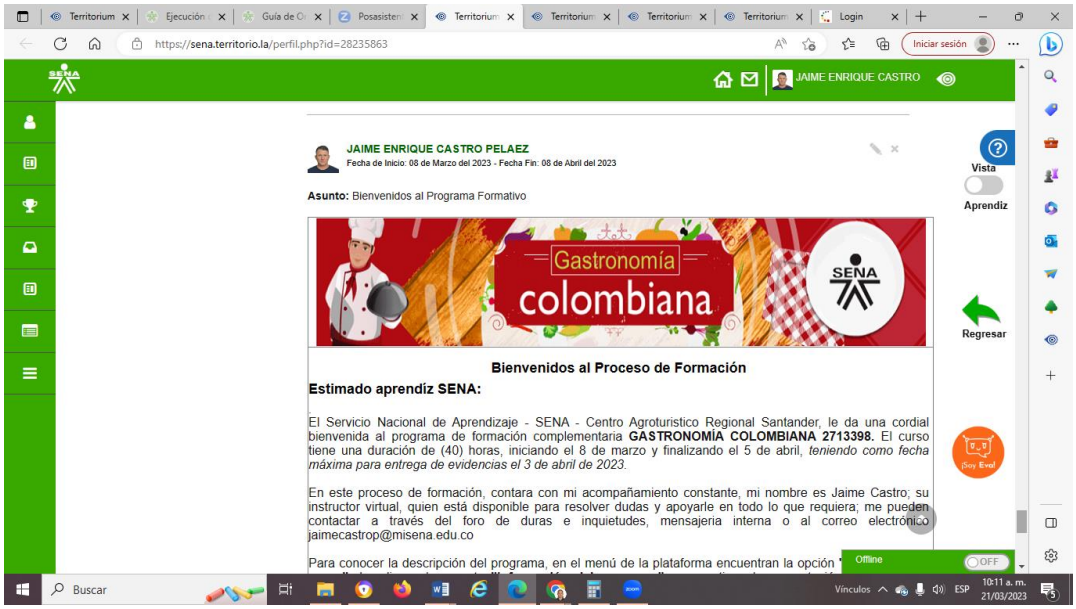
Recibí a satisfacción:

Firma

Luis Enrique Ríos Ardila
Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR. 4524716 del 2023
Instructor Grado 20

EVIDENCIAS DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL
JAIME CASTRO PELÁEZ
CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 4524716
MES DE MARZO DEL 2023

ANUNCIO BIENVENIDOS AL PROGRAMA



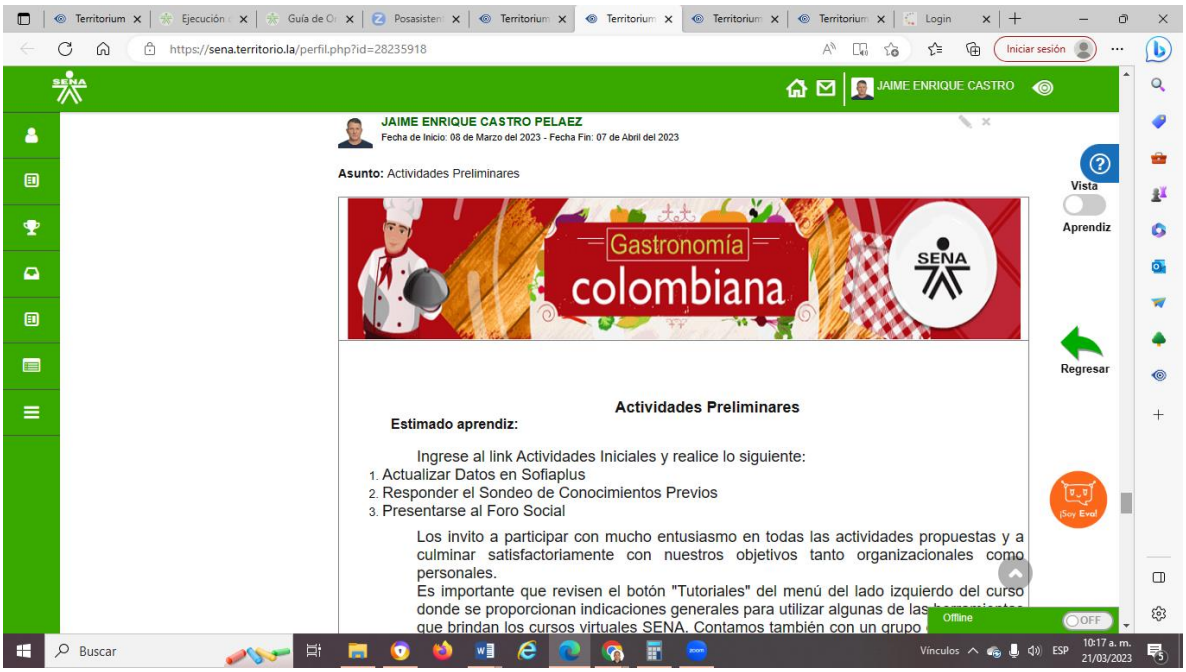



https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235923
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 08 de Marzo del 2023 - Fecha Fin: 07 de Abril del 2023
Asunto: Bienvenidos al Programa Formativo
Vista
Aprendiz
Regresar
Gastronomía
colombiana
Bienvenidos al Proceso de Formación
Estimado aprendíz SENA:
El Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Centro Agroturistico Regional Santander, le da una cordial bienvenida al programa de formación complementaria GASTRONOMÍA COLOMBIANA 2713415. El curso tiene una duración de (40) horas, iniciando el 8 de marzo y finalizando el 5 de abril, teniendo como fecha máxima para entrega de evidencias el 3 de abril de 2023.
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, mensajeria interna o al correo electrónico jaimecastrop@misena.edu.co
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
10:15 a. m.
Zoom Reunión está usando el micrófono


https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235928
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 08 de Marzo del 2023 - Fecha Fin: 07 de Abril del 2023
Asunto: Bienvenidos al Programa Formativo
Vista
Aprendiz
Regresar
Gastronomía
colombiana
Bienvenidos al Proceso de Formación
Estimado aprendíz SENA:
El Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Centro Agroturistico Regional Santander, le da una cordial bienvenida al programa de formación complementaria GASTRONOMÍA COLOMBIANA 2713416. El curso tiene una duración de (40) horas, iniciando el 8 de marzo y finalizando el 5 de abril, teniendo como fecha máxima para entrega de evidencias el 3 de abril de 2023.
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, mensajeria interna o al correo electrónico jaimecastrop@misena.edu.co
Para conocer la descripción del programa, en el menú de la plataforma encuentran la opción "Contenido del curso" dar clic en la carpeta "Información del programa" que contiene la presentación
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
10:15 a. m.
21/03/2023

ANUNCIO ACTIVIDADES PRELIMINARES






https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235923
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 08 de Marzo del 2023 - Fecha Fin: 07 de Abril del 2023
Asunto: Actividades Preliminares
Gastronomía
colombiana
Actividades Preliminares
Estimado aprendiz:
Ingrese al link Actividades Iniciales y realice lo siguiente:
1. Actualizar Datos en Sofiaplus
2. Responder el Sondeo de Conocimientos Previos
3. Presentarse al Foro Social
Los invito a participar con mucho entusiasmo en todas las actividades propuestas y a culminar satisfactoriamente con nuestros objetivos tanto organizacionales como personales.
Es importante que revisen el botón "Tutoriales" del menú del lado izquierdo del curso donde se proporcionan indicaciones generales para utilizar algunas de las
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
Buscar
10:17 a. m.
21/03/2023

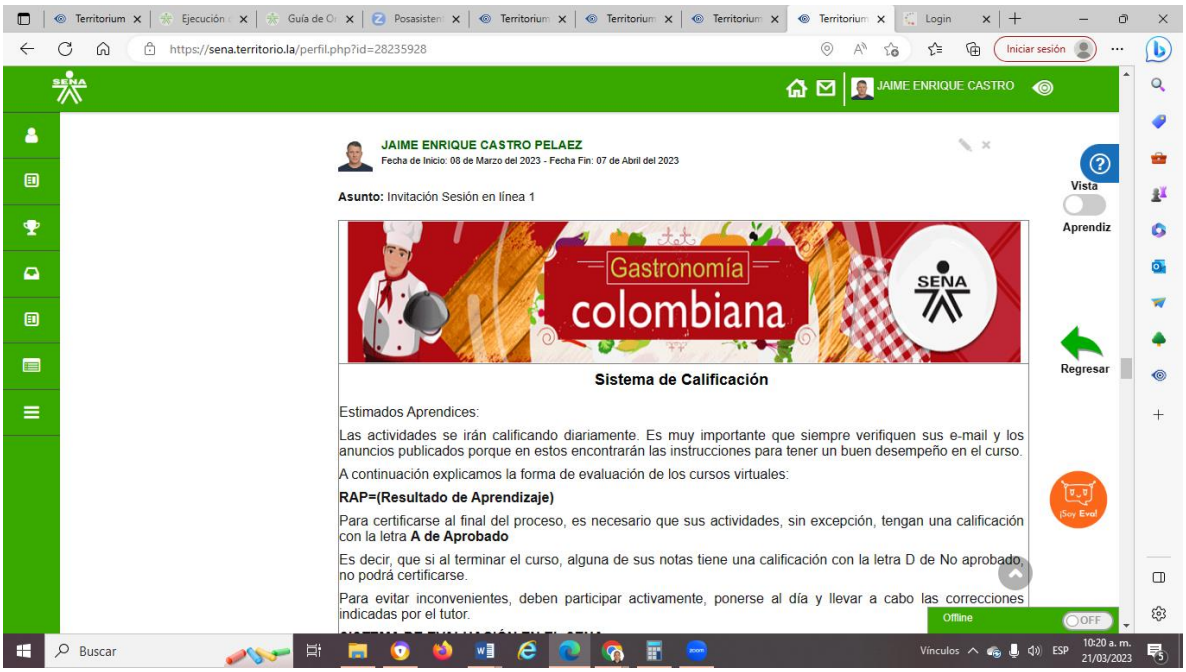

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235928
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 08 de Marzo del 2023 - Fecha Fin: 07 de Abril del 2023
Asunto: Bienvenidos al Programa Formativo
Gastronomía
colombiana
Bienvenidos al Proceso de Formación
Estimado aprendíz SENA:
El Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Centro Agroturistico Regional Santander, le da una cordial bienvenida al programa de formación complementaria GASTRONOMÍA COLOMBIANA 2713416. El curso tiene una duración de (40) horas, iniciando el 8 de marzo y finalizando el 5 de abril, teniendo como fecha máxima para entrega de evidencias el 3 de abril de 2023.
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, mensajeria interna o al correo electrónico jaimecastrop@misena.edu.co
Para conocer la descripción del programa, en el menú de la plataforma encuentran la opción "Contenido del curso" dar clic en la carpeta "Información del programa" que contiene la presentación
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
Buscar
10:18 a. m.
21/03/2023

ANUNCIO ESQUEMA DE CALIFICACIONES

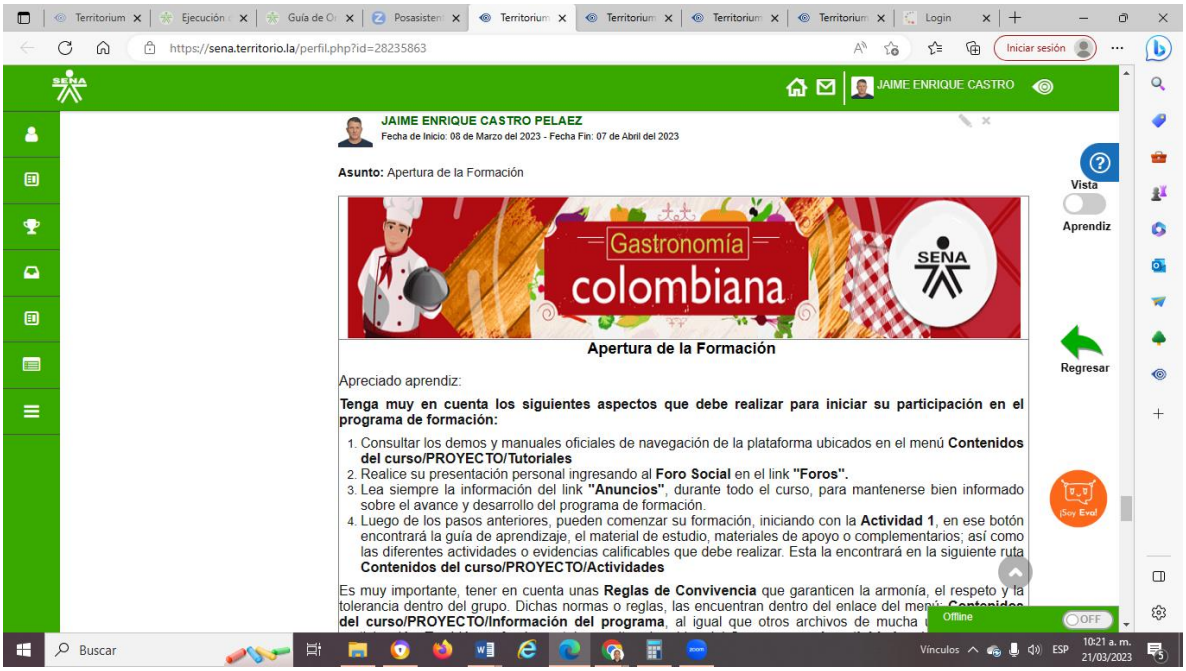





https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235923
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 08 de Marzo del 2023 - Fecha Fin: 07 de Abril del 2023
Asunto: Sistema de Calificación
Vista
Aprendiz
Regresar
Gastronomía
colombiana
Sistema de Calificación
Estimados Aprendices:
Las actividades se irán calificando diariamente. Es muy importante que siempre verifiquen sus e-mail y los anuncios publicados porque en estos encontrarán las instrucciones para tener un buen desempeño en el curso.
A continuación explicamos la forma de evaluación de los cursos virtuales:
RAP=(Resultado de Aprendizaje)
Para certificarse al final del proceso, es necesario que sus actividades, sin excepción, tengan una calificación con la letra A de Aprobado
Es decir, que si al terminar el curso, alguna de sus notas tiene una calificación con la letra D de No aprobado, no podrá certificarse.
Para evitar inconvenientes, deben participar activamente, ponerse al día y llevar a cabo las correcciones indicadas por el tutor.
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
10:20 a. m.
21/03/2023


https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235928
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 08 de Marzo del 2023 - Fecha Fin: 07 de Abril del 2023
Asunto: Invitación Sesión en línea 1
Vista
Aprendiz
Regresar
Gastronomía
colombiana
Sistema de Calificación
Estimados Aprendices:
Las actividades se irán calificando diariamente. Es muy importante que siempre verifiquen sus e-mail y los anuncios publicados porque en estos encontrarán las instrucciones para tener un buen desempeño en el curso.
A continuación explicamos la forma de evaluación de los cursos virtuales:
RAP=(Resultado de Aprendizaje)
Para certificarse al final del proceso, es necesario que sus actividades, sin excepción, tengan una calificación con la letra A de Aprobado
Es decir, que si al terminar el curso, alguna de sus notas tiene una calificación con la letra D de No aprobado, no podrá certificarse.
Para evitar inconvenientes, deben participar activamente, ponerse al día y llevar a cabo las correcciones indicadas por el tutor.
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
10:20 a. m.
21/03/2023

ANUNCIO APERTURA DE ACTIVIDADES






https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235923
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 08 de Marzo del 2023 - Fecha Fin: 07 de Abril del 2023
Asunto: Apertura de la Formación
Vista
Aprendiz
Gastronomía
colombiana
SENA
Regresar
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
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
10:22 a. m.
21/03/2023


https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235928
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 08 de Marzo del 2023 - Fecha Fin: 07 de Abril del 2023
Asunto: Apertura de la Formación
Vista
Aprendiz
Gastronomía
colombiana
SENA
Regresar
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
tolerancia dentro del grupo. Dichas normas o reglas, las encuentran dentro del enlace del mer
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
10:23 a. m.
21/03/2023

ANUNCIO DE APERTURA ACTIVIDADES SEMANA 1






https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235923
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 09 de Marzo del 2023 - Fecha Fin: 07 de Abril del 2023
Asunto: Inicia Actividades Semana 1
Gastronomía colombiana
Inicio Actividades Semana 1
de 9 a 16 de marzo de 2023
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:
Actividad 1 - Evidencia 1: Evidencia: Evaluación "Buenas prácticas en elaboración de alimentos"
Actividad 1 - Evidencia 2: Evidencia: 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.
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
10:25 a. m.
21/03/2023


https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235928
JAIME ENRIQUE CASTRO
Fecha de Inicio: 09 de Marzo del 2023 - Fecha Fin: 07 de Abril del 2023
Asunto: Inicia Actividades Semana 1
Gastronomía colombiana
Inicio Actividades Semana 1
de 9 a 16 de marzo de 2023
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:
Actividad 1 - Evidencia 1: Evidencia: Evaluación "Buenas prácticas en elaboración de alimentos"
Actividad 1 - Evidencia 2: Evidencia: 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...
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235928#
Buscar
Vínculos
ESP
10:25 a. m.
21/03/2023

ANUNCIO INVITACION SESION EN LINEA

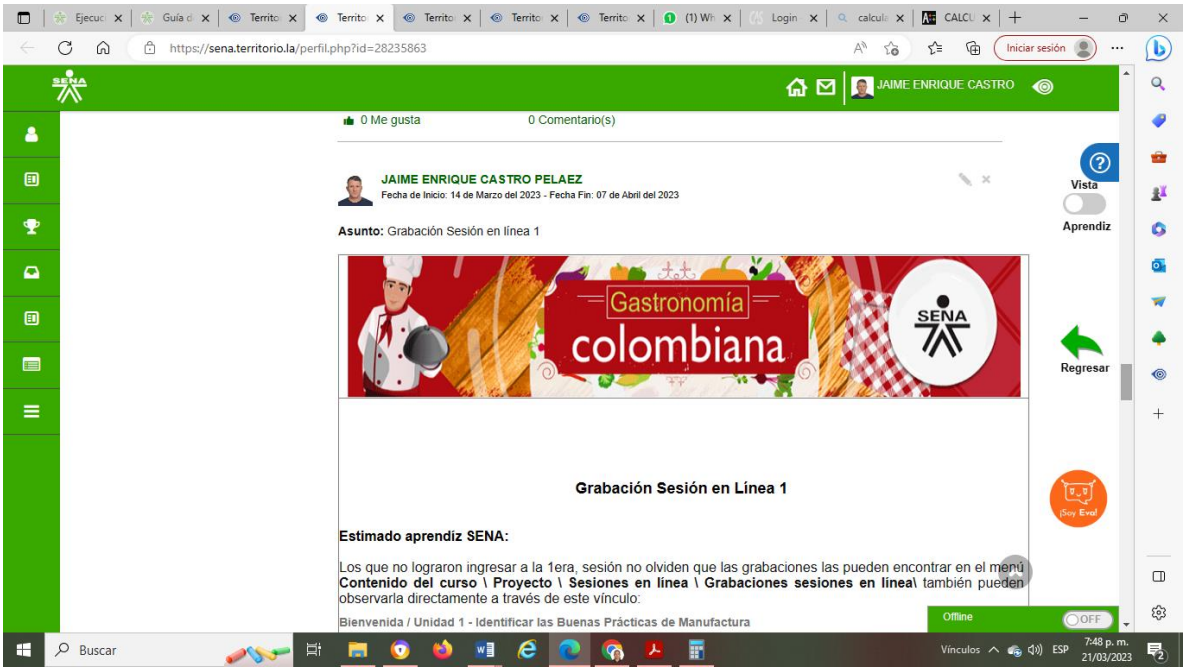





https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235923
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 08 de Marzo del 2023 - Fecha Fin: 07 de Abril del 2023
Asunto: Invitación Sesión en línea 1
Gastronomía
colombiana
Invitación Sesión en Línea - Bienvenida- Actividad 1
13/03/23 3:00 pm
Estimado aprendiz SENA:
Nuestra primera sesión en línea se realizará el día lunes 13 de marzo de 3:00 pm a 4:00 pm, (Bienvenida, socialización menú principal del curso, temas y socialización de la guía de aprendizaje de la unidad 1). Este proceso de formación virtual "GASTRONOMÍA COLOMBIANA" busca brindar a los participantes, herramientas para manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente.
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 vinculo:
http://sena.territorio.la/videoconferencias.php?meetingId=2505208-d6&serverKey=0
En la sesión se tratarán los siguientes temas:
Reconocimiento de la plataforma Territorium
Gestión de la formación profesional
Administración Educativa
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
Buscar
10:27 a. m.
21/03/2023

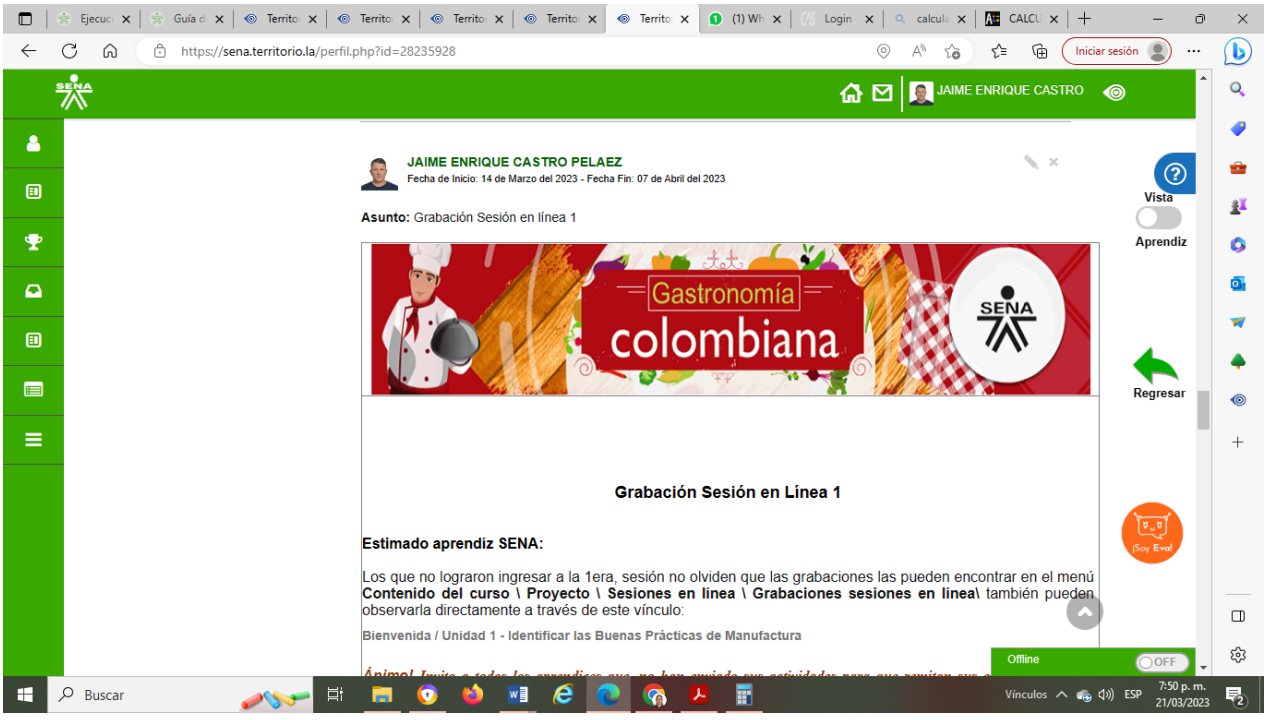

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235928
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 08 de Marzo del 2023 - Fecha Fin: 07 de Abril del 2023
Asunto: Invitación Sesión en línea 1
Gastronomía
colombiana
Invitación Sesión en Línea - Bienvenida- Actividad 1
13/03/23 3:00 pm
Estimado aprendiz SENA:
Nuestra primera sesión en línea se realizará el día lunes 13 de marzo de 3:00 pm a 4:00 pm, (Bienvenida, socialización menú principal del curso, temas y socialización de la guía de aprendizaje de la unidad 1). Este proceso de formación virtual "GASTRONOMÍA COLOMBIANA" busca brindar a los participantes, herramientas para manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente.
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 vinculo:
http://sena.territorio.la/videoconferencias.php?meetingId=2505208-d6&serverKey=0
En la sesión se tratarán los siguientes temas:
Reconocimiento de la plataforma Territorium
Gestión de la formación profesional
Administración Educativa
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
Buscar
10:28 a. m.
21/03/2023

ANUNCIO DE GRABACION DE SESION 1





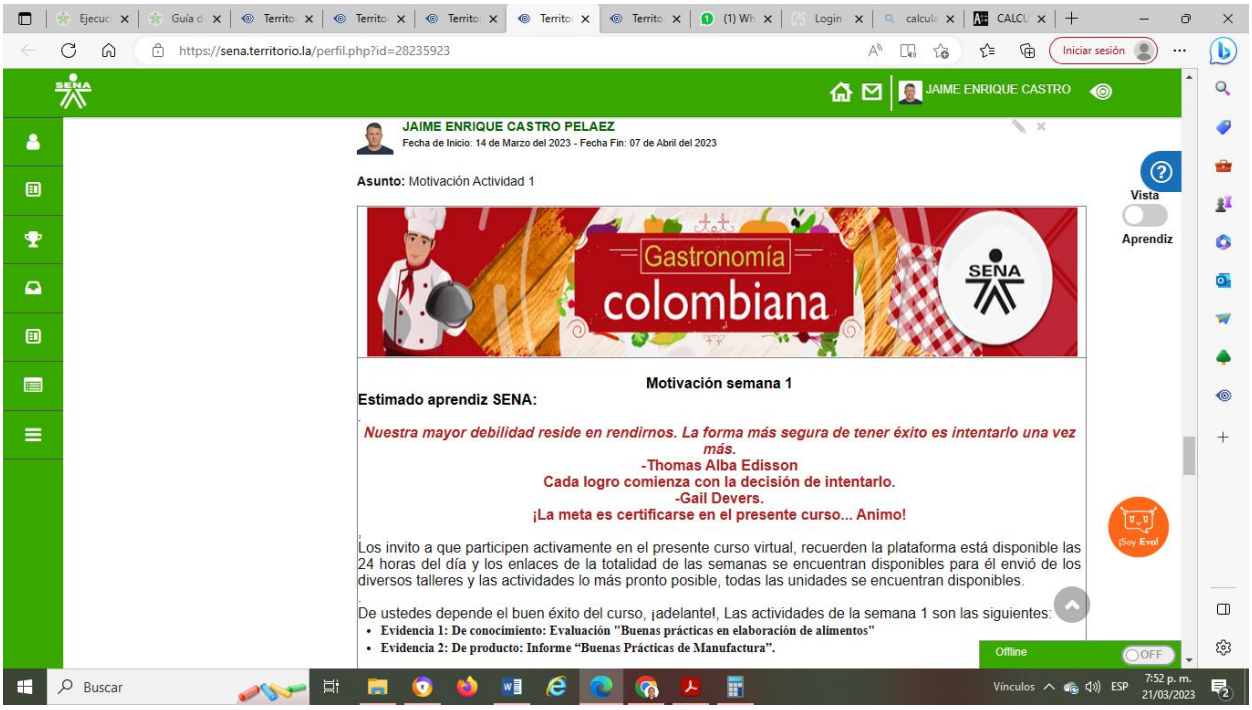

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235923
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 14 de Marzo del 2023 - Fecha Fin: 07 de Abril del 2023
Asunto: Grabación Sesión en línea 1
Gastronomía
colombiana
SENA
Vista
Aprendiz
Grabación Sesión en Línea 1
Estimado 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
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
7:49 p. m.
21/03/2023


https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235928
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 14 de Marzo del 2023 - Fecha Fin: 07 de Abril del 2023
Asunto: Grabación Sesión en línea 1
Gastronomía
colombiana
SENA
Vista
Aprendiz
Regresar
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
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
7:50 p. m.
21/03/2023

ANUNCIO MOTIVACION UNIDAD 1



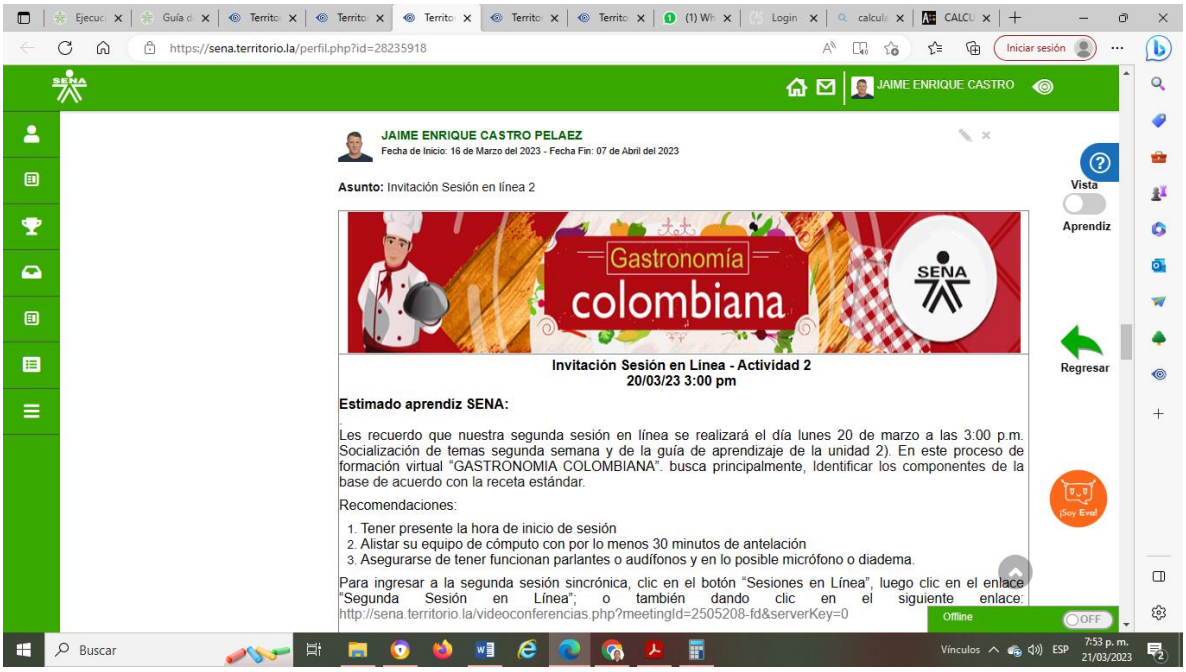



https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235923
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 14 de Marzo del 2023 - Fecha Fin: 07 de Abril del 2023
Asunto: Motivación Actividad 1
Vista
Aprendiz
Gastronomía
colombiana
SENA
Motivación semana 1
Estimado aprendiz SENA:
Nuestra mayor debilidad reside en rendirnos. La forma más segura de tener éxito es intentarlo una vez más.
-Thomas Alba Edisson
Cada logro comienza con la decisión de intentarlo.
-Gail Devers.
¡La meta es certificarse en el presente curso... Animo!
Los invito a que participen activamente en el presente curso virtual, recuerden la plataforma está disponible las 24 horas del día y los enlaces de la totalidad de las semanas se encuentran disponibles para él envió de los diversos talleres y las actividades lo más pronto posible, todas las unidades se encuentran disponibles.
De ustedes depende el buen éxito del curso, ¡adelante!, Las actividades de la semana 1 son las siguientes:
Evidencia 1: De conocimiento: Evaluación "Buenas prácticas en elaboración de alimentos"
Evidencia 2: De producto: Informe "Buenas Prácticas de Manufactura".
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
7:52 p. m.
21/03/2023

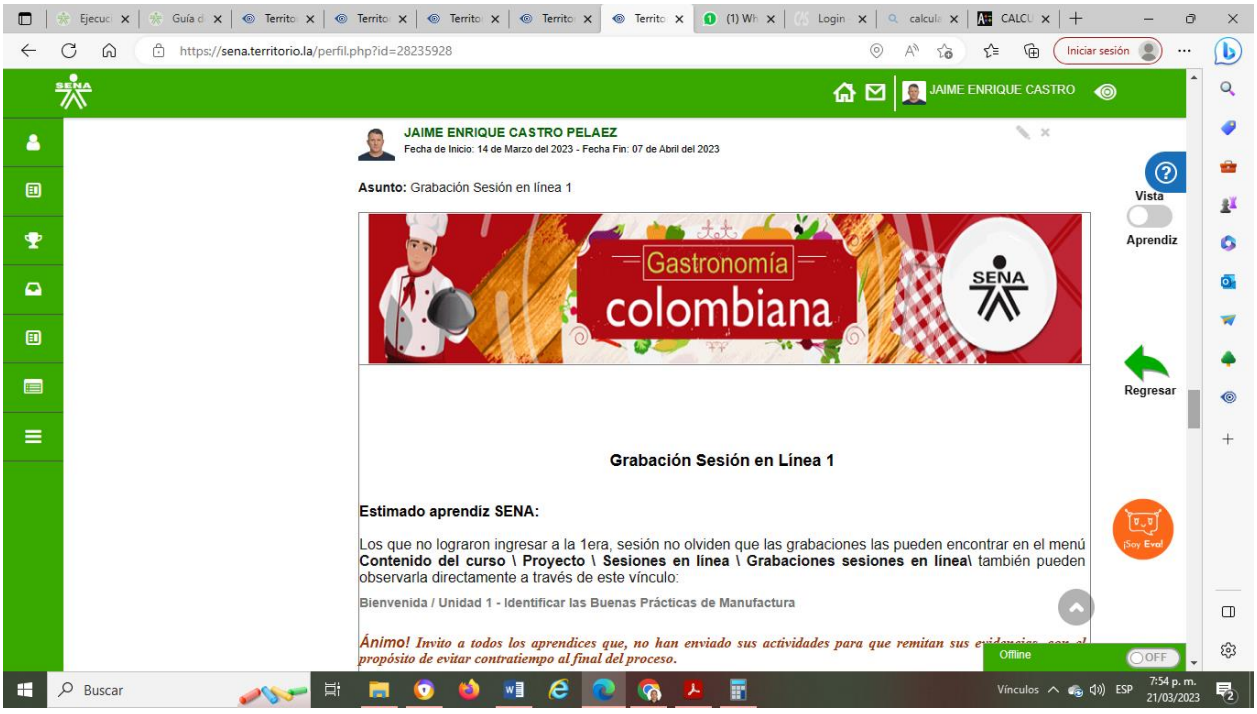

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235928
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 14 de Marzo del 2023 - Fecha Fin: 07 de Abril del 2023
Asunto: Motivación Actividad 1
Vista
Aprendiz
Regresar
Gastronomía
colombiana
SENA
Motivación semana 1
Estimado aprendiz SENA:
Nuestra mayor debilidad reside en rendirnos. La forma más segura de tener éxito es intentarlo una vez más.
-Thomas Alba Edisson
Cada logro comienza con la decisión de intentarlo.
-Gail Devers.
¡La meta es certificarse en el presente curso... Animo!
Los invito a que participen activamente en el presente curso virtual, recuerden la plataforma está disponible las 24 horas del día y los enlaces de la totalidad de las semanas se encuentran disponibles para él envió de los diversos talleres y las actividades lo más pronto posible, todas las unidades se encuentran disponibles.
De ustedes depende el buen éxito del curso, ¡adelante!, Las actividades de la semana 1 son las siguientes:
Evidencia 1: De conocimiento: Evaluación "Buenas prácticas en elaboración de alimentos"
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
7:52 p. m.
21/03/2023

ANUNCIO INVITACIÓN SESION EN LINEA ACTIVIDAD 2









ANUNCIO DE FINALIZACION UNIDAD 1


https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235863
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 16 de Marzo del 2023 - Fecha Fin: 07 de Abril del 2023
Asunto: Finaliza Semana 1
Gastronomía
colombiana
SENA
Vista
Aprendiz
Regresar
Finaliza Semana 1 - Actividad 1
Cordial saludo,
El día de hoy 16 de marzo, 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". 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 (Evaluacion e informe)
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.
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
7:56 p. m.
21/03/2023


https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235918
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 16 de Marzo del 2023 - Fecha Fin: 07 de Abril del 2023
Asunto: Finaliza Semana 1
Gastronomía
colombiana
SENA
Vista
Aprendiz
Regresar
Finaliza Semana 1 - Actividad 1
Cordial saludo,
El día de hoy 16 de marzo, 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". 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 (Evaluacion e informe)
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
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
7:56 p. m.
21/03/2023


https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235923
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 16 de Marzo del 2023 - Fecha Fin: 07 de Abril del 2023
Asunto: Finaliza Semana 1
Vista
Aprendiz
Gastronomía
colombiana
SENA
Finaliza Semana 1 - Actividad 1
Cordial saludo,
El día de hoy 16 de marzo, 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". 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 (Evaluacion e informe)
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.
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
7:57 p. m.
21/03/2023


https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235928
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 16 de Marzo del 2023 - Fecha Fin: 17 de Abril del 2023
Asunto: Finaliza Semana 1
Vista
Aprendiz
Regresar
Gastronomía
colombiana
SENA
Finaliza Semana 1 - Actividad 1
Cordial saludo,
El día de hoy 16 de marzo, 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". 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 (Evaluacion e informe)
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
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
7:57 p. m.
21/03/2023

ANUNCIO APERTURA UNIDAD 2






https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235923
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 17 de Marzo del 2023 - Fecha Fin: 07 de Abril del 2023
Asunto: Inicia Actividades Semana 2
Vista
Aprendiz
Gastronomía
colombiana
SENA
Apertura Actividades Semana 2
17/03/23 - 23/03/23
Estimado aprendiz SENA:
Después de desarrollar las actividades de la semana 1 del curso, hoy viernes 17 de marzo, damos inicio a la segunda semana de nuestro curso de aprendizaje virtual, denominado "GASTRONOMIA COLOMBIANA" y se extenderá hasta el próximo 23 de marzo. El objetivo de esta semana de aprendizaje es "Identificar los componentes de la base de acuerdo con la receta estándar".
Las actividades propuestas para desarrollar esta semana son:
Actividad 2 - Evidencia 1: Actividad interactiva "Variedad gastronómica".
Actividad 2 - Evidencia 2: Cartilla "Riqueza gastronómica colombiana".
Para el desarrollo de las actividades de la semana 2 deben ingresar al link de la Actividad 2, allí
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
8:01 p. m.
21/03/2023


https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235928
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 17 de Marzo del 2023 - Fecha Fin: 07 de Abril del 2023
Asunto: Inicia Actividades Semana 2
Vista
Aprendiz
Regresar
Gastronomía
colombiana
SENA
Apertura Actividades Semana 2
17/03/23 - 23/03/23
Estimado aprendiz SENA:
Después de desarrollar las actividades de la semana 1 del curso, hoy viernes 17 de marzo, damos inicio a la segunda semana de nuestro curso de aprendizaje virtual, denominado "GASTRONOMIA COLOMBIANA" y se extenderá hasta el próximo 23 de marzo. El objetivo de esta semana de aprendizaje es "Identificar los componentes de la base de acuerdo con la receta estándar".
Las actividades propuestas para desarrollar esta semana son:
Actividad 2 - Evidencia 1: Actividad interactiva "Variedad gastronómica".
Actividad 2 - Evidencia 2: Cartilla "Riqueza gastronómica colombiana".
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
link respectivo. Recuerden leer los materiales del programa y los de apoyo, para que el d
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
8:01 p. m.
21/03/2023

ANUNCIO DE GRABACION DE SESION 2



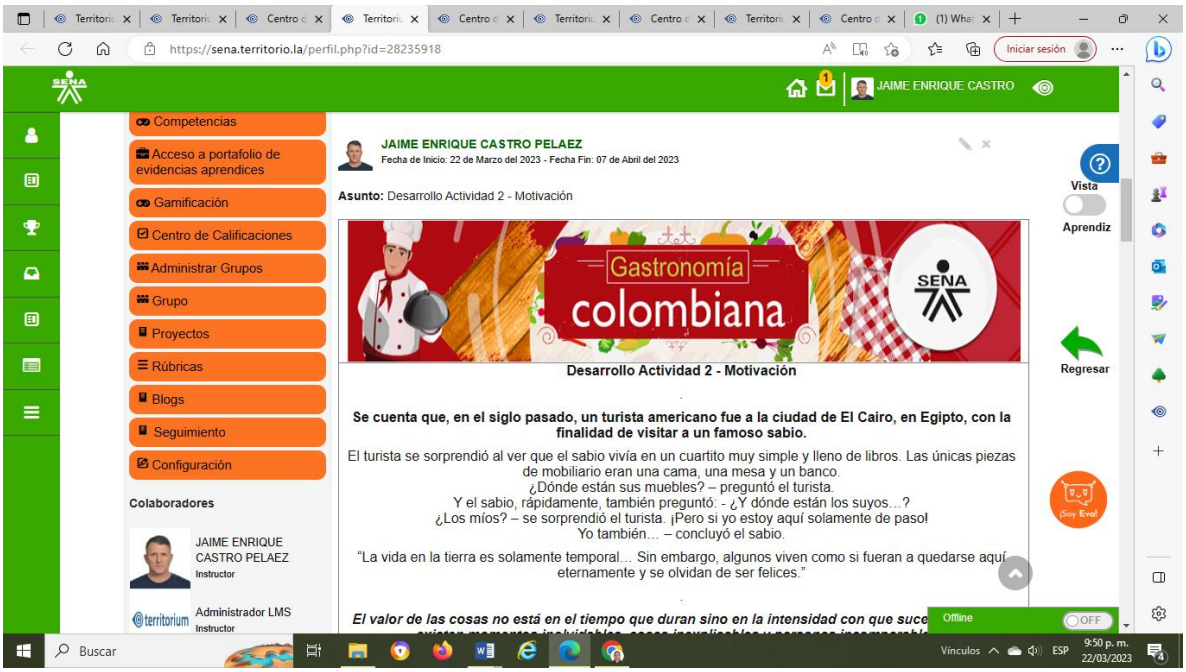


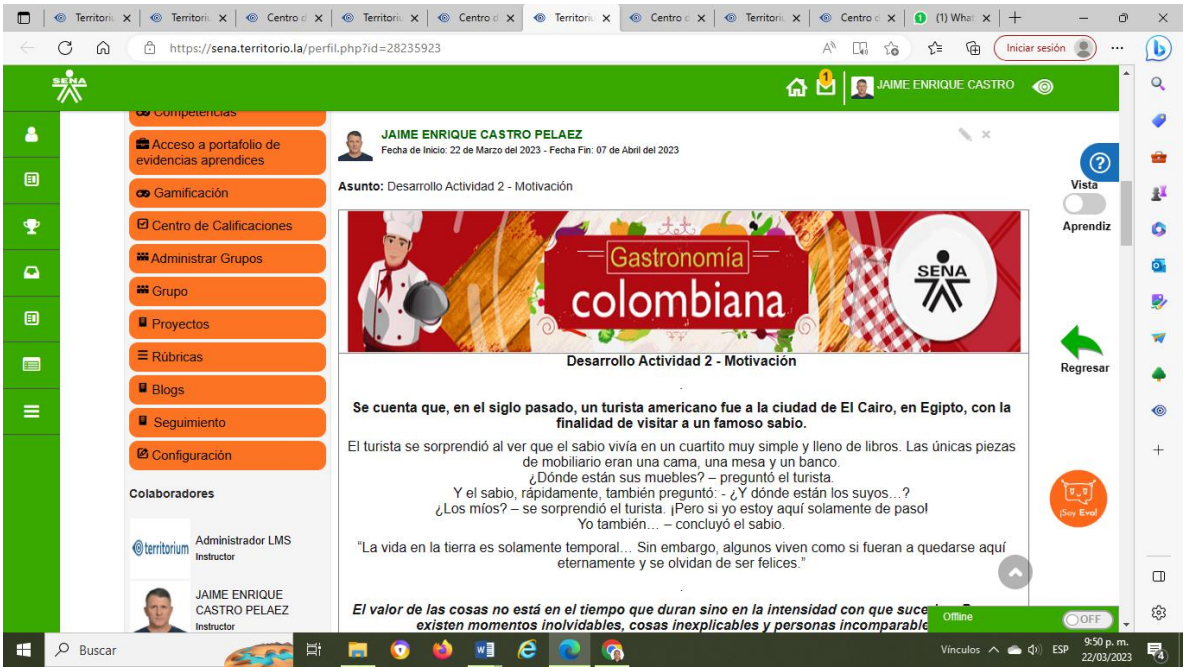

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235923
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 21 de Marzo del 2023 - Fecha Fin: 07 de Abril del 2023
Asunto: Grabación Sesión en línea 2
Gastronomía
colombiana
SENA
Vista
Aprendiz
Regresar
Grabación Sesión en Línea 2
Estimado aprendiz SENA:
Los que no lograron ingresar a la 2da, sesión no olviden que las grabaciones las pueden encontrar en el menú Contenido del curso \ Proyecto \ Sesiones en linea \ Grabaciones sesiones en linea\ también pueden observarla directamente a través de este vínculo:
Unidad 2 - Identificar los componentes de la base de acuerdo con la receta estándar
Ánimo! Invito a todos los aprendices que, no han enviado sus actividades para qu
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
9:48 p. m.
22/03/2023


https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235928
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 21 de Marzo del 2023 - Fecha Fin: 21 de Abril del 2023
Asunto: Grabación Sesión en línea 2
Gastronomía
colombiana
SENA
Vista
Aprendiz
Image Creator
Regresar
Grabación Sesión en Línea 2
Estimado aprendiz SENA:
Los que no lograron ingresar a la 2da, sesión no olviden que las grabaciones las pueden encontrar en el menú Contenido del curso \ Proyecto \ Sesiones en linea \ Grabaciones sesiones en linea\ también pueden observarla directamente a través de este vínculo:
Unidad 2 - Identificar los componentes de la base de acuerdo con la receta estándar
Ánimo! Invito a todos los aprendices que, no han enviado sus actividades para que remitan sus e
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
9:48 p. m.
22/03/2023

ANUNCIO MOTIVACION UNIDAD 2

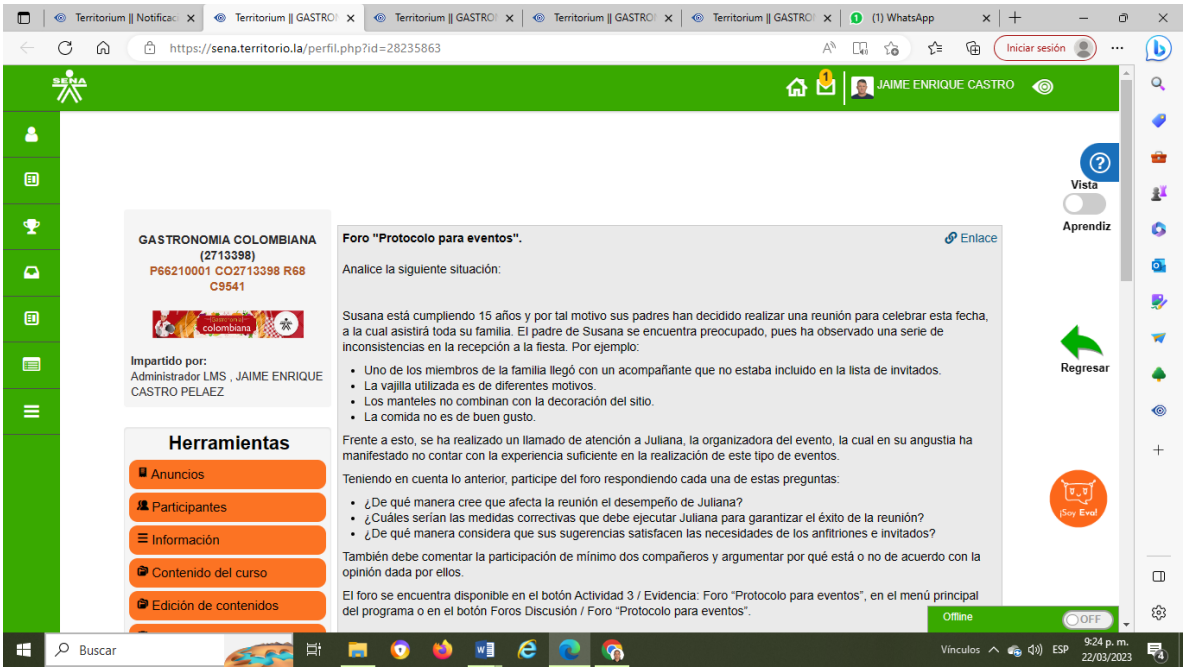


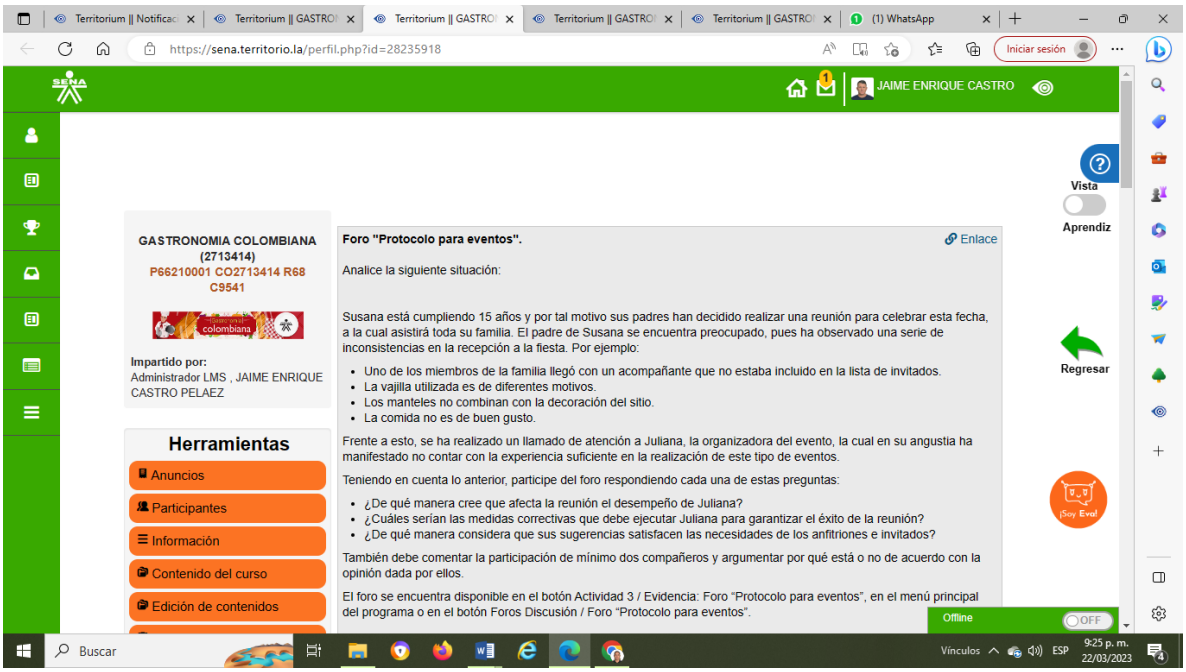


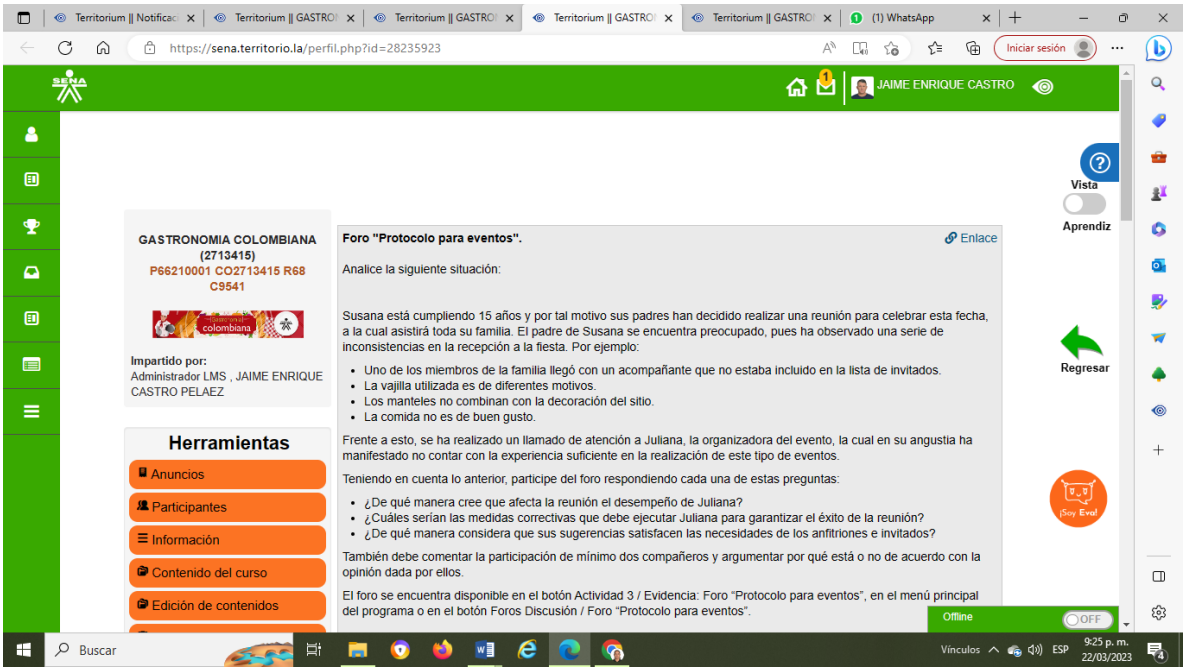

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235923
JAIME ENRIQUE CASTRO
Acceso a portafolio de evidencias aprendices
Gamificación
Centro de Calificaciones
Administrar Grupos
Grupo
Proyectos
Rúbricas
Blogs
Seguimiento
Configuración
Colaboradores
Administrador LMS
Instructor
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Instructor
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 22 de Marzo del 2023 - Fecha Fin: 07 de Abril del 2023
Asunto: Desarrollo Actividad 2 - Motivación
Gastronomía
colombiana
Vista
Aprendiz
Regresar
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."
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
9:50 p. m.
22/03/2023

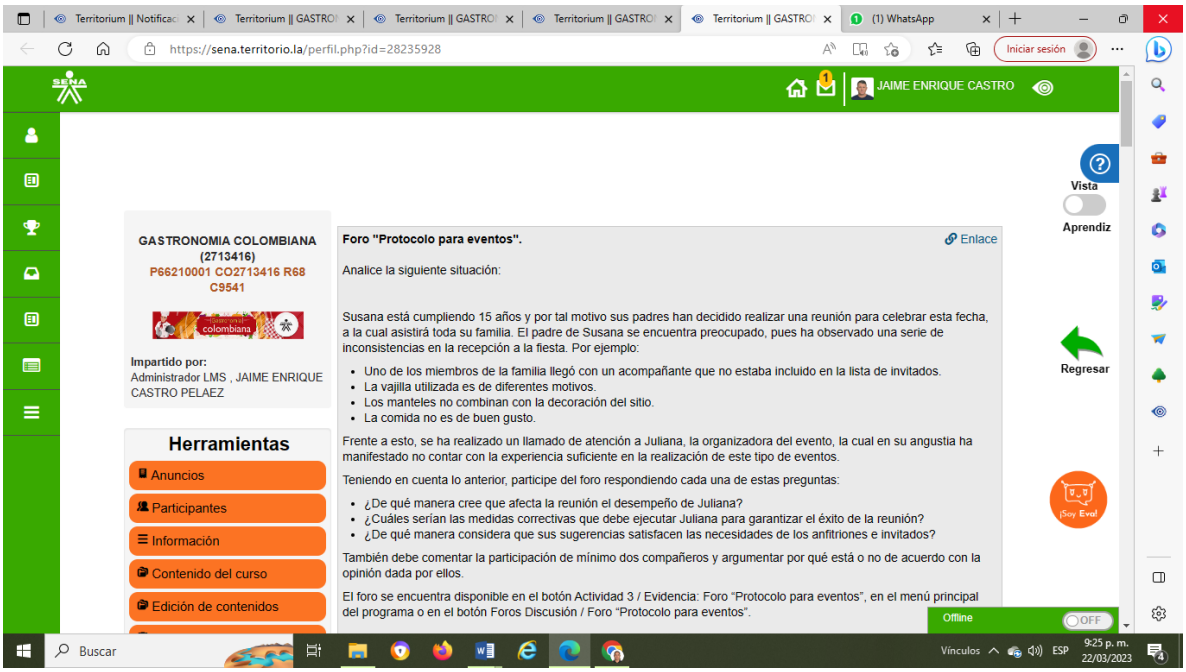

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235928
JAIME ENRIQUE CASTRO
Centro de Calificaciones
Administrar Grupos
Grupo
Proyectos
Rúbricas
Blogs
Seguimiento
Configuración
Colaboradores
Administrador LMS
Instructor
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Instructor
Gastronomía
colombiana
Vista
Aprendiz
Regresar
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".
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
9:50 p. m.
22/03/2023

APERTURA FOROS TEMATICOS

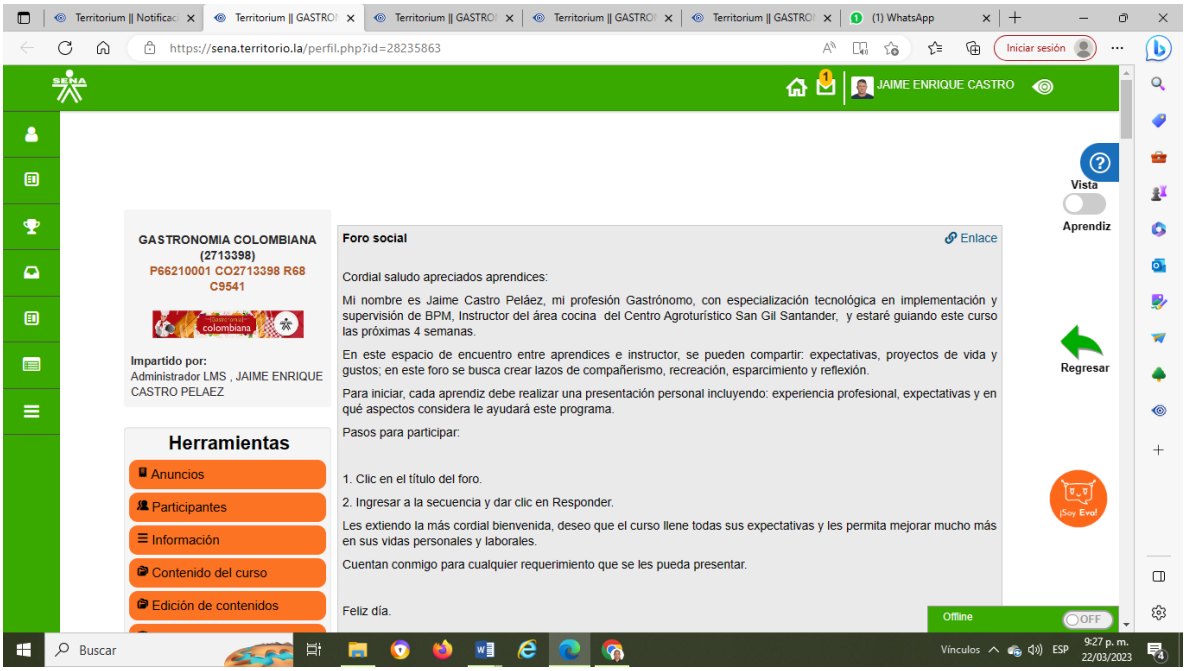


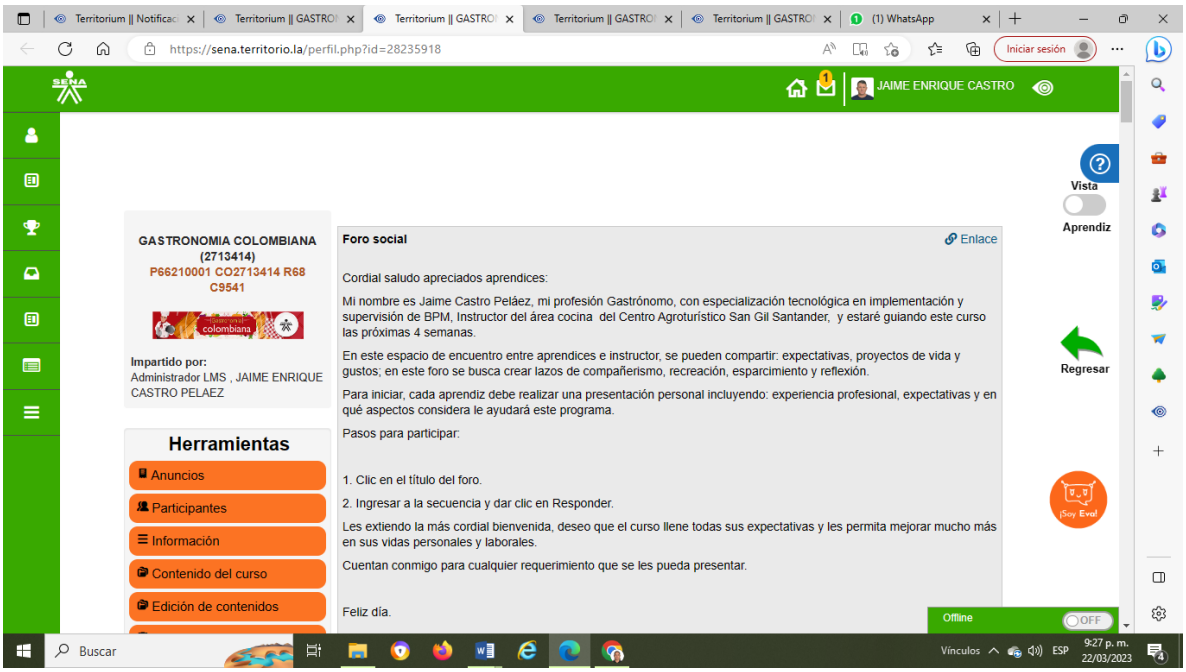


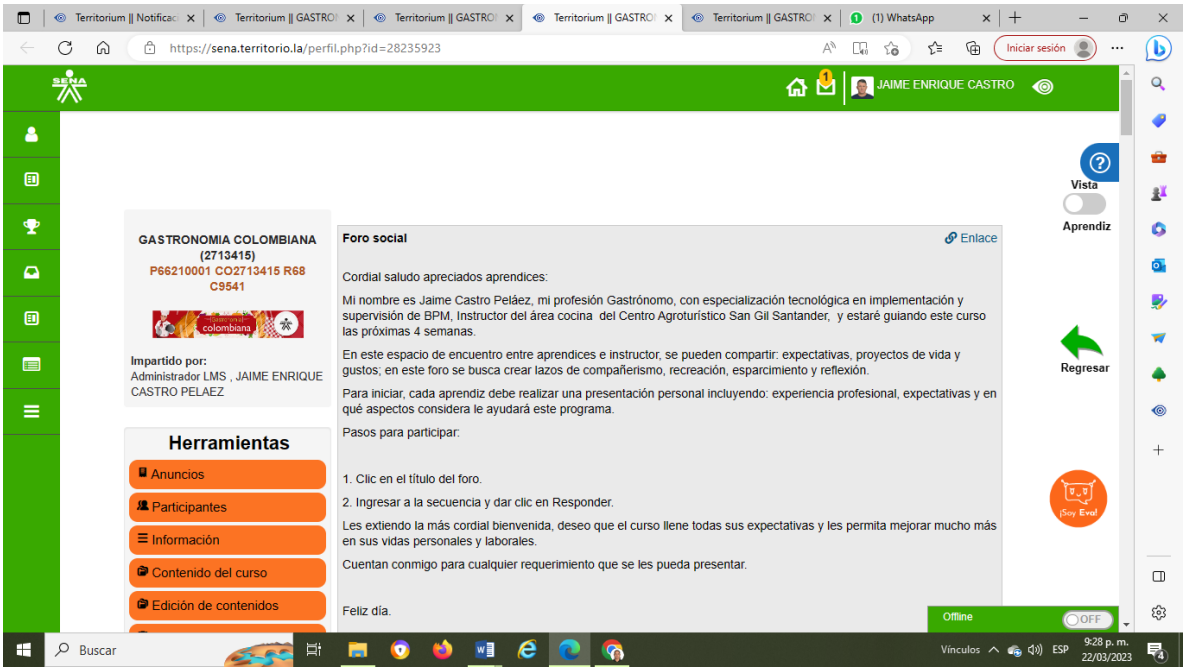

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235923
JAIME ENRIQUE CASTRO
GASTRONOMIA COLOMBIANA (2713415)
P66210001 CO2713415 R68 C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Foro "Protocolo para eventos".
Enlace
Analice la siguiente situación:
Susana está 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 llegó 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:
¿De qué manera cree que afecta la reunión el desempeño de Juliana?
¿Cuáles serían las medidas correctivas que debe ejecutar Juliana para garantizar el éxito de la reunión?
¿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 por qué está o no de acuerdo con la opinión dada por ellos.
El foro se encuentra disponible en el botón Actividad 3 / Evidencia: Foro "Protocolo para eventos", en el menú principal del programa o en el botón Foros Discusión / Foro "Protocolo para eventos".
Vista Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
Buscar
ESP
9:25 p. m.
22/03/2023

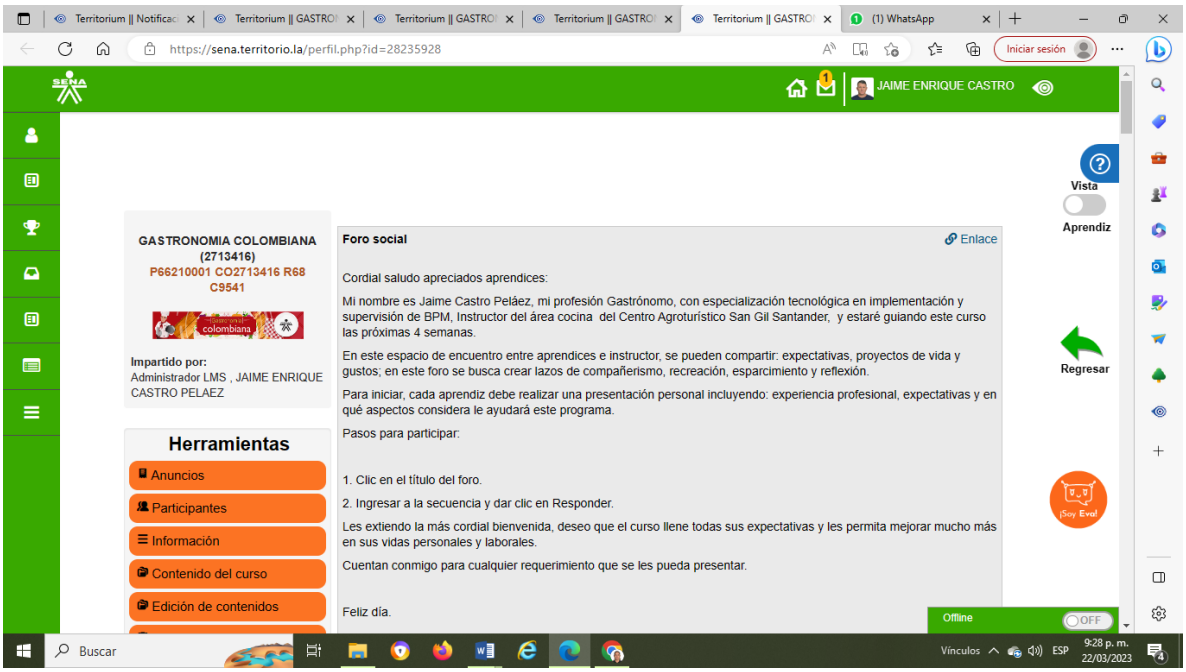

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235928
JAIME ENRIQUE CASTRO
GASTRONOMIA COLOMBIANA (2713416)
P66210001 CO2713416 R68 C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Foro "Protocolo para eventos".
Enlace
Analice la siguiente situación:
Susana está 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 llegó 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:
¿De qué manera cree que afecta la reunión el desempeño de Juliana?
¿Cuáles serían las medidas correctivas que debe ejecutar Juliana para garantizar el éxito de la reunión?
¿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 por qué está o no de acuerdo con la opinión dada por ellos.
El foro se encuentra disponible en el botón Actividad 3 / Evidencia: Foro "Protocolo para eventos", en el menú principal del programa o en el botón Foros Discusión / Foro "Protocolo para eventos".
Vista Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
Buscar
ESP
9:25 p. m.
22/03/2023

APERTURA FOROS SOCIAL

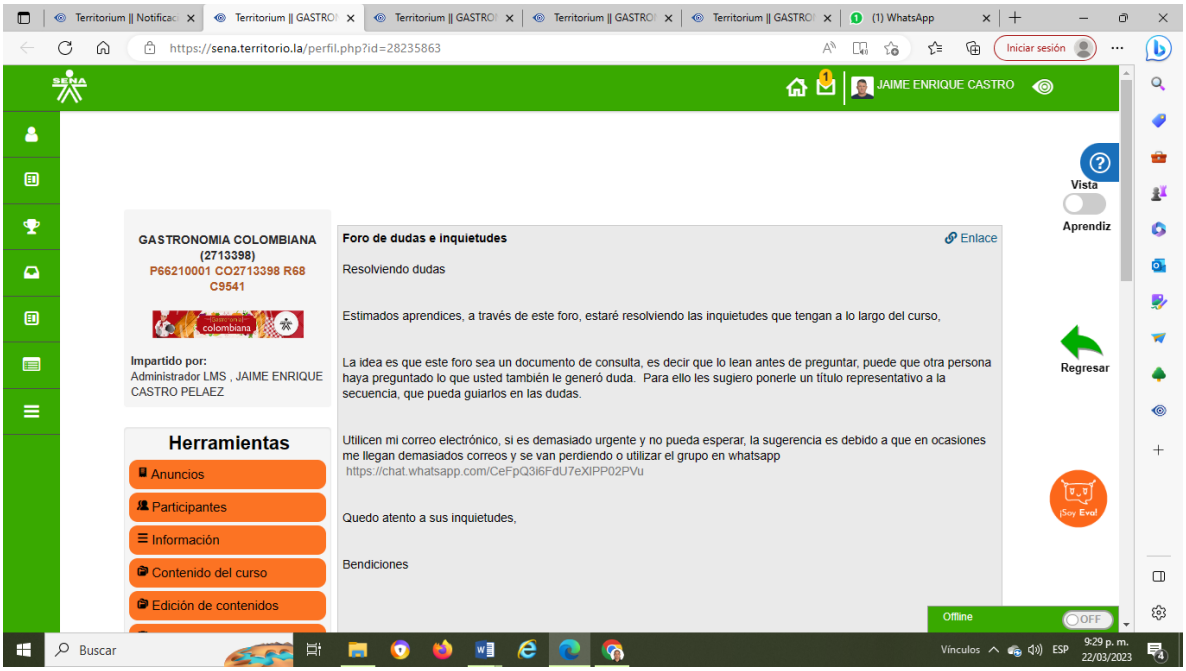


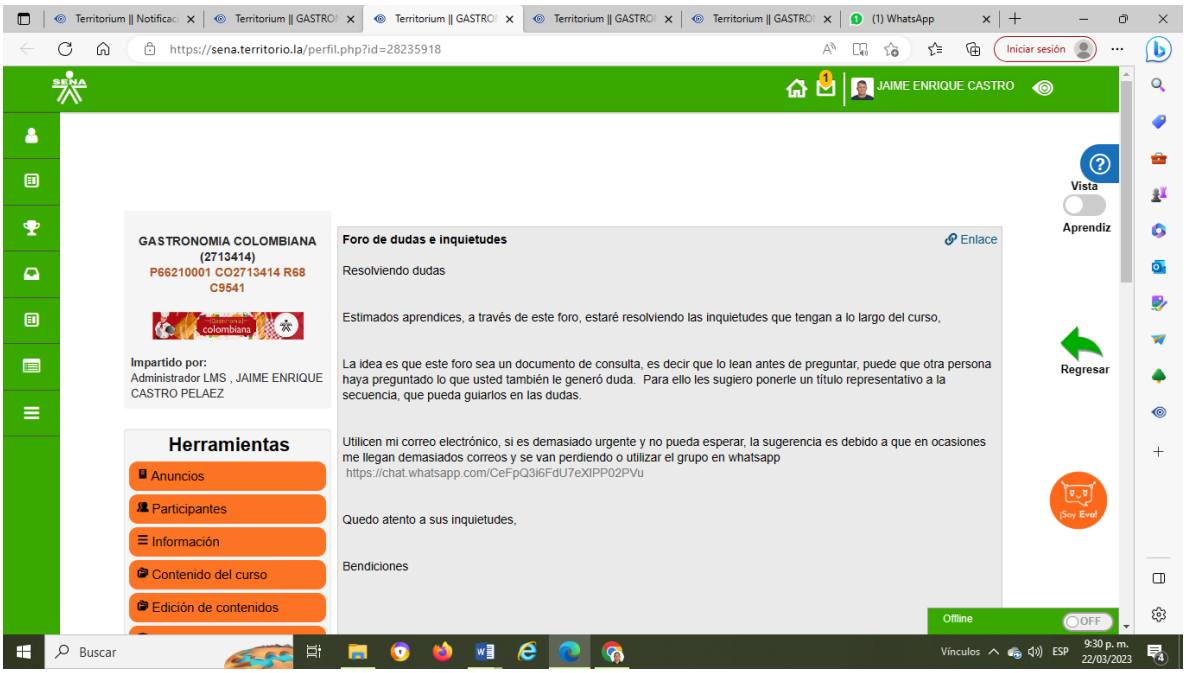


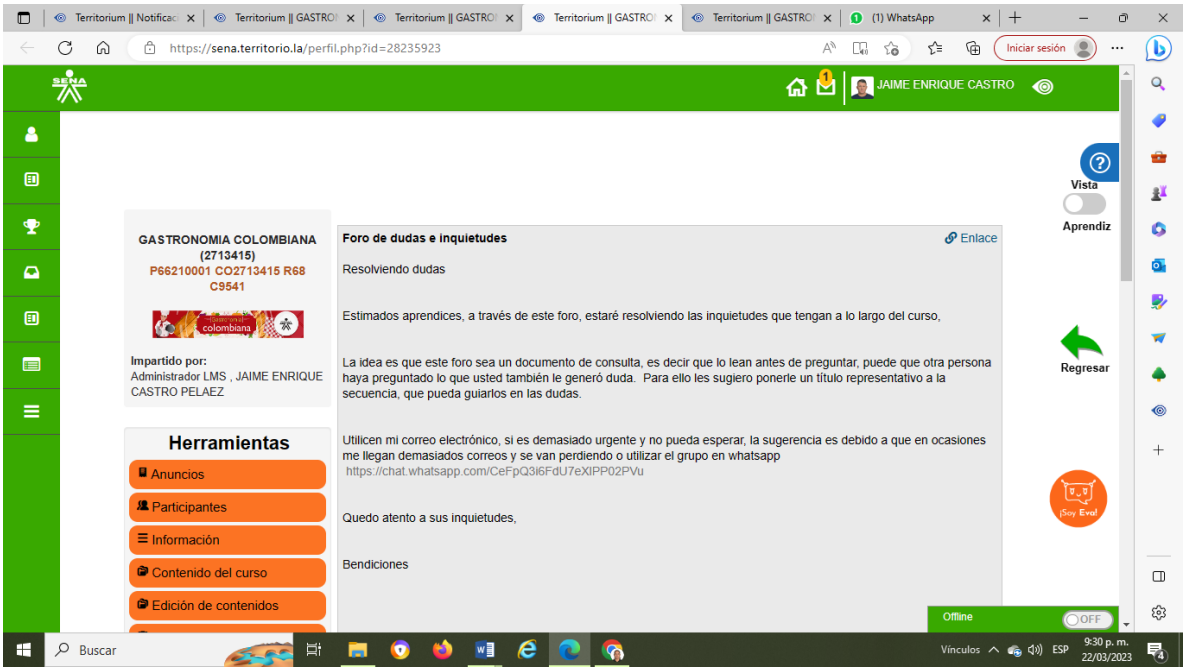

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235923
JAIME ENRIQUE CASTRO
GASTRONOMIA COLOMBIANA (2713415)
P66210001 CO2713415 R68 C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Foro social
Enlace
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 Agroturístico 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.
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
Buscar
9:28 p. m.
22/03/2023

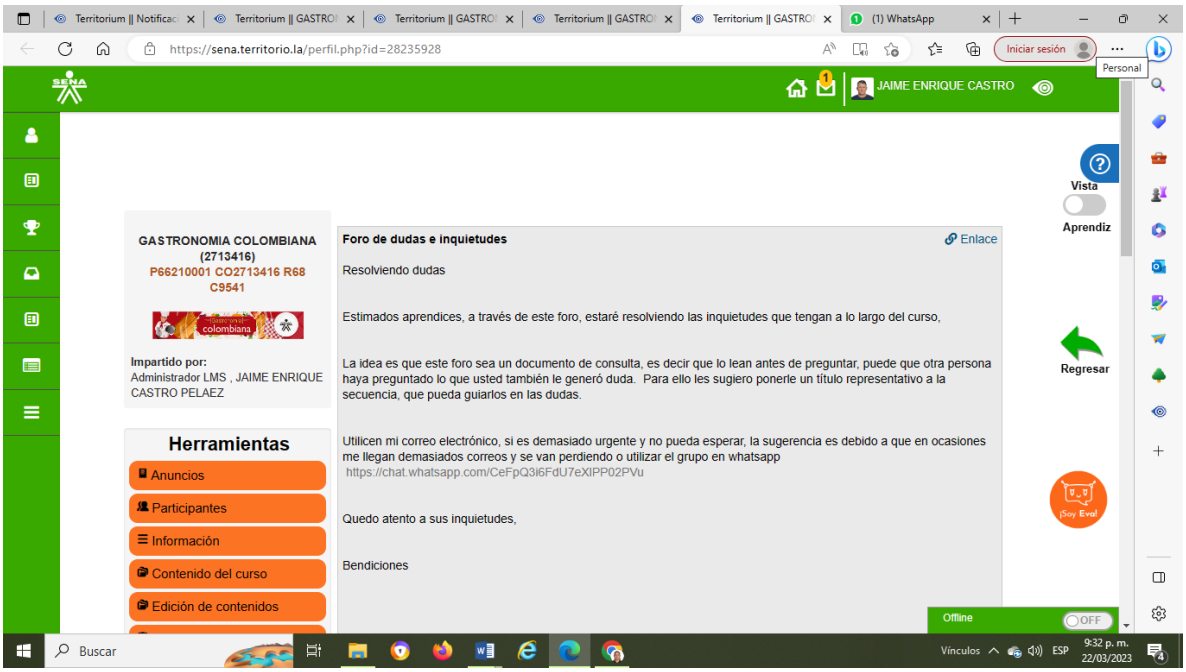

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235928
JAIME ENRIQUE CASTRO
GASTRONOMIA COLOMBIANA (2713416)
P66210001 CO2713416 R68 C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Foro social
Enlace
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 Agroturístico 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.
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
Buscar
9:28 p. m.
22/03/2023

APERTURA FOROS DUDAS

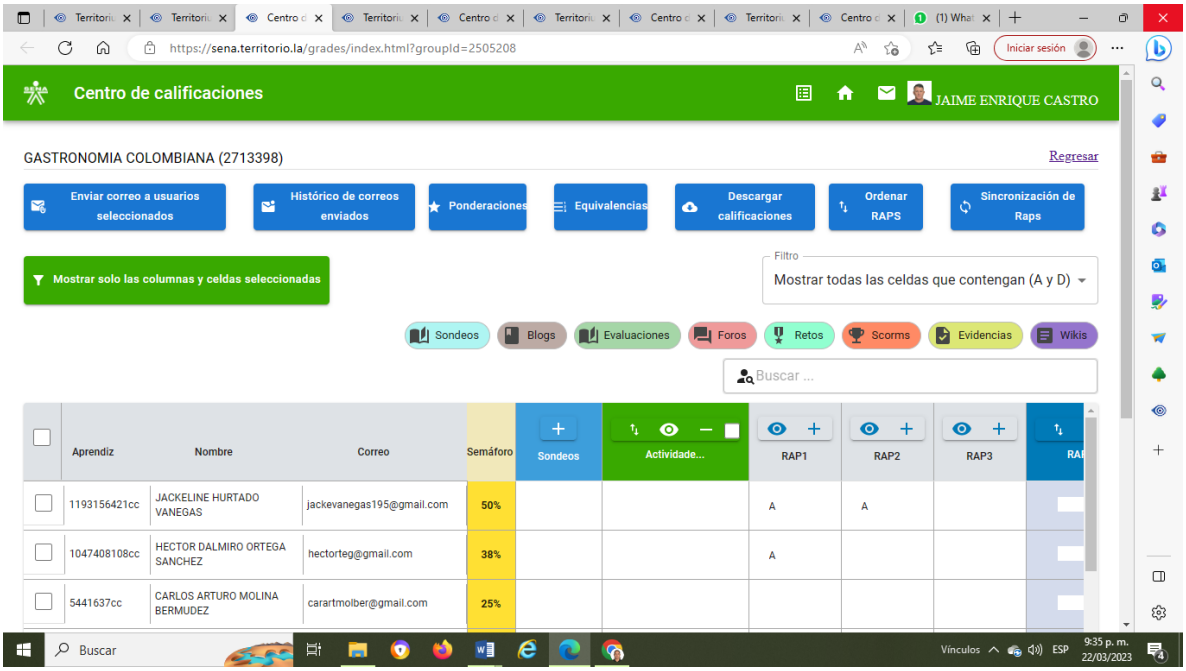


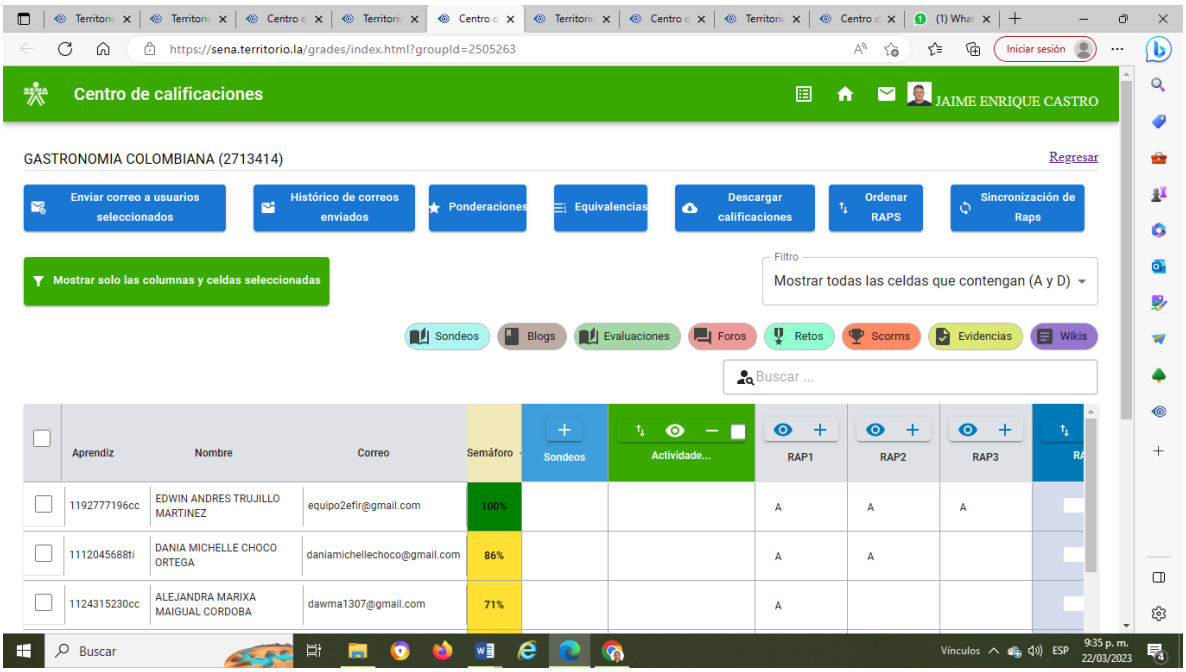


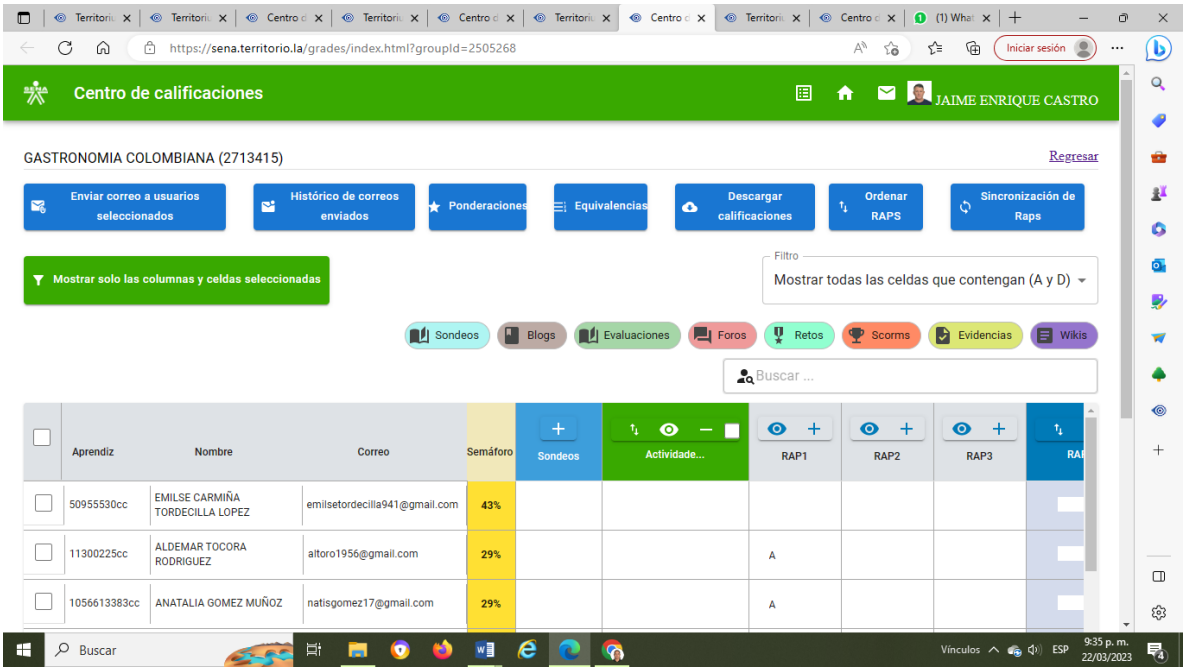

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235923
JAIME ENRIQUE CASTRO
GASTRONOMIA COLOMBIANA (2713415)
P66210001 CO2713415 R68 C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Foro de dudas 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 o utilizar el grupo en whatsapp
https://chat.whatsapp.com/CeFpQ3i6FdU7eXlPP02PVu
Quedo atento a sus inquietudes,
Bendiciones
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
Buscar
9:30 p. m.
22/03/2023

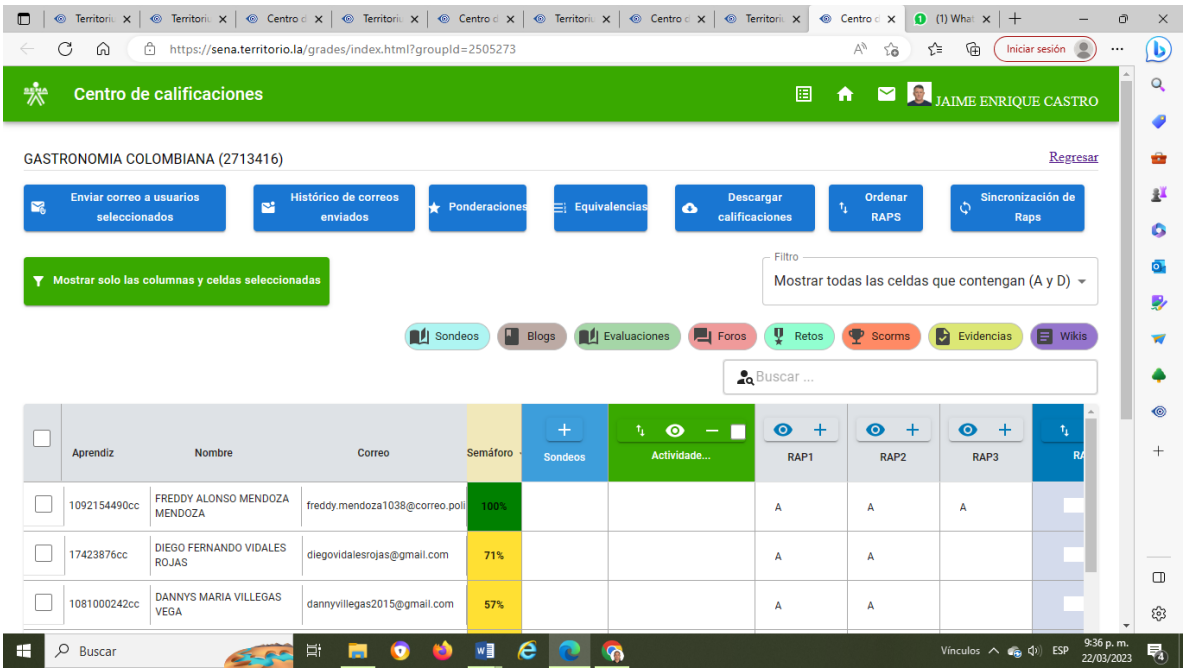

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=28235928
Iniciar sesión
Personal
JAIME ENRIQUE CASTRO
GASTRONOMIA COLOMBIANA (2713416)
P66210001 CO2713416 R68 C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
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 o utilizar el grupo en whatsapp
https://chat.whatsapp.com/CeFpQ3i6FdU7eXlPP02PVu
Quedo atento a sus inquietudes,
Bendiciones
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
Buscar
9:32 p. m.
22/03/2023

ADECUACION CENTRO DE CALIFICACIONES

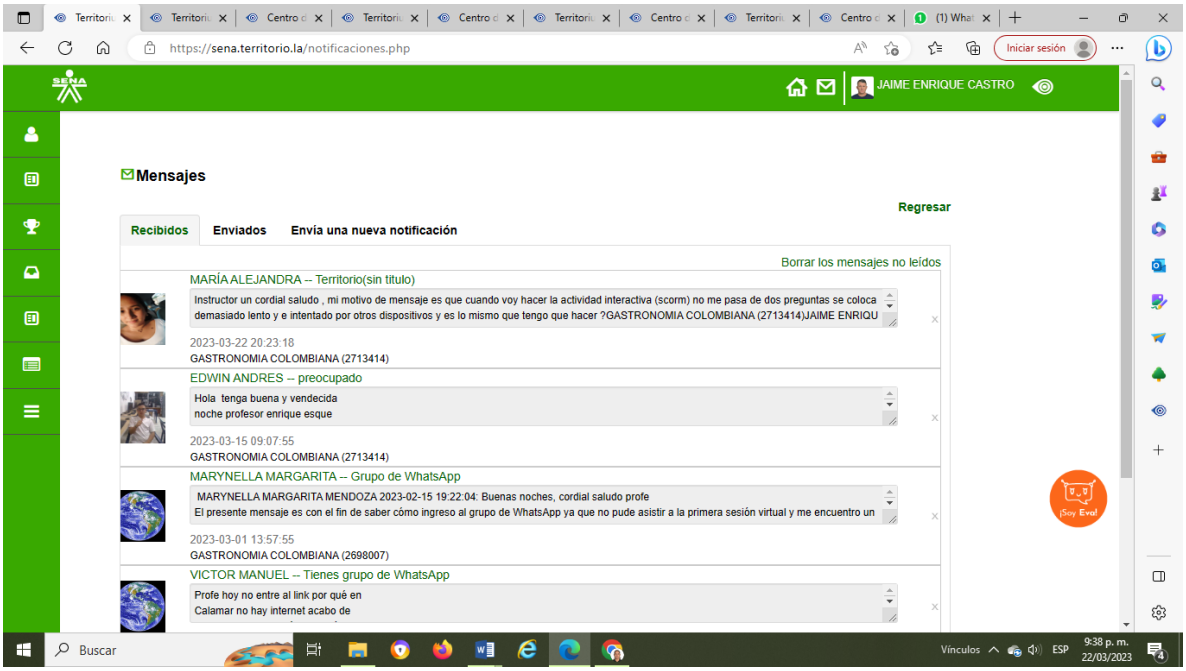


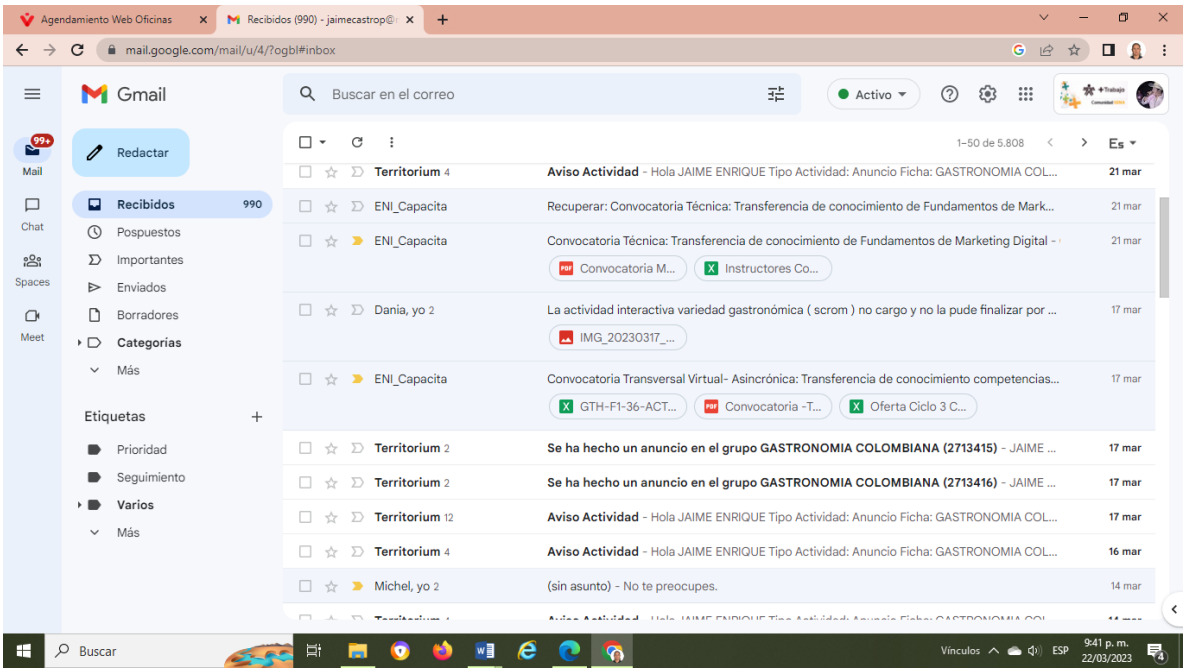



https://sena.territorio.la/grades/index.html?groupId=2505268
Iniciar sesión
Centro de calificaciones
JAIME ENRIQUE CASTRO
GASTRONOMIA COLOMBIANA (2713415)
Regresar
Enviar correo a usuarios seleccionados
Histórico de correos enviados
Ponderaciones
Equivalencias
Descargar calificaciones
Ordenar RAPS
Sincronización de Raps
Mostrar solo las columnas y celdas seleccionadas
Filtro
Mostrar todas las celdas que contengan (A y D)
Sondeos
Blogs
Evaluaciones
Foros
Retos
Scorms
Evidencias
Wikis
Buscar ...
Aprendiz
Nombre
Correo
Semáforo
Sondeos
Actividade...
RAP1
RAP2
RAP3
50955530cc
EMILSE CARMIÑA TORDECILLA LOPEZ
emilsetordecilla941@gmail.com
43%
11300225cc
ALDEMAR TOCORA RODRIGUEZ
altoro1956@gmail.com
29%
A
1056613383cc
ANATALIA GOMEZ MUÑOZ
natisgomez17@gmail.com
29%
A
Buscar
Vínculos
ESP
9:35 p. m.
22/03/2023

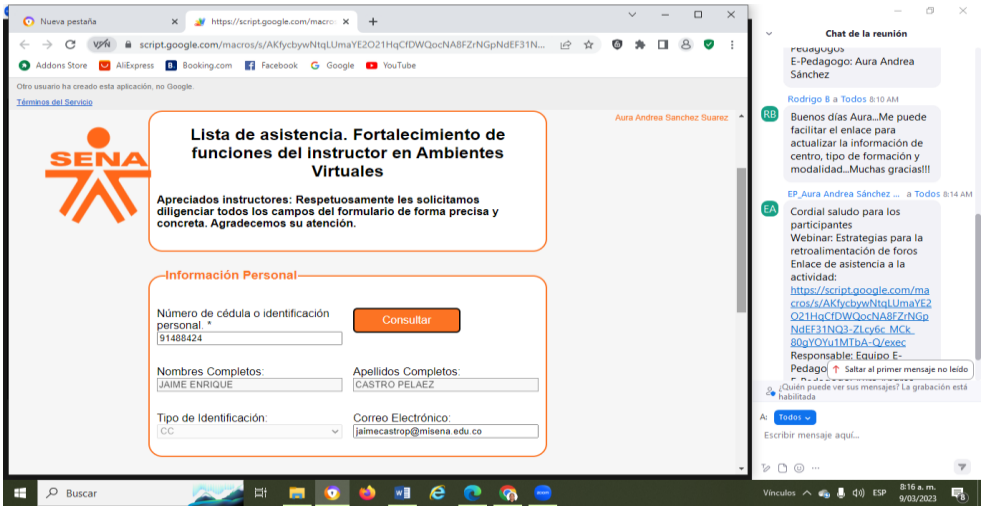

https://sena.territorio.la/grades/index.html?groupId=2505273
Iniciar sesión
Centro de calificaciones
JAIME ENRIQUE CASTRO
GASTRONOMIA COLOMBIANA (2713416)
Regresar
Enviar correo a usuarios seleccionados
Histórico de correos enviados
Ponderaciones
Equivalencias
Descargar calificaciones
Ordenar RAPS
Sincronización de Raps
Mostrar solo las columnas y celdas seleccionadas
Filtro
Mostrar todas las celdas que contengan (A y D)
Sondeos
Blogs
Evaluaciones
Foros
Retos
Scorms
Evidencias
Wikis
Buscar ...
Aprendiz
Nombre
Correo
Semáforo
Sondeos
Actividade...
RAP1
RAP2
RAP3
1092154490cc
FREDDY ALONSO MENDOZA MENDOZA
freddy.mendoza1038@correo.poli
100%
A
A
A
17423876cc
DIEGO FERNANDO VIDALES ROJAS
diegovidalesrojas@gmail.com
71%
A
A
1081000242cc
DANNYS MARIA VILLEGAS VEGA
dannyvillegas2015@gmail.com
57%
A
A
Buscar
Vínculos
ESP
9:36 p. m.
22/03/2023

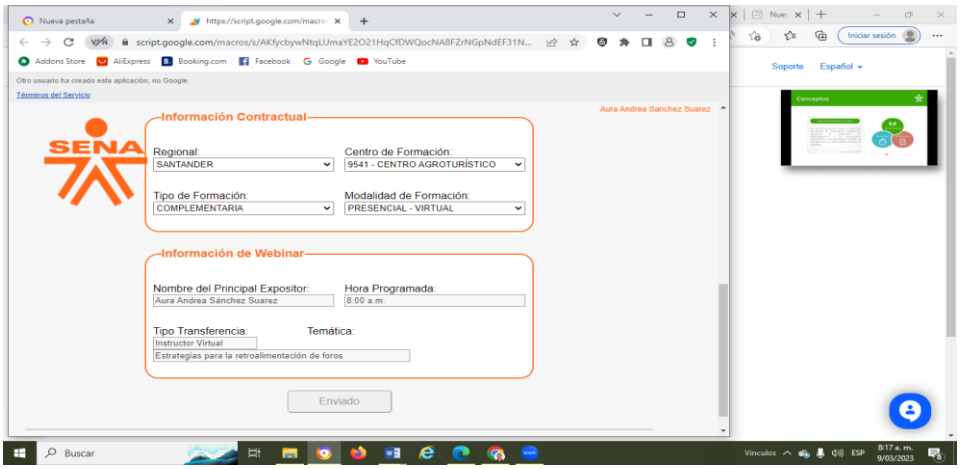
INTERACCION CON APRENDICES

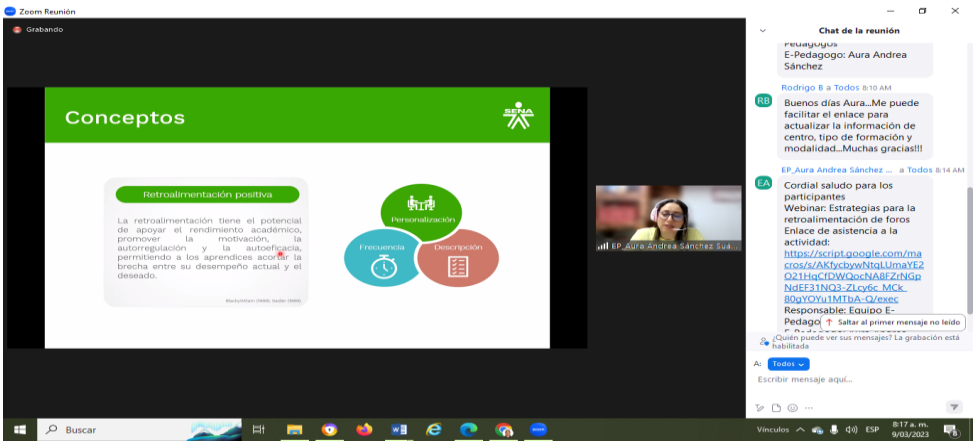


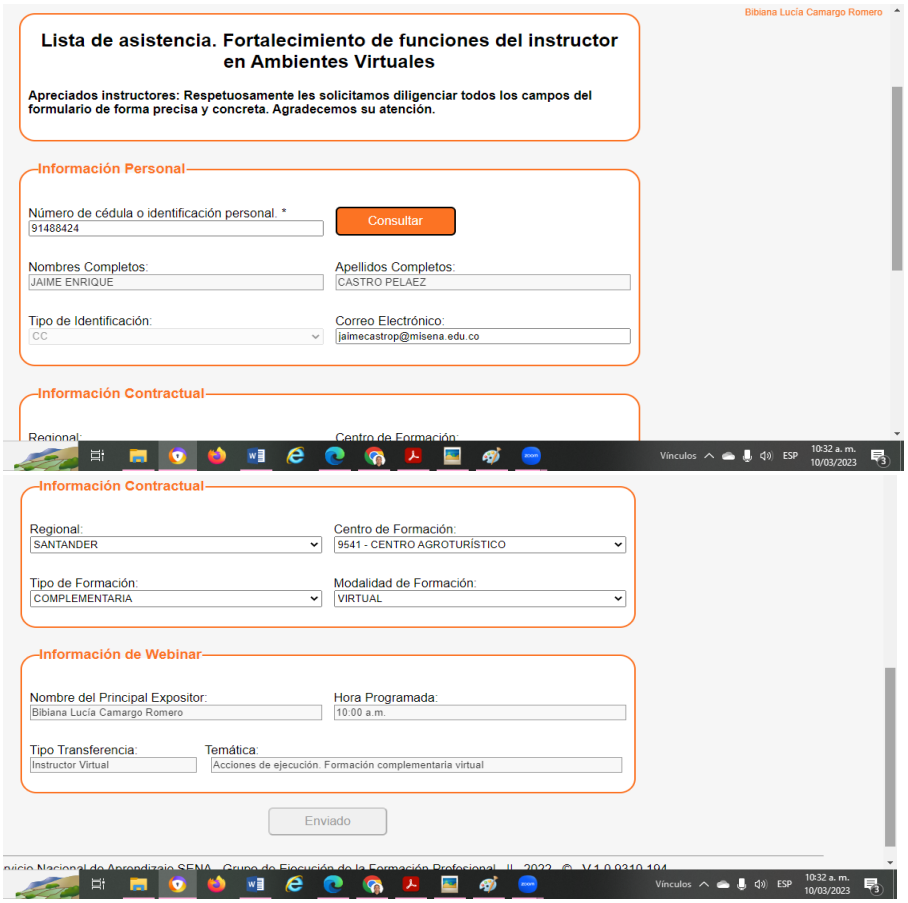


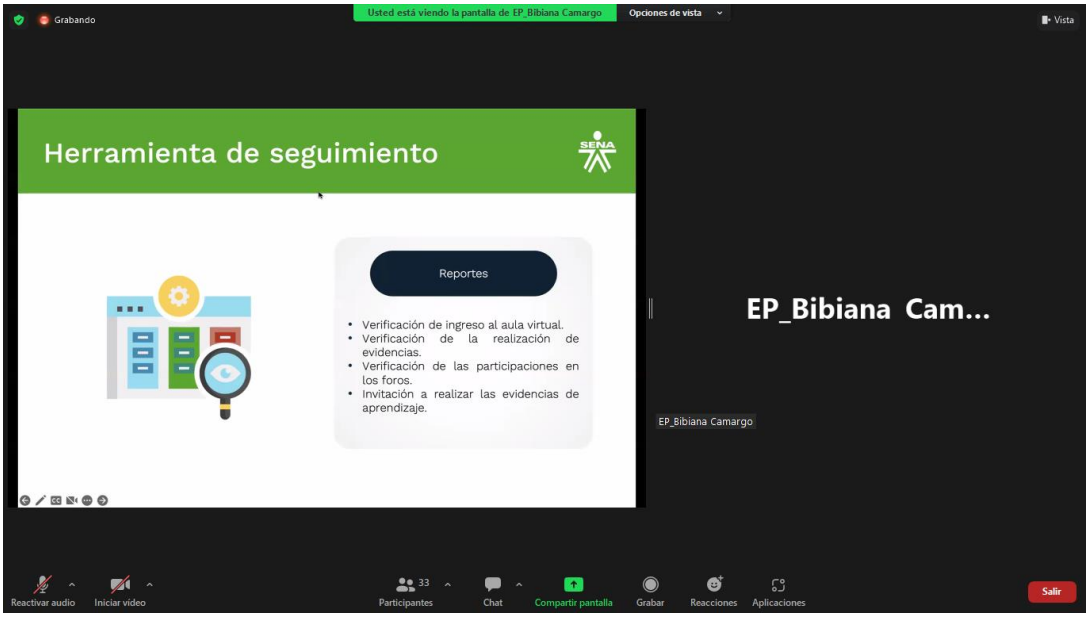
PARTICIPACION CHARLAS E-PEDAGOGOS



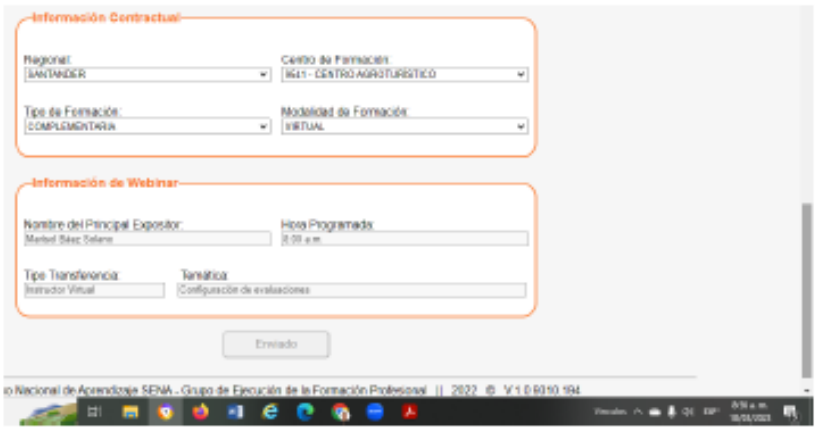




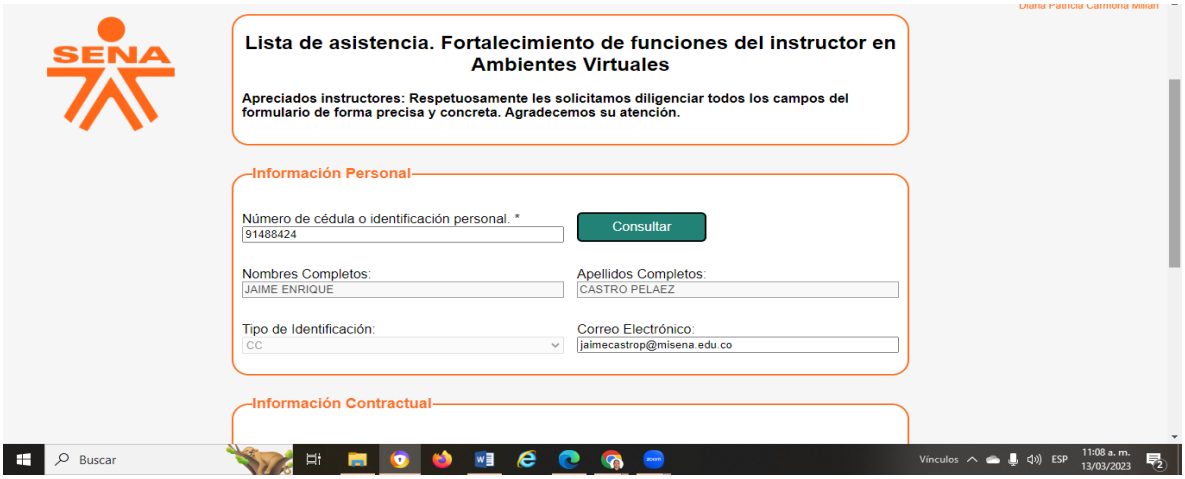

Bibiana Lucía Camargo Romero
Lista de asistencia. Fortalecimiento de funciones del instructor en Ambientes Virtuales
Apreciados instructores: Respetuosamente les solicitamos diligenciar todos los campos del formulario de forma precisa y concreta. Agradecemos su atención.
Información Personal
Número de cédula o identificación personal. *
91488424
Consultar
Nombres Completos:
JAIME ENRIQUE
Apellidos Completos:
CASTRO PELAEZ
Tipo de Identificación:
CC
Correo Electrónico:
jaimecastrop@misena.edu.co
Información Contractual
Regional:
Centro de Formación:
Información Contractual
Regional:
SANTANDER
Centro de Formación:
9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO
Tipo de Formación:
COMPLEMENTARIA
Modalidad de Formación:
VIRTUAL
Información de Webinar
Nombre del Principal Expositor:
Bibiana Lucía Camargo Romero
Hora Programada:
10:00 a.m.
Tipo Transferencia:
Instructor Virtual
Temática:
Acciones de ejecución. Formación complementaria virtual
Enviado
Vínculos
ESP
10:32 a. m.
10/03/2023

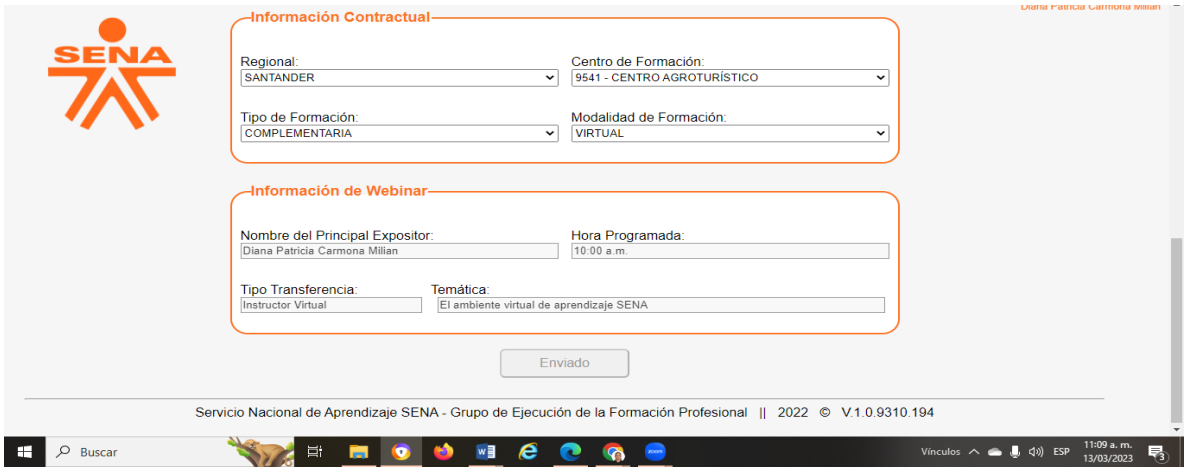

Grabando
Usted está viendo la pantalla de EP_Bibiana Camargo
Opciones de vista
Vista
Herramienta de seguimiento
Reportes
Verificación de ingreso al aula virtual.
Verificación de la realización de evidencias.
Verificación de las participaciones en los foros.
Invitación a realizar las evidencias de aprendizaje.
EP_Bibiana Cam...
EP_Bibiana Camargo
Reactivar audio
Iniciar video
Participantes
33
Chat
Compartir pantalla
Grabar
Reacciones
Aplicaciones
Salir

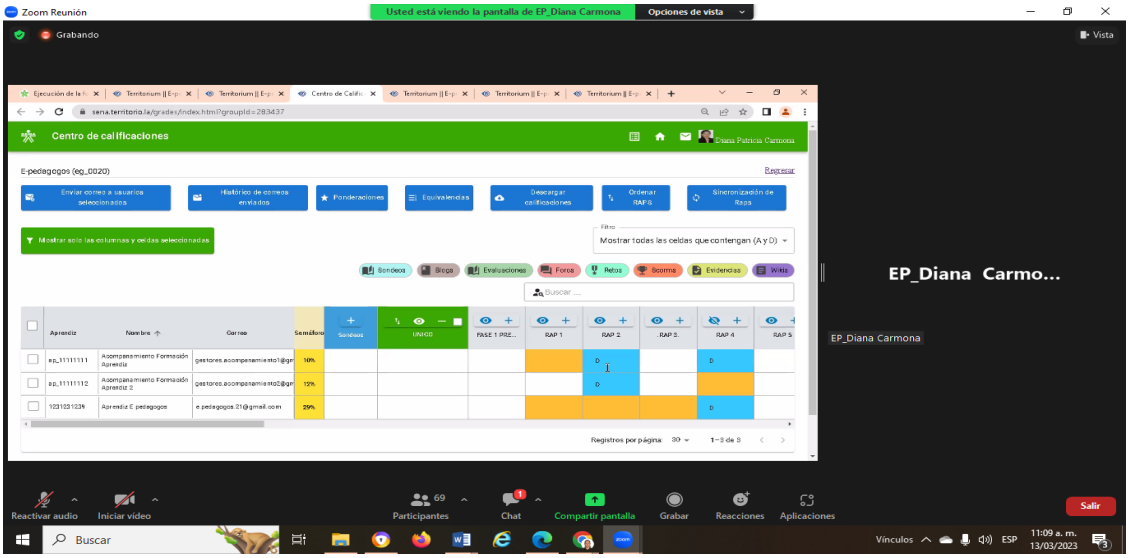

Lista de asistencia, Fortalecimiento de funciones del instructor en Ambientes Virtuales
Apreciados instructores: Respetuosamente les solicitamos diligenciar todos los campos del formulario de forma precisa y concreta. Agradecemos su atención.
Información Personal
Número de cédula o identificación personal *
Consultar
Nombres Completos:
Apellidos Completos:
Tipo de Identificación:
Correo Electrónico:
Información Contractual

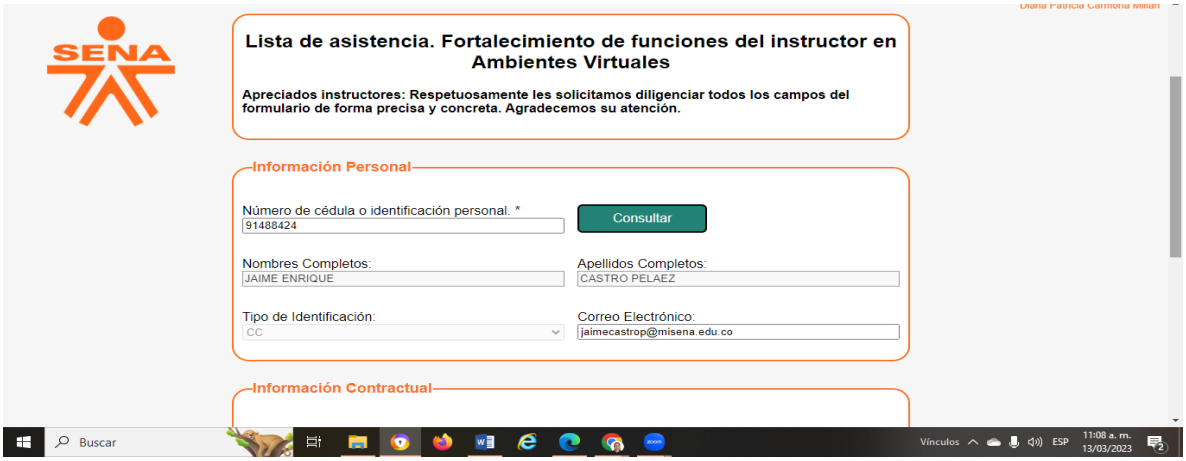

Información Contractual
Regional:
SANTANDER
Centro de Formación:
9511 - CENTRO AGROTURÍSTICO
Tipo de Formación:
COMPLEMENTARIA
Modalidad de Formación:
VIRTUAL
Información de Webinar
Nombre del Principal Expositor:
Hora Programada:
Tipo Transferencia:
Instructor Virtual
Temática:
Configuración de evaluaciones
Enviado

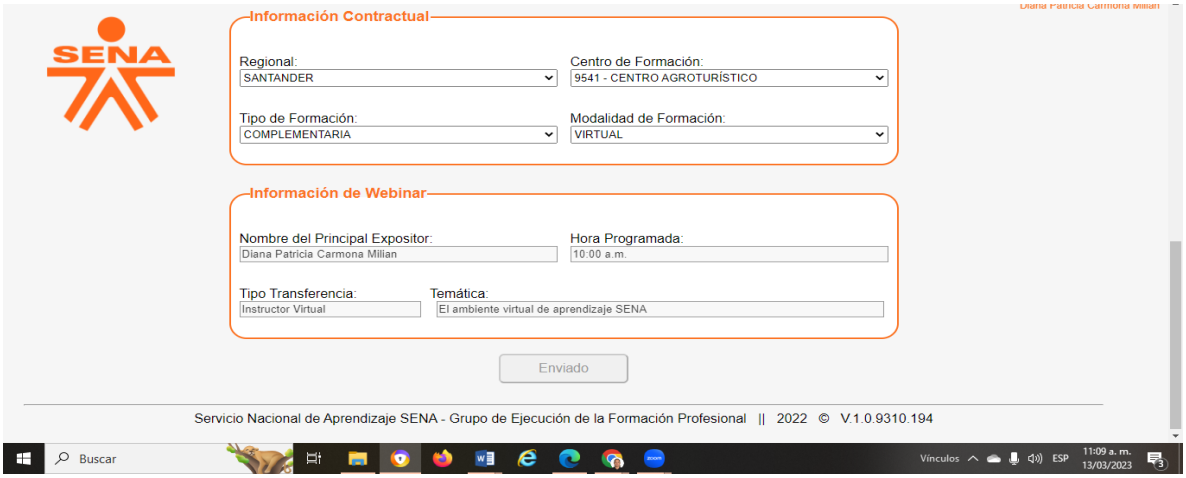

Creación y Configuración de Evaluaciones
EP_Marisol Baéz...

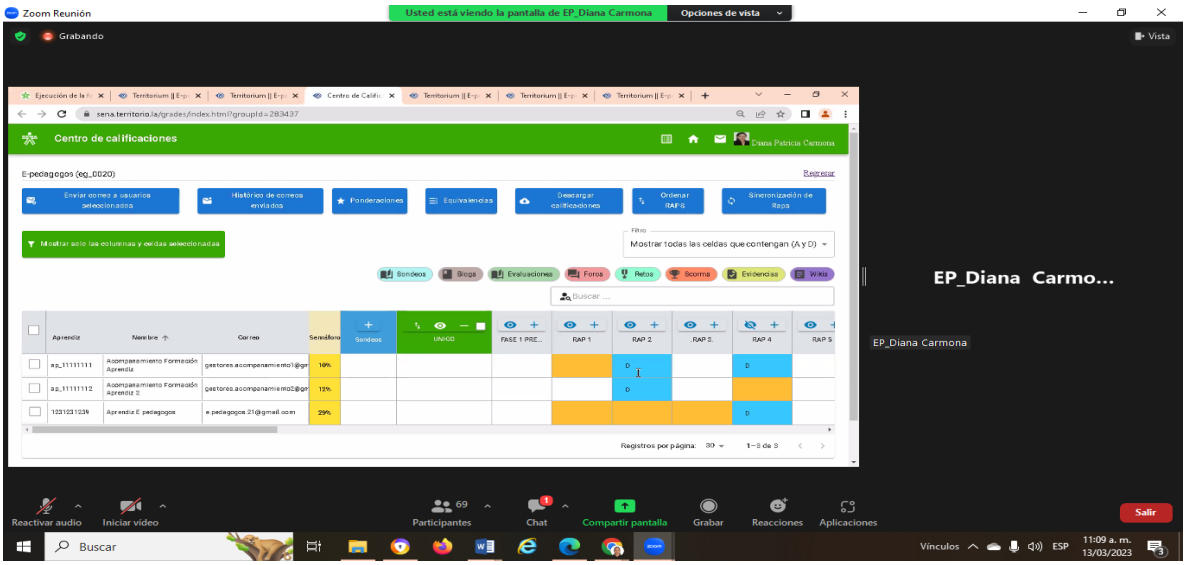

Lista de asistencia. Fortalecimiento de funciones del instructor en Ambientes Virtuales
Apreciados instructores: Respetuosamente les solicitamos diligenciar todos los campos del formulario de forma precisa y concreta. Agradecemos su atención.
Información Personal
Número de cédula o identificación personal. *
91488424
Consultar
Nombres Completos:
JAIME ENRIQUE
Apellidos Completos:
CASTRO PELAEZ
Tipo de Identificación:
CC
Correo Electrónico:
jaimecastrop@misena.edu.co
Información Contractual
Buscar
Vínculos
ESP
11:08 a. m.
13/03/2023

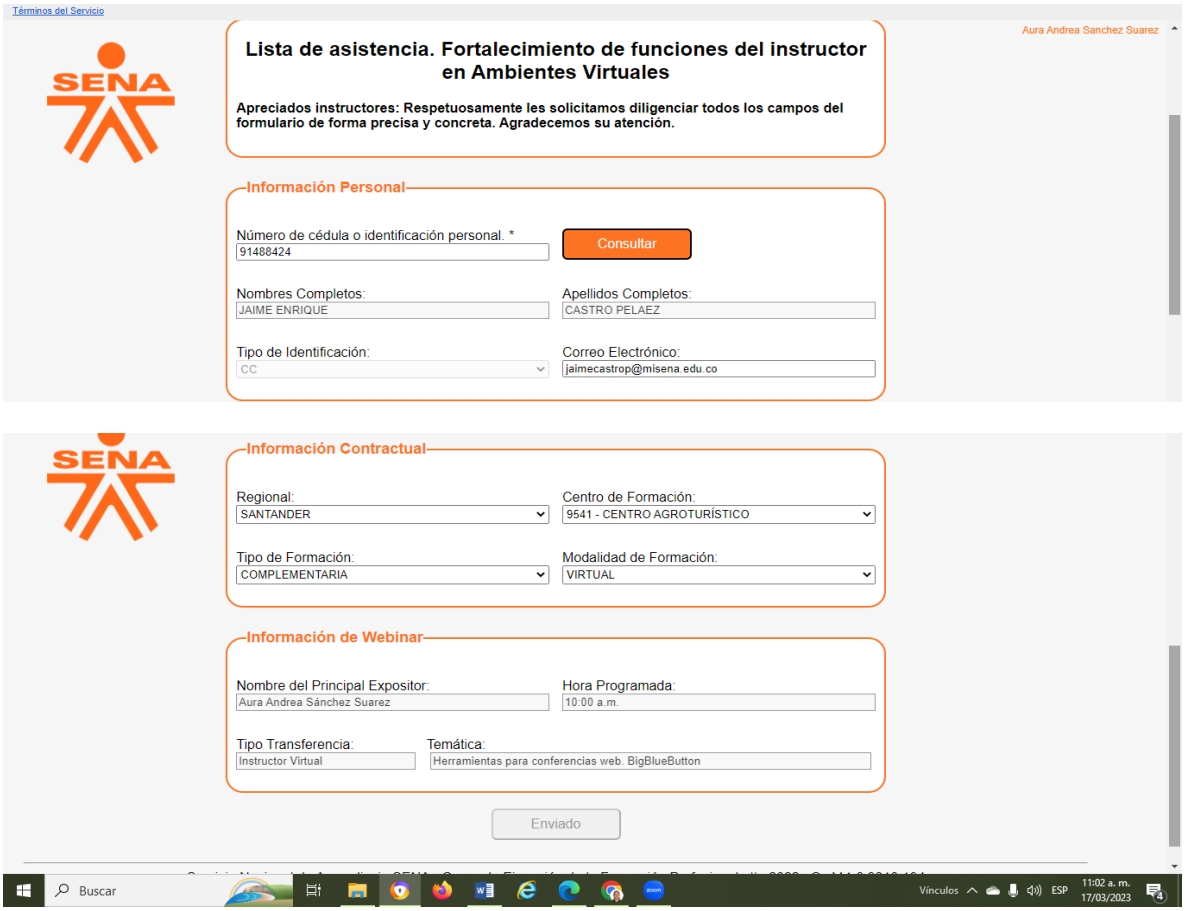

Información Contractual
Regional:
SANTANDER
Centro de Formación:
9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO
Tipo de Formación:
COMPLEMENTARIA
Modalidad de Formación:
VIRTUAL
Información de Webinar
Nombre del Principal Expositor:
Diana Patricia Carmona Milian
Hora Programada:
10:00 a.m.
Tipo Transferencia:
Instructor Virtual
Temática:
El ambiente virtual de aprendizaje SENA
Enviado
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA - Grupo de Ejecución de la Formación Profesional || 2022 © V.1.0.9310.194
Buscar
Vínculos
ESP
11:09 a. m.
13/03/2023

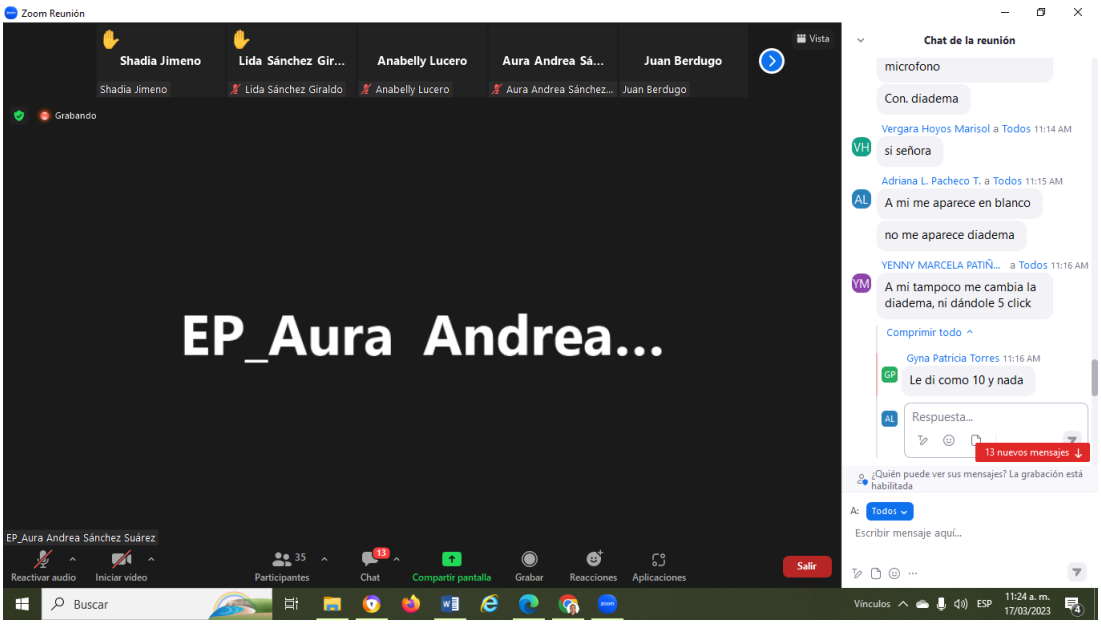

Zoom Reunión
Usted está viendo la pantalla de EP_Diana Carmona
Opciones de vista
Grabando
Vista
Centro de calificaciones
EP_Diana Carmo...
EP_Diana Carmona
Reactivar audio
Iniciar video
Participantes
Chat
Compartir pantalla
Grabar
Reacciones
Aplicaciones
Salir
Buscar
Vínculos
ESP
11:09 a. m.
13/03/2023

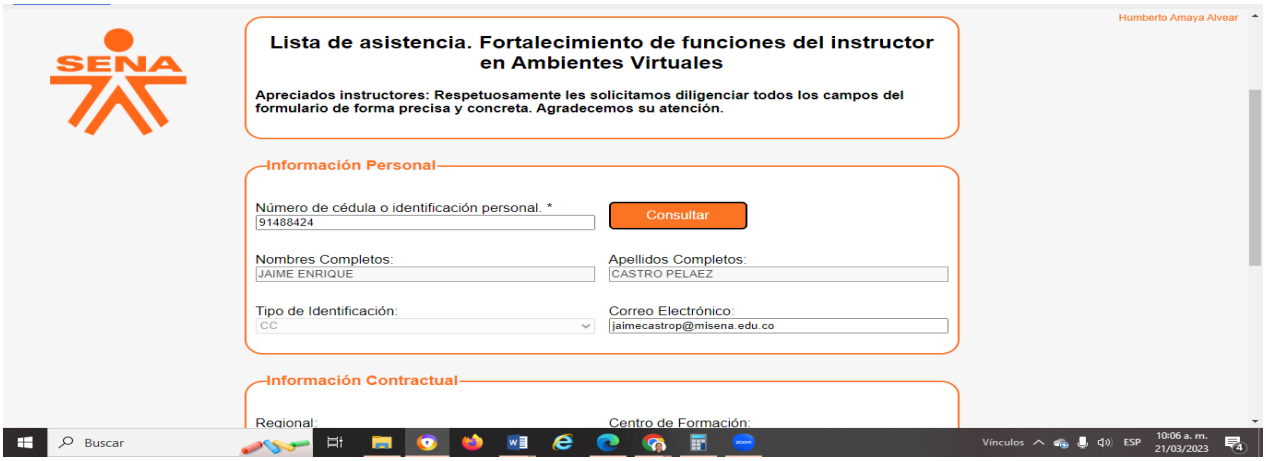

Lista de asistencia. Fortalecimiento de funciones del instructor en Ambientes Virtuales
Apreciados instructores: Respetuosamente les solicitamos diligenciar todos los campos del formulario de forma precisa y concreta. Agradecemos su atención.
Información Personal
Número de cédula o identificación personal. *
91488424
Consultar
Nombres Completos:
JAIME ENRIQUE
Apellidos Completos:
CASTRO PELAEZ
Tipo de Identificación:
CC
Correo Electrónico:
jaimecastrop@misena.edu.co
Información Contractual
Buscar
Vínculos
ESP
11:08 a. m.
13/03/2023

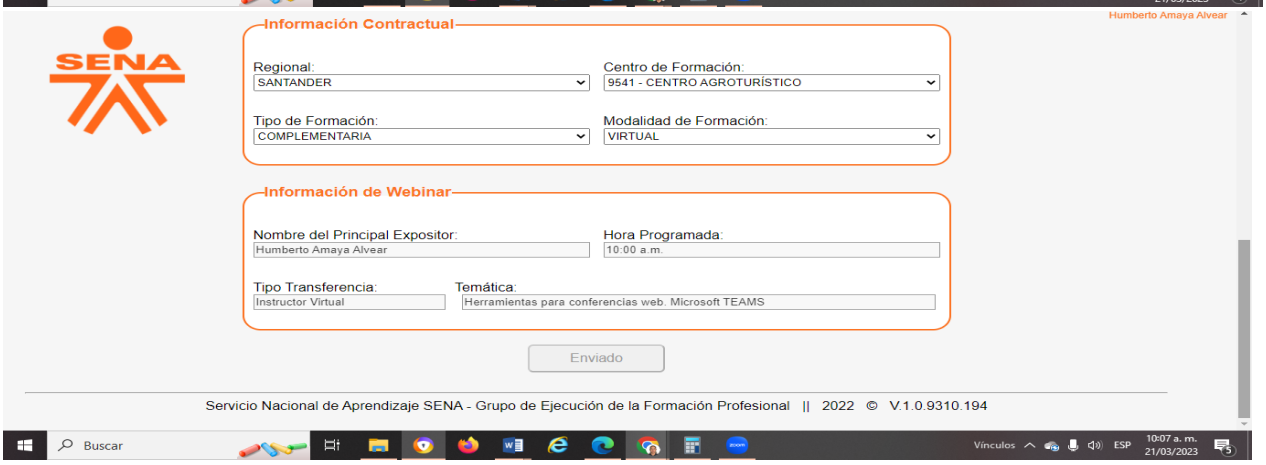

Información Contractual
Regional:
SANTANDER
Centro de Formación:
9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO
Tipo de Formación:
COMPLEMENTARIA
Modalidad de Formación:
VIRTUAL
Información de Webinar
Nombre del Principal Expositor:
Diana Patricia Carmona Millan
Hora Programada:
10:00 a.m.
Tipo Transferencia:
Instructor Virtual
Temática:
El ambiente virtual de aprendizaje SENA
Enviado
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA - Grupo de Ejecución de la Formación Profesional || 2022 © V.1.0.9310.194
Buscar
Vínculos
ESP
11:09 a. m.
13/03/2023

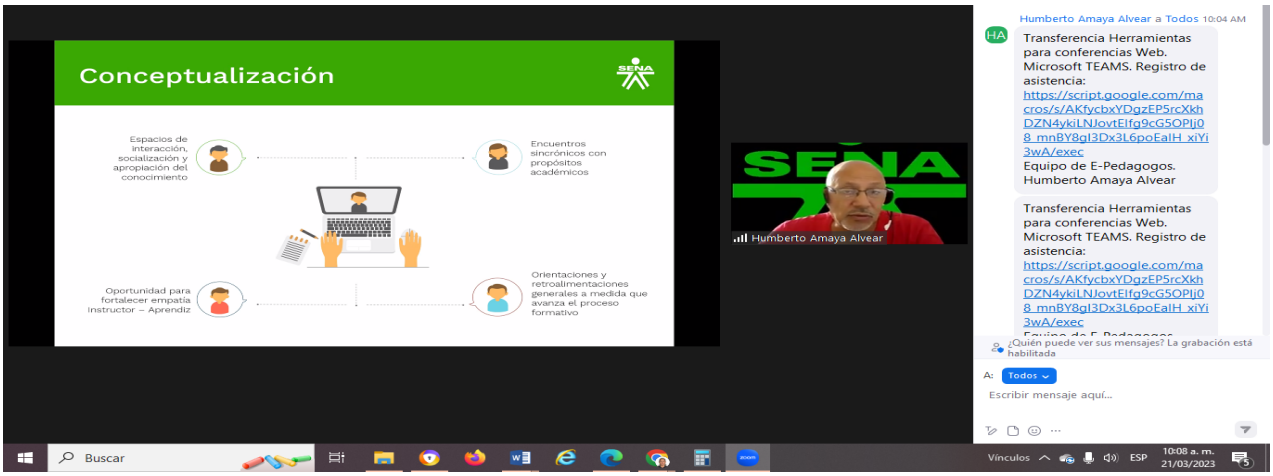

Zoom Reunión
Usted está viendo la pantalla de EP_Diana Carmona
Opciones de vista
Grabando
Vista
Centro de calificaciones
EP_Diana Carmona
EP_Diana Carmo...
Reactivar audio
Iniciar video
Participantes
Chat
Compartir pantalla
Grabar
Reacciones
Aplicaciones
Salir
Buscar
Vínculos
ESP
11:09 a. m.
13/03/2023


Términos del Servicio
Aura Andrea Sanchez Suarez
Lista de asistencia. Fortalecimiento de funciones del instructor en Ambientes Virtuales
Apreciados instructores: Respetuosamente les solicitamos diligenciar todos los campos del formulario de forma precisa y concreta. Agradecemos su atención.
Información Personal
Número de cédula o identificación personal. *
91488424
Consultar
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:
VIRTUAL
Información de Webinar
Nombre del Principal Expositor:
Aura Andrea Sánchez Suarez
Hora Programada:
10:00 a.m.
Tipo Transferencia:
Instructor Virtual
Temática:
Herramientas para conferencias web. BigBlueButton
Enviado
Buscar
Vínculos
ESP
11:02 a. m.
17/03/2023


Zoom Reunión
Shadia Jimeno
Lida Sánchez Gir...
Anabelly Lucero
Aura Andrea Sá...
Juan Berdugo
Grabando
EP_Aura Andrea...
EP_Aura Andrea Sánchez Suárez
Reactivar audio
Iniciar vídeo
Participantes
Chat
Compartir pantalla
Grabar
Reacciones
Aplicaciones
Salir
Chat de la reunión
microfono
Con. diadema
Vergara Hoyos Marisol a Todos 11:14 AM
si señora
Adriana L. Pacheco T. a Todos 11:15 AM
A mi me aparece en blanco
no me aparece diadema
YENNY MARCELA PATIÑ... a Todos 11:16 AM
A mi tampoco me cambia la diadema, ni dándole 5 click
Comprimir todo
Gyna Patricia Torres 11:16 AM
Le di como 10 y nada
Respuesta...
13 nuevos mensajes
¿Quién puede ver sus mensajes? La grabación está habilitada
A: Todos
Escribir mensaje aquí...
Buscar
Vínculos
ESP
11:24 a. m.
17/03/2023







CONTRATISTA- JAIME CASTRO PELÁEZ
CONTRATO 4524716

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/03/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2713398 - 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 : 36,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2697995 - 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 : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2698007 - 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 : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2698008 - 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 :	10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2713415 - 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 :	36,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2713416 - 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 :	36,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2698004 - 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 : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2713414 - 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 : 36,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 184,00

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

INTEGRIDAD PÚBLICA

FUNCIÓN PÚBLICA

Verificados los resultados del participante en el curso virtual

Función Pública certifica que:

JAIME CASTRO

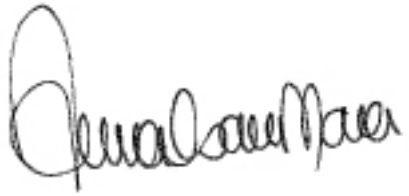
C.C 91.488.424

Participó y completó el curso virtual:

Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción.

Con una duración de 20 horas.

Bogotá D.C., 21 de marzo 2023



Aura Isabel Mora

Directora de Participación, Transparencia y Servicio al Ciudadano

Código: 76827854000

MINISTERIO DEL TRABAJO

CERTIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CIRCULAR NO 3-2023-0000014

Certifico que **Jaime Enrique Castro Pelaez** contratista que se identifica con cédula de ciudadanía **91488424,** cumplió con los documentos médicos y de ayudas diagnosticas exigidos para la contratación

Documentos solicitados en la circular 3-2023-0000014: "Exámenes Preocupacionales para Contratos de prestación de servicios personales emitido por la Secretaría General". Esta certificación debe ser entregado dentro de los documentos de la cuenta, en cumplimiento de lo solicitada por la Circular 3-2023-0000014.

Se firma en Bucaramanga el 14 de marzo del 2023

Cordial saludo,

CESAR AUGUSTO SANCHEZ QUINTERO
Médico SST Regional Santander
Especialista en Salud Ocupacional