PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, 30 de abril 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 abril 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: Diez (10) meses, sin exceder el calendario académico 2023, contado a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.

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	Plataforma de aprendizaje virtual

		Virtuales de 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 2713398, 2713414. 2713415, 2713416 del programa de formación Cocina Internacional, del 1 al 7 de abril y las fichas 2743039. 2743040, 2743041, 2743042 del programa de formación Cocina Internacional, del 10 al 30 de abril a través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS. Total, horas ejecutadas en el mes de abril de 2023: 144 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 fichas 2713398, 2713414. 2713415, 2713416 del programa de formación Cocina Internacional, del 1 al 7 de abril y las fichas 2743039. 2743040,	Aplicativo sofiaplus

	herramientas tecnológicas que la entidad defina.	2743041, 2743042 del programa de formación Cocina Internacional, del 10 al 30 de abril 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 2713398, 2713414. 2713415, 2713416 del programa de formación Cocina Internacional, del 1 al 7 de abril y las fichas 2743039. 2743040, 2743041, 2743042 del programa de formación Cocina Internacional, del 10 al 30 de abril a través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS. Total, horas ejecutadas en el mes de abril de 2023: 144 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 2713398, 2713414. 2713415, 2713416 del programa de formación Cocina Internacional, del 1 al 7 de abril y las fichas 2743039. 2743040, 2743041, 2743042 del programa de formación Cocina Internacional, del 10 al 30 de	Aplicativo Sofia plusPlataforma deaprendizaje virtual

		abril, 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,	Seguimiento, calificación, Impartir formación en fichas 2713398, 2713414. 2713415,	Aplicativo sofiaplus. Plataforma de

	complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	2713416 del programa de formación Cocina Internacional, del 1 al 7 de abril y las fichas 2743039. 2743040, 2743041, 2743042 del programa de formación Cocina Internacional, del 10 al 30 de abrila través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS.	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 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 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. **7875112114** de la planilla, expedida por el operador SOI para el periodo de marzo 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 (34) folios

Cordialmente,

Firma

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

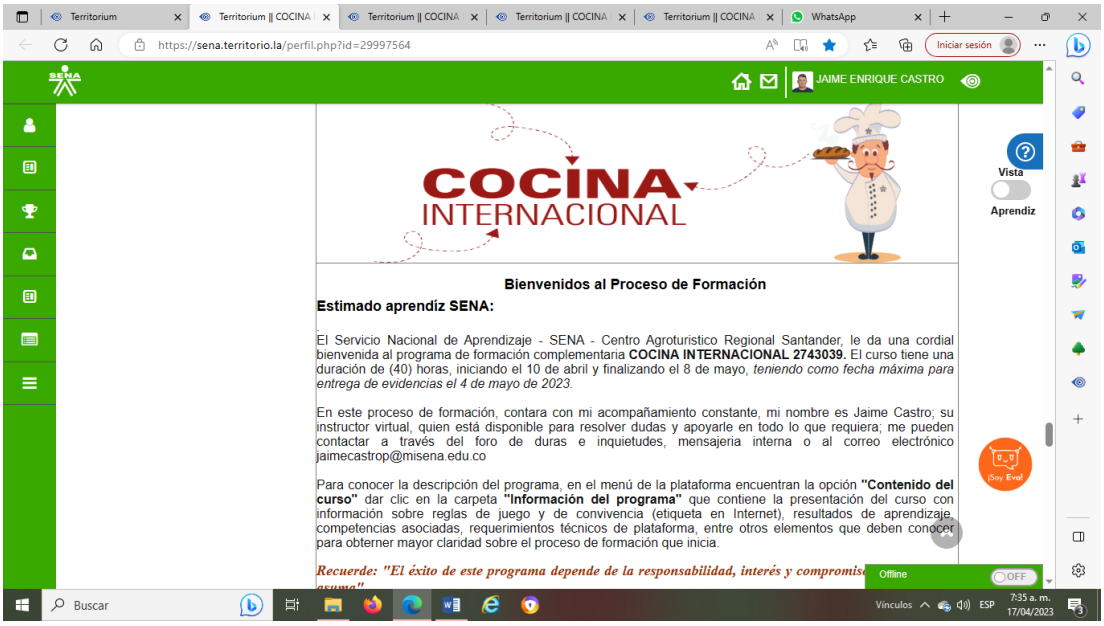
Recibí a satisfacción:

Firma

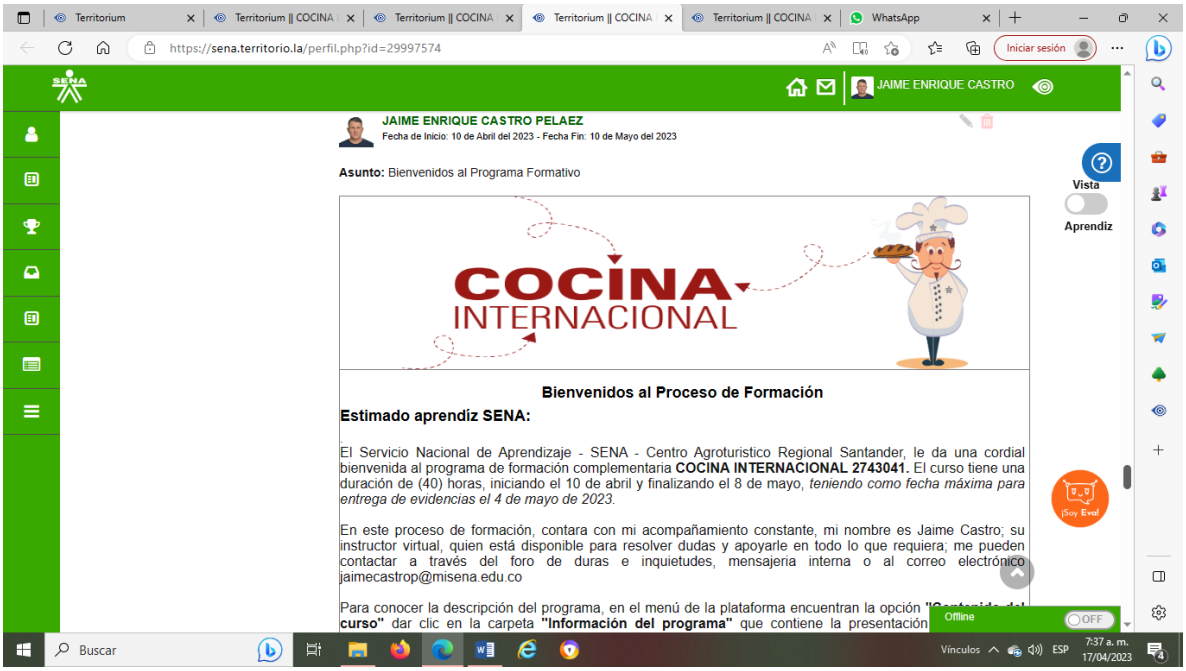
Luis Enrique Ríos Ardila
Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR. 4524716 del 2023
Instructor Grado 20

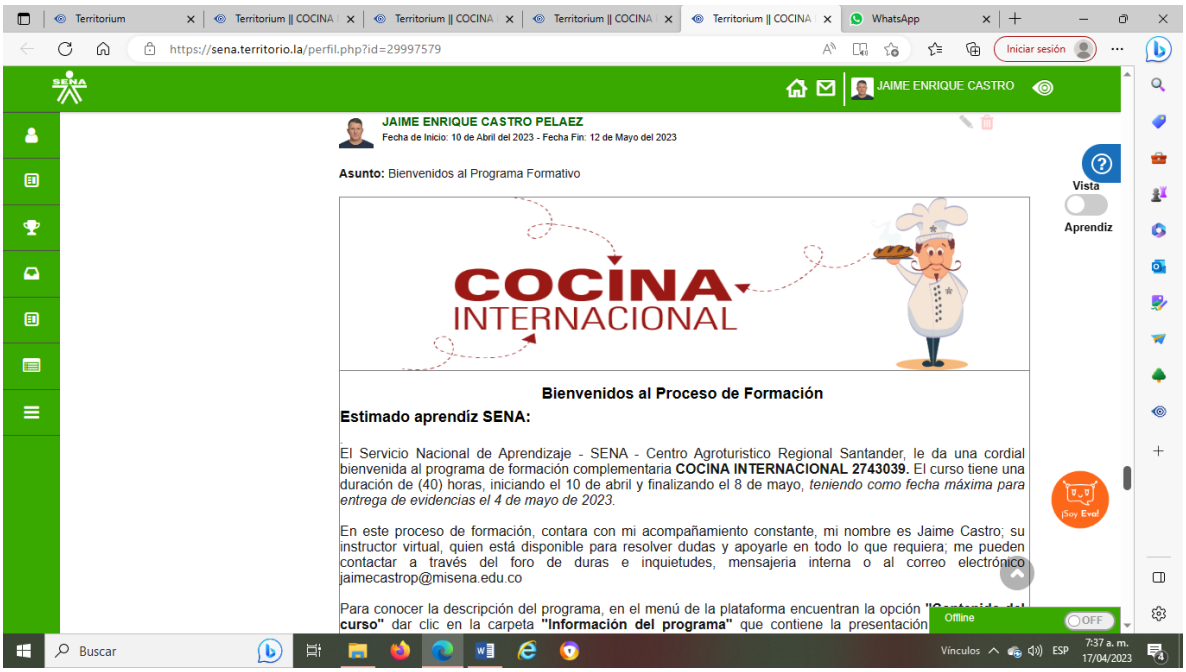
EVIDENCIAS DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL
JAIME CASTRO PELÁEZ
CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 4524716
MES DE ABRIL DEL 2023

ANUNCIO BIENVENIDOS AL PROGRAMA

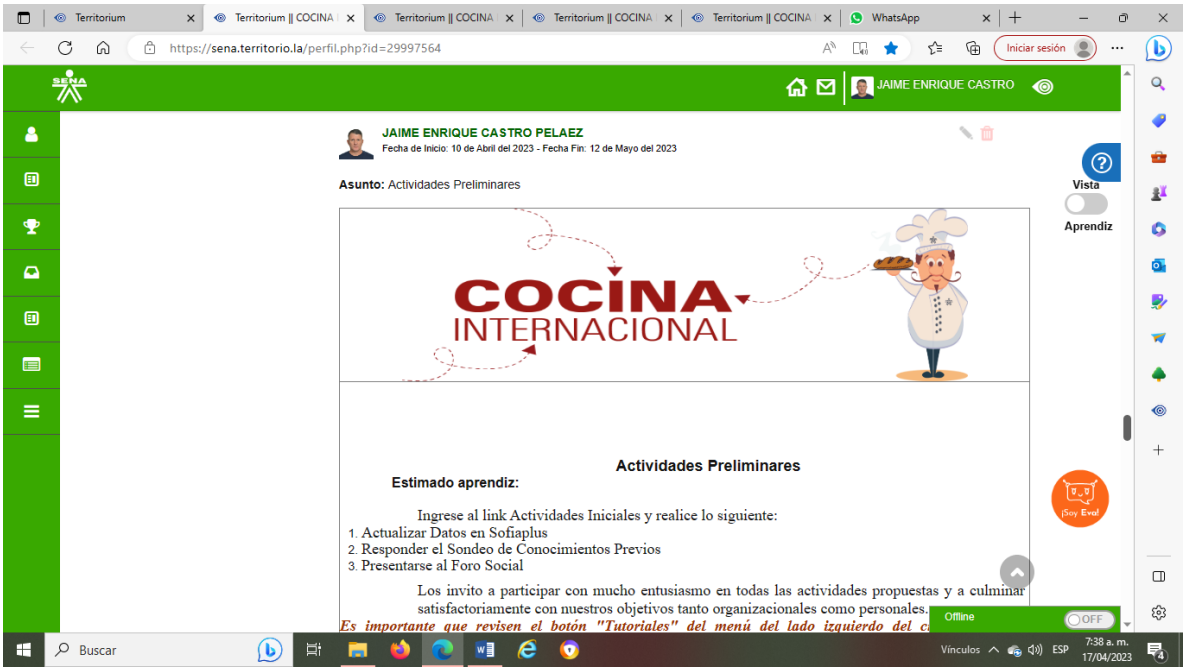




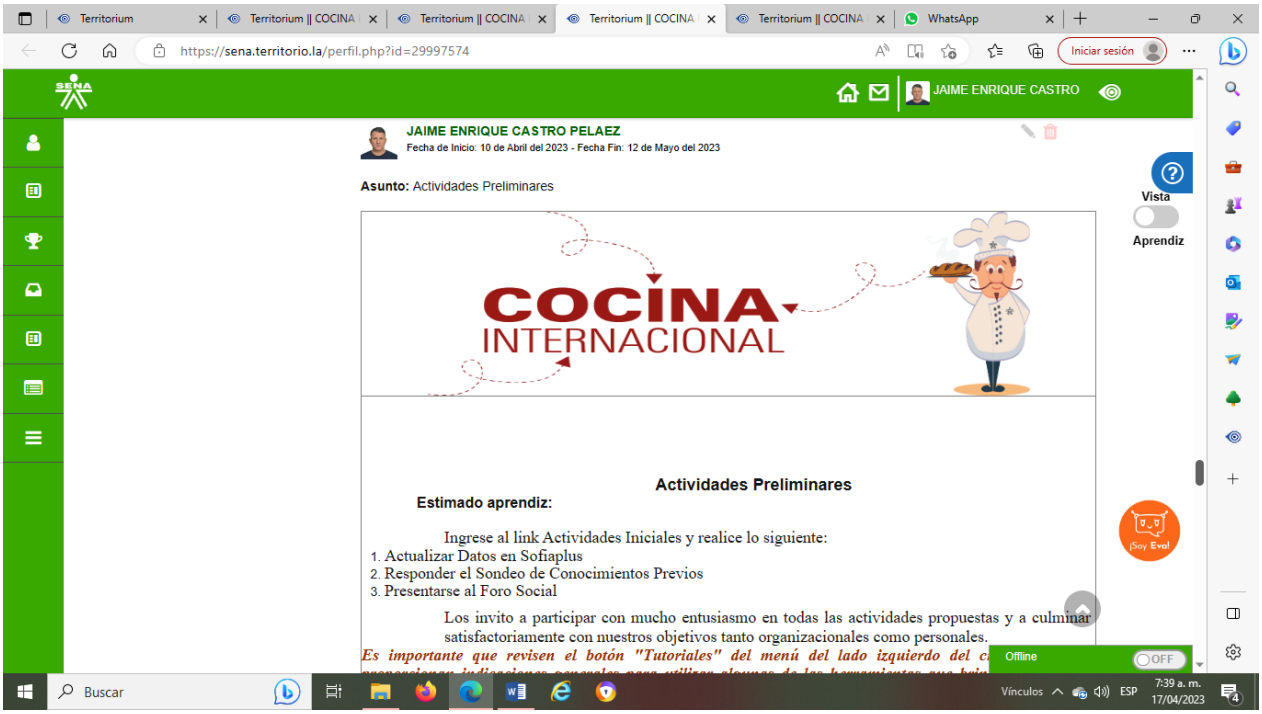

Territorium
Territorium || COCINA
WhatsApp
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997574
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 10 de Abril del 2023 - Fecha Fin: 10 de Mayo del 2023
Asunto: Bienvenidos al Programa Formativo
Vista
Aprendiz
COCINA
INTERNACIONAL
Bienvenidos al Proceso de Formación
Estimado aprendiz SENA:
El Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Centro Agroturistico Regional Santander, le da una cordial bienvenida al programa de formación complementaria COCINA INTERNACIONAL 2743041. El curso tiene una duración de (40) horas, iniciando el 10 de abril y finalizando el 8 de mayo, teniendo como fecha máxima para entrega de evidencias el 4 de mayo 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
curso" dar clic en la carpeta "Información del programa" que contiene la presentación
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
7:37 a. m.
17/04/2023

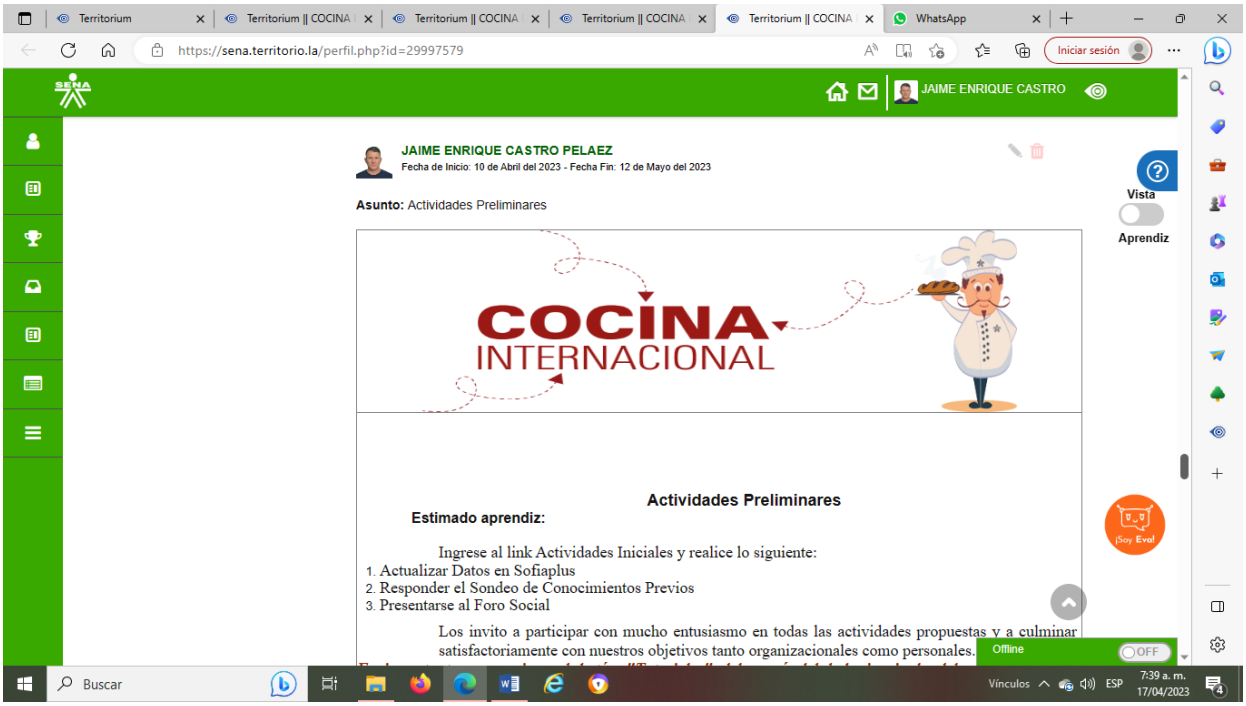

Territorium
Territorium || COCINA
WhatsApp
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997579
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 10 de Abril del 2023 - Fecha Fin: 12 de Mayo del 2023
Asunto: Bienvenidos al Programa Formativo
Vista
Aprendiz
COCINA
INTERNACIONAL
Bienvenidos al Proceso de Formación
Estimado aprendiz SENA:
El Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Centro Agroturistico Regional Santander, le da una cordial bienvenida al programa de formación complementaria COCINA INTERNACIONAL 2743039. El curso tiene una duración de (40) horas, iniciando el 10 de abril y finalizando el 8 de mayo, teniendo como fecha máxima para entrega de evidencias el 4 de mayo 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
curso" dar clic en la carpeta "Información del programa" que contiene la presentación
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
7:37 a. m.
17/04/2023

ANUNCIO ACTIVIDADES PRELIMINARES






Territorium
Territorium || COCINA
WhatsApp
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997574
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 10 de Abril del 2023 - Fecha Fin: 12 de Mayo del 2023
Asunto: Actividades Preliminares
Vista
Aprendiz
COCINA INTERNACIONAL
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 c
¡Soy Eva!
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
7:39 a. m.
17/04/2023


Territorium
Territorium || COCINA
WhatsApp
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997579
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 10 de Abril del 2023 - Fecha Fin: 12 de Mayo del 2023
Asunto: Actividades Preliminares
Vista
Aprendiz
COCINA INTERNACIONAL
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.
¡Soy Eva!
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
7:39 a. m.
17/04/2023

ANUNCIO ESQUEMA DE CALIFICACIONES

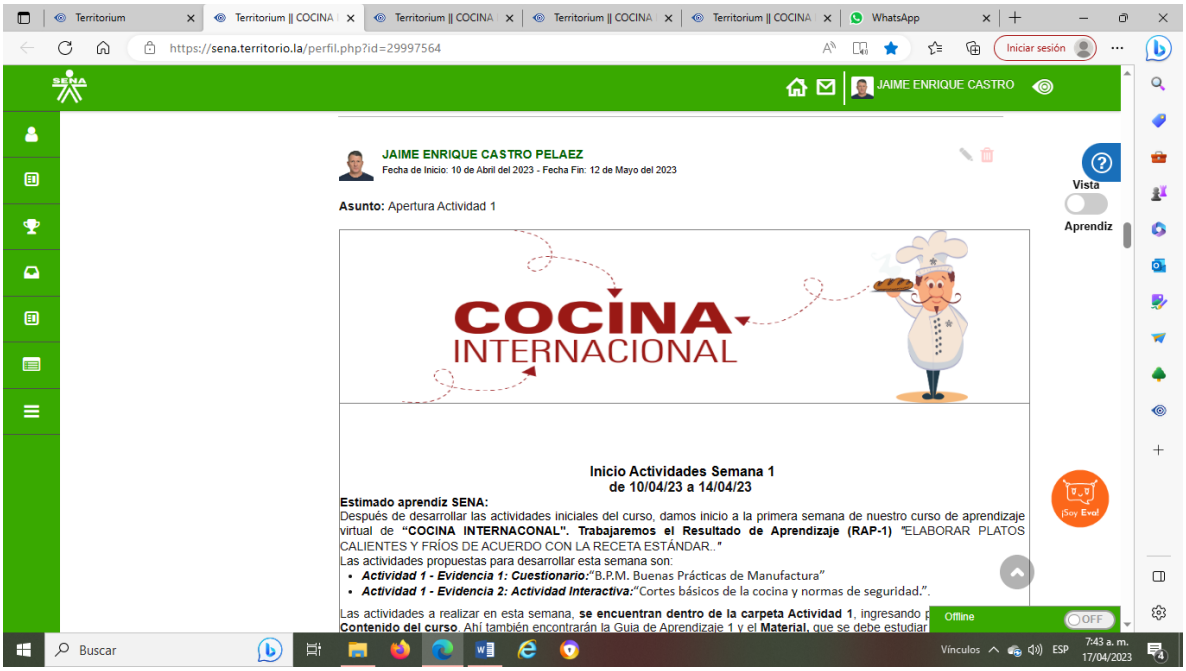


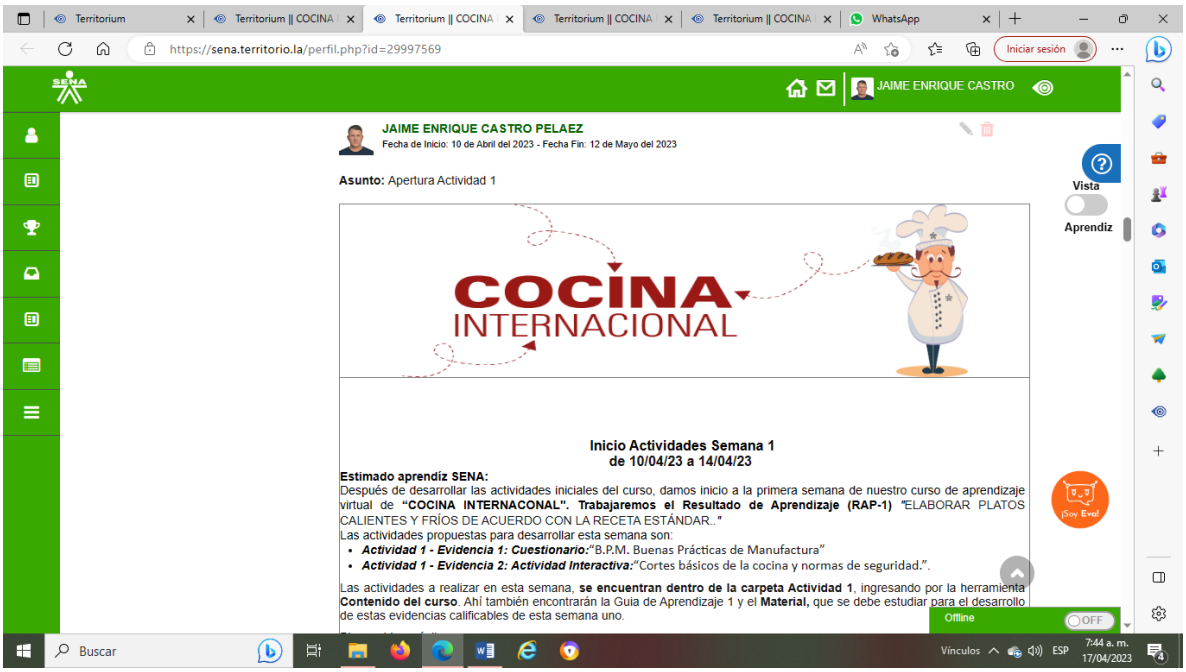


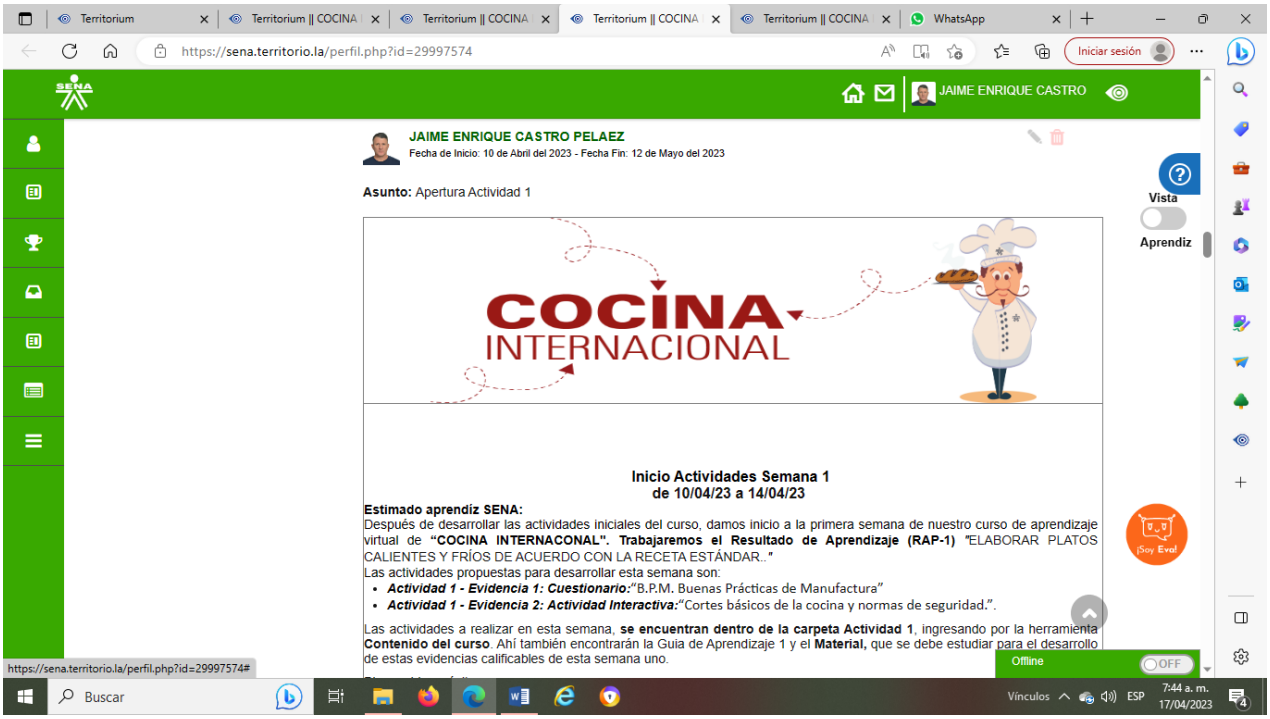

Territorium
Territorium || COCINA
WhatsApp
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997574
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 10 de Abril del 2023 - Fecha Fin: 12 de Mayo del 2023
Asunto: Sistema de Calificación
Vista
Aprendiz
COCINA INTERNACIONAL
Sistema 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 la
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
7:41 a. m.
17/04/2023

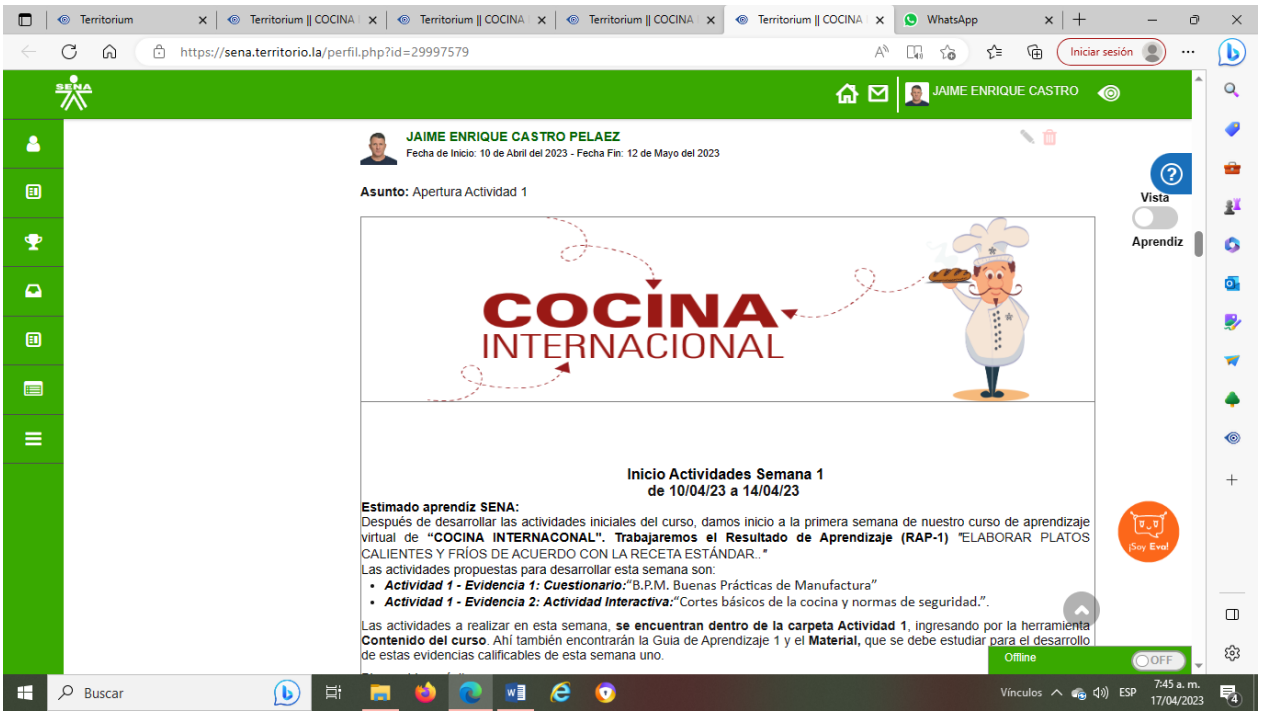

Territorium
Territorium || COCINA
WhatsApp
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997579
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 10 de Abril del 2023 - Fecha Fin: 12 de Mayo del 2023
Asunto: Sistema de Calificación
Vista
Aprendiz
COCINA INTERNACIONAL
Sistema 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 la
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997579#
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
7:42 a. m.
17/04/2023

ANUNCIO DE APERTURA ACTIVIDADES SEMANA 1





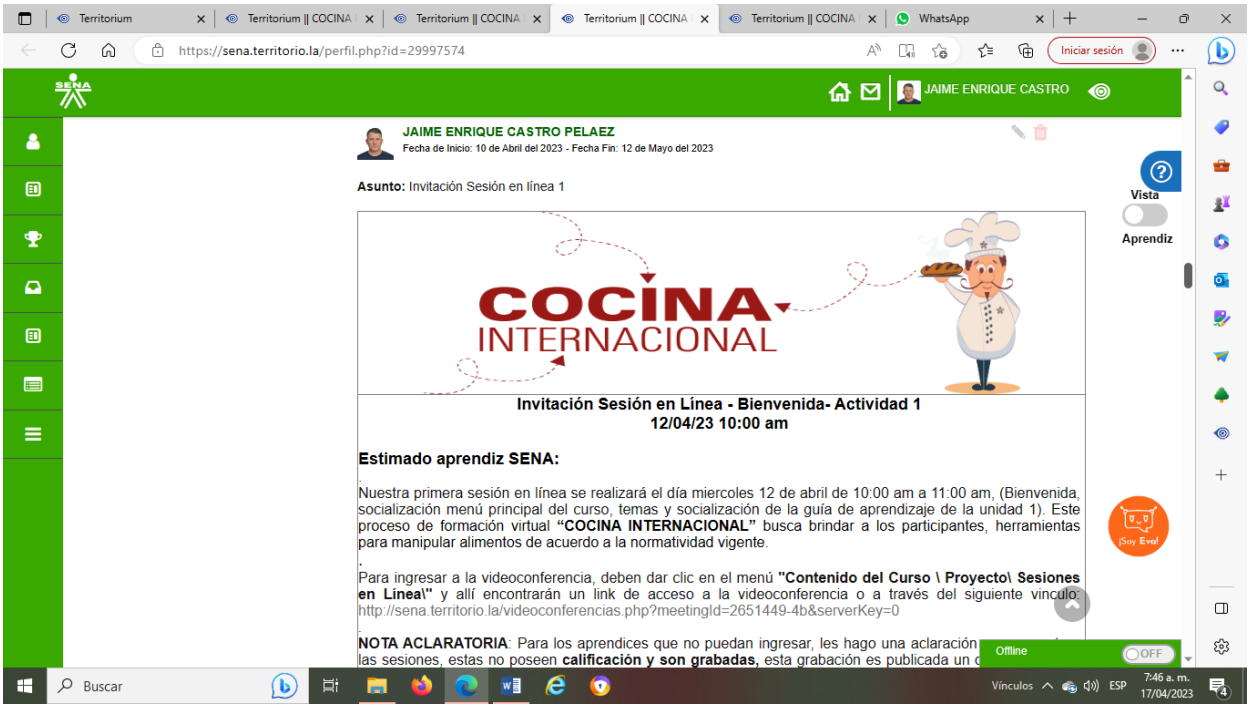

Territorium
Territorium || COCINA
WhatsApp
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997574
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 10 de Abril del 2023 - Fecha Fin: 12 de Mayo del 2023
Asunto: Apertura Actividad 1
Vista
Aprendiz
COCINA INTERNACIONAL
Inicio Actividades Semana 1
de 10/04/23 a 14/04/23
Estimado aprendiz SENA:
Después de desarrollar las actividades iniciales del curso, damos inicio a la primera semana de nuestro curso de aprendizaje virtual de "COCINA INTERNACONAL". Trabajaremos el Resultado de Aprendizaje (RAP-1) "ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.."
Las actividades propuestas para desarrollar esta semana son:
Actividad 1 - Evidencia 1: Cuestionario:"B.P.M. Buenas Prácticas de Manufactura"
Actividad 1 - Evidencia 2: Actividad Interactiva:"Cortes básicos de la cocina y normas de seguridad.".
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 la Guia de Aprendizaje 1 y el Material, que se debe estudiar para el desarrollo de estas evidencias calificables de esta semana uno.
¡Soy Eva!
Offline
OFF
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997574#
Buscar
Vínculos
ESP
7:44 a. m.
17/04/2023

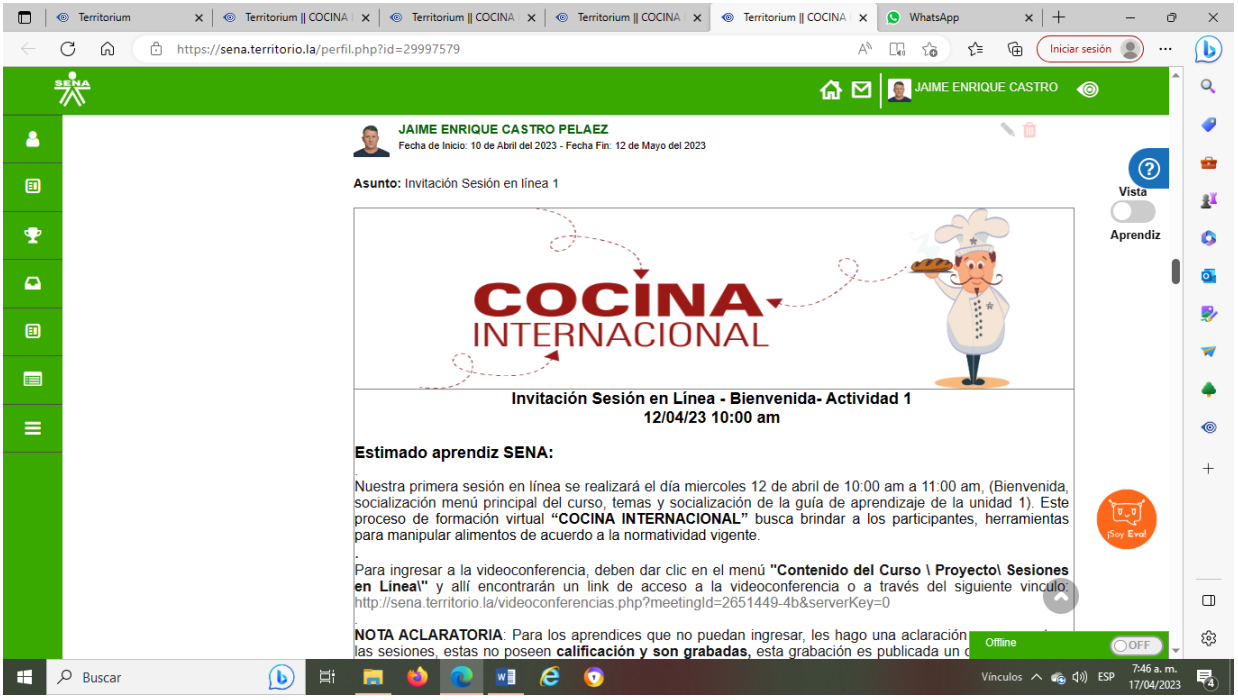

Territorium
Territorium || COCINA
WhatsApp
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997579
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 10 de Abril del 2023 - Fecha Fin: 12 de Mayo del 2023
Asunto: Apertura Actividad 1
Vista
Aprendiz
COCINA INTERNACIONAL
Inicio Actividades Semana 1
de 10/04/23 a 14/04/23
Estimado aprendiz SENA:
Después de desarrollar las actividades iniciales del curso, damos inicio a la primera semana de nuestro curso de aprendizaje virtual de "COCINA INTERNACONAL". Trabajaremos el Resultado de Aprendizaje (RAP-1) "ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.."
Las actividades propuestas para desarrollar esta semana son:
Actividad 1 - Evidencia 1: Cuestionario:"B.P.M. Buenas Prácticas de Manufactura"
Actividad 1 - Evidencia 2: Actividad Interactiva:"Cortes básicos de la cocina y normas de seguridad.".
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 la Guia de Aprendizaje 1 y el Material, que se debe estudiar para el desarrollo de estas evidencias calificables de esta semana uno.
¡Soy Eva!
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
7:45 a. m.
17/04/2023

ANUNCIO INVITACION SESION EN LINEA

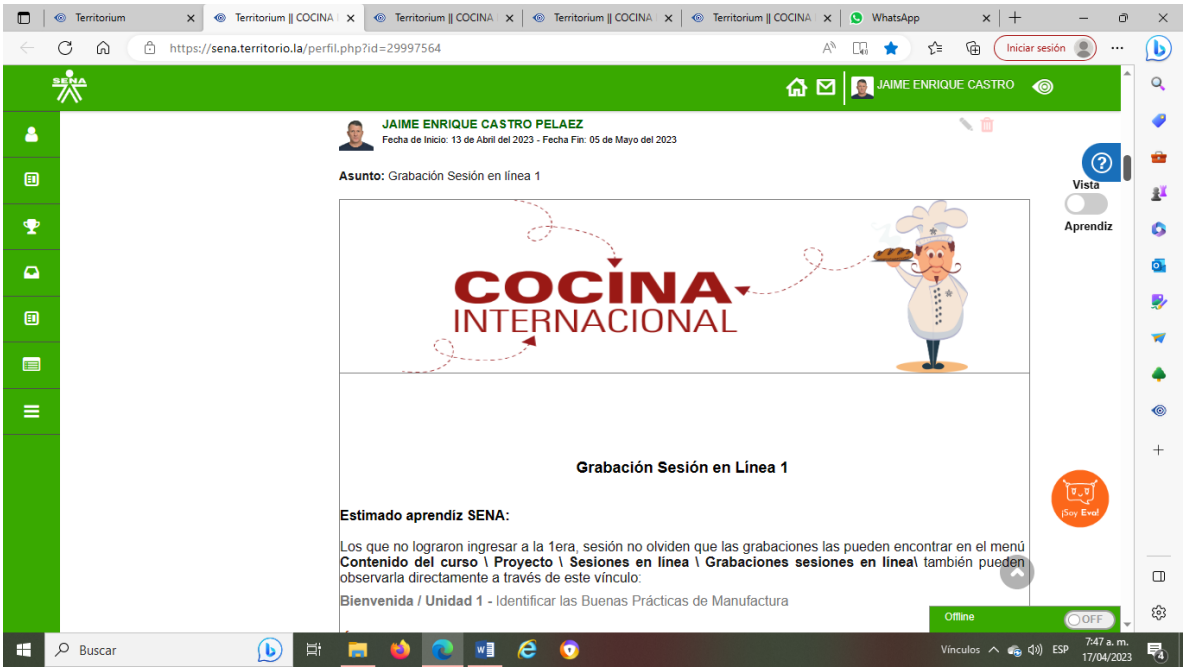


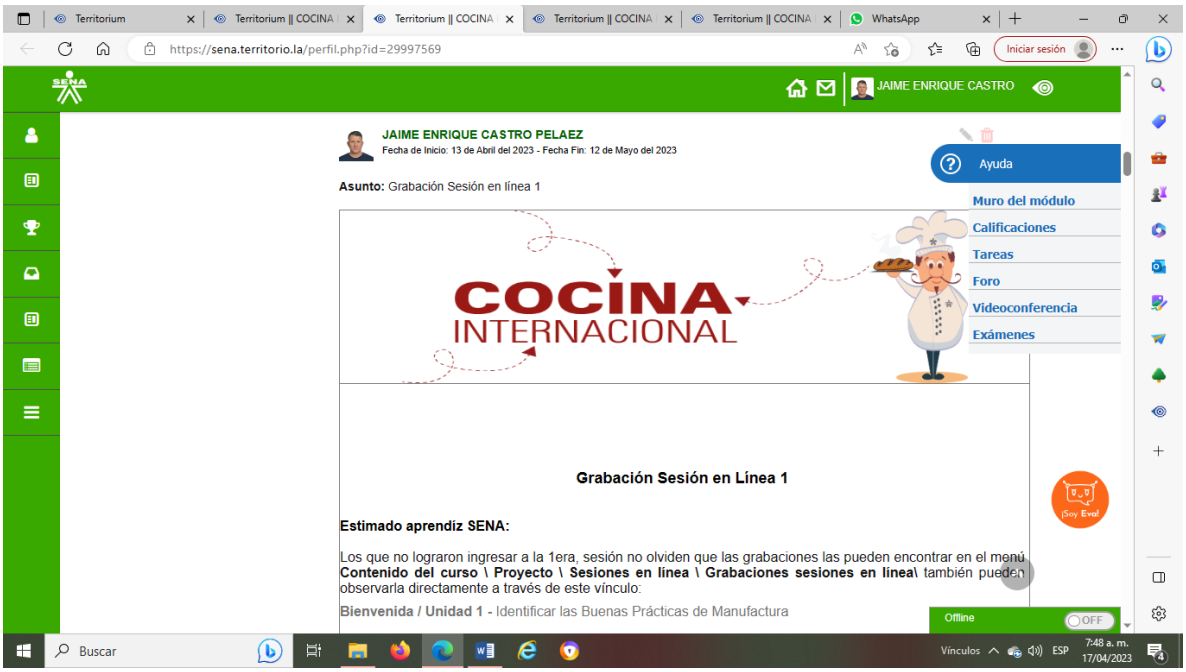


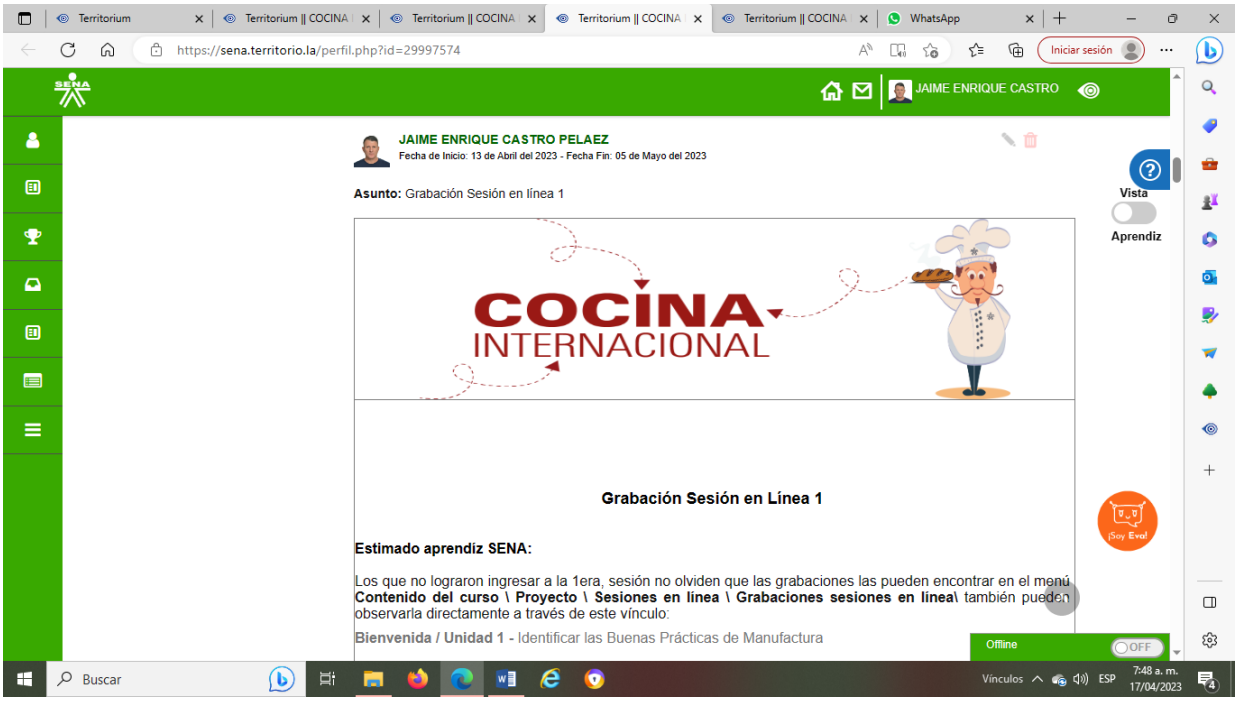

Territorium
Territorium || COCINA
WhatsApp
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997574
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 10 de Abril del 2023 - Fecha Fin: 12 de Mayo del 2023
Asunto: Invitación Sesión en línea 1
Vista
Aprendiz
COCINA INTERNACIONAL
Invitación Sesión en Línea - Bienvenida- Actividad 1
12/04/23 10:00 am
Estimado aprendiz SENA:
Nuestra primera sesión en línea se realizará el día miercoles 12 de abril de 10:00 am a 11:00 am, (Bienvenida, socialización menú principal del curso, temas y socialización de la guía de aprendizaje de la unidad 1). Este proceso de formación virtual "COCINA INTERNACIONAL" 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 Linea\" y allí encontrarán un link de acceso a la videoconferencia o a través del siguiente vinculo:
http://sena.territorio.la/videoconferencias.php?meetingId=2651449-4b&serverKey=0
NOTA ACLARATORIA: Para los aprendices que no puedan ingresar, les hago una aclaración
las sesiones, estas no poseen calificación y son grabadas, esta grabación es publicada un
Offline
OFF
¡Soy Eval
Buscar
Vínculos
ESP
7:46 a. m.
17/04/2023


Territorium
Territorium || COCINA
WhatsApp
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997579
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 10 de Abril del 2023 - Fecha Fin: 12 de Mayo del 2023
Asunto: Invitación Sesión en línea 1
Vista
Aprendiz
COCINA INTERNACIONAL
Invitación Sesión en Línea - Bienvenida- Actividad 1
12/04/23 10:00 am
Estimado aprendiz SENA:
Nuestra primera sesión en línea se realizará el día miercoles 12 de abril de 10:00 am a 11:00 am, (Bienvenida, socialización menú principal del curso, temas y socialización de la guía de aprendizaje de la unidad 1). Este proceso de formación virtual "COCINA INTERNACIONAL" 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 Linea\" y allí encontrarán un link de acceso a la videoconferencia o a través del siguiente vinculo:
http://sena.territorio.la/videoconferencias.php?meetingId=2651449-4b&serverKey=0
NOTA ACLARATORIA: Para los aprendices que no puedan ingresar, les hago una aclaración
las sesiones, estas no poseen calificación y son grabadas, esta grabación es publicada un
Offline
OFF
¡Soy Eval
Buscar
Vínculos
ESP
7:46 a. m.
17/04/2023

ANUNCIO DE GRABACION DE SESION 1

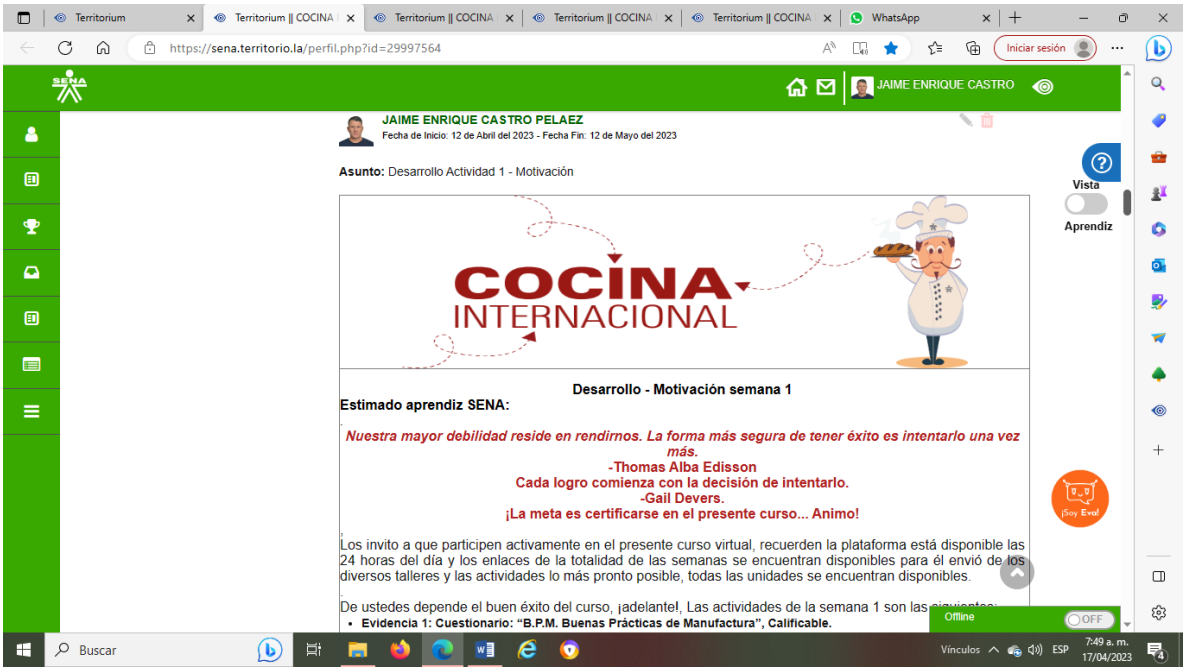





Territorium
Territorium || COCINA
WhatsApp
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997574
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 13 de Abril del 2023 - Fecha Fin: 05 de Mayo del 2023
Asunto: Grabación Sesión en línea 1
Vista
Aprendiz
COCINA INTERNACIONAL
Grabación 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
7:48 a. m.
17/04/2023


Territorium
Territorium || COCINA
WhatsApp
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997579
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 13 de Abril del 2023 - Fecha Fin: 05 de Mayo del 2023
Asunto: Grabación Sesión en línea 1
Vista
Aprendiz
COCINA INTERNACIONAL
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
7:48 a. m.
17/04/2023

ANUNCIO MOTIVACION UNIDAD 1






Territorium
Territorium || COCINA
WhatsApp
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997574
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 12 de Abril del 2023 - Fecha Fin: 12 de Mayo del 2023
Asunto: Desarrollo Actividad 1 - Motivación
Vista
Aprendiz
COCINA INTERNACIONAL
Desarrollo - 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
Offline
OFF
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997574#
Buscar
Vínculos
ESP
7:50 a. m.
17/04/2023


Territorium
Territorium || COCINA
WhatsApp
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997579
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 12 de Abril del 2023 - Fecha Fin: 12 de Mayo del 2023
Asunto: Desarrollo Actividad 1 - Motivación
Vista
Aprendiz
COCINA INTERNACIONAL
Desarrollo - 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
Offline
OFF
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997579#
Buscar
Vínculos
ESP
7:50 a. m.
17/04/2023

ANUNCIO DE FINALIZACION UNIDAD 1






https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997574
JAIME ENRIQUE CASTRO
Asistencia
Galería
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
Fecha de Inicio: 14 de Abril del 2023 - Fecha Fin: 12 de Mayo del 2023
Asunto: Finaliza Semana 1
COCINA INTERNACIONAL
Finaliza Semana 1 - Actividad 1
Cordial saludo,
El día de hoy 15 de abril, finalizamos la primera semana de nuestro curso de aprendizaje virtual, "COCINA INTERNACIONAL" 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 y actividad interactiva)
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
Buscar
17/04/2023


https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997579
JAIME ENRIQUE CASTRO
Galería
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
Fecha de Inicio: 14 de Abril del 2023 - Fecha Fin: 12 de Mayo del 2023
Asunto: Finaliza Semana 1
COCINA INTERNACIONAL
Finaliza Semana 1 - Actividad 1
Cordial saludo,
El día de hoy 15 de abril, finalizamos la primera semana de nuestro curso de aprendizaje virtual, "COCINA INTERNACIONAL" 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 y actividad interactiva)
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
Buscar
17/04/2023

ANUNCIO APERTURA UNIDAD 2






https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997574
JAIME ENRIQUE CASTRO
Galería
Chat
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
Fecha de Inicio: 17 de Abril del 2023 - Fecha Fin: 11 de Mayo del 2023
Asunto: Inicia Actividades Semana 2
COCINA INTERNACIONAL
Vista Aprendiz
Regresar
Apertura Actividades Semana 2
17/04/23 - 21/04/23
Estimado aprendiz SENA:
Después de desarrollar las actividades de la semana 1 del curso, hoy lunes 17 de abril, damos inicio a la segunda semana de nuestro curso de aprendizaje virtual, denominado "COCINA INTERNACIONAL" y se extenderá hasta el próximo 21 de abril. El objetivo de esta semana de aprendizaje es "ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR".
Las actividades propuestas para desarrollar esta semana son:
Actividad 2 - Actividad Interactiva: "Preparemos Sashimi",
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
8:25 a. m.
17/04/2023


https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997579
JAIME ENRIQUE CASTRO
Chat
Competencias
Acceso a portafolio de evidencias aprendices
Gamificación
Centro de Calificaciones
Administrar Grupos
Grupo
Proyectos
Rúbricas
Blogs
Seguimiento
Configuración
Colaboradores
Administrador LMS
Instructor
Fecha de Inicio: 17 de Abril del 2023 - Fecha Fin: 10 de Mayo del 2023
Asunto: Inicia Actividades Semana 2
COCINA INTERNACIONAL
Vista Aprendiz
Regresar
Apertura Actividades Semana 2
17/04/23 - 21/04/23
Estimado aprendiz SENA:
Después de desarrollar las actividades de la semana 1 del curso, hoy lunes 17 de abril, damos inicio a la segunda semana de nuestro curso de aprendizaje virtual, denominado "COCINA INTERNACIONAL" y se extenderá hasta el próximo 21 de abril. El objetivo de esta semana de aprendizaje es "ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR".
Las actividades propuestas para desarrollar esta semana son:
Actividad 2 - Actividad Interactiva: "Preparemos Sashimi",
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 en
Offline
OFF
Buscar
Vínculos
ESP
8:25 a. m.
17/04/2023

ANUNCIO INVITACIÓN SESION EN LINEA ACTIVIDAD 2



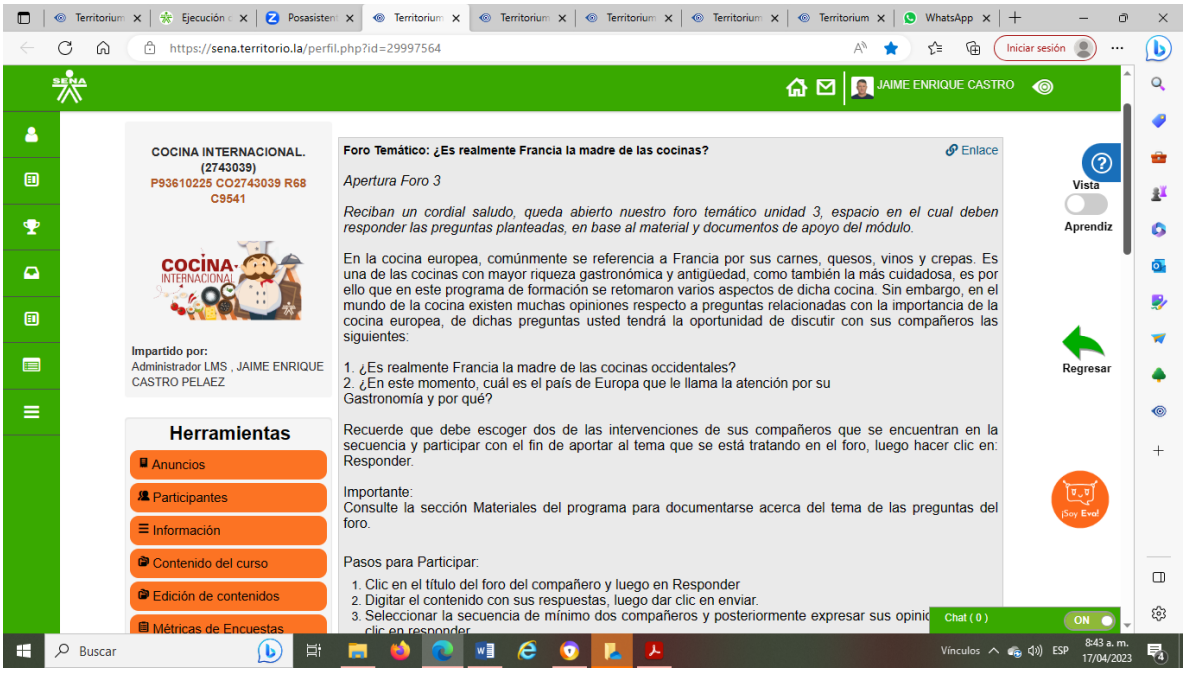


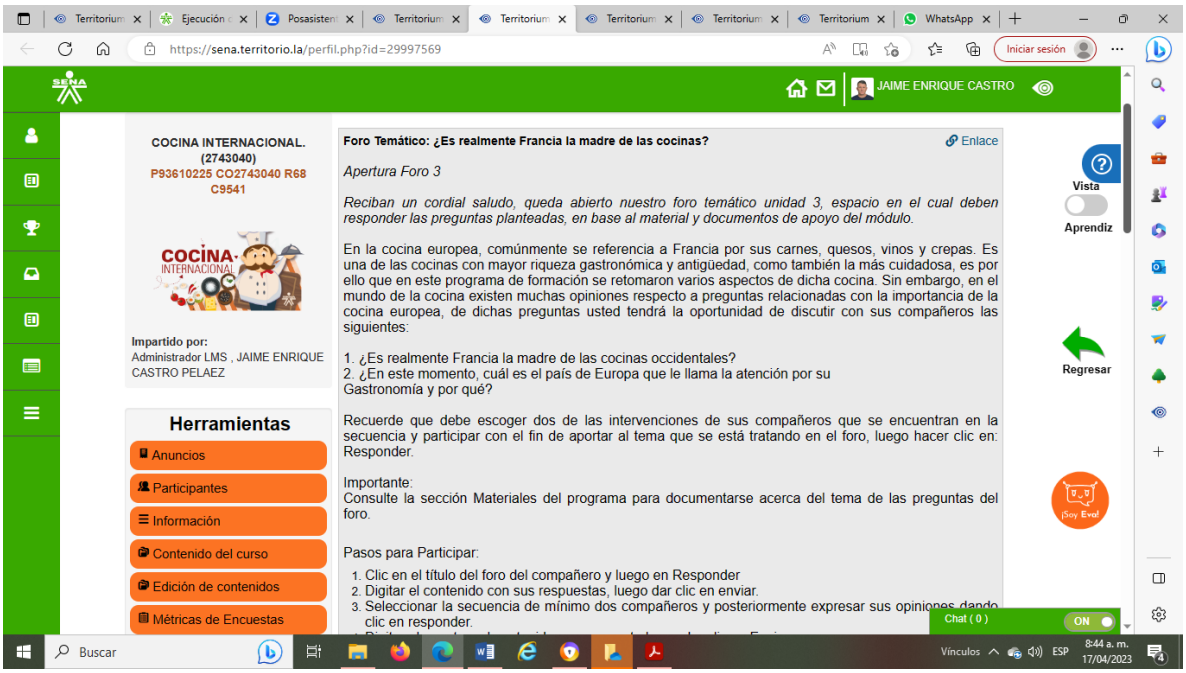

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997574
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
Galería
Chat
Competencias
Acceso a portafolio de evidencias aprendices
Gamificación
Centro de Calificaciones
Administrar Grupos
Grupo
Proyectos
Rúbricas
Blogs
Seguimiento
Configuración
Colaboradores
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 17 de Abril del 2023 - Fecha Fin: 12 de Mayo del 2023
Asunto: Invitación Sesión en línea 2
COCINA INTERNACIONAL
Invitación Sesión en Línea - Actividad 2
19/04/23 10:00 am
Estimado aprendiz SENA:
Les recuerdo que nuestra segunda sesión en línea se realizará el día miercoles 19 de abril a las 10:00 a.m. Socialización de temas segunda semana y de la guía de aprendizaje de la unidad 2. En este proceso de formación virtual "COCINA INTERNACIONAL", busca principalmente, ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.
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 audífonos y en lo posible micrófono o diadema.
Para ingresar a la segunda sesión sincrónica, clic en el botón "Sesiones en Línea", luego cli
"Segunda Sesión en Línea"; o también dando clic en el sigui
Vista Aprendiz
Chat (0)
ON
Buscar
Vínculos
ESP
8:41 a. m.
17/04/2023

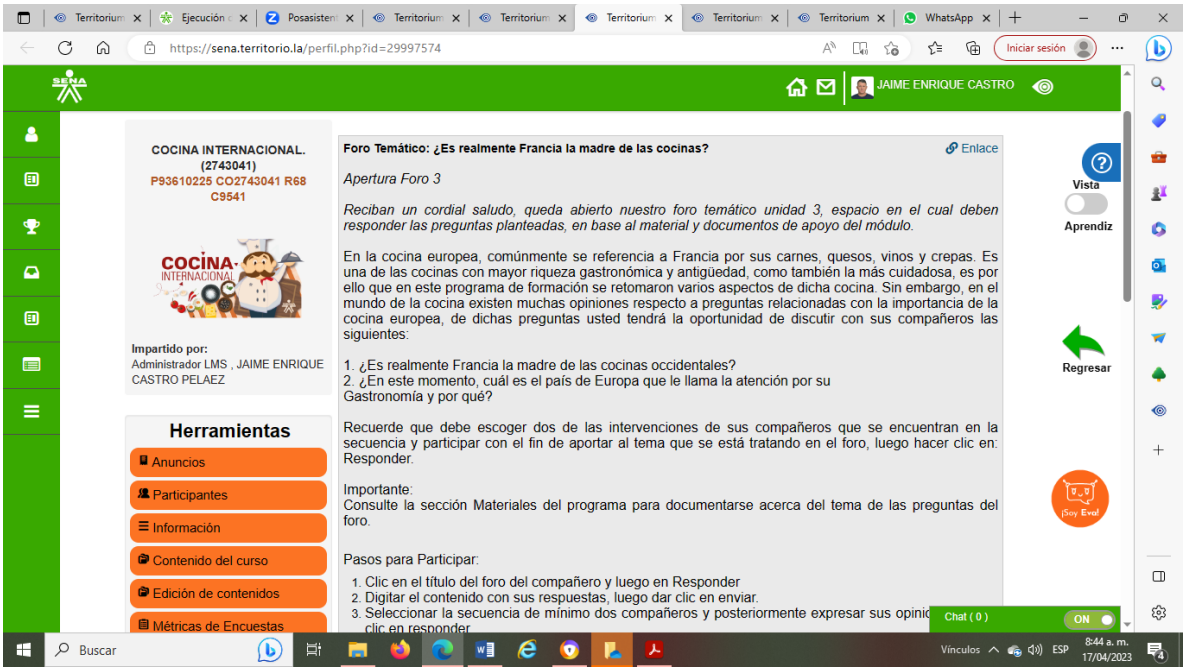

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997579
Iniciar sesión
JAIME ENRIQUE CASTRO
Galería
Chat
Competencias
Acceso a portafolio de evidencias aprendices
Gamificación
Centro de Calificaciones
Administrar Grupos
Grupo
Proyectos
Rúbricas
Blogs
Seguimiento
Configuración
Colaboradores
Administrador LMS
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 17 de Abril del 2023 - Fecha Fin: 11 de Mayo del 2023
Asunto: Invitación Sesión en línea 2
COCINA INTERNACIONAL
Invitación Sesión en Línea - Actividad 2
19/04/23 10:00 am
Estimado aprendiz SENA:
Les recuerdo que nuestra segunda sesión en línea se realizará el día miercoles 19 de abril a las 10:00 a.m. Socialización de temas segunda semana y de la guía de aprendizaje de la unidad 2. En este proceso de formación virtual "COCINA INTERNACIONAL", busca principalmente, ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.
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 audífonos y en lo posible micrófono o diadema.
Para ingresar a la segunda sesión sincrónica, clic en el botón "Sesiones en Línea", luego cli
"Segunda Sesión en Línea"; o también dando clic en el sigui
Vista Aprendiz
Chat (0)
ON
Buscar
Vínculos
ESP
8:41 a. m.
17/04/2023

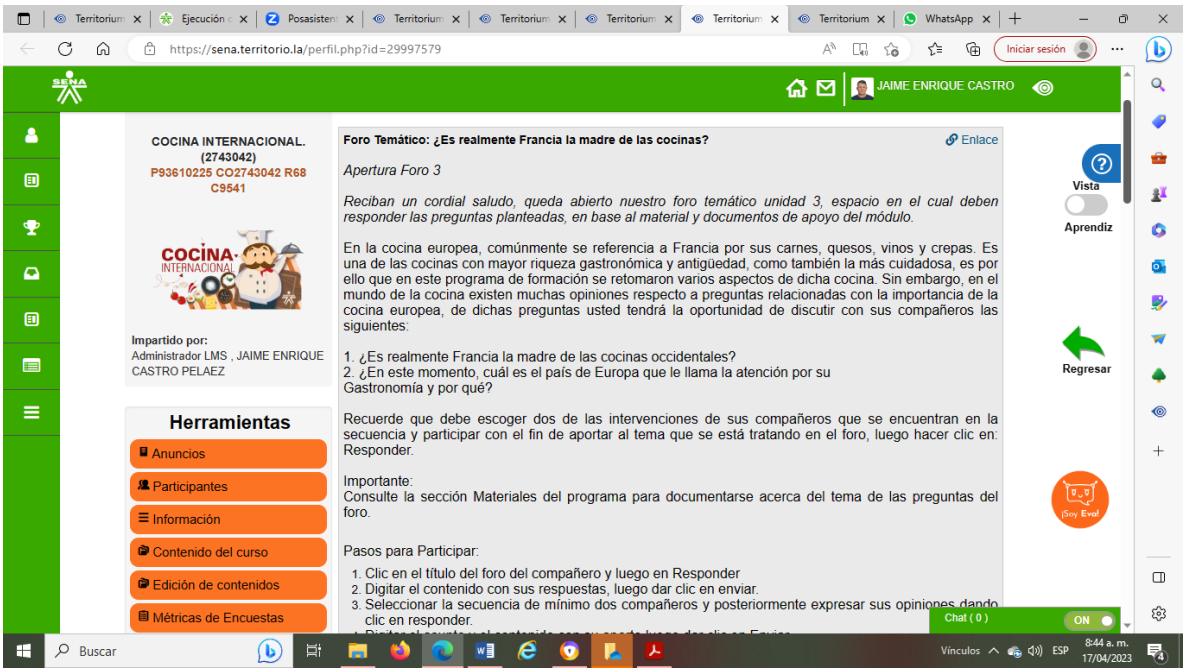
APERTURA FOROS TEMATICOS

FORO TEMATICO 3

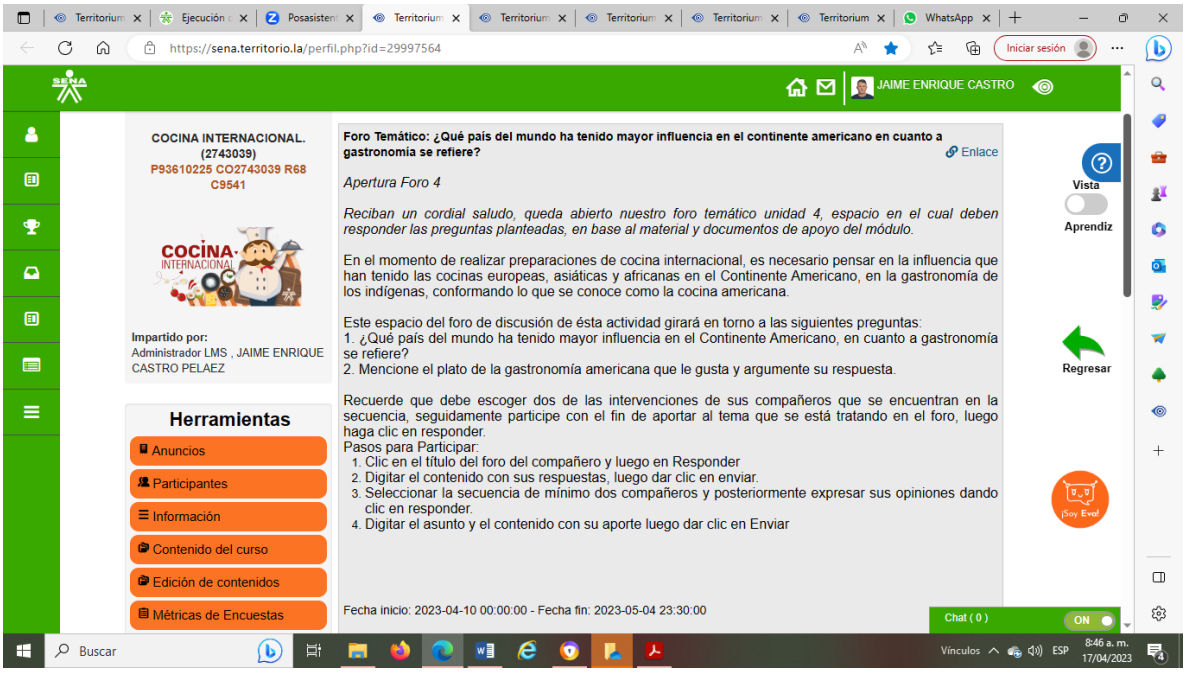


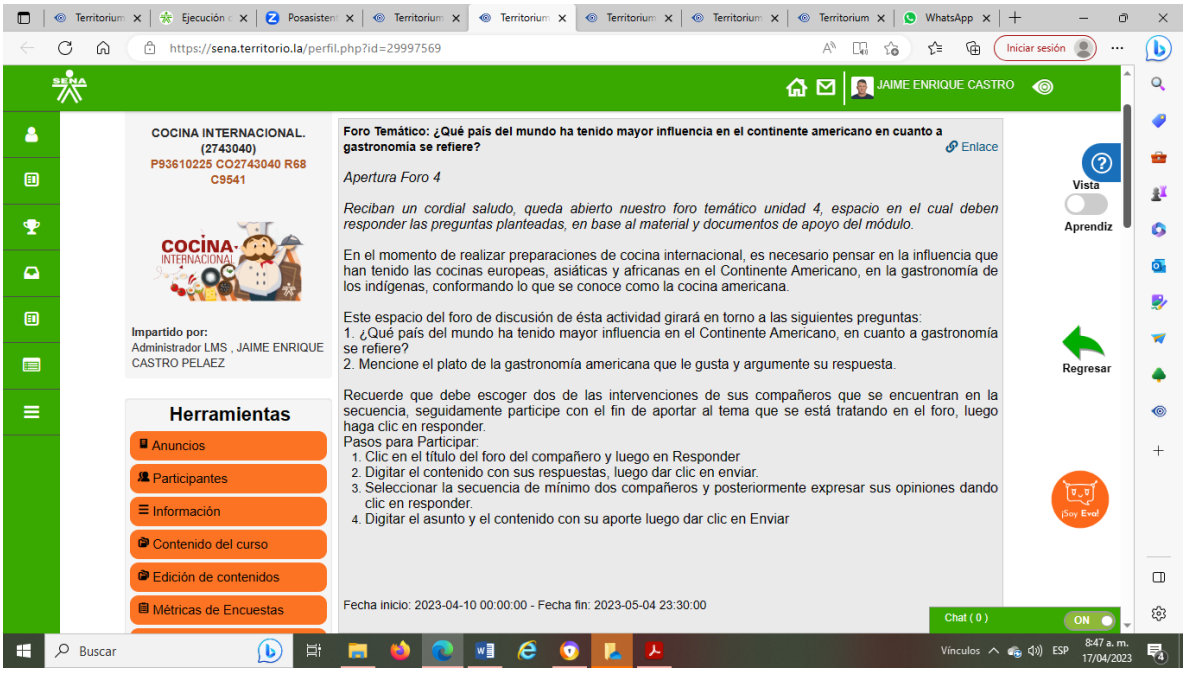


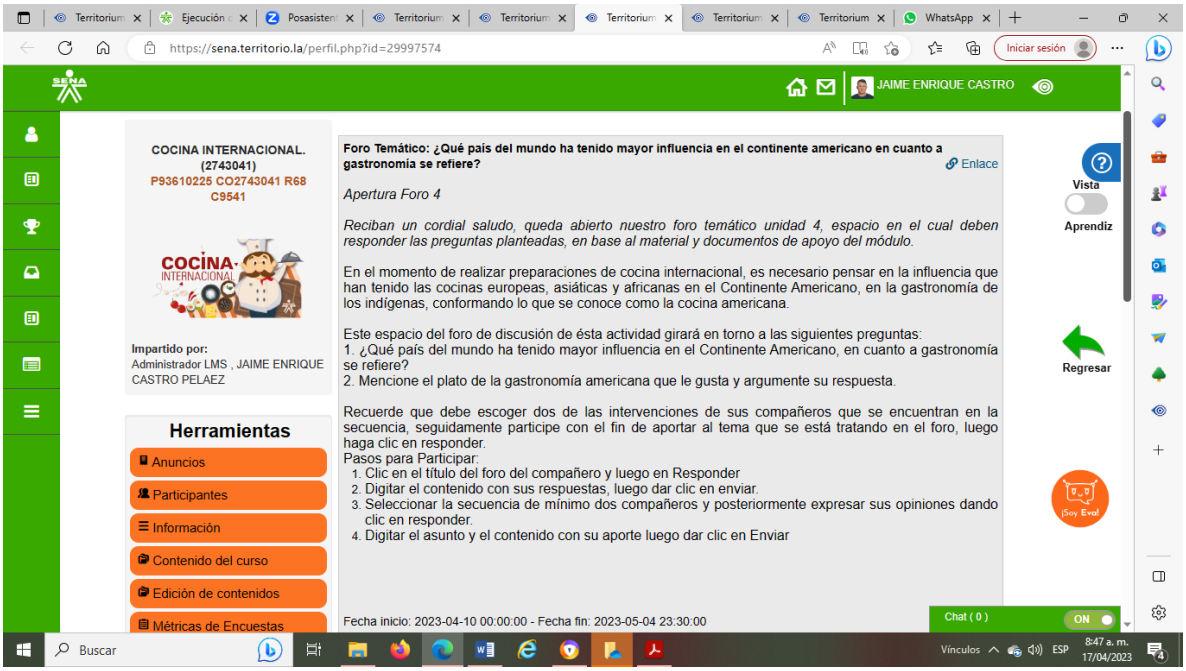

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997574
JAIME ENRIQUE CASTRO
COCINA INTERNACIONAL. (2743041)
P93610225 CO2743041 R68 C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foro Temático: ¿Es realmente Francia la madre de las cocinas?
Enlace
Apertura Foro 3
Reciban un cordial saludo, queda abierto nuestro foro temático unidad 3, espacio en el cual deben responder las preguntas planteadas, en base al material y documentos de apoyo del módulo.
En la cocina europea, comúnmente se referencia a Francia por sus carnes, quesos, vinos y crepas. Es una de las cocinas con mayor riqueza gastronómica y antigüedad, como también la más cuidadosa, es por ello que en este programa de formación se retomaron varios aspectos de dicha cocina. Sin embargo, en el mundo de la cocina existen muchas opiniones respecto a preguntas relacionadas con la importancia de la cocina europea, de dichas preguntas usted tendrá la oportunidad de discutir con sus compañeros las siguientes:
1. ¿Es realmente Francia la madre de las cocinas occidentales?
2. ¿En este momento, cuál es el país de Europa que le llama la atención por su Gastronomía y por qué?
Recuerde que debe escoger dos de las intervenciones de sus compañeros que se encuentran en la secuencia y participar con el fin de aportar al tema que se está tratando en el foro, luego hacer clic en: Responder.
Importante:
Consulte la sección Materiales del programa para documentarse acerca del tema de las preguntas del foro.
Pasos para Participar:
1. Clic en el título del foro del compañero y luego en Responder
2. Digitar el contenido con sus respuestas, luego dar clic en enviar.
3. Seleccionar la secuencia de mínimo dos compañeros y posteriormente expresar sus opini
clic en responder
Vista Aprendiz
Regresar
Chat (0)
ON
Buscar
Vínculos
ESP
8:44 a. m.
17/04/2023

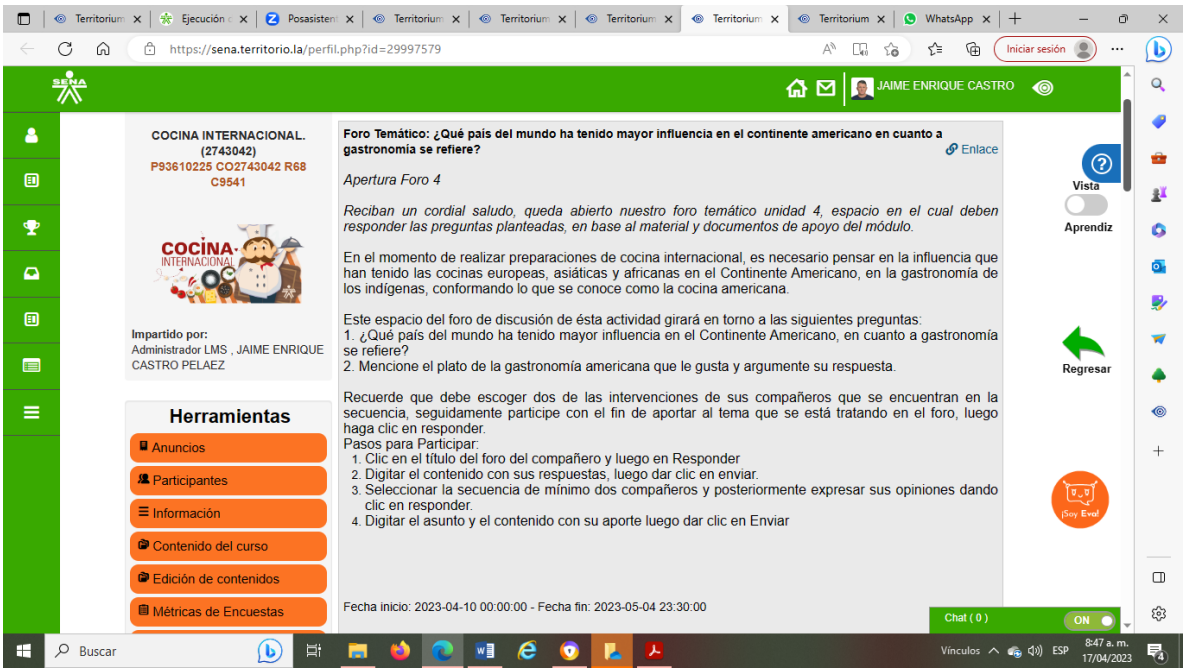

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997579
JAIME ENRIQUE CASTRO
COCINA INTERNACIONAL. (2743042)
P93610225 CO2743042 R68 C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foro Temático: ¿Es realmente Francia la madre de las cocinas?
Enlace
Apertura Foro 3
Reciban un cordial saludo, queda abierto nuestro foro temático unidad 3, espacio en el cual deben responder las preguntas planteadas, en base al material y documentos de apoyo del módulo.
En la cocina europea, comúnmente se referencia a Francia por sus carnes, quesos, vinos y crepas. Es una de las cocinas con mayor riqueza gastronómica y antigüedad, como también la más cuidadosa, es por ello que en este programa de formación se retomaron varios aspectos de dicha cocina. Sin embargo, en el mundo de la cocina existen muchas opiniones respecto a preguntas relacionadas con la importancia de la cocina europea, de dichas preguntas usted tendrá la oportunidad de discutir con sus compañeros las siguientes:
1. ¿Es realmente Francia la madre de las cocinas occidentales?
2. ¿En este momento, cuál es el país de Europa que le llama la atención por su Gastronomía y por qué?
Recuerde que debe escoger dos de las intervenciones de sus compañeros que se encuentran en la secuencia y participar con el fin de aportar al tema que se está tratando en el foro, luego hacer clic en: Responder.
Importante:
Consulte la sección Materiales del programa para documentarse acerca del tema de las preguntas del foro.
Pasos para Participar:
1. Clic en el título del foro del compañero y luego en Responder
2. Digitar el contenido con sus respuestas, luego dar clic en enviar.
3. Seleccionar la secuencia de mínimo dos compañeros y posteriormente expresar sus opiniones dando clic en responder.
Vista Aprendiz
Regresar
Chat (0)
ON
Buscar
Vínculos
ESP
8:44 a. m.
17/04/2023

FORO TEMATICO 4

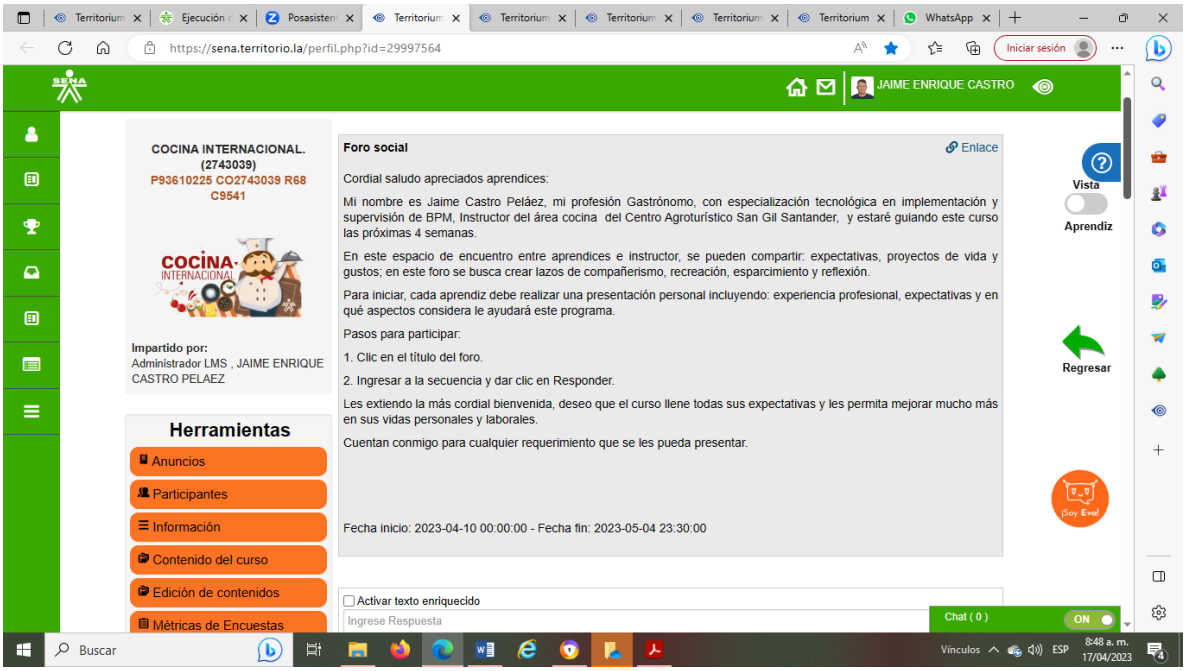


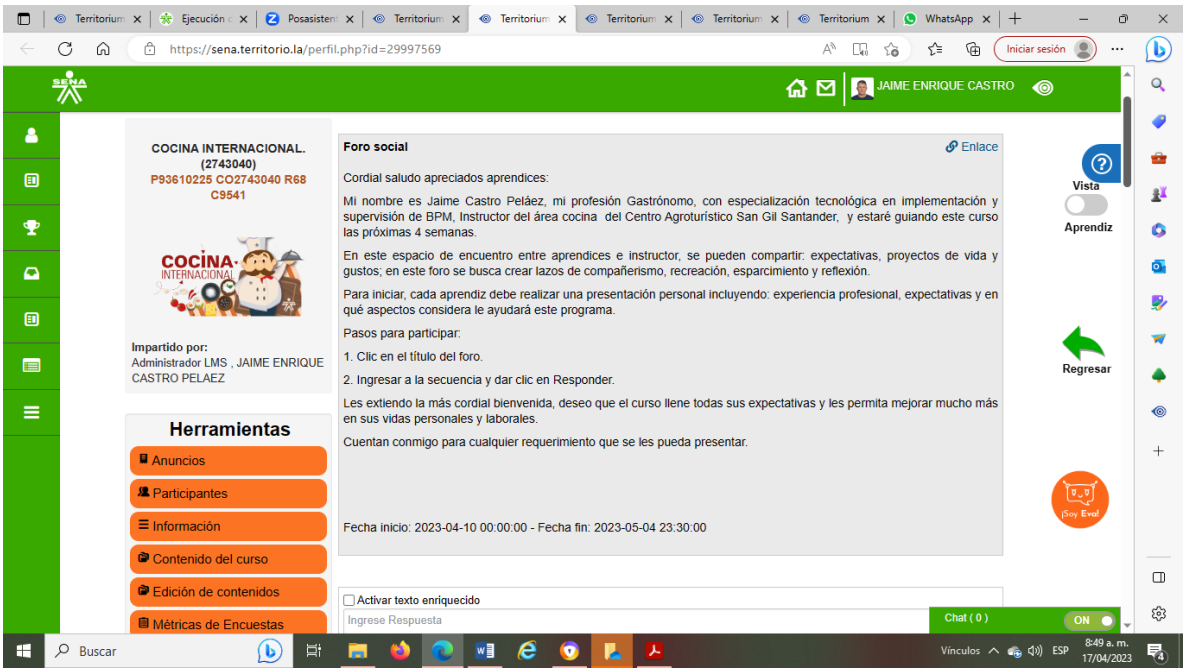


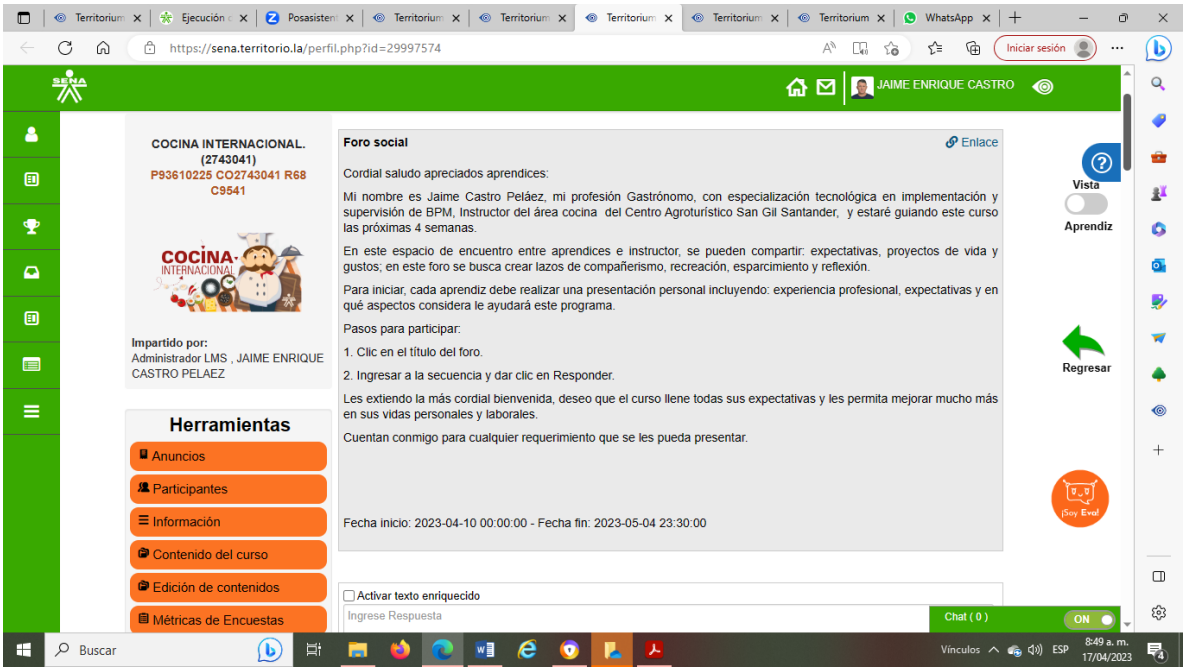

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997574
JAIME ENRIQUE CASTRO
COCINA INTERNACIONAL. (2743041)
P93610225 CO2743041 R68 C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foro Temático: ¿Qué país del mundo ha tenido mayor influencia en el continente americano en cuanto a gastronomía se refiere?
Enlace
Apertura Foro 4
Reciban un cordial saludo, queda abierto nuestro foro temático unidad 4, espacio en el cual deben responder las preguntas planteadas, en base al material y documentos de apoyo del módulo.
En el momento de realizar preparaciones de cocina internacional, es necesario pensar en la influencia que han tenido las cocinas europeas, asiáticas y africanas en el Continente Americano, en la gastronomía de los indígenas, conformando lo que se conoce como la cocina americana.
Este espacio del foro de discusión de ésta actividad girará en torno a las siguientes preguntas:
1. ¿Qué país del mundo ha tenido mayor influencia en el Continente Americano, en cuanto a gastronomía se refiere?
2. Mencione el plato de la gastronomía americana que le gusta y argumente su respuesta.
Recuerde que debe escoger dos de las intervenciones de sus compañeros que se encuentran en la secuencia, seguidamente participe con el fin de aportar al tema que se está tratando en el foro, luego haga clic en responder.
Pasos para Participar:
1. Clic en el título del foro del compañero y luego en Responder
2. Digitar el contenido con sus respuestas, luego dar clic en enviar.
3. Seleccionar la secuencia de mínimo dos compañeros y posteriormente expresar sus opiniones dando clic en responder.
4. Digitar el asunto y el contenido con su aporte luego dar clic en Enviar
Fecha inicio: 2023-04-10 00:00:00 - Fecha fin: 2023-05-04 23:30:00
Vista Aprendiz
Regresar
Chat (0)
ON
Buscar
8:47 a. m. 17/04/2023

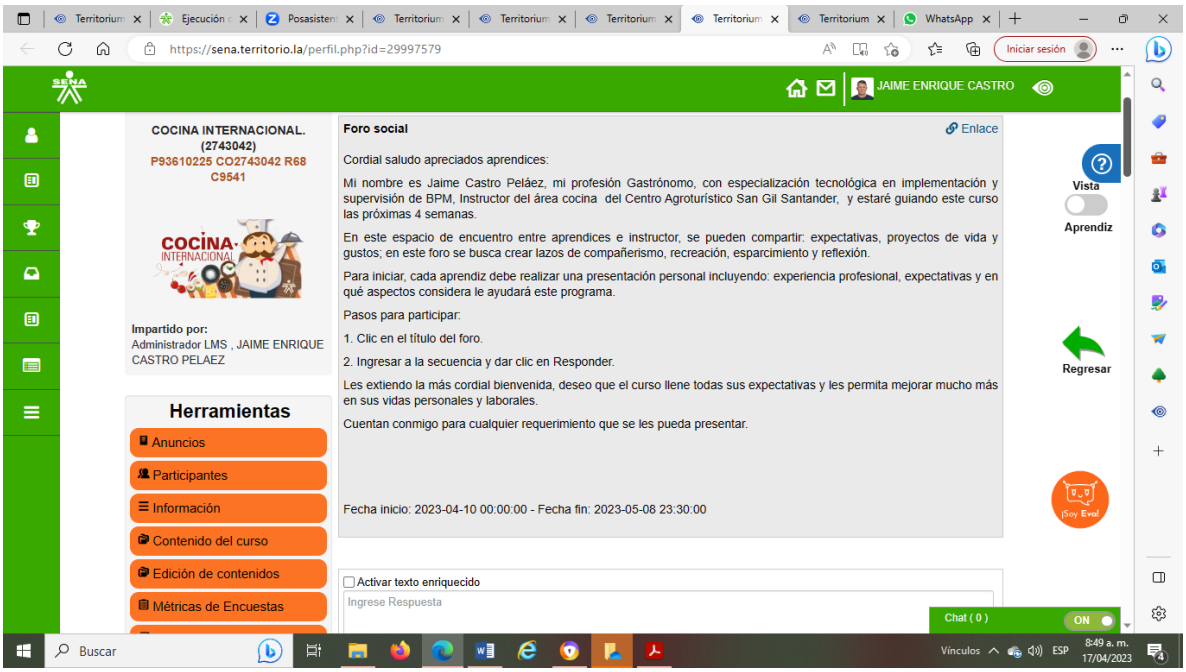

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997579
JAIME ENRIQUE CASTRO
COCINA INTERNACIONAL. (2743042)
P93610225 CO2743042 R68 C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foro Temático: ¿Qué país del mundo ha tenido mayor influencia en el continente americano en cuanto a gastronomía se refiere?
Enlace
Apertura Foro 4
Reciban un cordial saludo, queda abierto nuestro foro temático unidad 4, espacio en el cual deben responder las preguntas planteadas, en base al material y documentos de apoyo del módulo.
En el momento de realizar preparaciones de cocina internacional, es necesario pensar en la influencia que han tenido las cocinas europeas, asiáticas y africanas en el Continente Americano, en la gastronomía de los indígenas, conformando lo que se conoce como la cocina americana.
Este espacio del foro de discusión de ésta actividad girará en torno a las siguientes preguntas:
1. ¿Qué país del mundo ha tenido mayor influencia en el Continente Americano, en cuanto a gastronomía se refiere?
2. Mencione el plato de la gastronomía americana que le gusta y argumente su respuesta.
Recuerde que debe escoger dos de las intervenciones de sus compañeros que se encuentran en la secuencia, seguidamente participe con el fin de aportar al tema que se está tratando en el foro, luego haga clic en responder.
Pasos para Participar:
1. Clic en el título del foro del compañero y luego en Responder
2. Digitar el contenido con sus respuestas, luego dar clic en enviar.
3. Seleccionar la secuencia de mínimo dos compañeros y posteriormente expresar sus opiniones dando clic en responder.
4. Digitar el asunto y el contenido con su aporte luego dar clic en Enviar
Fecha inicio: 2023-04-10 00:00:00 - Fecha fin: 2023-05-04 23:30:00
Vista Aprendiz
Regresar
Chat (0)
ON
Buscar
8:47 a. m. 17/04/2023

APERTURA FORO SOCIAL

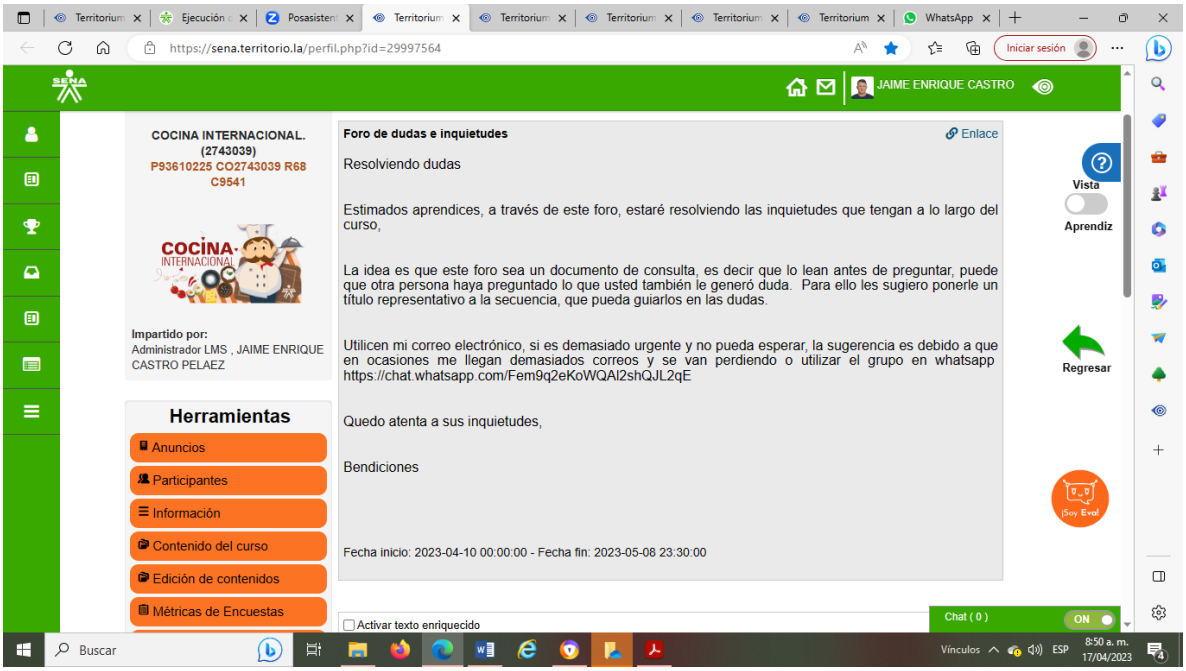


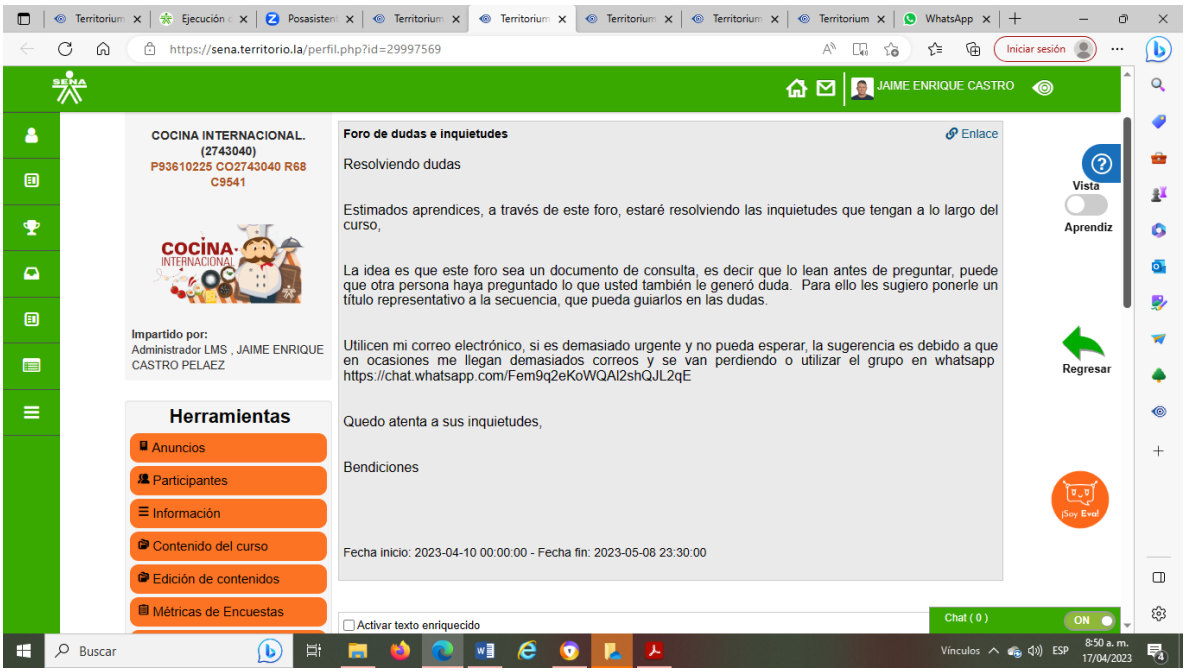


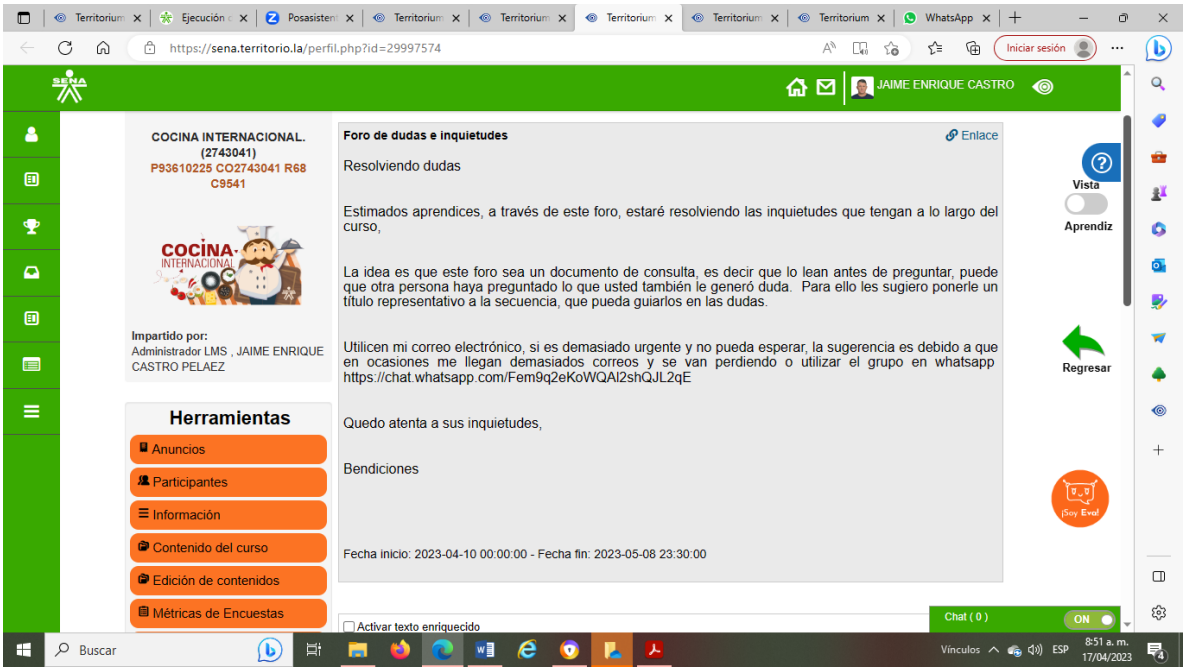

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997574
JAIME ENRIQUE CASTRO
COCINA INTERNACIONAL. (2743041)
P93610225 CO2743041 R68 C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
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.
Fecha inicio: 2023-04-10 00:00:00 - Fecha fin: 2023-05-04 23:30:00
Vista
Aprendiz
Regresar
Activar texto enriquecido
Ingrese Respuesta
Chat (0)
ON
Buscar
8:49 a. m.
17/04/2023

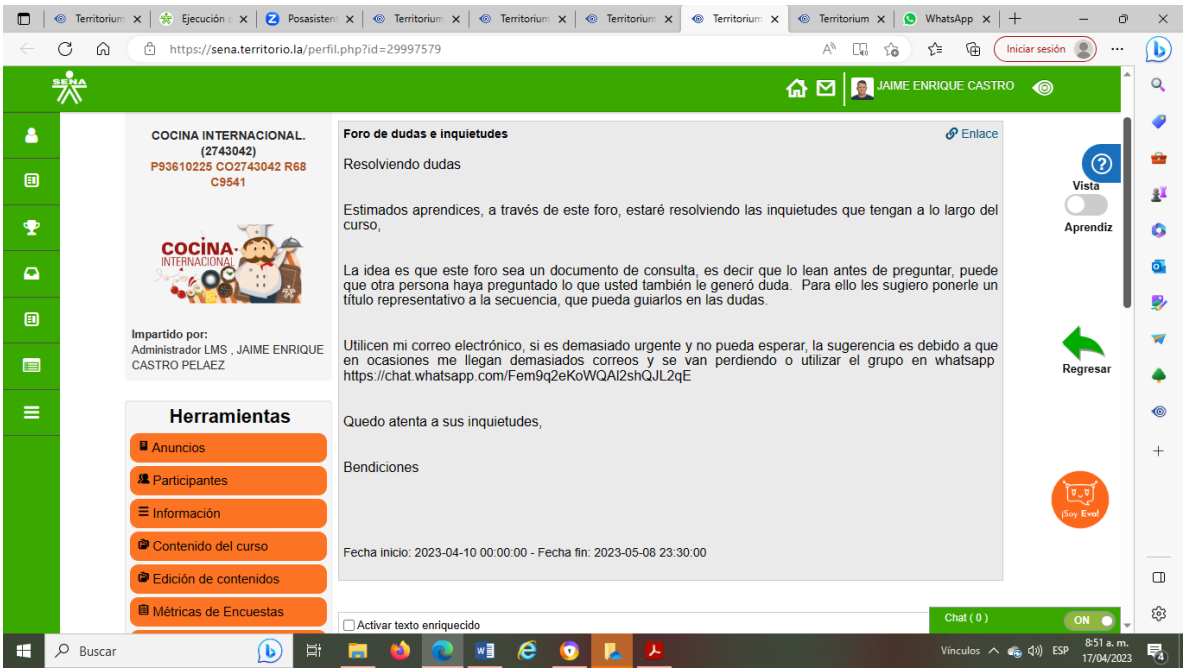

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997579
JAIME ENRIQUE CASTRO
COCINA INTERNACIONAL. (2743042)
P93610225 CO2743042 R68 C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
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.
Fecha inicio: 2023-04-10 00:00:00 - Fecha fin: 2023-05-08 23:30:00
Vista
Aprendiz
Regresar
Activar texto enriquecido
Ingrese Respuesta
Chat (0)
ON
Buscar
8:49 a. m.
17/04/2023

APERTURA FOROS DUDAS

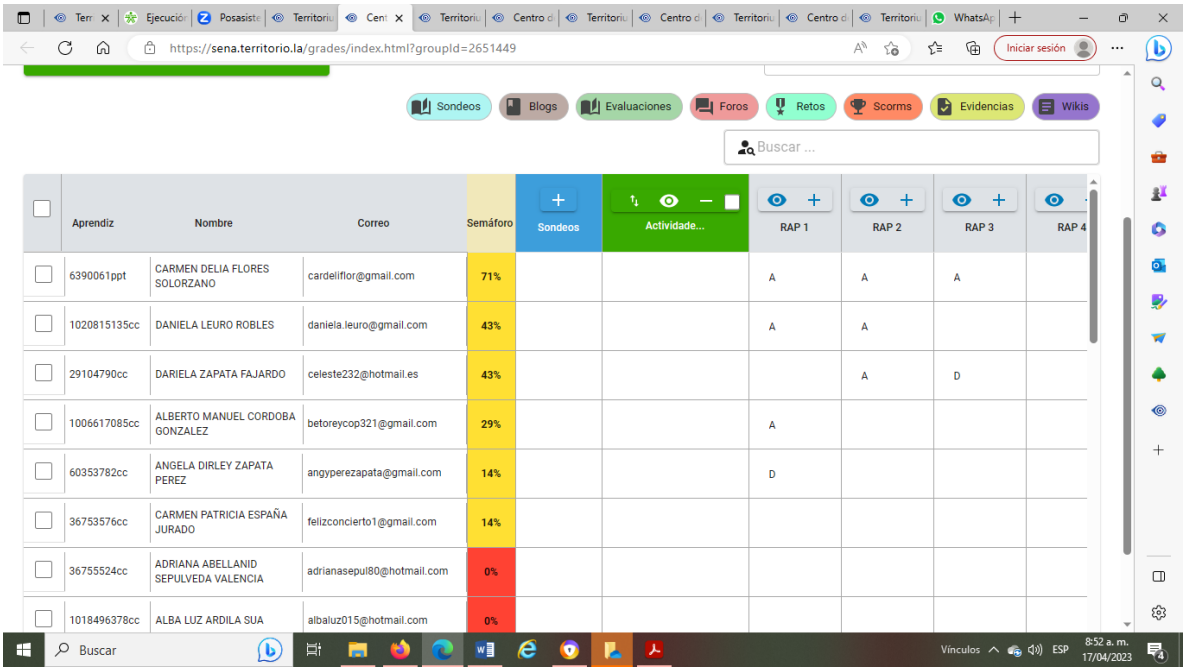


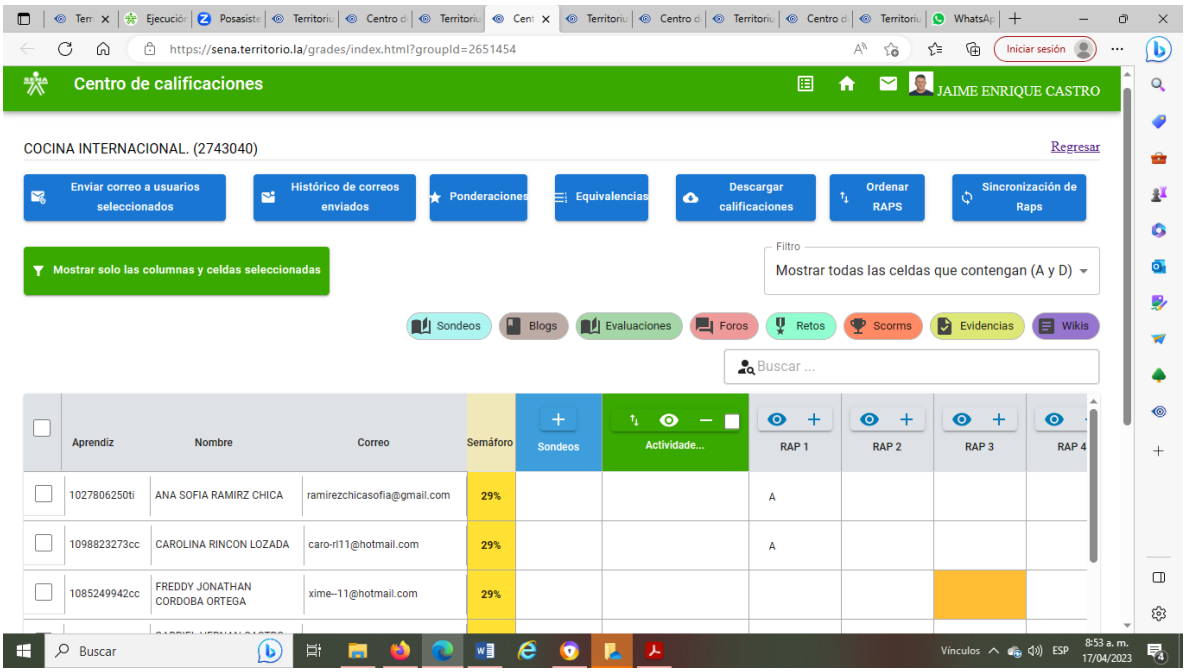


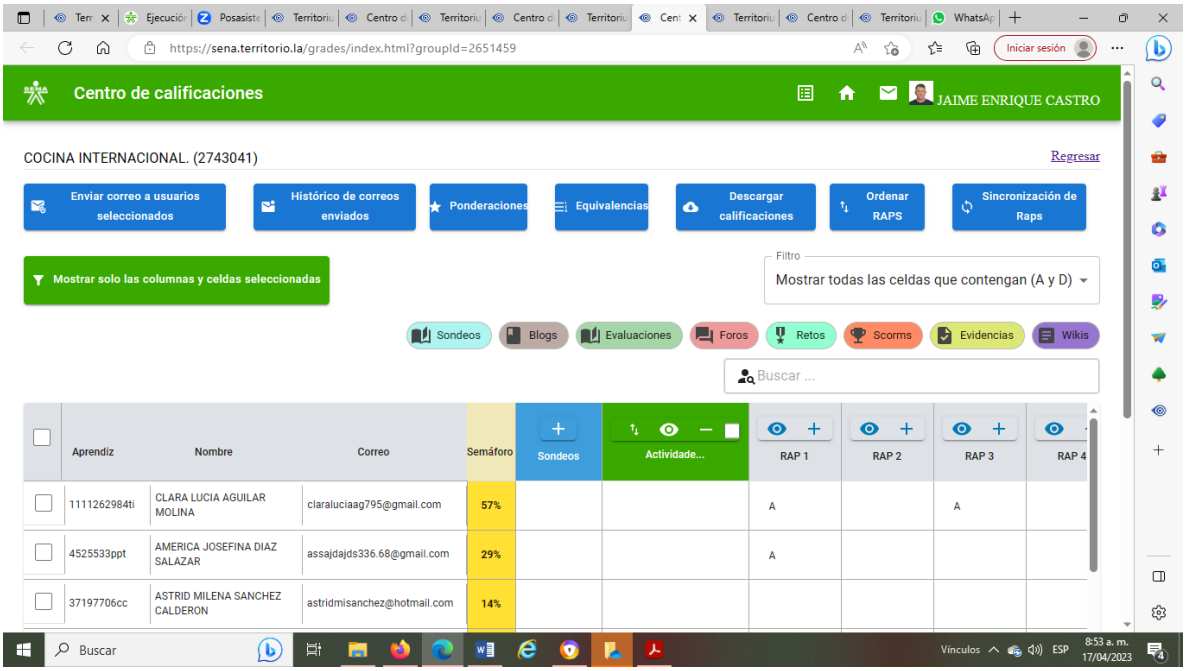

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997574
JAIME ENRIQUE CASTRO
COCINA INTERNACIONAL. (2743041)
P93610225 CO2743041 R68 C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
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/Fem9q2eKoWQAl2shQJL2qE
Quedo atenta a sus inquietudes,
Bendiciones
Fecha inicio: 2023-04-10 00:00:00 - Fecha fin: 2023-05-08 23:30:00
Vista Aprendiz
Regresar
Activar texto enriquecido
Chat (0)
ON
Buscar
8:51 a. m. 17/04/2023

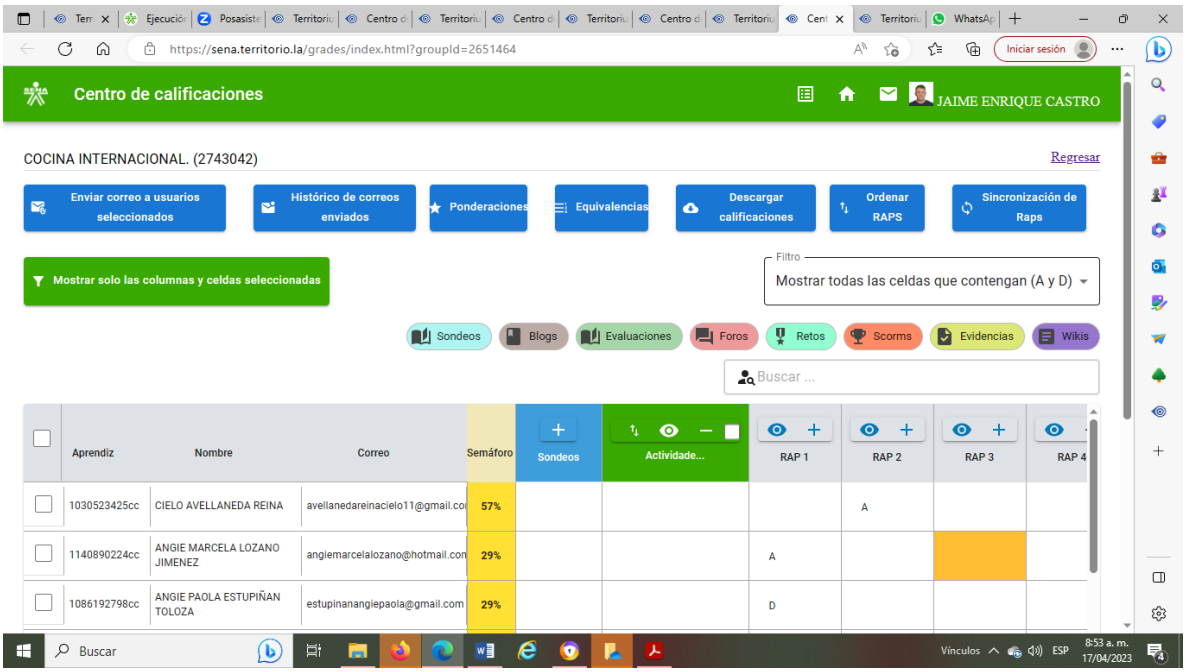

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=29997579
JAIME ENRIQUE CASTRO
COCINA INTERNACIONAL. (2743042)
P93610225 CO2743042 R68 C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
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/Fem9q2eKoWQAl2shQJL2qE
Quedo atenta a sus inquietudes,
Bendiciones
Fecha inicio: 2023-04-10 00:00:00 - Fecha fin: 2023-05-08 23:30:00
Vista Aprendiz
Regresar
Activar texto enriquecido
Chat (0)
ON
Buscar
8:51 a. m. 17/04/2023

ADECUACION CENTRO DE CALIFICACIONES

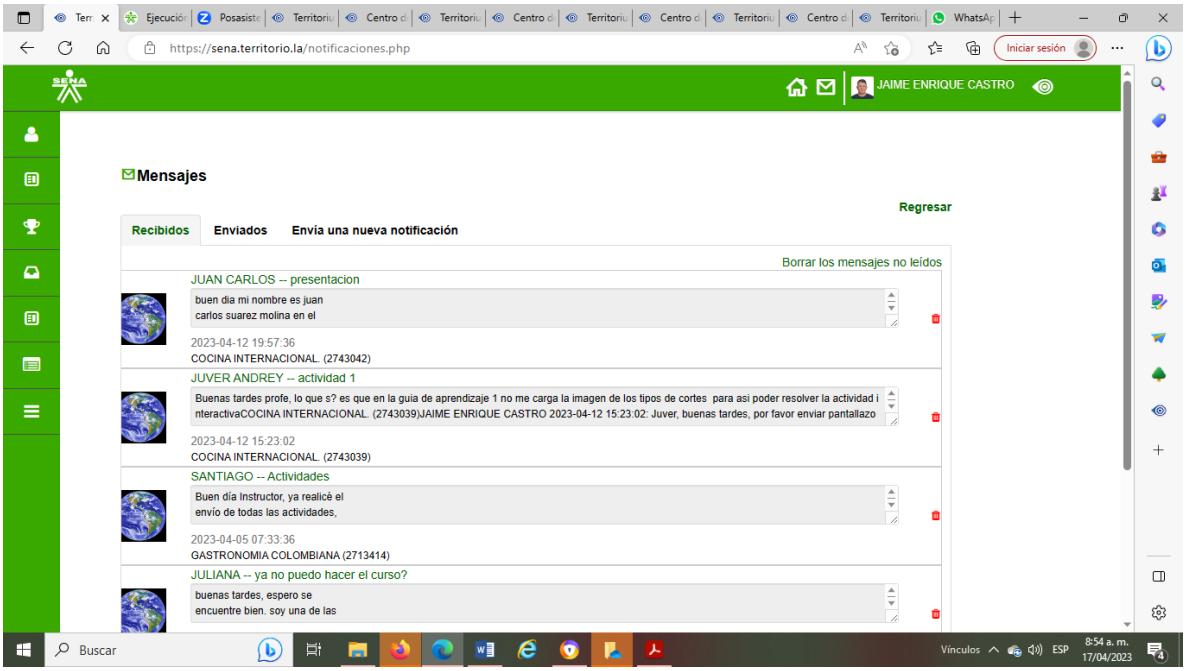


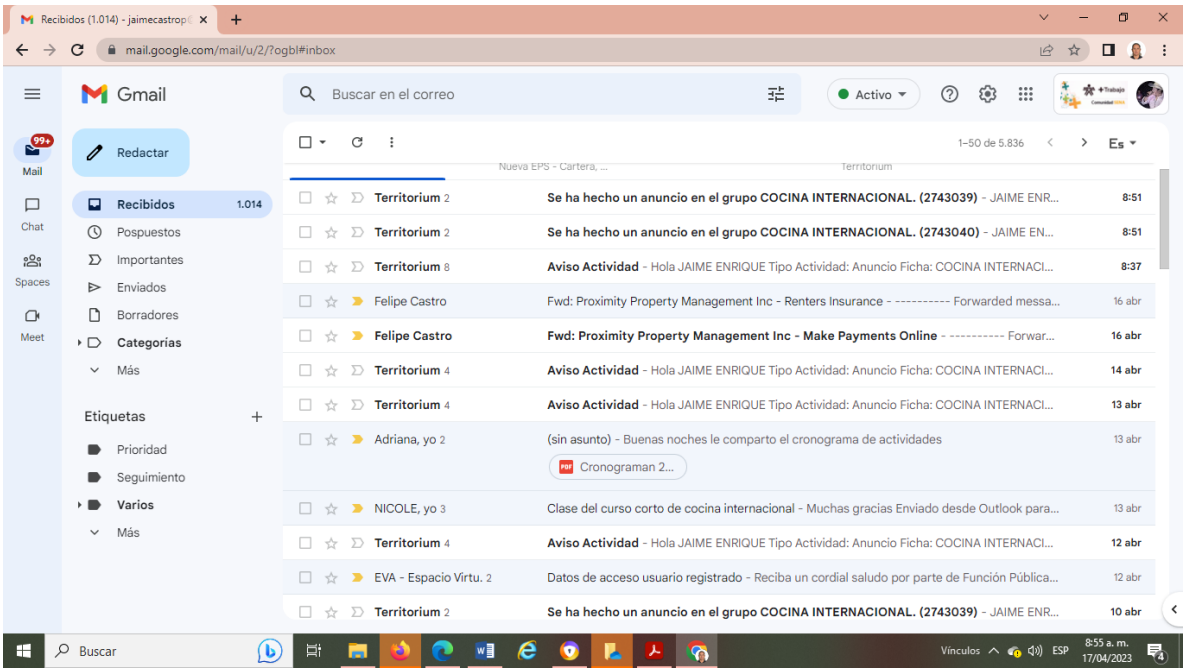



https://sena.territorio.la/grades/index.html?groupId=2651459
Iniciar sesión
Centro de calificaciones
JAIME ENRIQUE CASTRO
COCINA INTERNACIONAL. (2743041)
Regresar
Enviar correo a usuarios seleccionados
Histórico de correos enviados
Ponderaciones
Equivalencias
Descargar calificaciones
Ordenar RAPS
Sincronización 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...
RAP 1
RAP 2
RAP 3
RAP 4
1111262984ti
CLARA LUCIA AGUILAR MOLINA
claraluciaag795@gmail.com
57%
A
A
4525533ppt
AMERICA JOSEFINA DIAZ SALAZAR
assajdajds336.68@gmail.com
29%
A
37197706cc
ASTRID MILENA SANCHEZ CALDERON
astridmisanchez@hotmail.com
14%
Buscar
Vínculos
ESP
8:53 a. m.
17/04/2023

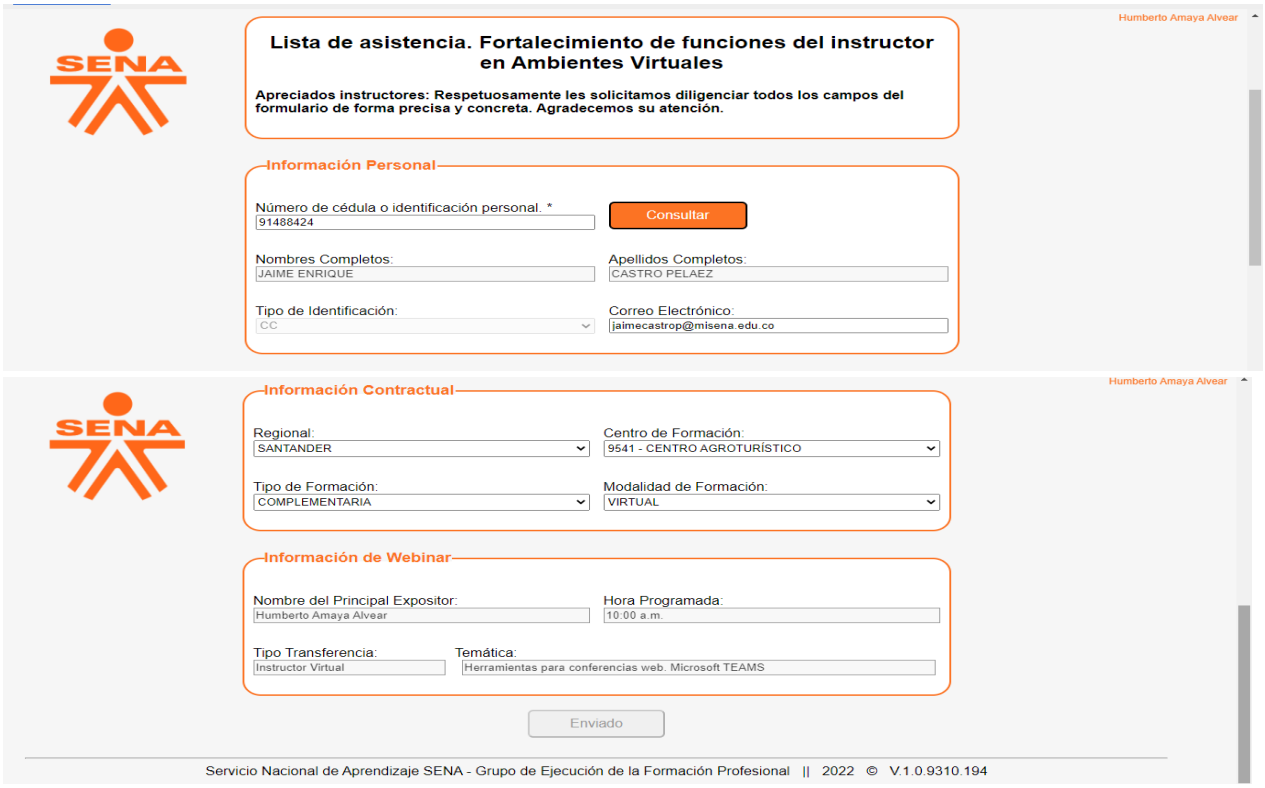

https://sena.territorio.la/grades/index.html?groupId=2651464
Iniciar sesión
Centro de calificaciones
JAIME ENRIQUE CASTRO
COCINA INTERNACIONAL. (2743042)
Regresar
Enviar correo a usuarios seleccionados
Histórico de correos enviados
Ponderaciones
Equivalencias
Descargar calificaciones
Ordenar RAPS
Sincronización 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...
RAP 1
RAP 2
RAP 3
RAP 4
1030523425cc
CIELO AVELLANEDA REINA
57%
A
1140890224cc
ANGIE MARCELA LOZANO JIMENEZ
29%
A
1086192798cc
ANGIE PAOLA ESTUPIÑAN TOLOZA
29%
D
Buscar
Vínculos
ESP
8:53 a. m.
17/04/2023

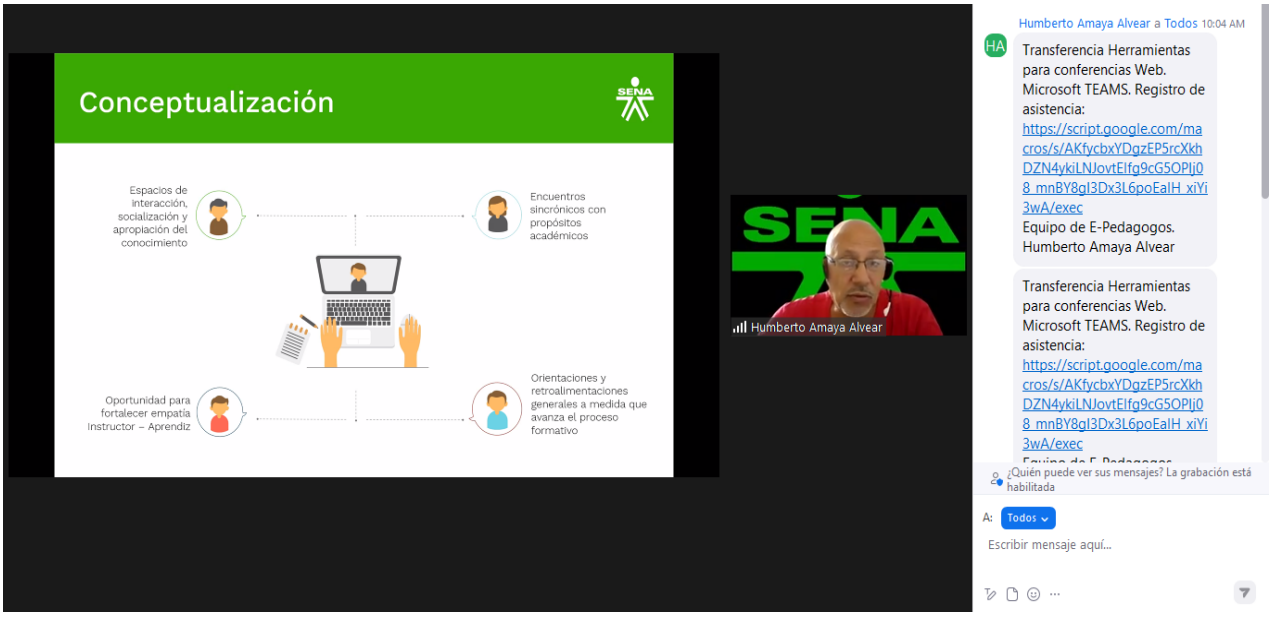
INTERACCION CON APRENDICES



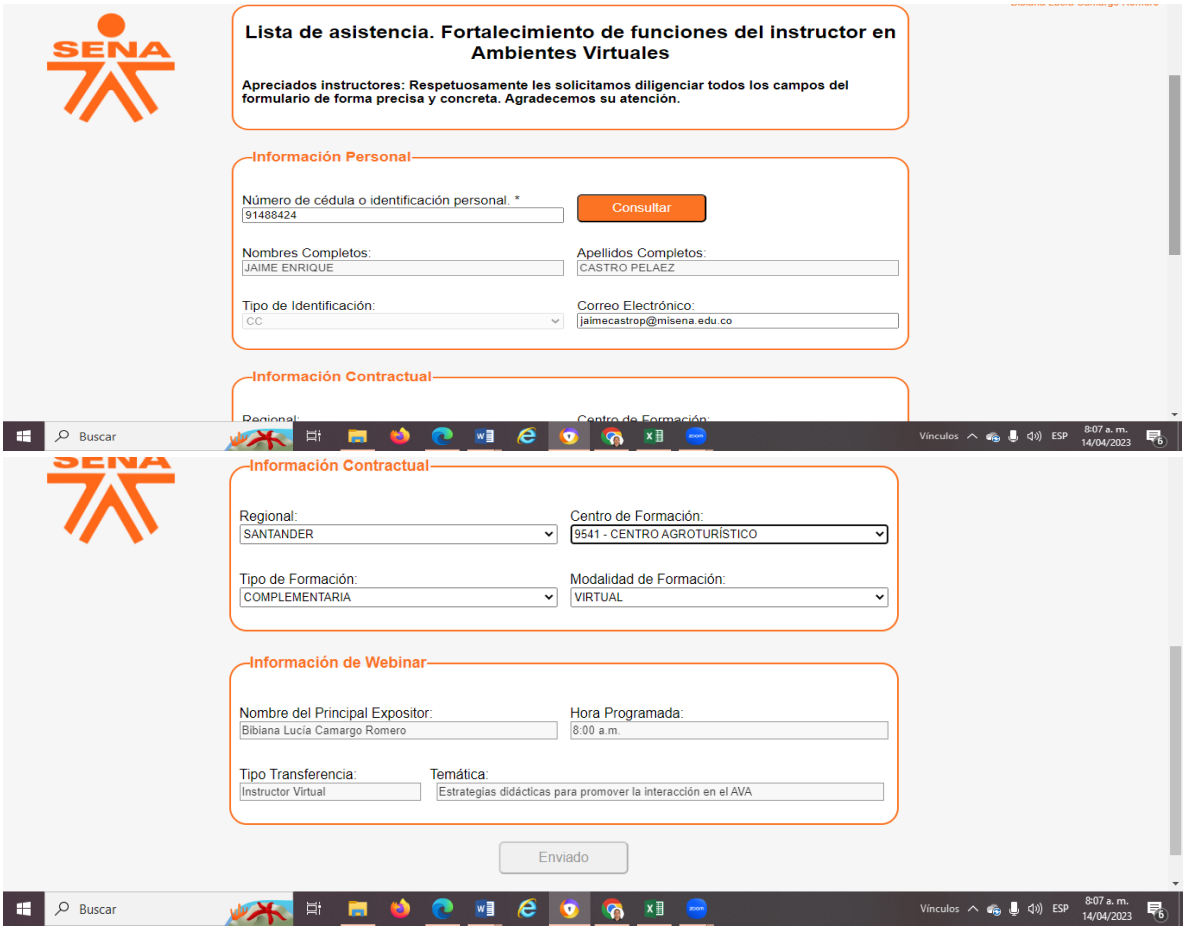


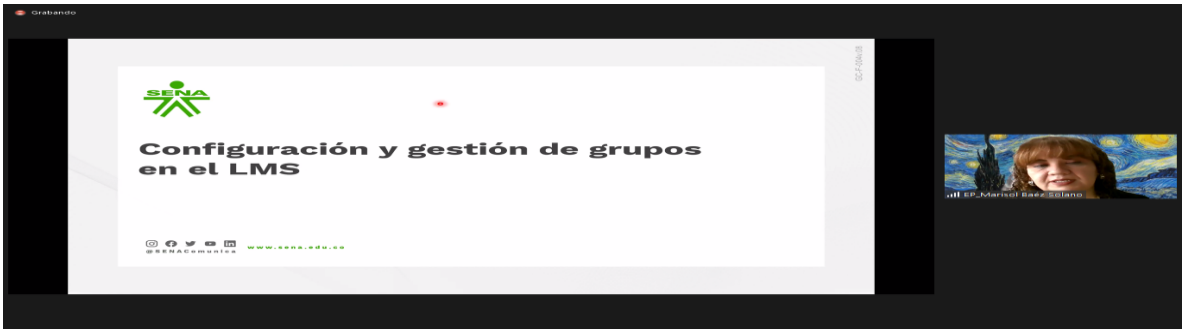
PARTICIPACION CHARLAS E-PEDAGOGOS

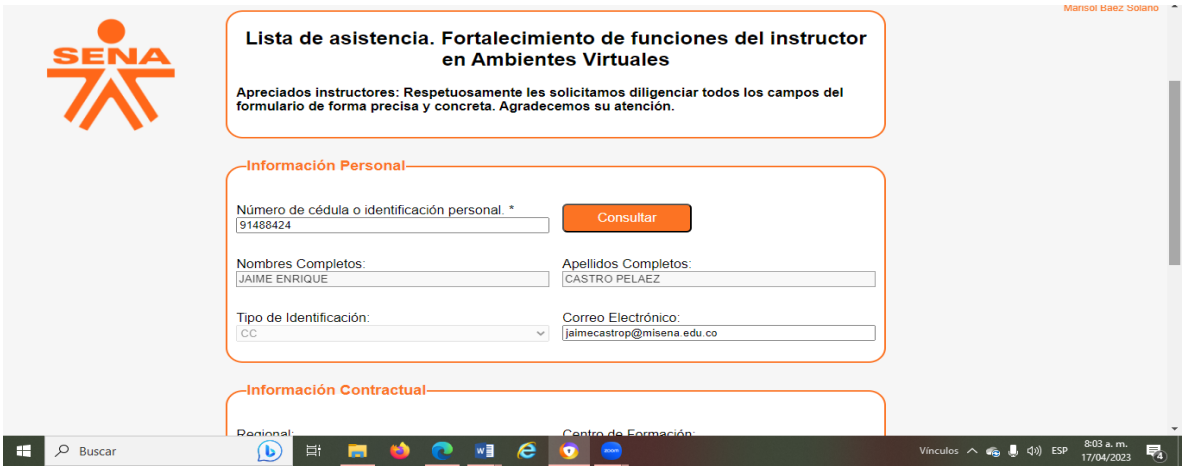


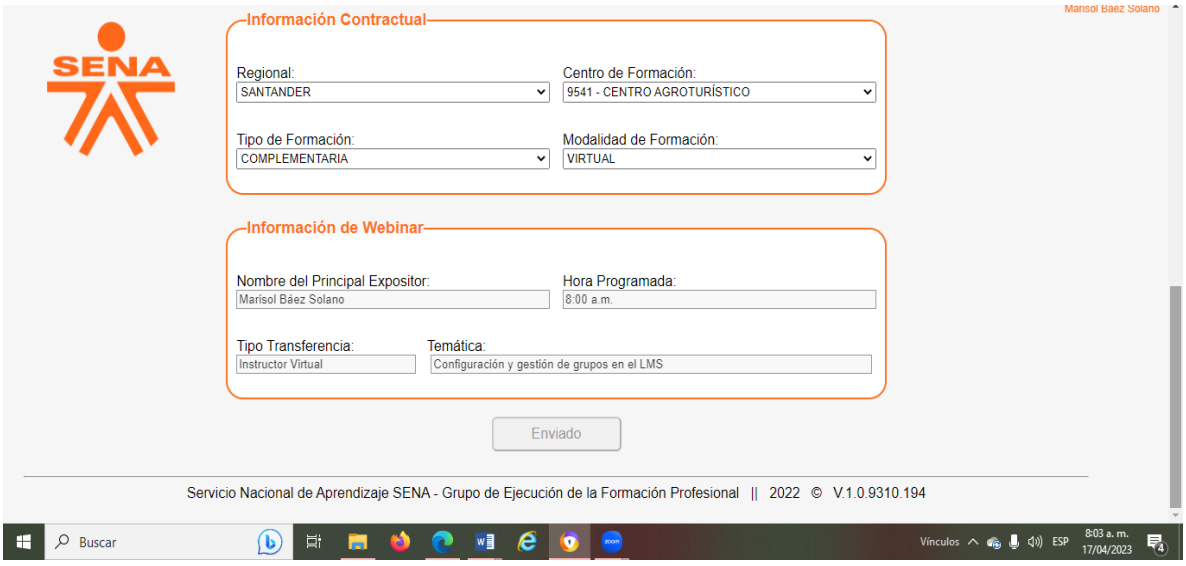



Grabando
Usted está viendo la pantalla de EP_Bibiana Camargo
Opciones de vista
Vista
Activar mi audio con (Alt+A). O bien mantenga presionada la tecla ESPACIO para activar temporalmente.
Objetivo
Orientar a los instructores sobre los lineamientos institucionales y acciones técnico - pedagógicas a efectuar durante el proceso formativo desarrollado en la plataforma institucional (Territorium).
EP_Bibiana Camargo
Reactivar audio
Iniciar vídeo
Participantes
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. *
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:
Buscar
Vínculos
ESP
8:07 a. m.
14/04/2023
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:
Bibiana Lucía Camargo Romero
Hora Programada:
8:00 a.m.
Tipo Transferencia:
Instructor Virtual
Temática:
Estrategias didácticas para promover la interacción en el AVA
Enviado
Buscar
Vínculos
ESP
8:07 a. m.
14/04/2023







CONTRATISTA- JAIME CASTRO PELÁEZ
CONTRATO 4524716

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/04/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2023 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 : 6,00

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 : 6,00

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 : 6,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2743040 - COCINA INTERNACIONAL.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 30,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2743041 - COCINA INTERNACIONAL.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 30,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2743039 - COCINA INTERNACIONAL.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 30,00

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 : 6,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2743042 - COCINA INTERNACIONAL.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 30,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 144,00

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

mipg modelo integrado de planeación y gestión

El servicio público es de todos | Función Pública

Verificado el aplicativo del Modelo Integrado de Planeación y Gestión

Hace constar que:

JAIME CASTRO

C.C 91.488.424

Participó y completó con éxito los 8 módulos del curso virtual del Modelo Integrado de Planeación y Gestión - MIPG

MIPG VERSIÓN II (2021)

Bogotá D.C., 12 de abril 2023

María del Pilar García González
Directora de Gestión y Desempeño Institucional

Código: 76104937000

Fundamentos Generales | Talento Humano | Direccionamiento estratégico | Gestión con valores para resultados | Evaluación de resultados | Información y comunicación | Gestión del conocimiento | Control interno