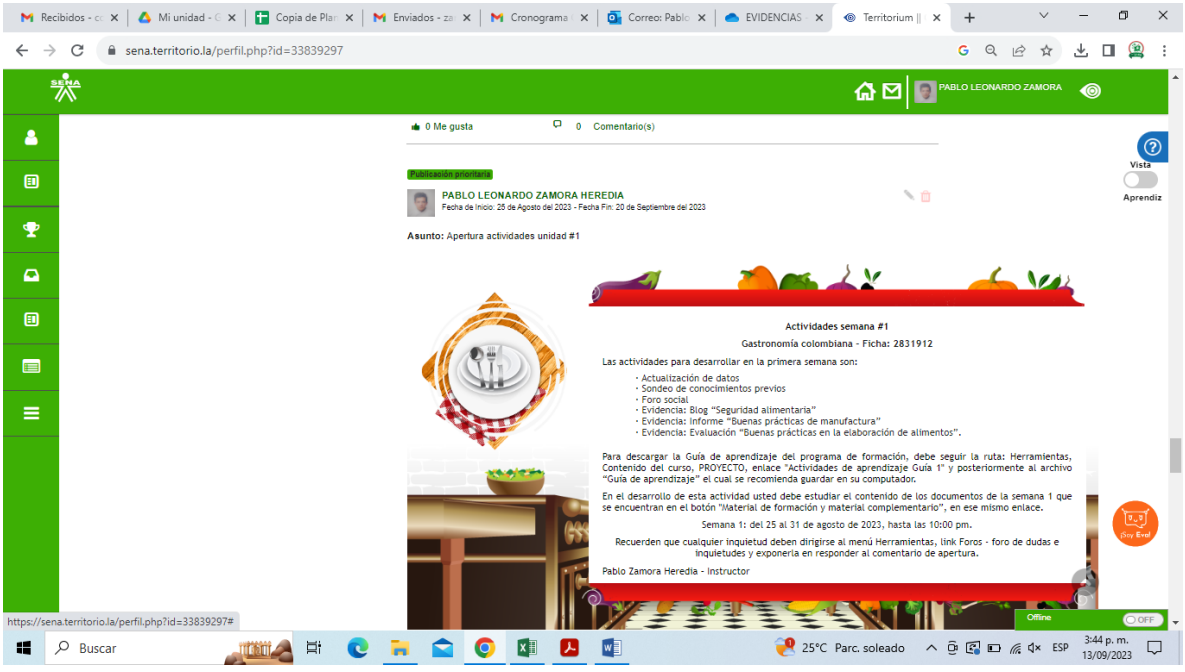
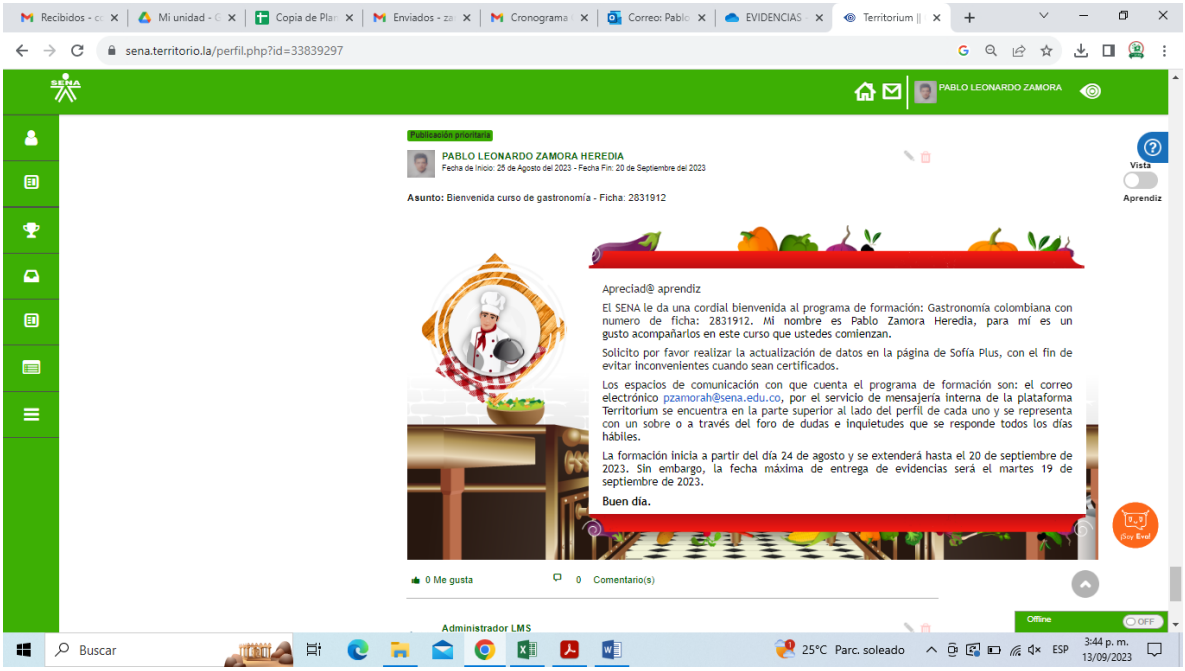
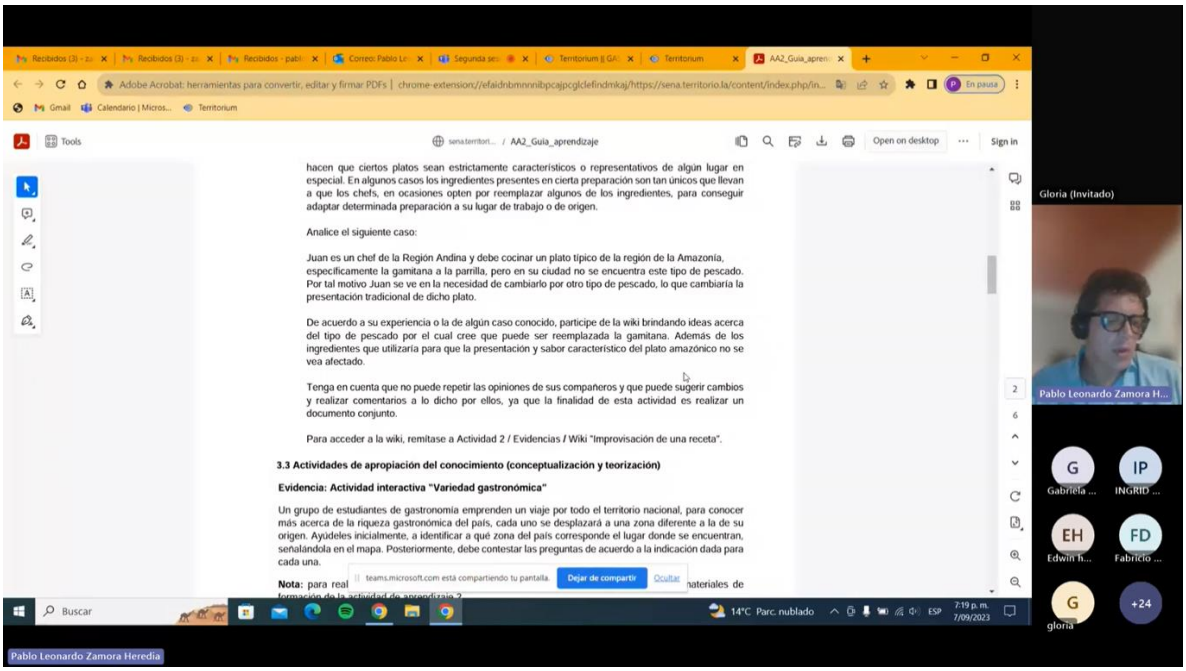
2831912 – Gastronomía colombiana

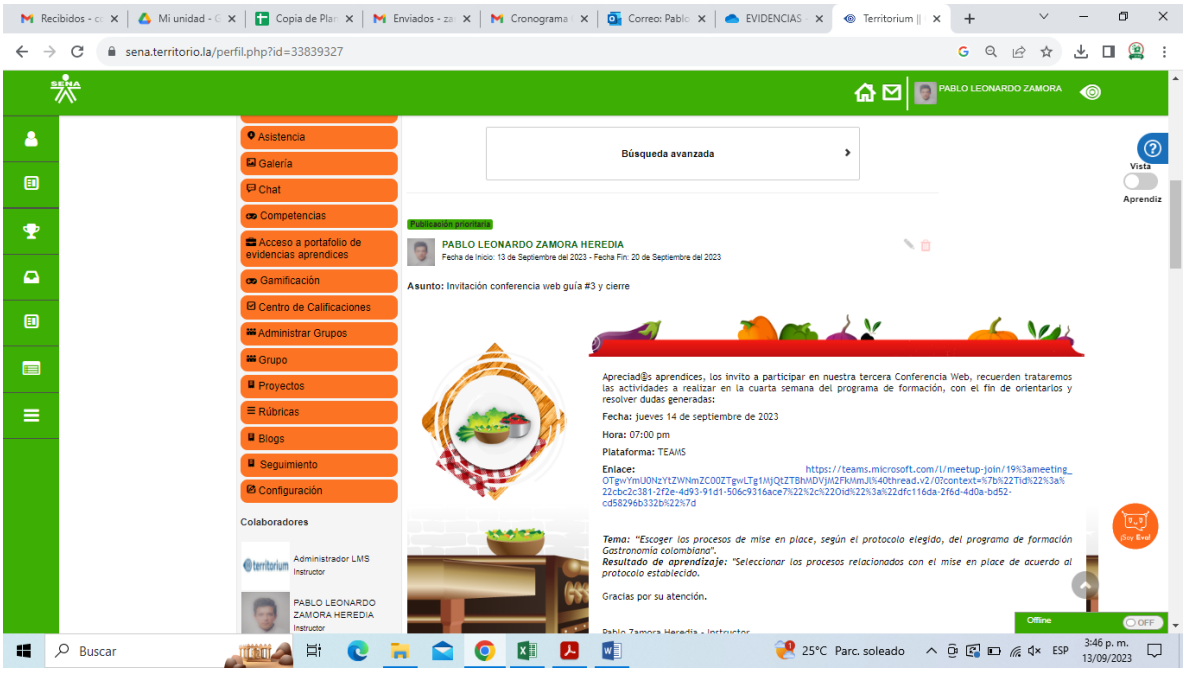


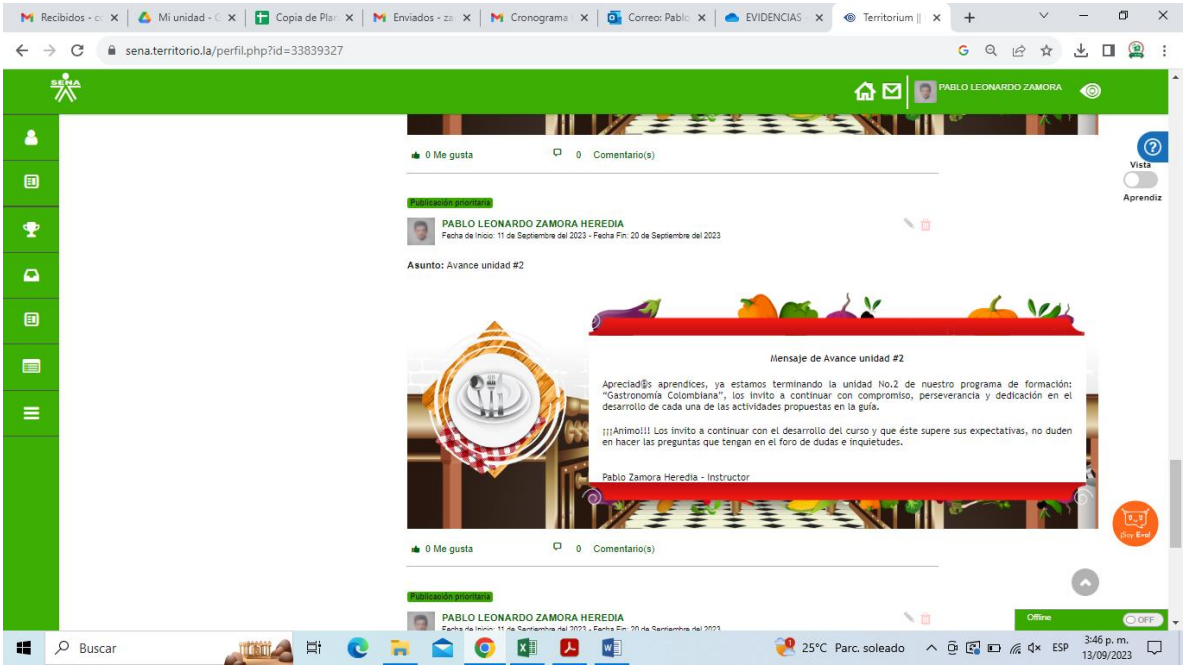


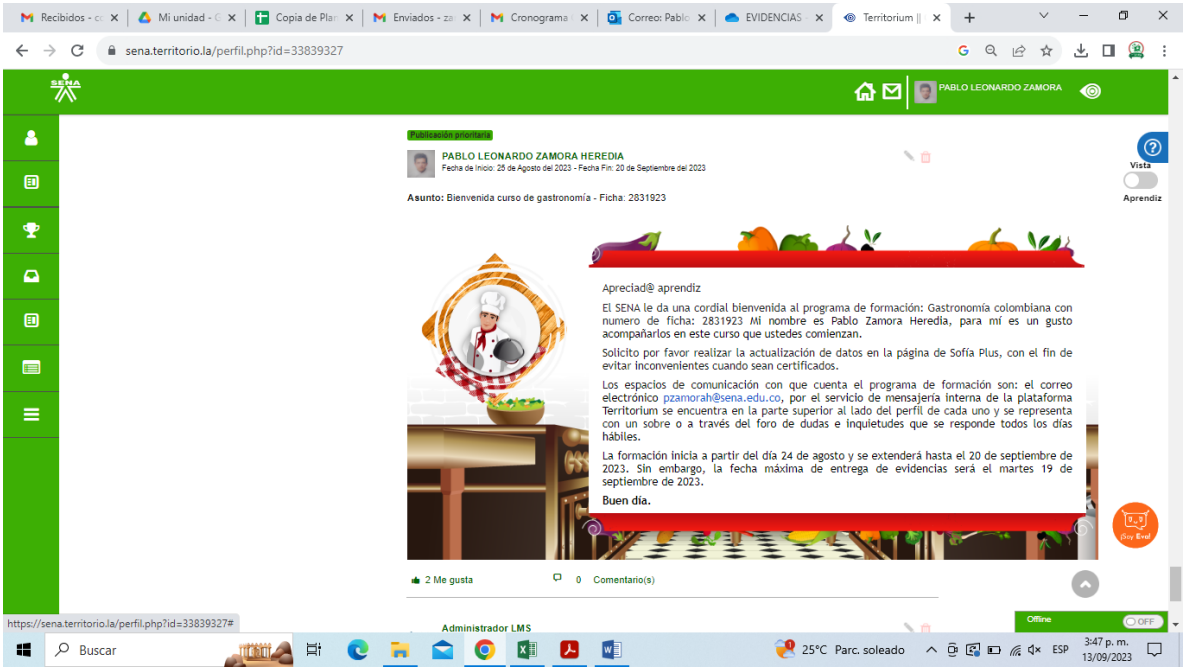

sena.territorio.la/perfil.php?id=33839297
PABLO LEONARDO ZAMORA
Publicación prioritaria
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Fecha de Inicio: 25 de Agosto del 2023 - Fecha Fin: 20 de Septiembre del 2023
Asunto: Bienvenida curso de gastronomía - Ficha: 2831912
Vista
Aprendiz
Apreciad@ aprendiz
El SENA le da una cordial bienvenida al programa de formación: Gastronomía colombiana con numero de ficha: 2831912. Mi nombre es Pablo Zamora Heredia, para mí es un gusto acompañarlos en este curso que ustedes comienzan.
Solicito por favor realizar la actualización de datos en la página de Sofía Plus, con el fin de evitar inconvenientes cuando sean certificados.
Los espacios de comunicación con que cuenta el programa de formación son: el correo electrónico pzamorah@sena.edu.co, por el servicio de mensajería interna de la plataforma Territorium se encuentra en la parte superior al lado del perfil de cada uno y se representa con un sobre o a través del foro de dudas e inquietudes que se responde todos los días hábiles.
La formación inicia a partir del día 24 de agosto y se extenderá hasta el 20 de septiembre de 2023. Sin embargo, la fecha máxima de entrega de evidencias será el martes 19 de septiembre de 2023.
Buen día.
0 Me gusta
0 Comentario(s)
Administrador LMS
Offline
Buscar
25°C Parc. soleado
ESP
3:44 p. m.
13/09/2023

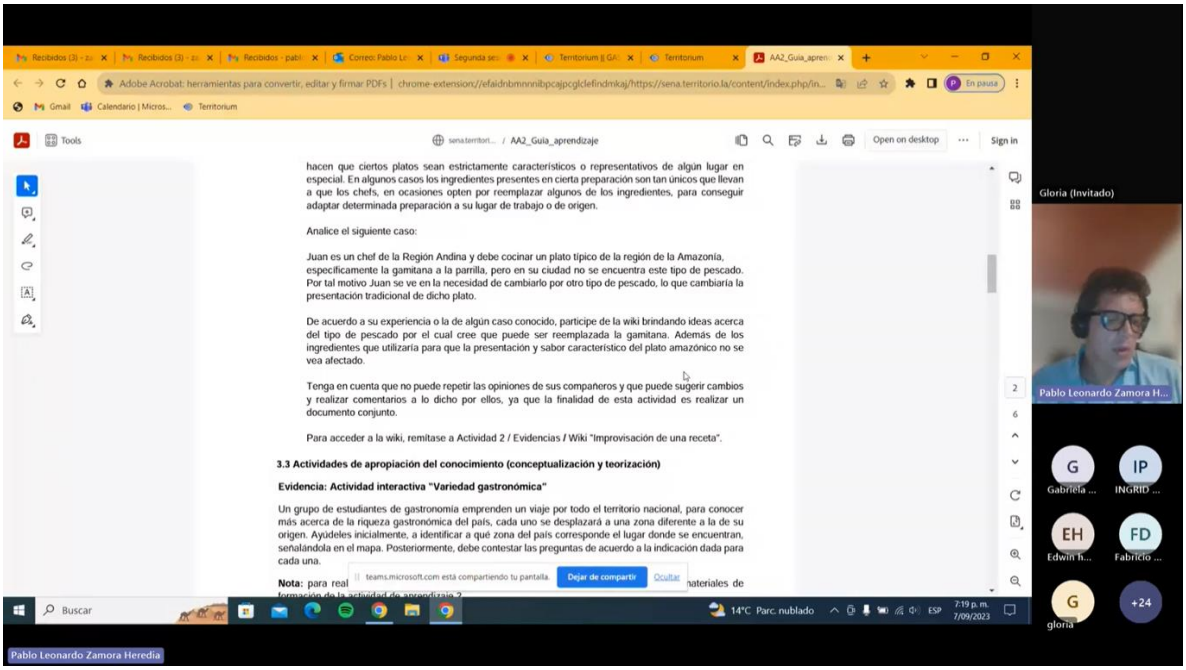

Tools
AA2_Guia_aprendizaje
Open on desktop
Sign in
hacen que ciertos platos sean estrictamente característicos o representativos de algún lugar en especial. En algunos casos los ingredientes presentes en cierta preparación son tan únicos que llevan a que los chefs, en ocasiones opten por reemplazar algunos de los ingredientes, para conseguir adaptar determinada preparación a su lugar de trabajo o de origen.
Analice el siguiente caso:
Juan es un chef de la Región Andina y debe cocinar un plato típico de la región de la Amazonia, específicamente la gamitana a la parrilla, pero en su ciudad no se encuentra este tipo de pescado. Por tal motivo Juan se ve en la necesidad de cambiarlo por otro tipo de pescado, lo que cambiaría la presentación tradicional de dicho plato.
De acuerdo a su experiencia o la de algún caso conocido, participe de la wiki brindando ideas acerca del tipo de pescado por el cual cree que puede ser reemplazada la gamitana. Además de los ingredientes que utilizaría para que la presentación y sabor característico del plato amazónico no se vea afectado.
Tenga en cuenta que no puede repetir las opiniones de sus compañeros y que puede sugerir cambios y realizar comentarios a lo dicho por ellos, ya que la finalidad de esta actividad es realizar un documento conjunto.
Para acceder a la wiki, remítase a Actividad 2 / Evidencias / Wiki "Improvisación de una receta".
3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)
Evidencia: Actividad interactiva "Variedad gastronómica"
Un grupo de estudiantes de gastronomía emprenden un viaje por todo el territorio nacional, para conocer más acerca de la riqueza gastronómica del país, cada uno se desplazará a una zona diferente a la de su origen. Ayúdeles inicialmente, a identificar a qué zona del país corresponde el lugar donde se encuentran, señalándola en el mapa. Posteriormente, debe contestar las preguntas de acuerdo a la indicación dada para cada una.
Nota: para real
teams.microsoft.com está compartiendo tu pantalla
Dejar de compartir
Ocultar
Gloria (Invitado)
Pablo Leonardo Zamora H...
Gabriela ...
INGRID ...
Edwin h...
Fabricio ...
gloria
+24
Buscar
14°C Parc. nublado
ESP
7:19 p. m.
7/09/2023
Pablo Leonardo Zamora Heredia

2831923 – Gastronomía colombiana



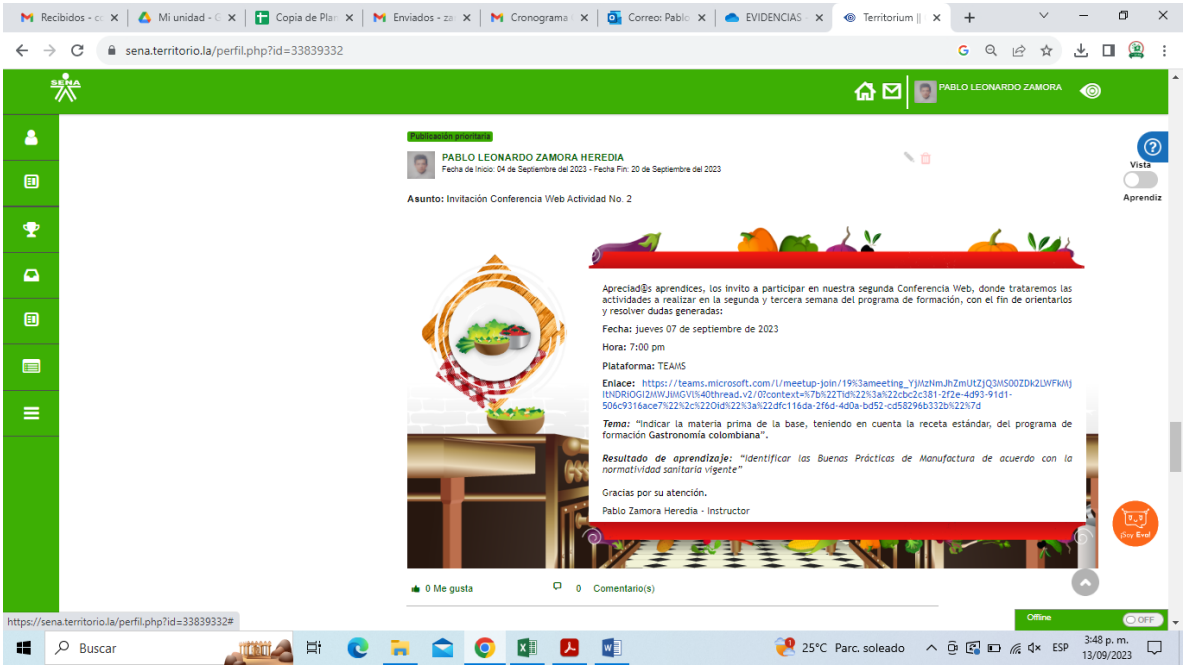


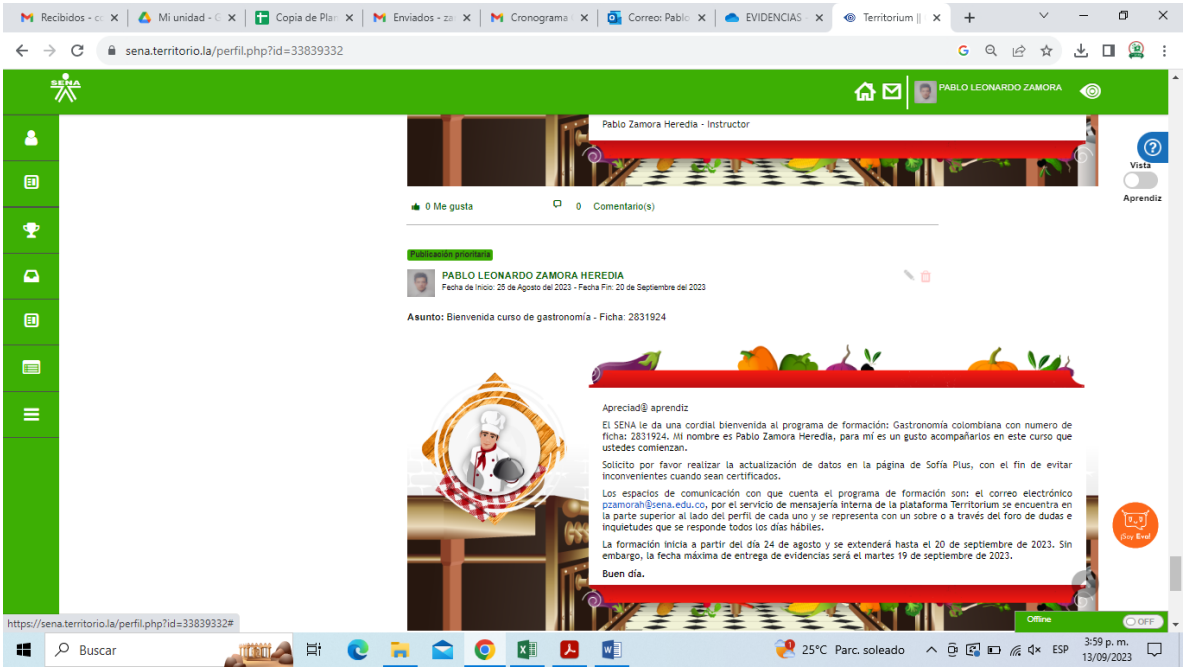

sena.territorio.la/perfil.php?id=33839327
PABLO LEONARDO ZAMORA
Publicación prioritaria
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Fecha de Inicio: 25 de Agosto del 2023 - Fecha Fin: 20 de Septiembre del 2023
Asunto: Bienvenida curso de gastronomía - Ficha: 2831923
Vista
Aprendiz
Apreciad@ aprendiz
El SENA le da una cordial bienvenida al programa de formación: Gastronomía colombiana con numero de ficha: 2831923 Mi nombre es Pablo Zamora Heredia, para mí es un gusto acompañarlos en este curso que ustedes comienzan.
Solicito por favor realizar la actualización de datos en la página de Sofía Plus, con el fin de evitar inconvenientes cuando sean certificados.
Los espacios de comunicación con que cuenta el programa de formación son: el correo electrónico pzamorah@sena.edu.co, por el servicio de mensajería interna de la plataforma Territorium se encuentra en la parte superior al lado del perfil de cada uno y se representa con un sobre o a través del foro de dudas e inquietudes que se responde todos los días hábiles.
La formación inicia a partir del día 24 de agosto y se extenderá hasta el 20 de septiembre de 2023. Sin embargo, la fecha máxima de entrega de evidencias será el martes 19 de septiembre de 2023.
Buen día.
2 Me gusta
0 Comentario(s)
Administrador LMS
Offline
Buscar
25°C Parc. soleado
ESP
3:47 p. m.
13/09/2023

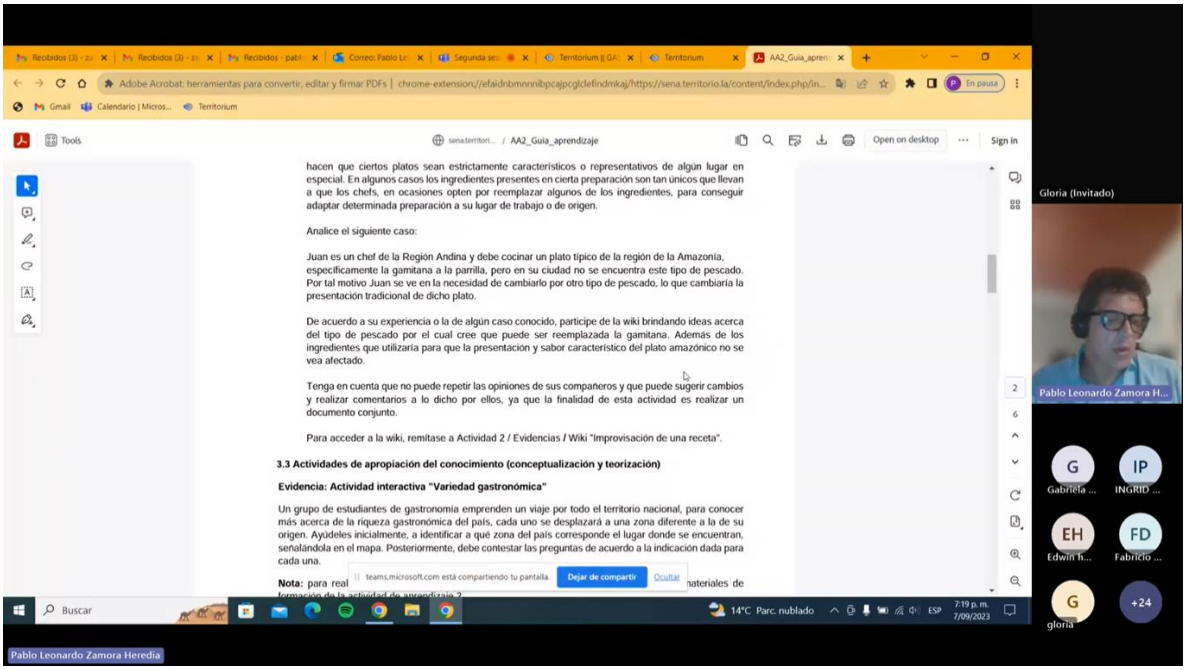

Adobe Acrobat: herramientas para convertir, editar y firmar PDFs | chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://sena.territorio.la/content/index.php/in...
Tools
AA2_Guia_aprendizaje
Open on desktop
Sign in
hacen que ciertos platos sean estrictamente característicos o representativos de algún lugar en especial. En algunos casos los ingredientes presentes en cierta preparación son tan únicos que llevan a que los chefs, en ocasiones opten por reemplazar algunos de los ingredientes, para conseguir adaptar determinada preparación a su lugar de trabajo o de origen.
Analice el siguiente caso:
Juan es un chef de la Región Andina y debe cocinar un plato típico de la región de la Amazonía, específicamente la gamitana a la parrilla, pero en su ciudad no se encuentra este tipo de pescado. Por tal motivo Juan se ve en la necesidad de cambiarlo por otro tipo de pescado, lo que cambiaría la presentación tradicional de dicho plato.
De acuerdo a su experiencia o la de algún caso conocido, participe de la wiki brindando ideas acerca del tipo de pescado por el cual cree que puede ser reemplazada la gamitana. Además de los ingredientes que utilizaría para que la presentación y sabor característico del plato amazónico no se vea afectado.
Tenga en cuenta que no puede repetir las opiniones de sus compañeros y que puede sugerir cambios y realizar comentarios a lo dicho por ellos, ya que la finalidad de esta actividad es realizar un documento conjunto.
Para acceder a la wiki, remitase a Actividad 2 / Evidencias / Wiki "Improvisación de una receta".
3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)
Evidencia: Actividad interactiva "Variedad gastronómica"
Un grupo de estudiantes de gastronomía emprenden un viaje por todo el territorio nacional, para conocer más acerca de la riqueza gastronómica del país, cada uno se desplazará a una zona diferente a la de su origen. Ayúdeles inicialmente, a identificar a qué zona del país corresponde el lugar donde se encuentran, señalándola en el mapa. Posteriormente, debe contestar las preguntas de acuerdo a la indicación dada para cada una.
Nota: para real
teams.microsoft.com está compartiendo tu pantalla
Dejar de compartir
Ocultar
Gloria (Invitado)
Pablo Leonardo Zamora H...
Gabriela ...
INGRID ...
Edwin h...
Fabricio ...
gloria
+24
Buscar
14°C Parc. nublado
ESP
7:19 p. m.
7/09/2023
Pablo Leonardo Zamora Heredia

2831924 – Gastronomía colombiana

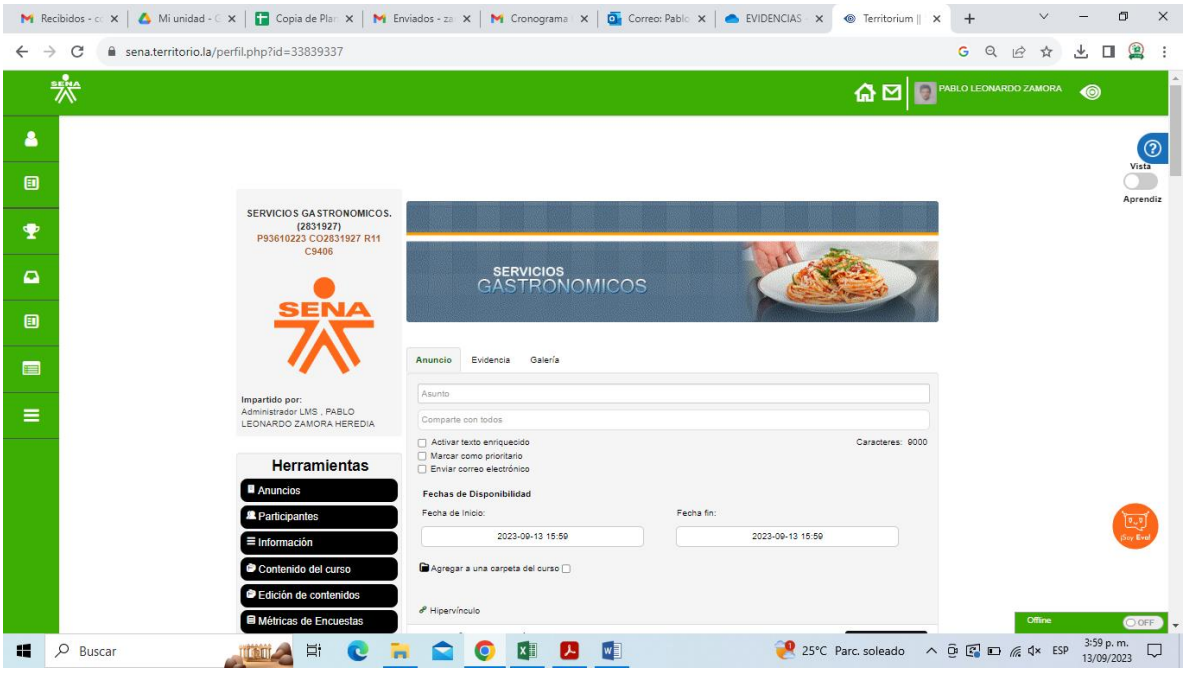


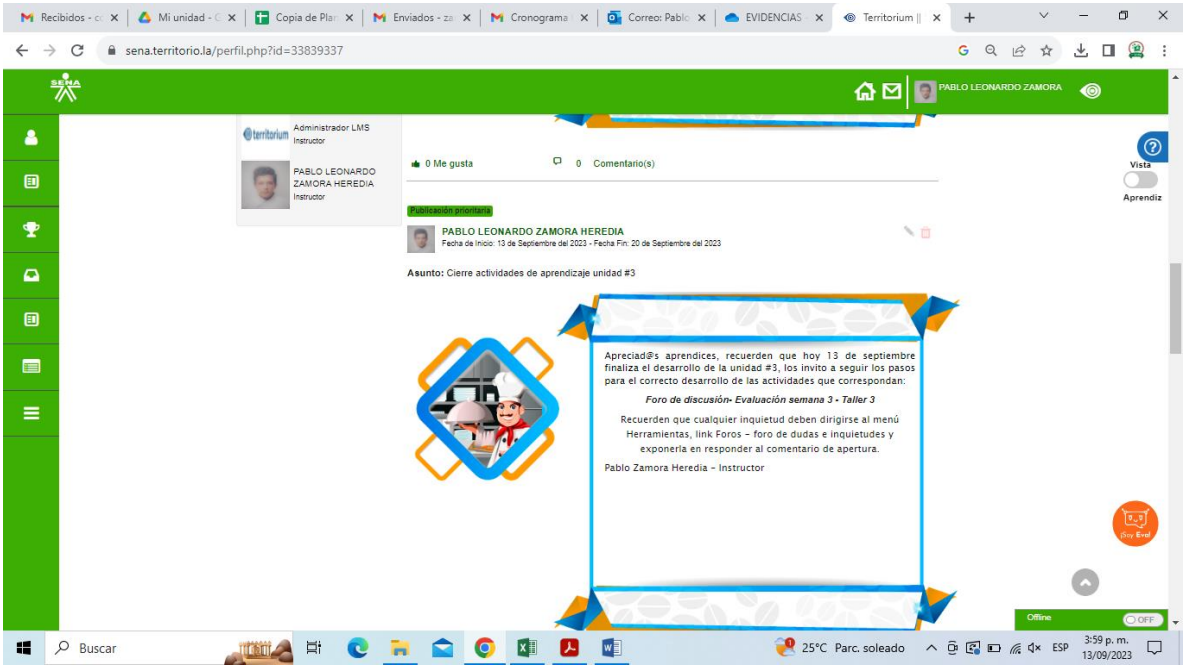


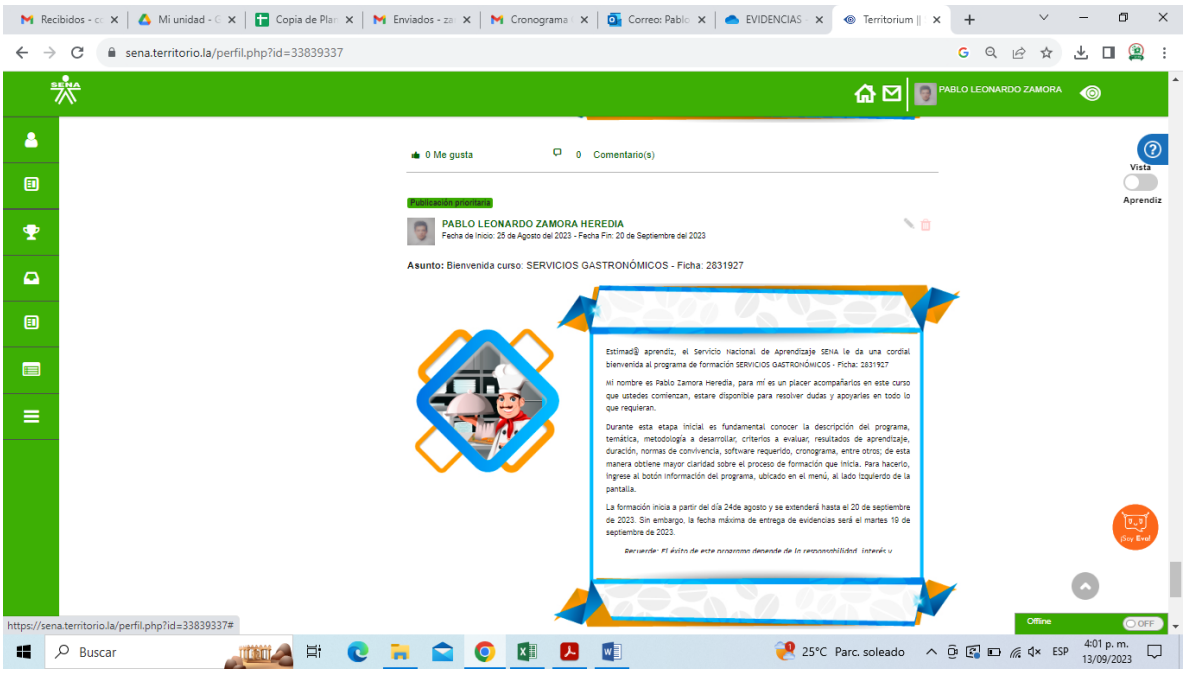

sena.territorio.la/perfil.php?id=33839332
PABLO LEONARDO ZAMORA
Pablo Zamora Heredia - Instructor
Vista
Aprendiz
0 Me gusta
0 Comentario(s)
Publicación prioritaria
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Fecha de Inicio: 25 de Agosto del 2023 - Fecha Fin: 20 de Septiembre del 2023
Asunto: Bienvenida curso de gastronomía - Ficha: 2831924
Apreciad@ aprendiz
El SENA le da una cordial bienvenida al programa de formación: Gastronomía colombiana con numero de ficha: 2831924. Mi nombre es Pablo Zamora Heredia, para mí es un gusto acompañarlos en este curso que ustedes comienzan.
Solicito por favor realizar la actualización de datos en la página de Sofía Plus, con el fin de evitar inconvenientes cuando sean certificados.
Los espacios de comunicación con que cuenta el programa de formación son: el correo electrónico pzamorah@sena.edu.co, por el servicio de mensajería interna de la plataforma Territorium se encuentra en la parte superior al lado del perfil de cada uno y se representa con un sobre o a través del foro de dudas e inquietudes que se responde todos los días hábiles.
La formación inicia a partir del día 24 de agosto y se extenderá hasta el 20 de septiembre de 2023. Sin embargo, la fecha máxima de entrega de evidencias será el martes 19 de septiembre de 2023.
Buen día.
Offline
OFF
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=33839332#
Buscar
25°C Parc. soleado
ESP
3:59 p. m.
13/09/2023

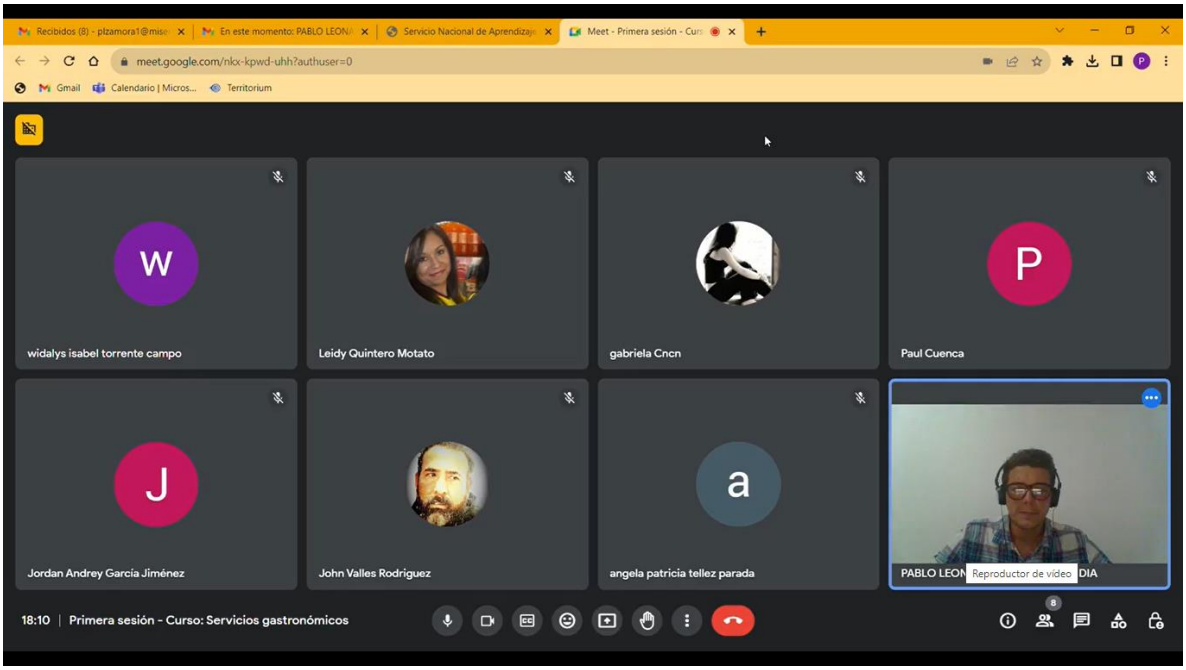

Adobe Acrobat: herramientas para convertir, editar y firmar PDFs | chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://sena.territorio.la/content/index.php/in...
Tools
AA2_Guia_aprendizaje
Open on desktop
Sign in
hacen que ciertos platos sean estrictamente característicos o representativos de algún lugar en especial. En algunos casos los ingredientes presentes en cierta preparación son tan únicos que llevan a que los chefs, en ocasiones opten por reemplazar algunos de los ingredientes, para conseguir adaptar determinada preparación a su lugar de trabajo o de origen.
Analice el siguiente caso:
Juan es un chef de la Región Andina y debe cocinar un plato típico de la región de la Amazonía, específicamente la gamitana a la parrilla, pero en su ciudad no se encuentra este tipo de pescado. Por tal motivo Juan se ve en la necesidad de cambiarlo por otro tipo de pescado, lo que cambiaría la presentación tradicional de dicho plato.
De acuerdo a su experiencia o la de algún caso conocido, participe de la wiki brindando ideas acerca del tipo de pescado por el cual cree que puede ser reemplazada la gamitana. Además de los ingredientes que utilizaría para que la presentación y sabor característico del plato amazónico no se vea afectado.
Tenga en cuenta que no puede repetir las opiniones de sus compañeros y que puede sugerir cambios y realizar comentarios a lo dicho por ellos, ya que la finalidad de esta actividad es realizar un documento conjunto.
Para acceder a la wiki, remitase a Actividad 2 / Evidencias / Wiki "Improvisación de una receta".
3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)
Evidencia: Actividad interactiva "Variedad gastronómica"
Un grupo de estudiantes de gastronomía emprenden un viaje por todo el territorio nacional, para conocer más acerca de la riqueza gastronómica del país, cada uno se desplazará a una zona diferente a la de su origen. Ayúdeles inicialmente, a identificar a qué zona del país corresponde el lugar donde se encuentran, señalándola en el mapa. Posteriormente, debe contestar las preguntas de acuerdo a la indicación dada para cada una.
Nota: para real
teams.microsoft.com está compartiendo tu pantalla
Dejar de compartir
Ocultar
Gloria (Invitado)
Pablo Leonardo Zamora H...
Gabriela ...
INGRID ...
Edwin h...
Fabricio ...
gloria
+24
Buscar
14°C Parc. nublado
ESP
7:19 p. m.
7/09/2023
Pablo Leonardo Zamora Heredia

2831927 – Servicios gastronómicos






sena.territorio.la/perfil.php?id=33839337
PABLO LEONARDO ZAMORA
0 Me gusta
0 Comentario(s)
Publicación prioritaria
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Fecha de Inicio: 25 de Agosto del 2023 - Fecha Fin: 20 de Septiembre del 2023
Asunto: Bienvenida curso: SERVICIOS GASTRONÓMICOS - Ficha: 2831927
Estimad@ aprendiz, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA le da una cordial bienvenida al programa de formación SERVICIOS GASTRONÓMICOS - Ficha: 2831927
Mi nombre es Pablo Zamora Heredia, para mí es un placer acompañarlos en este curso que ustedes comienzan, estare disponible para resolver dudas y apoyarles en todo lo que requieran.
Durante esta etapa inicial es fundamental conocer la descripción del programa, temática, metodología a desarrollar, criterios a evaluar, resultados de aprendizaje, duración, normas de convivencia, software requerido, cronograma, entre otros; de esta manera obtiene mayor claridad sobre el proceso de formación que inicia. Para hacerlo, ingrese al botón información del programa, ubicado en el menú, al lado izquierdo de la pantalla.
La formación inicia a partir del día 24de agosto y se extenderá hasta el 20 de septiembre de 2023. Sin embargo, la fecha máxima de entrega de evidencias será el martes 19 de septiembre de 2023.
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=33839337#
Buscar
25°C Parc. soleado
ESP
4:01 p. m.
13/09/2023


meet.google.com/nkx-kpwd-uhh?authuser=0
widalys isabel torrente campo
Leidy Quintero Motato
gabriela Cncn
Paul Cuenca
Jordan Andrey García Jiménez
John Valles Rodriguez
angela patricia tellez parada
Reproductor de vídeo
18:10 | Primera sesión - Curso: Servicios gastronómicos