

2831912 – Gastronomía colombiana

Recibidos - c... x | Mi unidad - c... x | Copia de Pla... x | Enviados - z... x | Cronograma x | Correo: Pablo... x | EVIDENCIAS x | Territorium || x + -

← → ↻ sena.territorio.la/perfil.php?id=33839297

SENA PABLO LEONARDO ZAMORA

Publicación prioritaria

PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Fecha de Inicio: 13 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 20 de Septiembre del 2023

Asunto: Invitación conferencia web guía #3 y cierre



Apreciad@s aprendices, los invito a participar en nuestra tercera Conferencia Web, recuerden tratar las actividades a realizar en la cuarta semana del programa de formación, con el fin de orientar y resolver dudas generadas:

Fecha: jueves 14 de septiembre de 2023
Hora: 07:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: <https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameelOTgwYmU0NzYtZWNmZC00ZTgwLTg1MjQzTBhMDVjMzFkMmJl%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3A%22c2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3A%22dfc116da-2f6d-4d0a-bd%22%2c%22Sid%22%3A%22cd58296b332b%22%7d>

Tema: "Escoger los procesos de mise en place, según el protocolo elegido, del programa de formación de Gastronomía colombiana".

Resultado de aprendizaje: "Seleccionar los procesos relacionados con el mise en place de acuerdo al protocolo establecido."

Gracias por su atención.

Offline

25°C Parc. soleado 3:43 p.m. 13/09/2023

Recibidos - c... x | Mi unidad - c... x | Copia de Pla... x | Enviados - z... x | Cronograma x | Correo: Pablo... x | EVIDENCIAS x | Territorium || x + -

← → ↻ sena.territorio.la/perfil.php?id=33839297

SENA 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: Apertura actividades unidad #1



Actividades semana #1
Gastronomía colombiana - Ficha: 2831912

Las actividades para desarrollar en la primera semana son:

- Actualización de datos
- Sondeo de conocimientos previos
- Foro social
- Evidencias: Blog "Seguridad alimentaria"
- Evidencias: Informe "Buenas prácticas de manufactura"
- Evidencias: Evaluación "Buenas prácticas en la elaboración de alimentos".

Para descargar la Guía de aprendizaje del programa de formación, debe seguir la ruta: Herramientas, Contenido del curso, PROYECTO, enlace "Actividades de aprendizaje Guía 1" y posteriormente al archivo "Guía de aprendizaje" el cual se recomienda guardar en su computador.

En el desarrollo de esta actividad usted debe estudiar el contenido de los documentos de la semana 1 que se encuentran en el botón "Material de formación y material complementario", en ese mismo enlace.

Semana 1: del 25 al 31 de agosto de 2023, hasta las 10:00 pm.

Recuerden que cualquier inquietud deben dirigirse al menú Herramientas, link Foros - foro de dudas e inquietudes y exponerla en responder al comentario de apertura.

Pablo Zamora Heredia - Instructor

0 Me gusta 0 Comentario(s)

Offline

25°C Parc. soleado 3:44 p.m. 13/09/2023

Recibidos - c... x Mi unidad - C... x Copia de Pl... x Enviados - za... x Cronograma x Correo: Pablo... x EVIDENCIAS x Territorium x + -

sena.territorio.la/perfil.php?id=33839297

    **PABLO LEONARDO ZAMORA** 

 **PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA**
Fecha de inicio: 20 de Agosto del 2023 - Fecha Fin: 20 de Septiembre del 2023

Asunto: Bienvenida curso de gastronomía - Ficha: 2831912





Apreciad@ aprendiz

El SENA le da una cordial bienvenida al programa de formación: Gastronomía colombiana con número 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 pzamora@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 OFF

25°C Parc. soleado 3:44 p. m. 13/09/2023

Recibidos (2) - c... x Recibidos (1) - c... x Recibidos - pab... x Correo Pablo Le... x Seguridad de... x Territorium x Territorium x AA2_Guia_apren... x + -

Adobe Acrobat: herramientas para convertir, editar y firmar PDFs | chrome-extension://efaidbmennvllpcgpcgldefindmka/https://sena.territorio.la/content/index.php/m... En pausa

Gmail Calendario | Micros... Territorium

sena.territorio.la / AA2_Guia_aprendizaje      ... 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 "Improvización 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... team.microsoft.com está compartiendo tu pantalla.   materiales de



14°C Parc. nublado 7:19 p. m. 7/9/2023

Pablo Leonardo Zamora Heredia

2831923 – Gastronomía colombiana

Recibidos - c: x | Mi unidad - c: x | Copia de Pla: x | Enviados - z: x | Cronograma x | Correo: Pablo: x | EVIDENCIAS x | Territorium || x

← → ↻ sena.territorio.la/perfil.php?id=33839327

PABLO LEONARDO ZAMORA

Búsqueda avanzada

Publicación reciente

PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Fecha de inicio: 13 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 20 de Septiembre del 2023

Asunto: Invitación conferencia web guía #3 y cierre



Apreciad@s aprendices, los invito a participar en nuestra tercera Conferencia Web, recuerden tratarse las actividades a realizar en la cuarta semana del programa de formación, con el fin de orientarlos y resolver dudas generadas:

Fecha: jueves 14 de septiembre de 2023
Hora: 07:00 pm
Plataforma: TEAMS

Enlace: https://teams.microsoft.com/join/19%3ameeting_OTgwYmU0NzYlZWVmMzC00ZTgwLTg1MjQZTBhMDVjMzFkMmJl%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22c02c381-17de-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22019%22%3a%22dfc116da-2f6d-4d0e-bd52-cd58296b332b%22%7d

Tema: "Escoger los procesos de mise en place, según el protocolo elegido, del programa de formación Gastronomía colombiana".
Resultado de aprendizaje: "Seleccionar los procesos relacionados con el mise en place de acuerdo al protocolo establecido.

Gracias por su atención.

Pablo Zamora Heredia - Instructor

Colaboradores

Administrador LMS
Instructor

PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Instructor

25°C Parc. soleado 3:46 p.m. 13/09/2023

Recibidos - c: x | Mi unidad - c: x | Copia de Pla: x | Enviados - z: x | Cronograma x | Correo: Pablo: x | EVIDENCIAS x | Territorium || x

← → ↻ sena.territorio.la/perfil.php?id=33839327

PABLO LEONARDO ZAMORA

0 Me gusta 0 Comentario(s)

Publicación reciente

PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Fecha de inicio: 11 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 20 de Septiembre del 2023

Asunto: Avance unidad #2



Mensaje de Avance unidad #2

Apreciad@s aprendices, ya estamos terminando la unidad No.2 de nuestro programa de formación: "Gastronomía Colombiana", los invito a continuar con compromiso, perseverancia y dedicación en el desarrollo de cada una de las actividades propuestas en la guía.

¡¡¡Animo!!! Los invito a continuar con el desarrollo del curso y que éste supere sus expectativas, no duden en hacer las preguntas que tengan en el foro de dudas e inquietudes.

Pablo Zamora Heredia - Instructor

0 Me gusta 0 Comentario(s)

Publicación reciente

PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Fecha de inicio: 11 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 20 de Septiembre del 2023

25°C Parc. soleado 3:46 p.m. 13/09/2023

Recibidos - c... x | Mi unidad - C... x | Copia de Pl... x | Enviados - za... x | Cronograma x | Correo: Pablo... x | EVIDENCIAS x | Territorium || x + -

← → ↻ sena.territorio.la/perfil.php?id=33839327

    **PABLO LEONARDO ZAMORA** 

 **PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA**
Fecha de inicio: 20 de Agosto del 2023 - Fecha Fin: 20 de Septiembre del 2023

Asunto: Bienvenida curso de gastronomía - Ficha: 2831923





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 pzamora@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)

<https://sena.territorio.la/perfil.php?id=33839327#> Administrador LMS Offline 3:47 p. m. 13/09/2023

Recibidos (3) - c... x | Recibidos (3) - c... x | Recibidos - pab... x | Correo: Pablo L... x | Segunda a... x | Territorium | G... x | Territorium x | AA2_Guia_apren... x + -

← → ↻ sena.territorio.la/content/index.php/in...     ... Sign in

 Tools

 sena.territori... / AA2_Guia_aprendizaje

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 "Improvización 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. Ayúdelos 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...
formado de la actividad de improvisación 2





Pablo Leonardo Zamora Heredia

[illegible]

Recibidos - c... x Mi unidad - C... x Copia de Plai... x Enviados - za... x Cronograma x Correo: Pablo... x EVIDENCIAS x Territorium x + -

← → ↻ sena.territorio.la/perfil.php?id=33839332

    **PABLO LEONARDO ZAMORA** 

 Pablo Zamora Heredia - Instructor

0 Me gusta 0 Comentario(s)

 **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

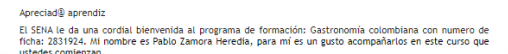
El SENIA le da una cordial bienvenida al programa de formación: Gastronomía colombiana con número de ficha: 2831924. Mi nombre es Pablo Zamora Heredia, para mí es un gusto acompañarlos en este curso que ustedes comienzan.

Solicito por favor realizar la actualización de datos en la página de Sofia 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 pzamora@senia.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.



https://sena.territorio.la/perfil.php?id=33839332#

Buscar 25°C Parc. soleado 3:59 p. m. 13/09/2023

Recibidos (3) x Recibidos (3) x Recibidos - pab... x Correo: Pablo L... x Segunda a... x Territorium x Territorium x AA2_Guia_apren... x + -

← → ↻ sena.territorio.la/content/index.php/in...    

 Tools

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 "Improvización 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. Ayúdelos 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...                  

14°C Parc. nublado 7:19 p. m. 1/09/2023

Pablo Leonardo Zamora Heredia

2831927 – Servicios gastronómicos

Recibidos - c: x | Mi unidad - c: x | Copia de Pla: x | Enviados - z: x | Cronograma x | Correo: Pablo: x | EVIDENCIAS x | Territorium || x

← → ↻ sena.territorio.la/perfil.php?id=33839337

SENA

PABLO LEONARDO ZAMORA

Vista Aprender

SERVICIOS GASTRONOMICOS. (2831927) P93610223 C02831927 R11 C9406

Impartido por: Administrador LMS - PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA

Herramientas

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

SERVICIOS GASTRONOMICOS

Anuncio Evidencia Galería

Asunto

Comparte con todos

☐ Activar texto enriquecido

☐ Marcar como prioritario

☐ Enviar correo electrónico

Caracteres: 9000

Fechas de Disponibilidad

Fecha de inicio: 2023-09-13 15:59

Fecha fin: 2023-09-13 15:59

☐ Agregar a una carpeta del curso

☒ Hipervínculo

25°C Parc. soleado 3:59 p.m. 13/09/2023

Recibidos - c: x | Mi unidad - c: x | Copia de Pla: x | Enviados - z: x | Cronograma x | Correo: Pablo: x | EVIDENCIAS x | Territorium || x

← → ↻ sena.territorio.la/perfil.php?id=33839337

SENA

PABLO LEONARDO ZAMORA

Vista Aprender

Administrador LMS Instructor

PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA Instructor

0 Me gusta 0 Comentario(s)

PUBLICACIÓN PROMOCIÓN

PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA

Fecha de inicio: 13 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 20 de Septiembre del 2023

Asunto: Cierre actividades de aprendizaje unidad #3



Apreciad@s aprendices, recuerden que hoy 13 de septiembre finaliza el desarrollo de la unidad #3, los invito a seguir los pasos para el correcto desarrollo de las actividades que correspondan:

Foro de discusión- Evaluación semana 3 - Taller 3

Recuerden que cualquier inquietud deben dirigirse al menú Herramientas, link Foros - foro de dudas e inquietudes y exponerla en responder al comentario de apertura.

Pablo Zamora Heredia - Instructor

25°C Parc. soleado 3:59 p.m. 13/09/2023

Recibidos - c... x Mi unidad - C... x Copia de Pl... x Enviados - za... x Cronograma x Correo: Pablo... x EVIDENCIAS x Territorium || x + -

← → ↻ sena.territorium.la/perfil.php?id=33839337

SENA

0 Me gusta 0 Comentario(s)

PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Fecha de inicio: 20 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 10 de septiembre de 2023.

Recordar: El éxito de este proceso depende de la responsabilidad. ¡Inténcese!

Offline

25°C Parc. soleado

4:01 p.m. 13/09/2023

Recibidos (8) - pizamora1@msi... x En este momento: PABLO LEON... x Servicio Nacional de Aprendizaje... x Meet - Primera sesión - Curi... x +

← → ↻ meet.google.com/nlx-kpww-uhh?authuser=0

Gmail Calendario | Micros... Territorium

widalys isabel torrente campo

Leidy Quintero Motato

gabriela Cnco

Paul Cuenca

Jordan Andrey García Jiménez

John Valles Rodriguez

angela patricia tallez parada

PABLO LEON Reproductor de video DIA

18:10 | Primera sesión - Curso: Servicios gastronómicos