PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, 30 de septiembre 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 septiembre del año 2023

Referencia: No CO1.PCCNTR. 4524716 del 2023

Jaime Enrique Castro Pelaez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 91.488.424 de Bucaramanga, en mi calidad de Contratista del SENA, en formación virtual, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de Cuarenta millones novecientos sesenta y ocho mil trescientos pesos m/cte (40.968.300). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de febrero de 2023 b) nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a Noviembre de 2023, por valor de Cuatro millones noventa y seis mil ochocientos treinta pesos m/cte ($4.096.830). c) Ultimo pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de diciembre de 2023.

Plazo: Será hasta el (07) de (Diciembre) de 2023.

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

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Acciones realizadas
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Ajustar los espacios de formación de acuerdo al cronograma de cadaficha y a la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes	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 2815879. 2815880, 2815881, 2815882 del programa de formación Pastelería, del 1 al 6 de septiembre y las fichas 2839242, 2839244, 2839245, del programa de formación Pastelería y del programa Servicios Gastronómicos la ficha 2839246 del 7 al 30 de septiembre a través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS. Total, horas ejecutadas en el mes de septiembre de 2023: 168 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,	Seguimiento, calificación, Impartir formación en fichas 2815879. 2815880, 2815881, 2815882 del programa de formación	Aplicativo sofiaplus

	aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Pastelería del 1 al 6 de septiembre y las fichas 2839242, 2839244, 2839245, del programa de formación Pastelería y del programa Servicios Gastronómicos la ficha 2839246 del 7 al 30 de septiembre a través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS. Total, horas ejecutadas en el mes de septiembre de 2023: 168 horas	
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 2815879. 2815880, 2815881, 2815882 del programa de formación Pastelería, del 1 al 6 de septiembre y las fichas 2839242, 2839244, 2839245, del programa de formación Pastelería y del programa Servicios Gastronómicos la ficha 2839246 del 7 al 30 de septiembre a través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS. Total, horas ejecutadas en el mes de septiembre de 2023: 168 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 2815879. 2815880, 2815881, 2815882 del	Aplicativo Sofia plusPlataforma de aprendizaje virtual

		programa de formación Pastelería, del 1 al 6 de septiembre y las fichas 2839242, 2839244, 2839245, del programa de formación Pastelería y del programa Servicios Gastronómicos la ficha 2839246 del 7 al 30 de septiembre a través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS. Total, horas ejecutadas en el mes de septiembre de 2023: 168 horas	
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 porparte de la persona encargada	Correo electrónico
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	Uso adecuado de Plataforma de aprendizaje virtual	Plataforma de aprendizaje virtual
17	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Compartir con los aprendices la información de las actividades programadas por bienestar al aprendiz	Plataforma de aprendizaje virtual Correo electronico
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de 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	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	

	maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.		
20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado.	Participación en reuniones programadas por el centro de formación.	Listados de asistencia
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.	Participar en reuniones del Equipo E- Pedagógos del Grupo de Ejecución de la formación virtual.	Listados de Asistencia y grabaciones de sesiones
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	Seguimiento, calificación, Impartir formación en fichas 2815879. 2815880, 2815881, 2815882 del programa de formación Pastelería, del 1 al 6 de septiembre y las fichas 2839242, 2839244, 2839245, del programa de formación Pastelería y del programa Servicios Gastronómicos la ficha 2839246 del 7 al 30 de septiembre a través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS. Total, horas ejecutadas en el mes de septiembre de 2023: 168 horas	Aplicativo sofiaplus. Plataforma de aprendizaje virtual
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales		
24	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo comprom/SO – Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).	Ajustar los espacios de formación de acuerdo al cronograma de cada ficha y a la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje V4	Plataforma de aprendizaje virtual
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	

	internacional en los que el Centro participe, dentro y fuera del país.		
27	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
28	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
29	En aplicación de la Ley 1474 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas, estudios de mercado, análisis del sector, análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes y servicios del Centro según la red de conocimiento a la cual pertenezca.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Entrega de informe mensual de ejecución contractual	Correo electrónico
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Atender oportunamente los correos enviados por el Coordinador y supervisor del contrato.	Correo institucional

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

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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. **7893119126** I-INDEPENDIENTESde la planilla, expedida por el operador SOI para el periodo de agosto del año 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (45) folios

Cordialmente,

Firma

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

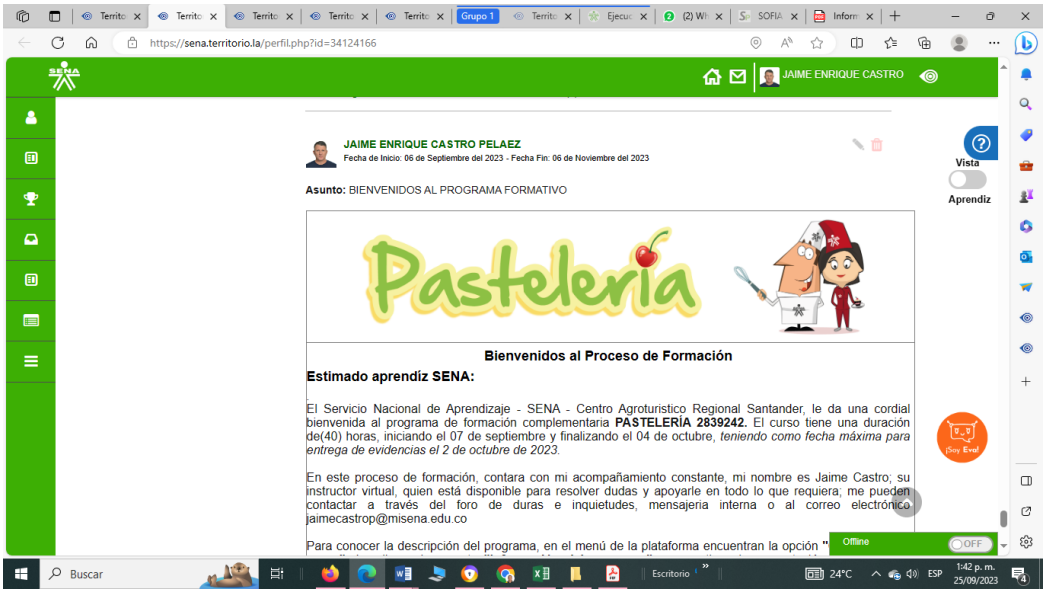
Recibí a satisfacción:

Firma

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

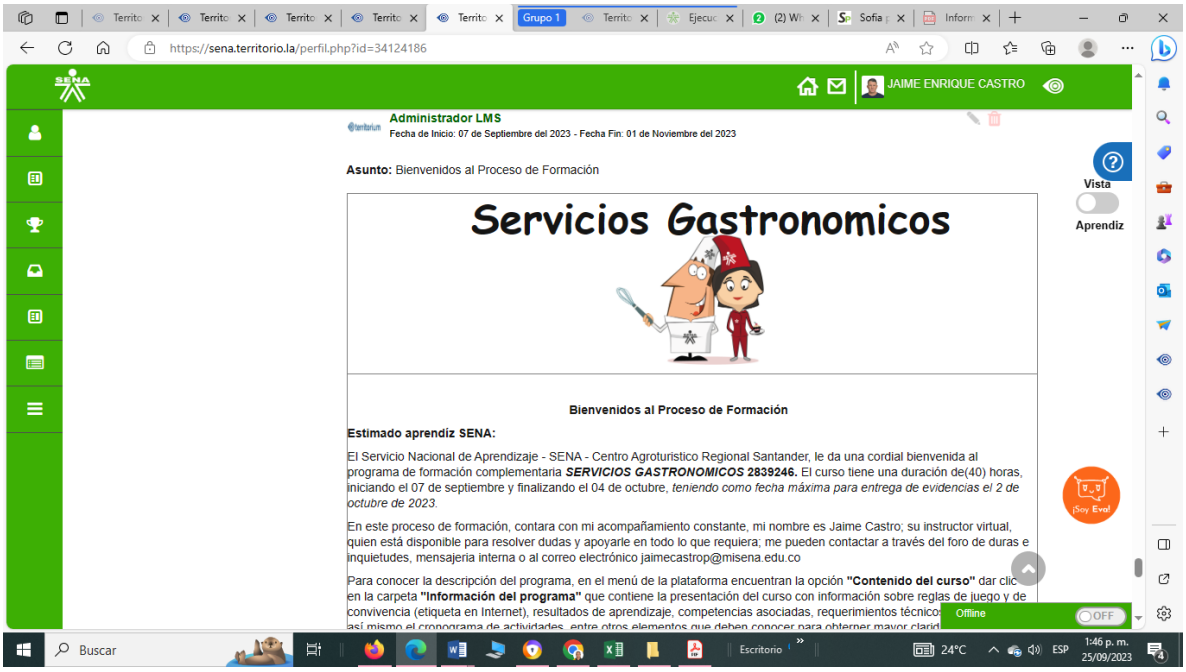
EVIDENCIAS DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL
JAIME CASTRO PELÁEZ
CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 4524716
MES DE SEPTIEMBRE DEL 2023

ANUNCIO BIENVENIDOS AL PROGRAMA



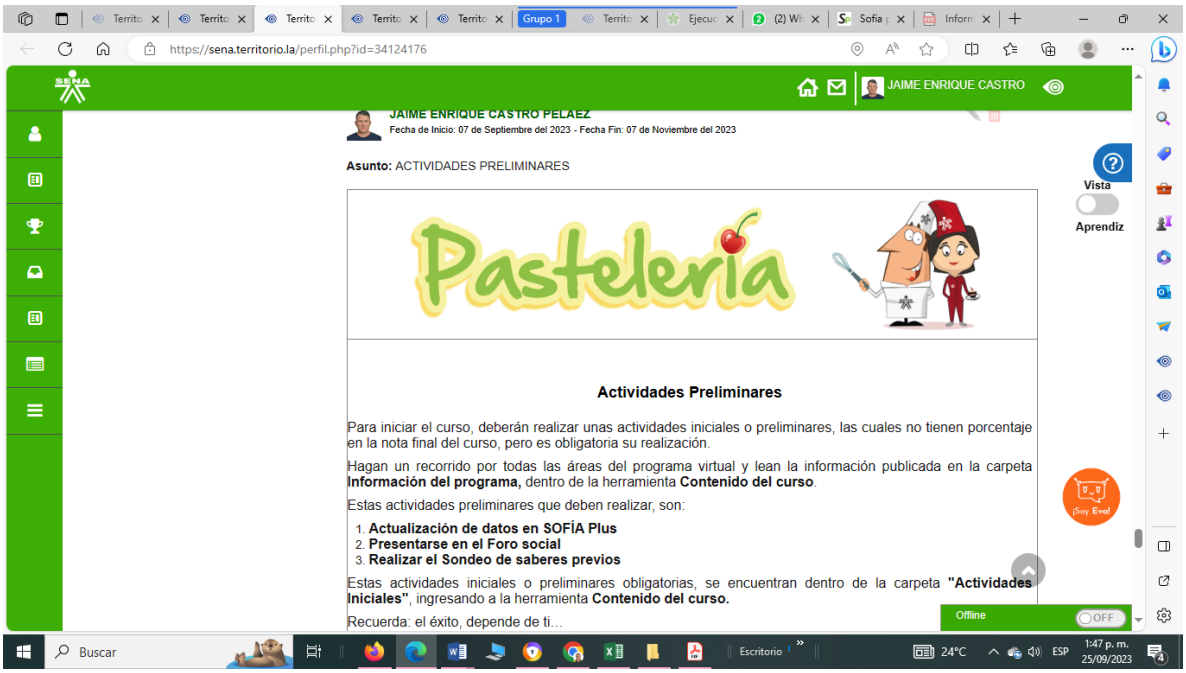



https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124181
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 07 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 07 de Noviembre del 2023
Asunto: BIENVENIDOS AL PROGRAMA FORMATIVO
Pastelería
Bienvenidos al Proceso de Formación
Estimado aprendiz SENA:
El Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Centro Agroturistico Regional Santander, le da una cordial bienvenida al programa de formación complementaria PASTELERÍA 2839245. El curso tiene una duración de(40) horas, iniciando el 07 de septiembre y finalizando el 04 de octubre, teniendo como fecha máxima para entrega de evidencias el 2 de octubre de 2023.
En este proceso de formación, contara con mi acompañamiento constante, mi nombre es Jaime Castro; su instructor virtual, quien está disponible para resolver dudas y apoyarle en todo lo que requiera; me pueden contactar a través del foro de duras e inquietudes, mensajeria interna o al correo electrónico jaimecastrop@misena.edu.co
Para conocer la descripción del programa, en el menú de la plataforma encuentran la opción "Contenido del curso" dar clic en la carpeta "Información del programa" que contiene la presentación del curso con información sobre reglas de juego y de convivencia (etiqueta en Internet), resultados d
competencias asociadas, requerimientos técnicos de plataforma, así mismo el cr
Vista
Aprendiz
Usuarios en linea.
Offline
OFF
Buscar
Escritorio
24°C
ESP
1:46 p. m.
25/09/2023


https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124186
JAIME ENRIQUE CASTRO
Administrador LMS
Fecha de Inicio: 07 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 01 de Noviembre del 2023
Asunto: Bienvenidos al Proceso de Formación
Servicios Gastronomicos
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 SERVICIOS GASTRONOMICOS 2839246. El curso tiene una duración de(40) horas, iniciando el 07 de septiembre y finalizando el 04 de octubre, teniendo como fecha máxima para entrega de evidencias el 2 de octubre de 2023.
En este proceso de formación, contara con mi acompañamiento constante, mi nombre es Jaime Castro; su instructor virtual, quien está disponible para resolver dudas y apoyarle en todo lo que requiera; me pueden contactar a través del foro de duras e inquietudes, mensajeria interna o al correo electrónico jaimecastrop@misena.edu.co
Para conocer la descripción del programa, en el menú de la plataforma encuentran la opción "Contenido del curso" dar clic en la carpeta "Información del programa" que contiene la presentación del curso con información sobre reglas de juego y de convivencia (etiqueta en Internet), resultados de aprendizaje, competencias asociadas, requerimientos técnicos
así mismo el cronograma de actividades, entre otros elementos que deben conocer para obtener mayor claridad
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
Buscar
Escritorio
24°C
ESP
1:46 p. m.
25/09/2023

ANUNCIO ACTIVIDADES PRELIMINARES






https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124181
JAIME ENRIQUE CASTRO
Fecha de Inicio: 07 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 07 de Noviembre del 2023
Asunto: ACTIVIDADES PRELIMINARES
Pastelería
Actividades Preliminares
Para iniciar el curso, deberán realizar unas actividades iniciales o preliminares, las cuales no tienen porcentaje en la nota final del curso, pero es obligatoria su realización.
Hagan un recorrido por todas las áreas del programa virtual y lean la información publicada en la carpeta Información del programa, dentro de la herramienta Contenido del curso.
Estas actividades preliminares que deben realizar, son:
1. Actualización de datos en SOFÍA Plus
2. Presentarse en el Foro social
3. Realizar el Sondeo de saberes previos
Estas actividades iniciales o preliminares obligatorias, se encuentran dentro de la carpeta "Actividades Iniciales", ingresando a la herramienta Contenido del curso.
Recuerda: el éxito, depende de ti…
Vista
Aprendiz
Usuarios en línea.
Offline
OFF
Buscar
24°C
ESP
1:47 p. m.
25/09/2023


https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124186
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 07 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 07 de Noviembre del 2023
Asunto: ACTIVIDADES PRELIMINARES
Servicios Gastronomicos
Actividades Preliminares
Para iniciar el curso, deberán realizar unas actividades iniciales o preliminares, las cuales no tienen porcentaje en la nota final del curso, pero es obligatoria su realización.
Hagan un recorrido por todas las áreas del programa virtual y lean la información publicada en la carpeta Información del programa, dentro de la herramienta Contenido del curso.
Estas actividades preliminares que deben realizar, son:
1. Actualización de datos en SOFÍA Plus
2. Presentarse en el Foro social
3. Realizar el Sondeo de saberes previos
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124186#
Buscar
24°C
ESP
1:48 p. m.
25/09/2023

ANUNCIO ESQUEMA DE CALIFICACIONES






https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124181
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 07 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 07 de Noviembre del 2023
Asunto: ESQUEMA DE CALIFICACIÓN
Pastelería
ESQUEMA DE CALIFICACION
EL SENA ha implementado un nuevo modelo de evaluación, al ingresar al link de mis calificaciones encontrará las notas de cada actividad valoradas en letras:
A= APROBADO
D= NO APROBADO
Quienes tengan actividades en D u otro símbolo es necesario que realicen las correcciones pertinentes hasta cumplir con lo requerido para su aprobación.
Este es el juicio evaluativo sobre si usted como aprendiz alcanzó o no un resultado de ap
aprobar el curso.
Vista
Aprendiz
Usuarios en línea.
Offline
OFF
Buscar
Escritorio
24°C
ESP
1:50 p. m.
25/09/2023


https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124186
JAIME ENRIQUE CASTRO
Servicios Gastronomicos
REGLAS DE COMPORTAMIENTO AVA
Quiero recordarles que los foros temáticos son un espacio dispuesto para el buen desarrollo de nuestra formación generando y promoviendo la argumentación, socialización y la construcción conjunta de conocimientos; permitiéndonos expresar nuestras ideas o comentarios respecto a un tema determinado.
Para lograr este objetivo se aplica la Rubrica "TIGRE", acrónimo que se usa para acordarnos fácilmente de las cualidades que debemos considerar a la hora de hacer un aporte en una discusión. Los parámetros referenciados los pueden encontrar en el enlace adjunto haciendo Clic Aquí.
De acuerdo a lo anterior les informo que nuestro curso consta de 1 foro temático, correspondiente a la Actividad 2, recuerden leer muy bien las guías de aprendizaje donde se encuentran descritas las orientaciones para el desarrollo dej foro. No olviden hacer su participación personal y posteriormente dar su opinión en el aporte de sus compañeros.
"Si hay un secreto del buen éxito reside en la capacidad para apreciar el punto de vista del prójimo y ver las cosas desde ese punto de vista, así como el propio" - Henry Ford
Jaime Castro Pelaez
Tutor virtual
Copyright © 2012 SENA
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124186#
Buscar
Escritorio
21°C
ESP
5:30 p. m.
25/09/2023

ANUNCIO CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES






Territorium
Territorium || PASTELERIA.
Territorium || PASTELERIA.
Territorium || PASTELERIA.
Territorium || SERVICIOS GA
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124181
JAIME ENRIQUE CASTRO
1 Me gusta
0 Comentario(s)
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 07 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 07 de Noviembre del 2023
Asunto: CRONOGRAMA
Vista
Aprendiz
Pastelería
CRONOGRAMA
En el botón "Cronograma", del menú de la plataforma encuentran el cronograma del curso PASTELERIA
En él esta de forma detallada el número de unidades del curso, temas a tratar en cada unidad, fechas de inicio y final (la fecha final de cada unidad, es la fecha limite para entregar las actividades de la respectiva unidad), foro y evaluación, así como las fechas y horas de la programación de las conferencias Web, para cada unidad de aprendizaje.
Nota: Es importante que revisen detenidamente el cronograma ya que este se debe cumplir a ca
Offline
OFF
Buscar
Escritorio
21°C
ESP
5:32 p. m.
25/09/2023


Territorium
Territorium || PASTELERIA.
Territorium || PASTELERIA.
Territorium || PASTELERIA.
Territorium || SERVICIOS GA
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124186
JAIME ENRIQUE CASTRO
Servicios Gastronomicos
Vista
Aprendiz
CRONOGRAMA
En el botón "Cronograma", del menú de la plataforma encuentran el cronograma del curso SERVICIOS GASTRONOMICOS
En él esta de forma detallada el número de unidades del curso, temas a tratar en cada unidad, fechas de inicio y final (la fecha final de cada unidad, es la fecha limite para entregar las actividades de la respectiva unidad), foro y evaluación, así como las fechas y horas de la programación de las conferencias Web, para cada unidad de aprendizaje.
Nota: Es importante que revisen detenidamente el cronograma ya que este se debe cumplir a cabalidad.
Recuerde: El éxito de este programa depende de la responsabilidad, interés y compromiso con el que se asuma
Offline
OFF
Buscar
Escritorio
21°C
ESP
5:33 p. m.
25/09/2023

ANUNCIO DE APERTURA ACTIVIDADES SEMANA 1

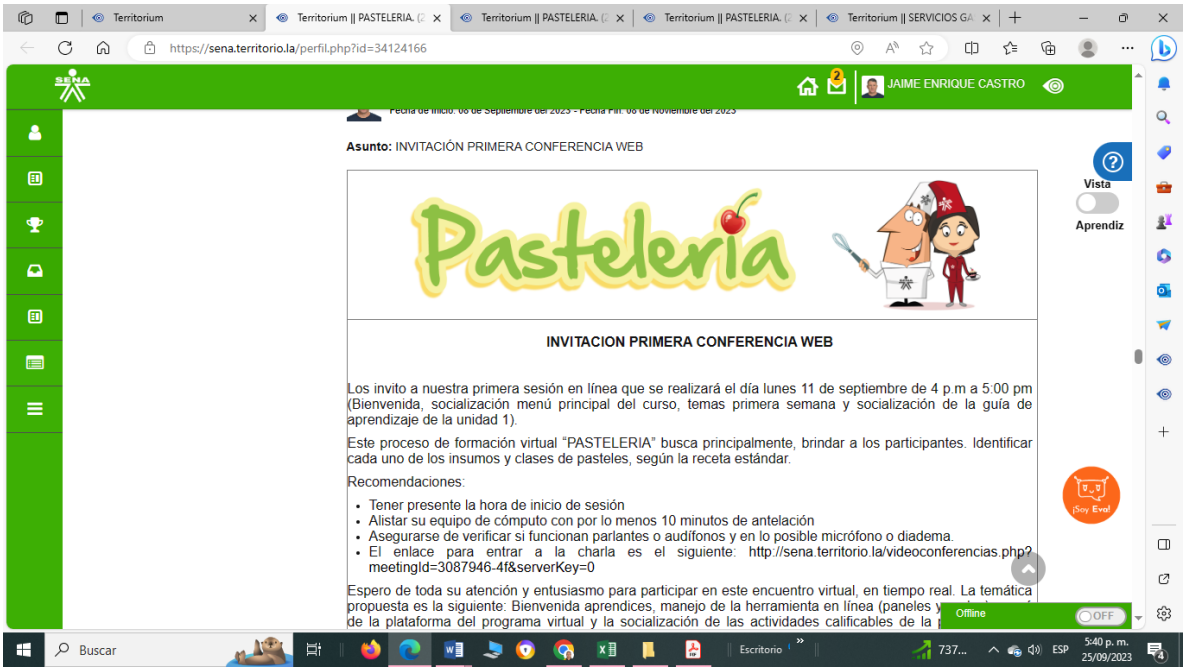





Territorium
Territorium || PASTELERIA.
Territorium || SERVICIOS GA
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124181
JAIME ENRIQUE CASTRO
1 Me gusta
0 Comentario(s)
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 07 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 07 de Noviembre del 2023
Asunto: APERTURA UNIDAD 1
Vista
Aprendiz
Pastelería
APERTURA SEMANA 1
Esta semana inicia el 8 y finaliza el 13 de septiembre
Después de desarrollar las actividades iniciales del curso, damos inicio a la primera semana de nuestro curso de aprendizaje virtual, denominado "PASTELERIA" y se extenderá hasta el miercoles 13 de septiembre. El objetivo de esta semana de aprendizaje es "Identificar cada uno de los insumos y clases de pasteles, según la receta estándar. de acuerdo con el plan de producción y las normas vigentes".
Las actividades propuestas para desarrollar esta semana son:
Evidencias de conocimiento.
Cuestionario: Insumo y clases de pasteles.
Actividad interactiva: Equipos, utensilios y materias primas de la pasteleria.
Para el desarrollo de las actividades de la semana 1 deben ingresar al link de la Actividad 1, allí
Offline
OFF
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124181#
Buscar
Escritorio
21°C
ESP
5:38 p. m.
25/09/2023

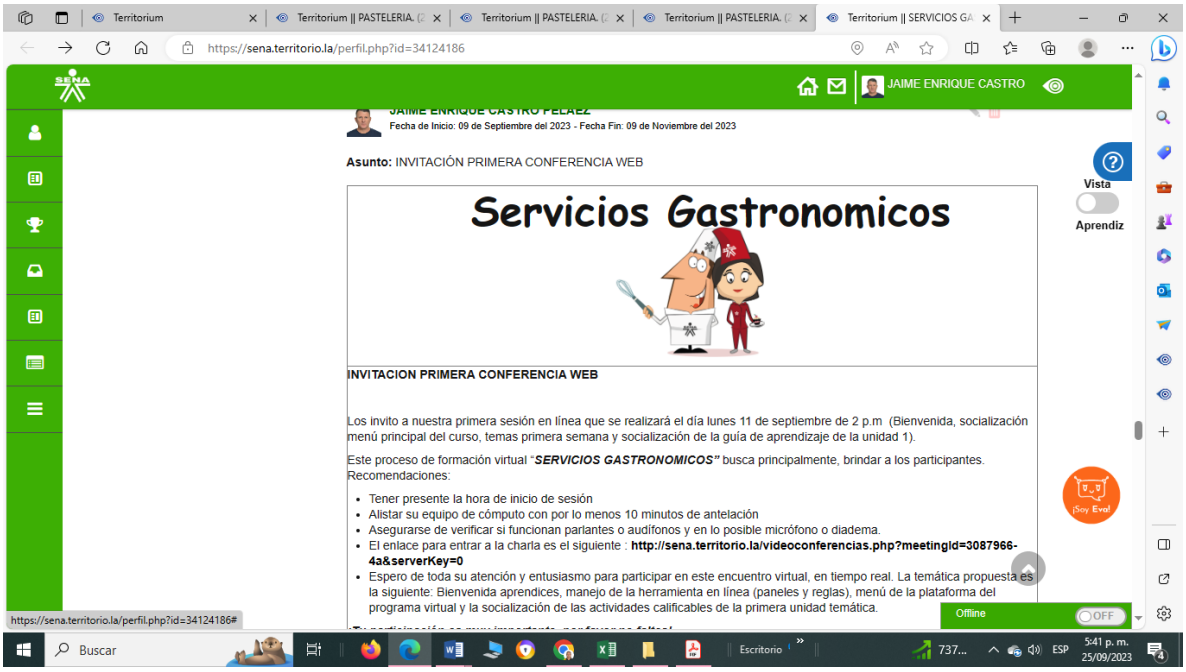

Territorium
Territorium || PASTELERIA.
Territorium || SERVICIOS GA
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124186
JAIME ENRIQUE CASTRO
Asunto: APERTURA UNIDAD 1
Vista
Aprendiz
Servicios Gastronomicos
APERTURA SEMANA 1
Esta semana inicia el 8 y finaliza el 13 de septiembre
Después de desarrollar las actividades iniciales del curso, damos inicio a la primera semana de nuestro curso de aprendizaje virtual, denominado "SERVICIOS GASTRONOMICOS" y se extenderá hasta el miercoles 13 de septiembre. El objetivo de esta semana de aprendizaje es Realizar el alistamiento del proceso de preparacio?n de alimentos de acuerdo con para?metros establecidos
Las actividades propuestas para desarrollar esta semana son:
EVALUACION SEMANA 1
TALLER SEMANA 1
Para el desarrollo de las actividades de la semana 1 deben ingresar al link de la Actividad 1, allí encontrarán el material correspondiente a la semana, desarrollar la respectiva actividad y luego enviarla por el link respectivo.
Recuerden leer los materiales del programa y los de apoyo, para que el desarrollo de las actividades, sea mucho más dinámico y efectivo.
Offline
OFF
https://sena.territorio.la/perfil.php?persona=1697171&btnR=true
Buscar
Escritorio
21°C
ESP
5:39 p. m.
25/09/2023

ANUNCIO INVITACION SESION EN LINEA






Territorium
Territorium || PASTELERIA.
Territorium || PASTELERIA.
Territorium || PASTELERIA.
Territorium || SERVICIOS GA
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124181
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 08 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 08 de Noviembre del 2023
Asunto: INVITACIÓN PRIMERA CONFERENCIA WEB
Pastelería
INVITACION PRIMERA CONFERENCIA WEB
Los invito a nuestra primera sesión en línea que se realizará el día lunes 11 de septiembre de 4 p.m a 5:00 pm (Bienvenida, socialización menú principal del curso, temas primera semana y socialización de la guía de aprendizaje de la unidad 1).
Este proceso de formación virtual "PASTELERIA" busca principalmente, brindar a los participantes. Identificar cada uno de los insumos y clases de pasteles, según la receta estándar.
Recomendaciones:
Tener presente la hora de inicio de sesión
Alistar su equipo de cómputo con por lo menos 10 minutos de antelación
Asegurarse de verificar si funcionan parlantes o audífonos y en lo posible micrófono o diadema
El enlace para entrar a la charla es el siguiente: http://sena.territorio.la/videocon
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
Buscar
Escritorio
737...
ESP
5:41 p. m.
25/09/2023

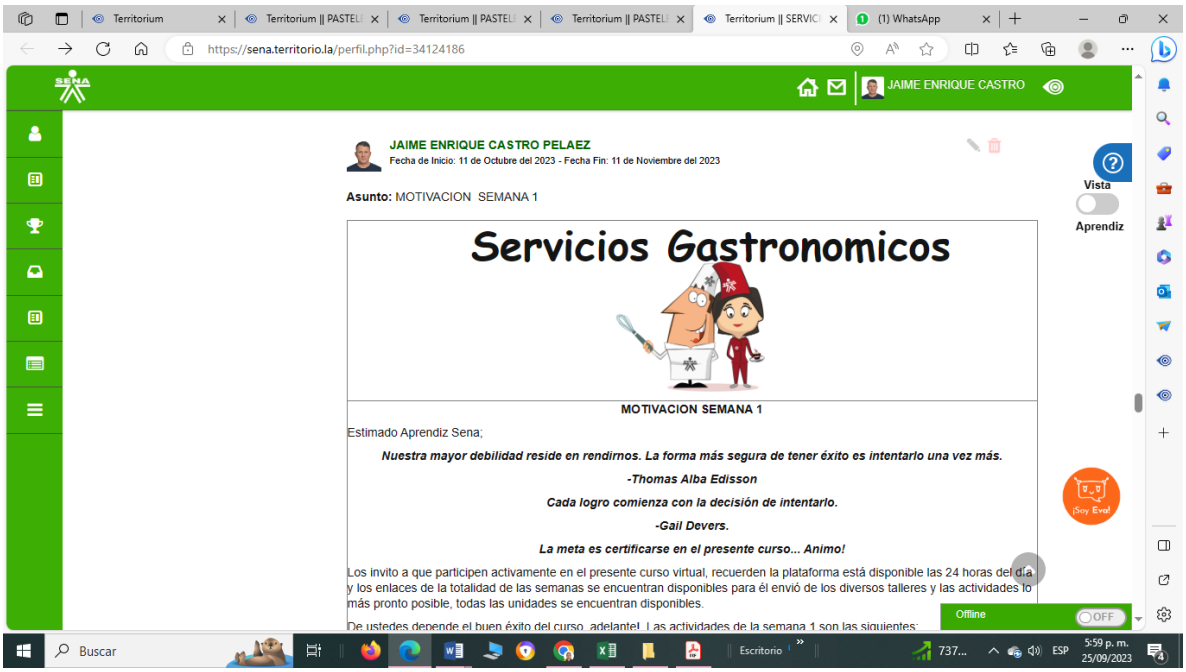

Territorium
Territorium || PASTELERIA.
Territorium || PASTELERIA.
Territorium || PASTELERIA.
Territorium || SERVICIOS GA
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124186
JAIME ENRIQUE CASTRO
Fecha de Inicio: 09 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 09 de Noviembre del 2023
Asunto: INVITACIÓN PRIMERA CONFERENCIA WEB
Servicios Gastronomicos
INVITACION PRIMERA CONFERENCIA WEB
Los invito a nuestra primera sesión en línea que se realizará el día lunes 11 de septiembre de 2 p.m (Bienvenida, socialización menú principal del curso, temas primera semana y socialización de la guía de aprendizaje de la unidad 1).
Este proceso de formación virtual "SERVICIOS GASTRONOMICOS" busca principalmente, brindar a los participantes.
Recomendaciones:
Tener presente la hora de inicio de sesión
Alistar su equipo de cómputo con por lo menos 10 minutos de antelación
Asegurarse de verificar si funcionan parlantes o audífonos y en lo posible micrófono o diadema.
El enlace para entrar a la charla es el siguiente : http://sena.territorio.la/videoconferencias.php?meetingId=3087966-4a&serverKey=0
Espero de toda su atención y entusiasmo para participar en este encuentro virtual, en tiempo real. La temática propuesta es la siguiente: Bienvenida aprendices, manejo de la herramienta en línea (paneles y reglas), menú de la plataforma del programa virtual y la socialización de las actividades calificables de la primera unidad temática.
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124186#
Buscar
Escritorio
737...
ESP
5:41 p. m.
25/09/2023

ANUNCIO MOTIVACION UNIDAD 1






https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124176
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 11 de Octubre del 2023 - Fecha Fin: 11 de Noviembre del 2023
Asunto: MOTIVACION SEMANA 1
Pastelería
MOTIVACION 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
y los enlaces de la totalidad de las semanas se encuentran disponibles para él envió de los diversos talleres y
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
Buscar
21°C
ESP
5:46 p. m.
25/09/2023


https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124186
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 11 de Octubre del 2023 - Fecha Fin: 11 de Noviembre del 2023
Asunto: MOTIVACION SEMANA 1
Servicios Gastronomicos
MOTIVACION 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.
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
Buscar
ESP
5:59 p. m.
25/09/2023

ANUNCIO DE GRABACION DE SESION 1






https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124181
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 12 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 14 de Octubre del 2023
Asunto: Grabación Sesión en línea 1
Pastelería
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 - Acondicionar y alistar las materias primas e insumos
Ánimo! Invito a todos los aprendices que, no han enviado sus actividades para que remitan sus evidencias, con el propósito de evitar contratiempo al final del proceso.
Jaime Castro Pelaez
Tutor virtual
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
Buscar
20°C
ESP
6:00 p. m.
25/09/2023


https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124186
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 12 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 12 de Noviembre del 2023
Asunto: GRABACION PRIMERA SESION EN LINEA
Servicios Gastronomicos
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:
http://sena.territorio.la/recordings.php?idMeeting=3087966-4a
Ánimo! Invito a todos los aprendices que, no han enviado sus actividades para que remitan sus evidencias, con el propósito de evitar contratiempo al final del proceso.
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
Buscar
20°C
ESP
6:01 p. m.
25/09/2023

ANUNCIO DE FINALIZACION UNIDAD 1

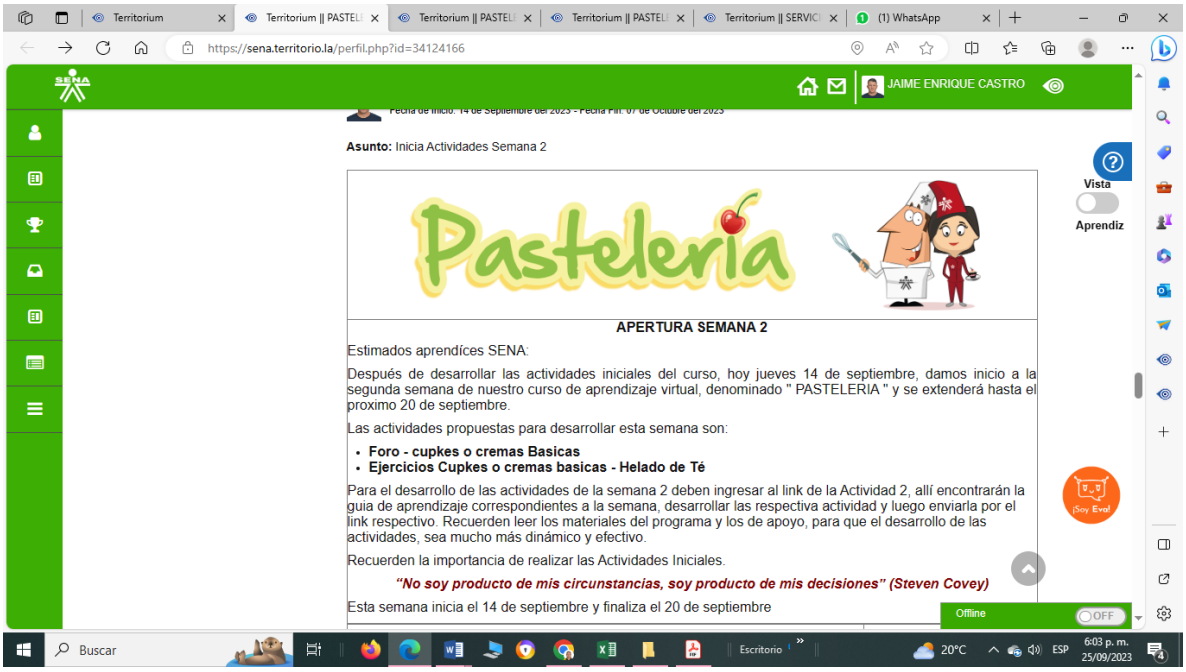





https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124181
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 13 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 07 de Octubre del 2023
Asunto: Finaliza Semana 1
Vista
Aprendiz
Pastelería
FINALIZA SEMANA 1
Estimados aprendíces SENA:
Hoy miercoles 13 de septiembre, finalizamos la primera semana de nuestro curso de aprendizaje virtual, "PASTELERIA" Espero que haya sido una semana de exploración y acoplamiento a la plataforma de trabajo virtual y al curso de aprendizaje.
Es muy importante que hayan logrado realizar todas las actividades propuestas para esta primera semana, que fueron las actividades iniciales: Actualización de datos, Sondeo, foro social y las actividades de aprendizaje.
Les informo que el jueves 14 de septiembre Inicia la Semana 2.
No olviden que disponen del foro de dudas e inquietudes, sala de atención, mensajería interna, correo y whatsapp, para que formulen sus dudas e inquietudes, frente a las actividades a desarrollar o a
Offline
OFF
Buscar
20°C
ESP
6:02 p. m.
25/09/2023


https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124186
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 13 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 07 de Octubre del 2023
Asunto: Finaliza Semana 1
Vista
Aprendiz
Servicios Gastronomicos
FINALIZA SEMANA 1
Estimados aprendíces SENA:
Hoy miercoles 13 de septiembre, finalizamos la primera semana de nuestro curso de aprendizaje virtual, "SERVICIS GASTRONOMICOS" Espero que haya sido una semana de exploración y acoplamiento a la plataforma de trabajo virtual y al curso de aprendizaje.
Es muy importante que hayan logrado realizar todas las actividades propuestas para esta primera semana, que fueron las actividades iniciales: Actualización de datos, Sondeo, foro social y las actividades de aprendizaje.
Les informo que el jueves 14 de septiembre Inicia la Semana 2.
No olviden que disponen del foro de dudas e inquietudes, sala de atención, mensajería interna, correo y whatsapp, para que formulen sus dudas e inquietudes, frente a las actividades a desarrollar o a la dinámica del curso.
Offline
OFF
Buscar
20°C
ESP
6:02 p. m.
25/09/2023

ANUNCIO APERTURA UNIDAD 2





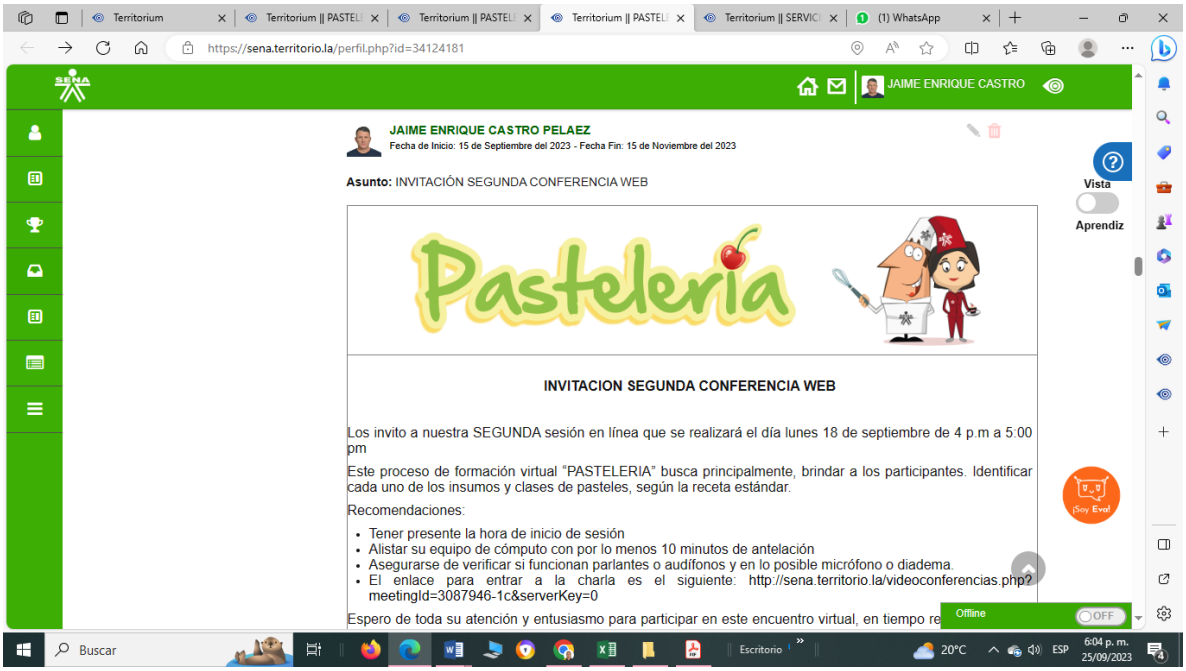

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124181
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 14 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 07 de Octubre del 2023
Asunto: Inicia Actividades Semana 2
Pastelería
APERTURA SEMANA 2
Estimados aprendíces SENA:
Después de desarrollar las actividades iniciales del curso, hoy jueves 14 de septiembre, damos inicio a la segunda semana de nuestro curso de aprendizaje virtual, denominado " PASTELERIA " y se extenderá hasta el proximo 20 de septiembre.
Las actividades propuestas para desarrollar esta semana son:
Foro - cupkes o cremas Basicas
Ejercicios Cupkes o cremas basicas - Helado de Té
Para el desarrollo de las actividades de la semana 2 deben ingresar al link de la Actividad 2, allí encontrarán la guia de aprendizaje correspondientes a la semana, desarrollar las respectiva actividad y luego enviarla por el link respectivo. Recuerden leer los materiales del programa y los de apoyo, para que el desarrollo de las actividades, sea mucho más dinámico y efectivo.
Recuerden la importancia de realizar las Actividades Iniciales.
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
Buscar
20°C
ESP
6:03 p. m.
25/09/2023


https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124186
JAIME ENRIQUE CASTRO
1 Me gusta
0 Comentario(s)
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 14 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 07 de Octubre del 2023
Asunto: Inicia Actividades Semana 2
Servicios Gastronomicos
APERTURA SEMANA 2
Estimados aprendíces SENA:
Después de desarrollar las actividades iniciales del curso, hoy jueves 14 de septiembre, damos inicio a la segunda semana de nuestro curso de aprendizaje virtual, denominado "SERVICIOS GASTRONOMICOS " y se extenderá hasta el proximo 20 de septiembre.
Las actividades propuestas para desarrollar esta semana son:
Actividad 2. Evidencia 1. Responder a las preguntas del cuestionario de la evaluación de la actividad 2
Actividad 2. Evidencia 2. Llevar a cabo el taller descrito en la guia de aprendizaje 2
Para el desarrollo de las actividades de la semana 2 deben ingresar al link de la Actividad 2, all
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
Buscar
20°C
ESP
6:03 p. m.
25/09/2023

ANUNCIO INVITACIÓN SESION EN LINEA ACTIVIDAD 2

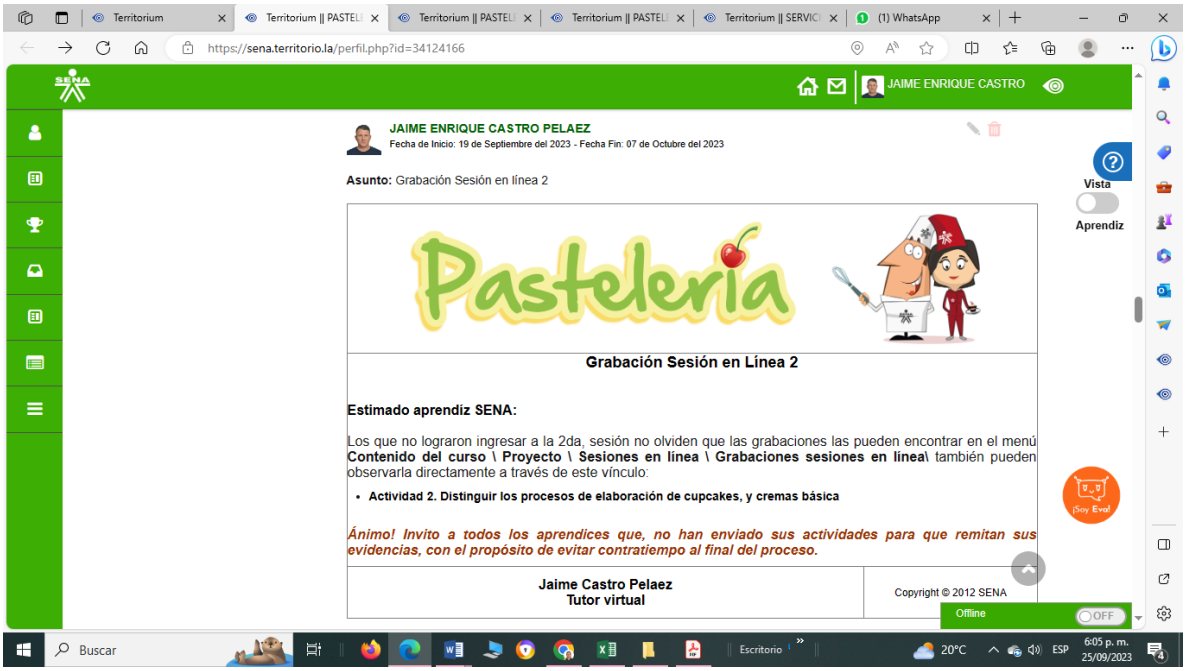


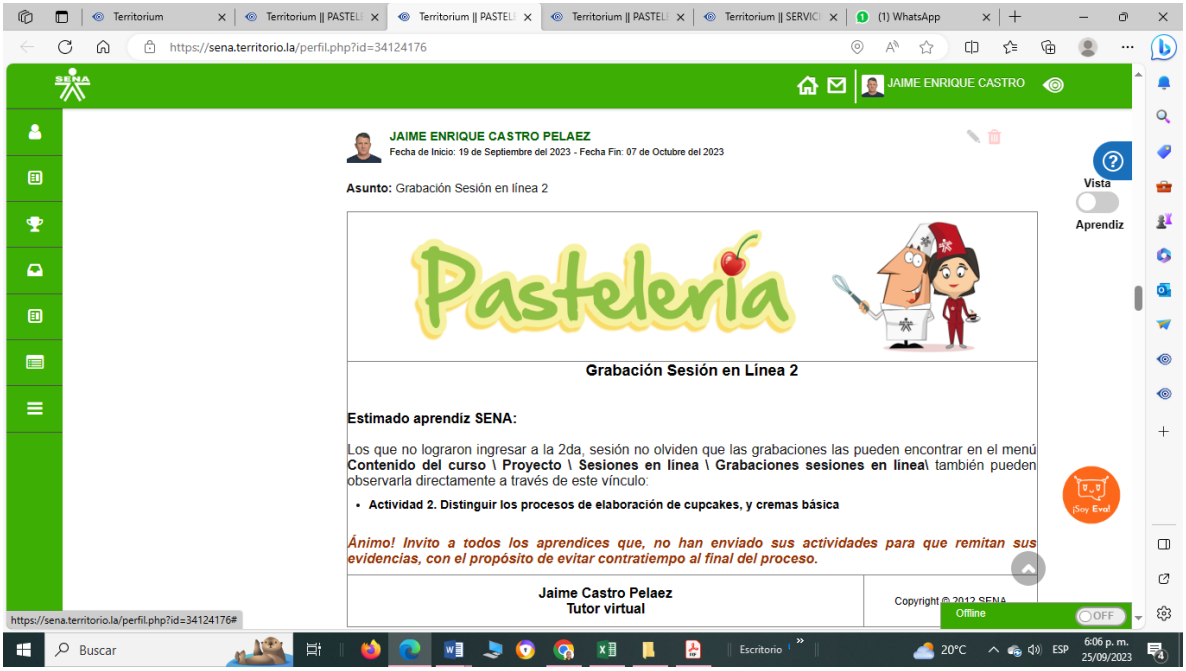



https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124181
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 15 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 15 de Noviembre del 2023
Asunto: INVITACIÓN SEGUNDA CONFERENCIA WEB
Pastelería
INVITACION SEGUNDA CONFERENCIA WEB
Los invito a nuestra SEGUNDA sesión en línea que se realizará el día lunes 18 de septiembre de 4 p.m a 5:00 pm
Este proceso de formación virtual "PASTELERIA" busca principalmente, brindar a los participantes. Identificar cada uno de los insumos y clases de pasteles, según la receta estándar.
Recomendaciones:
Tener presente la hora de inicio de sesión
Alistar su equipo de cómputo con por lo menos 10 minutos de antelación
Asegurarse de verificar si funcionan parlantes o audífonos y en lo posible micrófono o diadema.
El enlace para entrar a la charla es el siguiente: http://sena.territorio.la/videoconferencias.php?meetingId=3087946-1c&serverKey=0
Espero de toda su atención y entusiasmo para participar en este encuentro virtual, en tiempo re
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
Buscar
Escritorio
20°C
ESP
6:04 p. m.
25/09/2023


https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124186
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 15 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 15 de Noviembre del 2023
Asunto: INVITACIÓN SEGUNDA CONFERENCIA WEB
Servicios Gastronomicos
INVITACION SEGUNDA CONFERENCIA WEB
Los invito a nuestra SEGUNDA sesión en línea que se realizará el día lunes 18 de septiembre de 2 p.m a 3:00 pm
Este proceso de formación virtual "SERVICIOS GASTRONOMICOS" busca principalmente, brindar a los participantes. Identificar cada uno de los insumos y clases de pasteles, según la receta estándar.
Recomendaciones:
Tener presente la hora de inicio de sesión
Alistar su equipo de cómputo con por lo menos 10 minutos de antelación
Asegurarse de verificar si funcionan parlantes o audífonos y en lo posible micrófono o diadema.
El enlace para entrar a la charla es el siguiente: http://sena.territorio.la/videoconferencias.php?meetingId=
57&serverKey=0
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124186#
Buscar
Escritorio
20°C
ESP
6:05 p. m.
25/09/2023

ANUNCIO GRABACION SESION EN LÍNEA 2



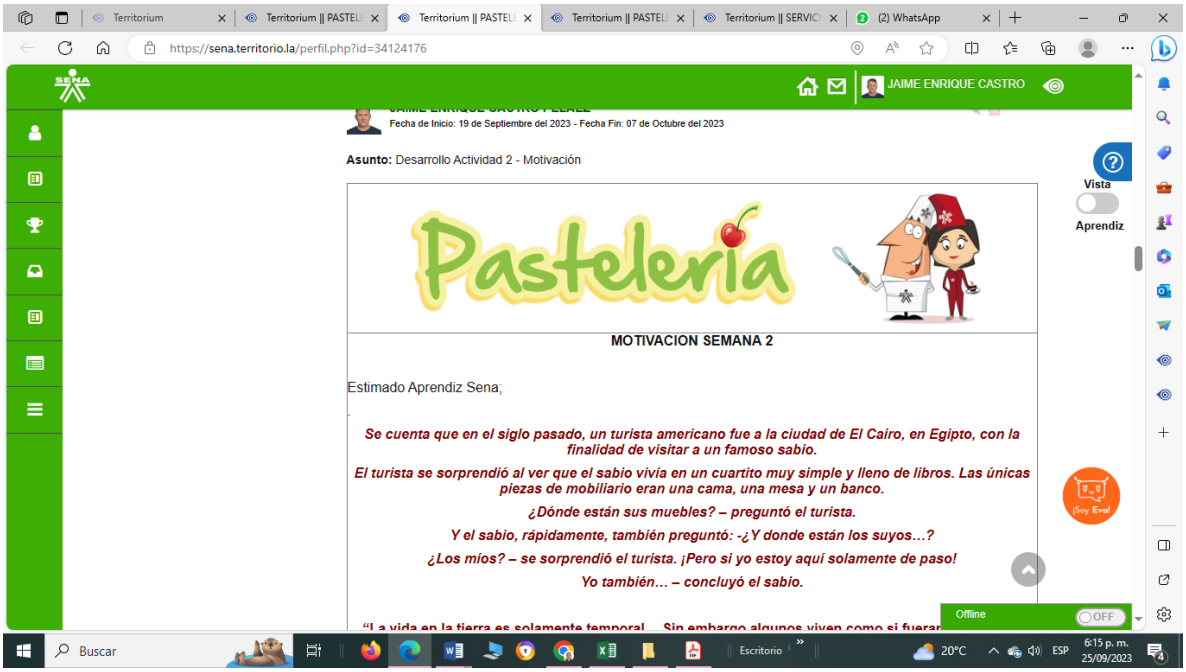



https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124181
JAIME ENRIQUE CASTRO
0 Me gusta
0 Comentario(s)
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 19 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 07 de Octubre del 2023
Asunto: Grabación Sesión en línea 2
Pastelería
Grabación Sesión en Línea 2
Estimado aprendiz SENA:
Los que no lograron ingresar a la 2da, sesión no olviden que las grabaciones las pueden encontrar en el menú Contenido del curso \ Proyecto \ Sesiones en línea \ Grabaciones sesiones en línea\ también pueden observarla directamente a través de este vínculo:
Actividad 2. Distinguir los procesos de elaboración de cupcakes, y cremas básica
Ánimo! Invito a todos los aprendices que, no han enviado sus actividades para que remitan sus evidencias, con el propósito de evitar contratiempo al final del proceso.
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
Buscar
20°C
ESP
6:11 p. m.
25/09/2023

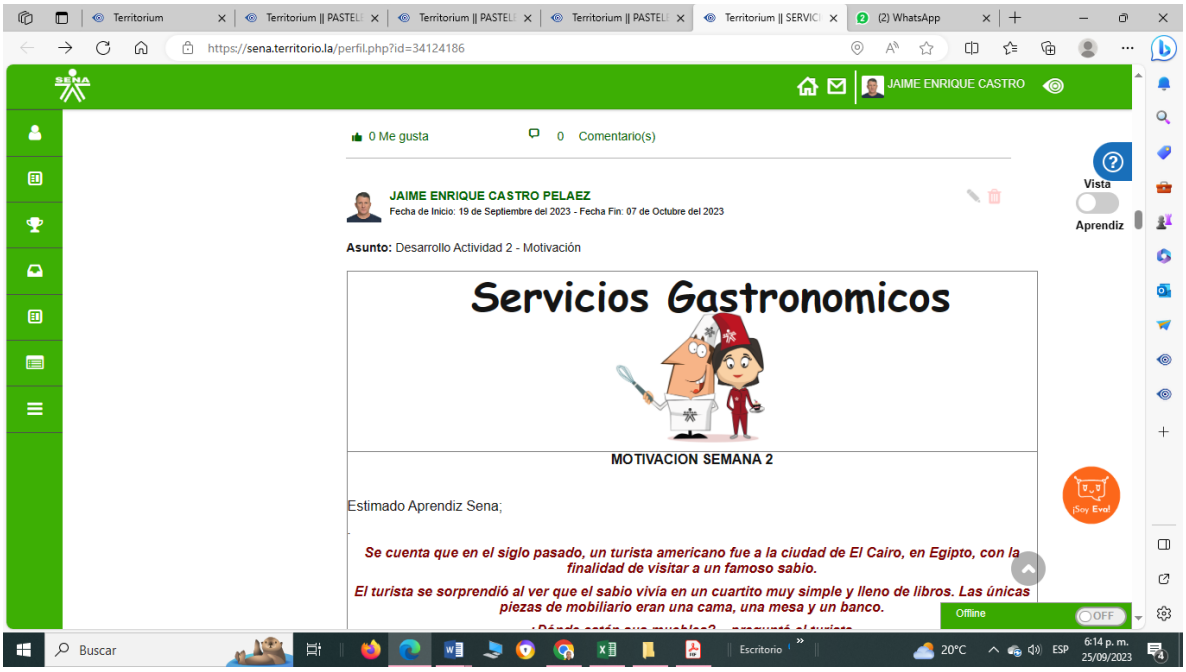

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124186
JAIME ENRIQUE CASTRO
2 Me gusta
0 Comentario(s)
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 19 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 07 de Octubre del 2023
Asunto: Grabación Sesión en línea 2
Servicios Gastronomicos
Grabación Sesión en Línea 2
Estimado aprendiz SENA:
Los que no lograron ingresar a la 2da, sesión no olviden que las grabaciones las pueden encontrar en el menú Contenido del curso \ Proyecto \ Sesiones en línea \ Grabaciones sesiones en línea\ también pueden observarla directamente a través de este vínculo:
Actividad 2 Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
Buscar
20°C
ESP
6:11 p. m.
25/09/2023

ANUNCIO FINALIZACION DE SEMANA 2



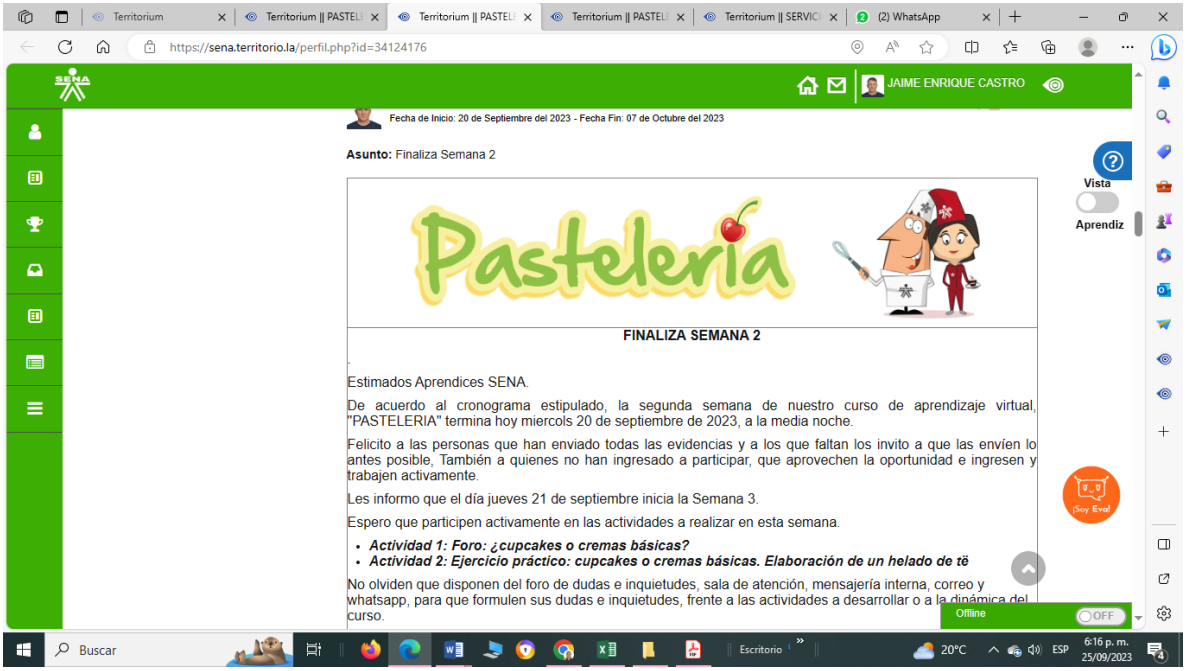



https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124181
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 19 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 07 de Octubre del 2023
Asunto: Desarrollo Actividad 2 - Motivación
Pastelería
MOTIVACION SEMANA 2
Estimado Aprendiz Sena;
Se cuenta que en el siglo pasado, un turista americano fue a la ciudad de El Cairo, en Egipto, con la finalidad de visitar a un famoso sabio.
El turista se sorprendió al ver que el sabio vivía en un cuartito muy simple y lleno de libros. Las únicas piezas de mobiliario eran una cama, una mesa y un banco.
¿Dónde están sus muebles? – preguntó el turista.
Y el sabio, rápidamente, también preguntó: -¿Y donde están los suyos...?
¿Los míos? – se sorprendió el turista. ¡Pero si yo estoy aquí solamente de pas
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
Buscar
Escritorio
20°C
ESP
6:14 p. m.
25/09/2023


https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124186
JAIME ENRIQUE CASTRO
0 Me gusta
0 Comentario(s)
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 19 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 07 de Octubre del 2023
Asunto: Desarrollo Actividad 2 - Motivación
Servicios Gastronomicos
MOTIVACION SEMANA 2
Estimado Aprendiz Sena;
Se cuenta que en el siglo pasado, un turista americano fue a la ciudad de El Cairo, en Egipto, con la finalidad de visitar a un famoso sabio.
El turista se sorprendió al ver que el sabio vivía en un cuartito muy simple y lleno de libros. Las únicas piezas de mobiliario eran una cama, una mesa y un banco.
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
Buscar
Escritorio
20°C
ESP
6:14 p. m.
25/09/2023

ANUNCIO FINALIZA SEMANA 2






https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124181
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 20 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 07 de Octubre del 2023
Asunto: Finaliza Semana 2
Pastelería
FINALIZA SEMANA 2
Estimados Aprendices SENA.
De acuerdo al cronograma estipulado, la segunda semana de nuestro curso de aprendizaje virtual, "PASTELERIA" termina hoy miercols 20 de septiembre de 2023, a la media noche.
Felicito a las personas que han enviado todas las evidencias y a los que faltan los invito a que las envíen lo antes posible, También a quienes no han ingresado a participar, que aprovechen la oportunidad e ingresen y trabajen activamente.
Les informo que el día jueves 21 de septiembre inicia la Semana 3.
Espero que participen activamente en las actividades a realizar en esta semana.
Actividad 1: Foro: ¿cupcakes o cremas básicas?
Actividad 2: Ejercicio práctico: cupcakes o cremas básicas. Elaboración de un helado
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
Buscar
20°C
ESP
6:17 p. m.
25/09/2023


https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124186
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 20 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 07 de Octubre del 2023
Asunto: Finaliza Semana 2
Servicios Gastronomicos
FINALIZA SEMANA 2
Estimados Aprendices SENA.
De acuerdo al cronograma estipulado, la segunda semana de nuestro curso de aprendizaje virtual, "PASTELERIA" termina hoy miercoles 20 de septiembre de 2023, a la media noche.
Felicito a las personas que han enviado todas las evidencias y a los que faltan los invito a que las envíen lo antes posible, También a quienes no han ingresado a participar, que aprovechen la oportunidad e ingresen y trabajen activamente.
Les informo que el día jueves 21 de septiembre inicia la Semana 3.
Espero que participen activamente en las actividades a realizar en esta semana.
Actividad 2. Evidencia 1. Responder a las preguntas del cuestionario de la evaluación de la actividad
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
Buscar
20°C
ESP
6:17 p. m.
25/09/2023

ANUNCIO INICIO SEMANA 3

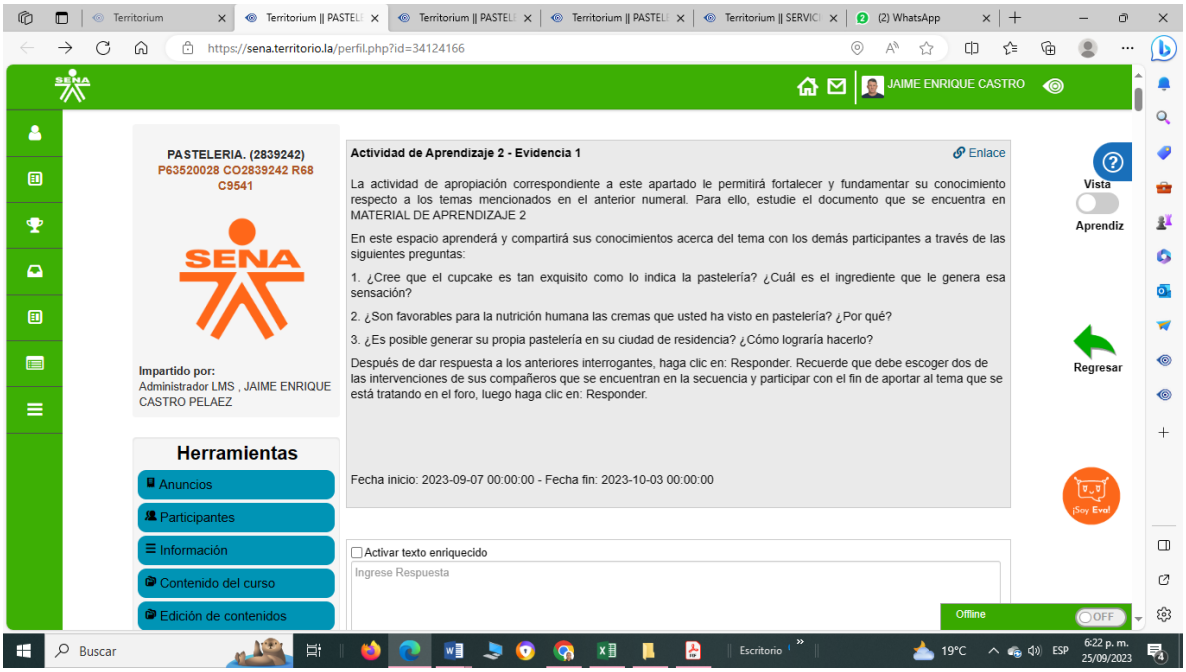


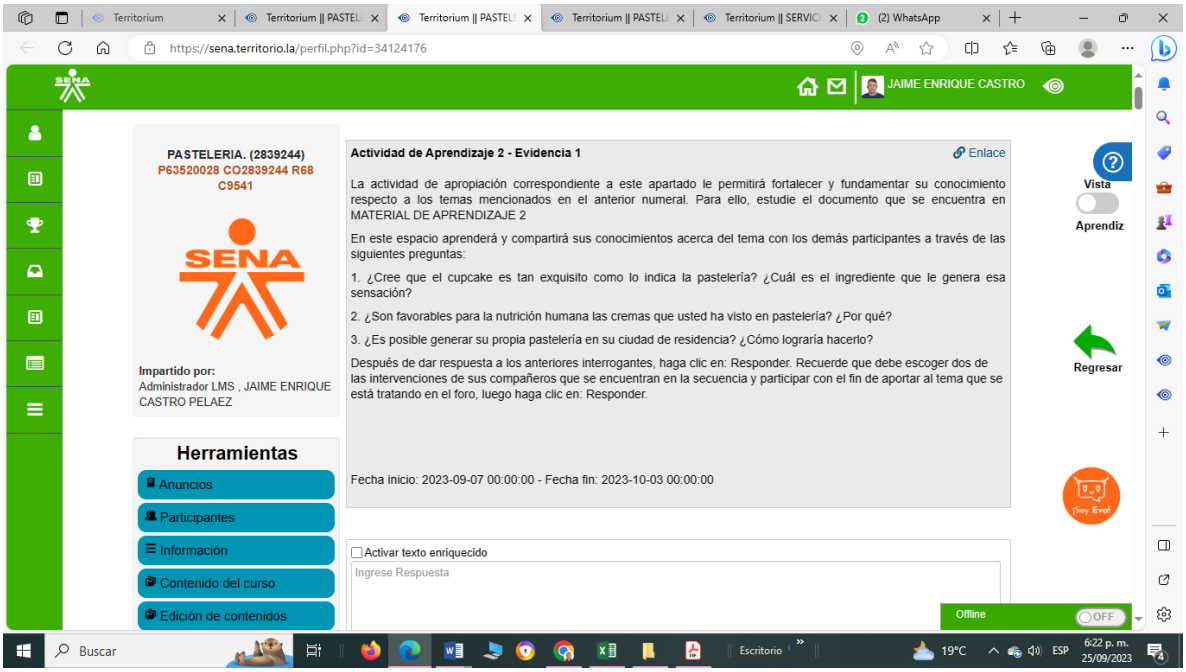


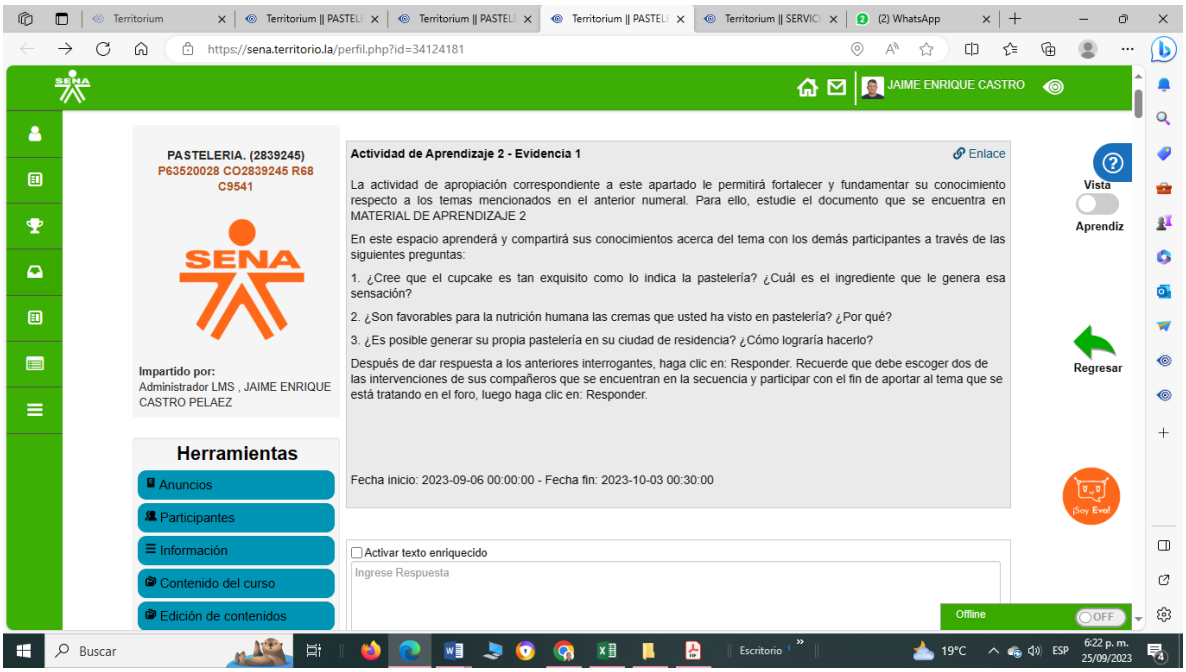

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124181
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 21 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 07 de Octubre del 2023
Asunto: Inicia Actividades Semana 3
Pastelería
APERTURA SEMANA 3
INICIA 21/09/23 FINALIZA 27/09/23
El día de hoy estamos dando inicio a nuestra tercera semana de aprendizaje, espero sigan participando activamente.
Para el desarrollo de las actividades de la semana 3 deben ingresar al link Actividad 3, allí encontrarán la guía, materiales y las actividades correspondientes a la semana, luego enviar cada actividad por su respectivo enlace de envió.
Las actividades a desarrollar son:
COLLAGE : POSTRES SEMIFRIOS
Recuerden que cuentan con mi acompañamiento, les recomiendo que consulten los Materiales del Programa y Seguir Las indicaciones dadas en la Guía de Aprendizaje Unidad 3, revisar el material de formación.
Ánimo y éxitos.
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
Buscar
20°C
ESP
6:19 p. m.
25/09/2023

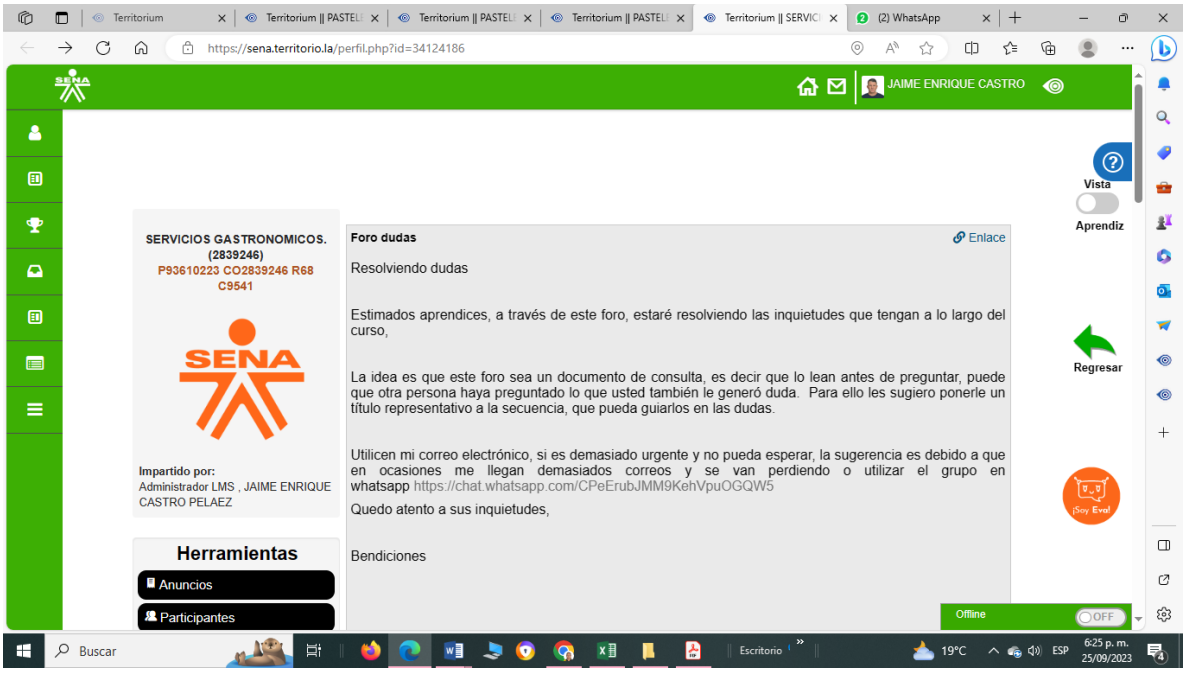

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124186
JAIME ENRIQUE CASTRO
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Instructor
1 Me gusta
1 Comentario(s)
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Fecha de Inicio: 21 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 07 de Octubre del 2023
Asunto: Inicia Actividades Semana 2
Servicios Gastronomicos
APERTURA SEMANA 3
INICIA 21/09/23 FINALIZA 27/09/23
El día de hoy estamos dando inicio a nuestra tercera semana de aprendizaje, espero sigan participando activamente.
Para el desarrollo de las actividades de la semana 3 deben ingresar al link Actividad 3, allí encontrarán la guía, materiales y las actividades correspondientes a la semana, luego enviar cada actividad por su respectivo enlace de envió.
Las actividades a desarrollar son:
Actividad 3. Evidencia 1. Responder a las preguntas del cuestionario de la evaluación de la actividad 3
Actividad 3. Evidencia 2. Llevar acabo el taller descrito en la guía de aprendizaje 3
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
Buscar
20°C
ESP
6:19 p. m.
25/09/2023

APERTURA FOROS
FORO TEMATICO 2

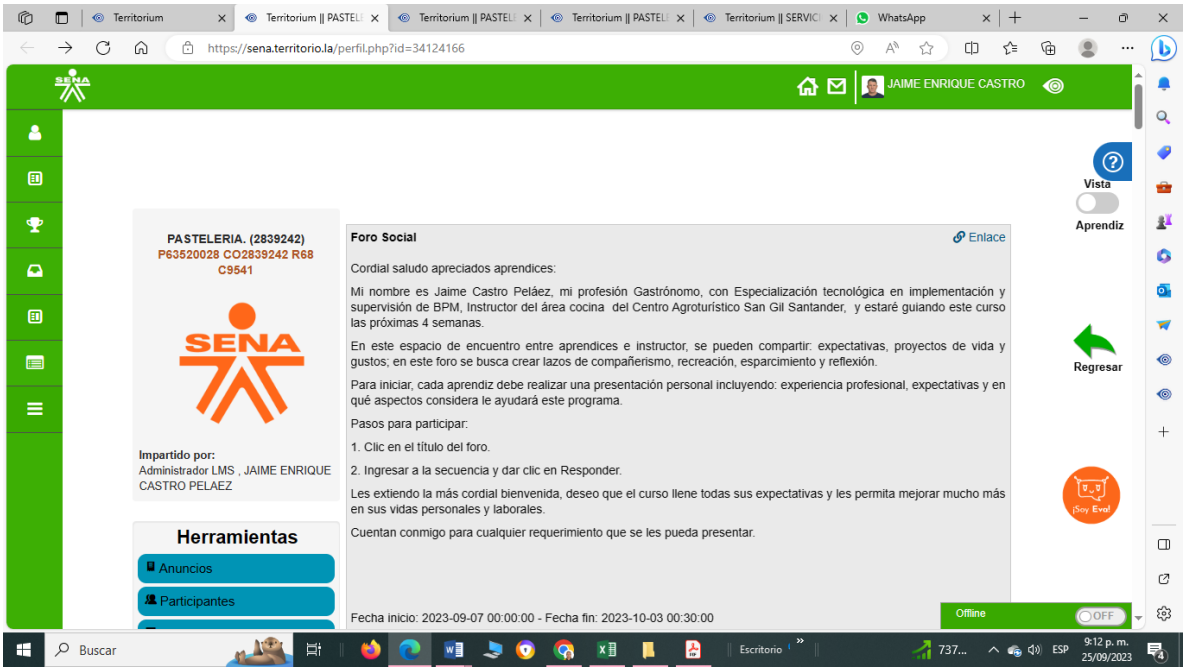


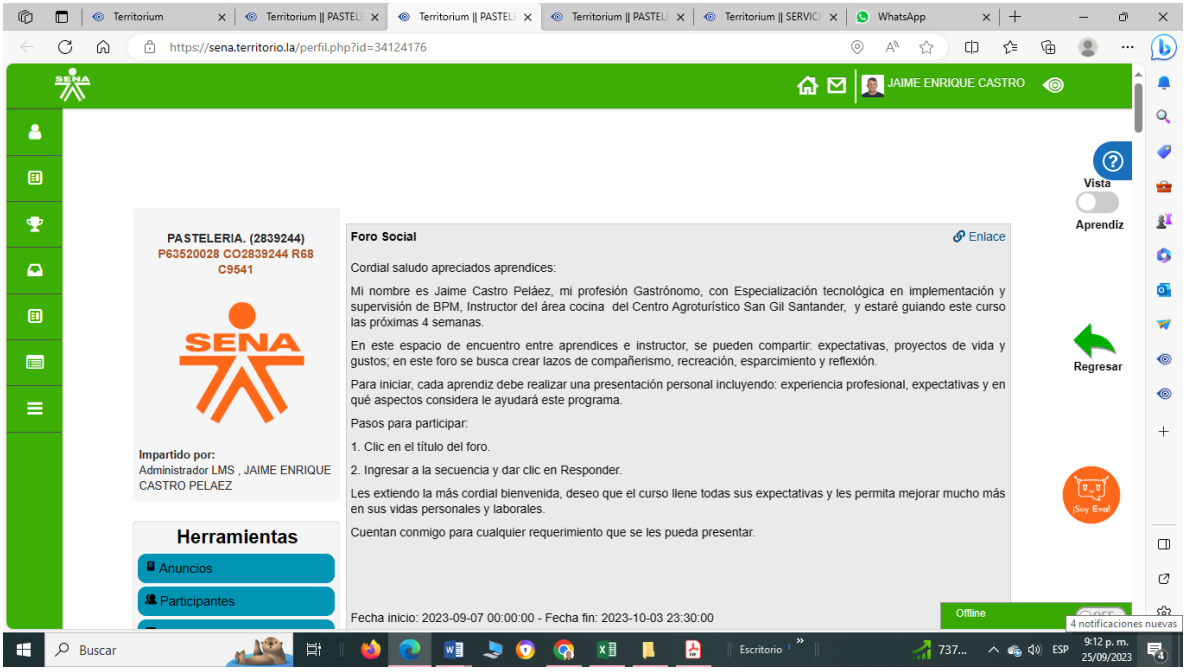


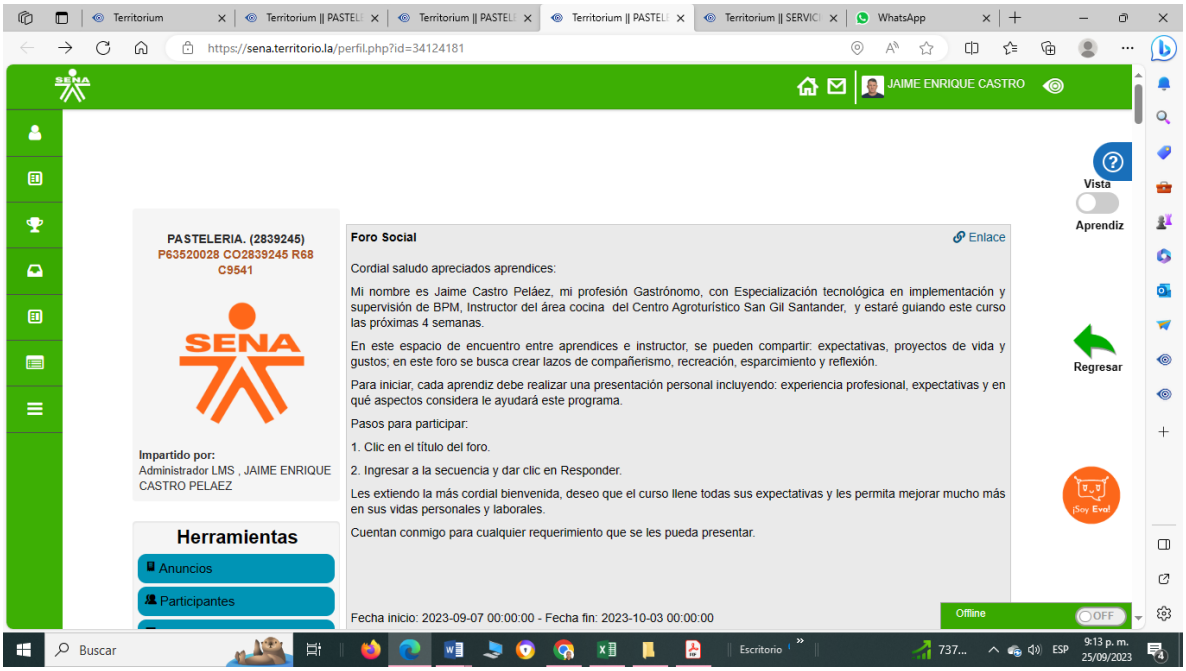

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124181
JAIME ENRIQUE CASTRO
PASTELERIA. (2839245)
P63520028 CO2839245 R68
C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Actividad de Aprendizaje 2 - Evidencia 1
Enlace
La actividad de apropiación correspondiente a este apartado le permitirá fortalecer y fundamentar su conocimiento respecto a los temas mencionados en el anterior numeral. Para ello, estudie el documento que se encuentra en MATERIAL DE APRENDIZAJE 2
En este espacio aprenderá y compartirá sus conocimientos acerca del tema con los demás participantes a través de las siguientes preguntas:
1. ¿Cree que el cupcake es tan exquisito como lo indica la pastelería? ¿Cuál es el ingrediente que le genera esa sensación?
2. ¿Son favorables para la nutrición humana las cremas que usted ha visto en pastelería? ¿Por qué?
3. ¿Es posible generar su propia pastelería en su ciudad de residencia? ¿Cómo lograría hacerlo?
Después de dar respuesta a los anteriores interrogantes, haga clic en: Responder. 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 haga clic en: Responder.
Fecha inicio: 2023-09-06 00:00:00 - Fecha fin: 2023-10-03 00:30:00
Activar texto enriquecido
Ingrese Respuesta
Vista
Aprendiz
Regresar
¡Soy Eval!
Offline
OFF
Buscar
19°C
ESP
6:22 p. m.
25/09/2023

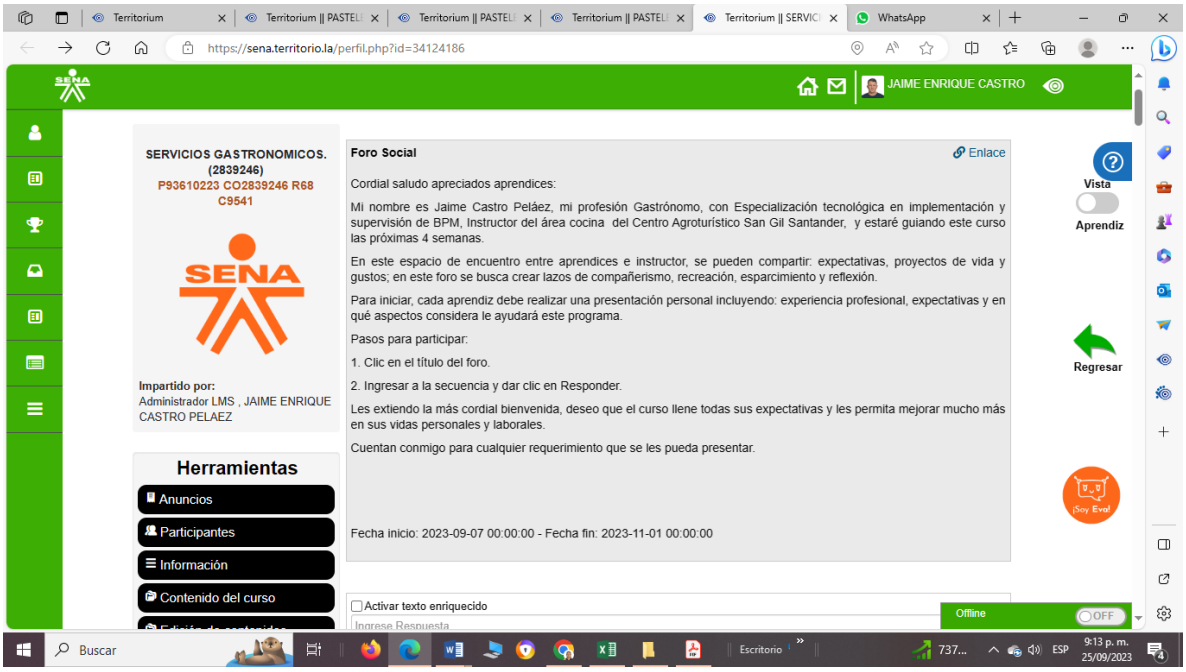

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124186
JAIME ENRIQUE CASTRO
SERVICIOS GASTRONOMICOS. (2839246)
P93610223 CO2839246 R68
C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Herramientas
Anuncios
Participantes
Foro dudas
Enlace
Resolviendo dudas
Estimados aprendices, a través 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/CPeErubJMM9KehVpuOGQW5
Quedo atento a sus inquietudes,
Bendiciones
Vista
Aprendiz
Regresar
¡Soy Eval!
Offline
OFF
Buscar
19°C
ESP
6:25 p. m.
25/09/2023

APERTURA FORO SOCIAL

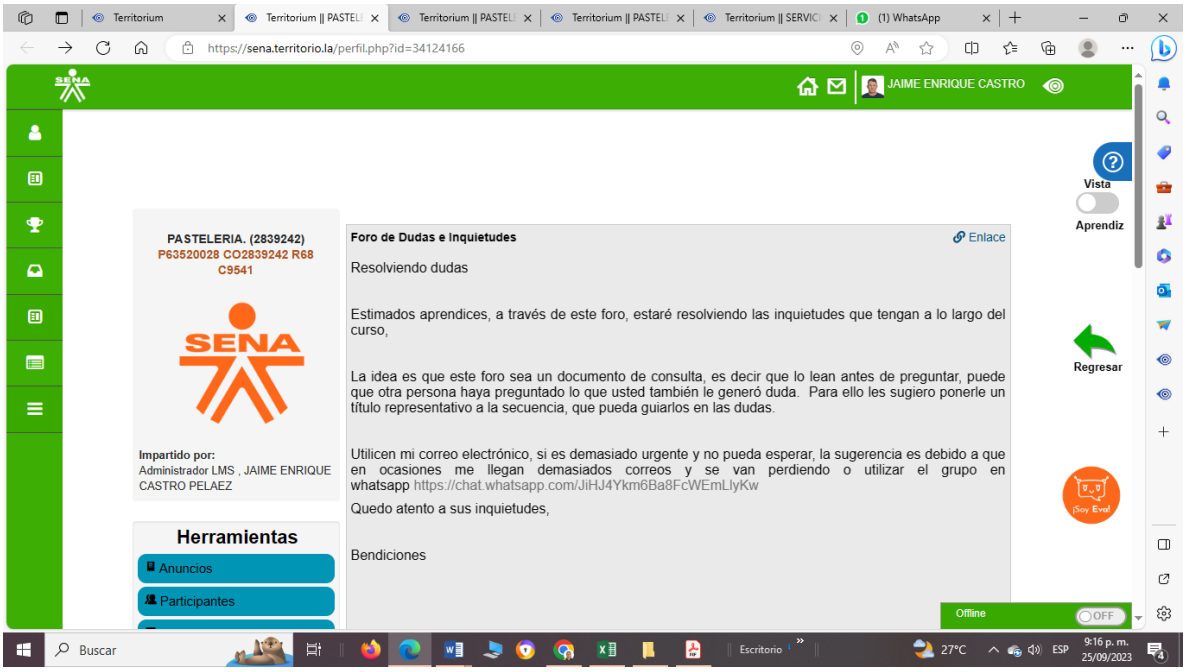


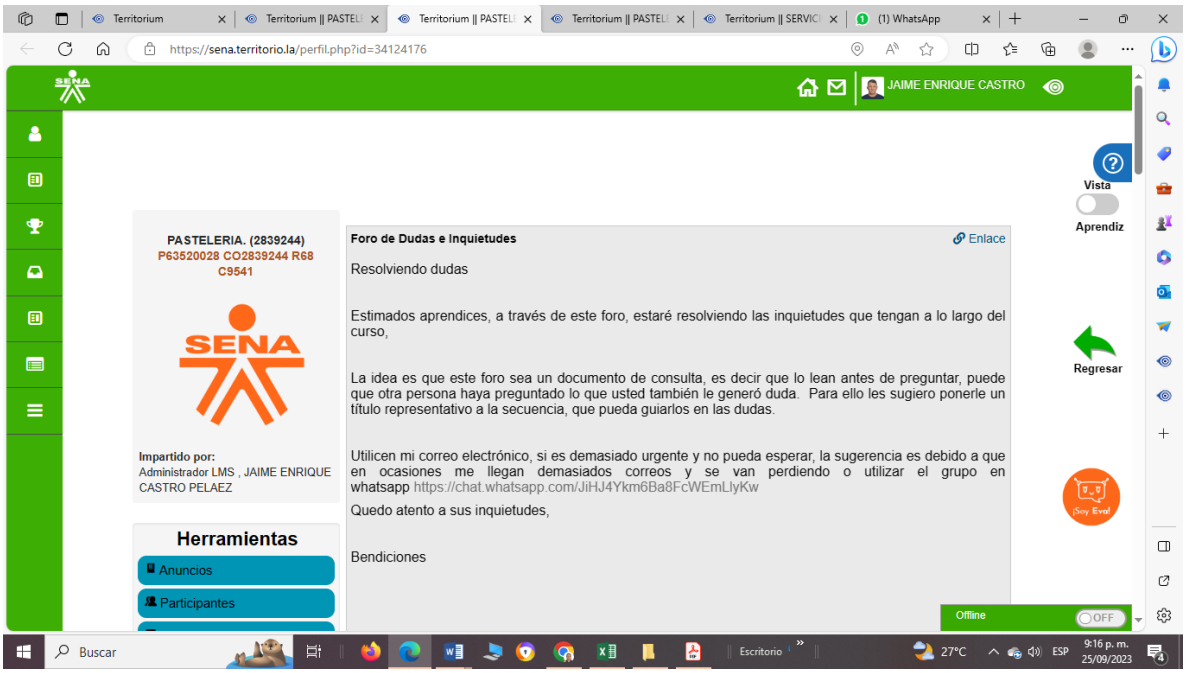


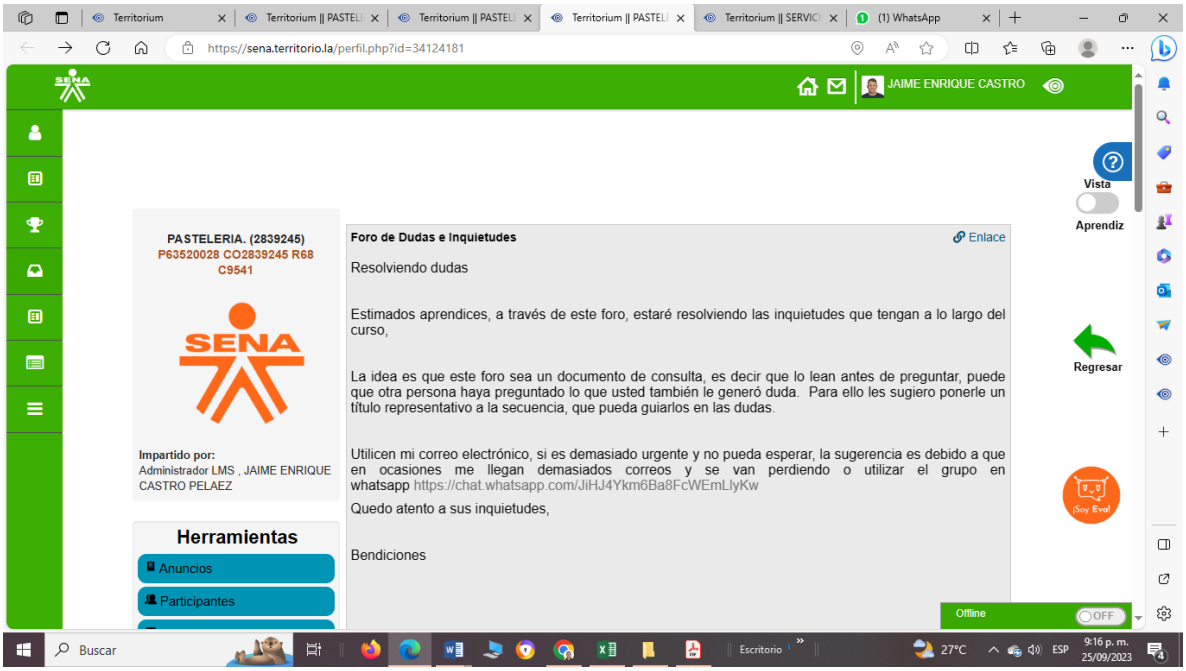

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124181
JAIME ENRIQUE CASTRO
PASTELERIA. (2839245)
P63520028 CO2839245 R68
C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Herramientas
Anuncios
Participantes
Foro Social
Enlace
Cordial saludo apreciados aprendices:
Mi nombre es Jaime Castro 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: 2023-09-07 00:00:00 - Fecha fin: 2023-10-03 00:00:00
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
Buscar
25/09/2023

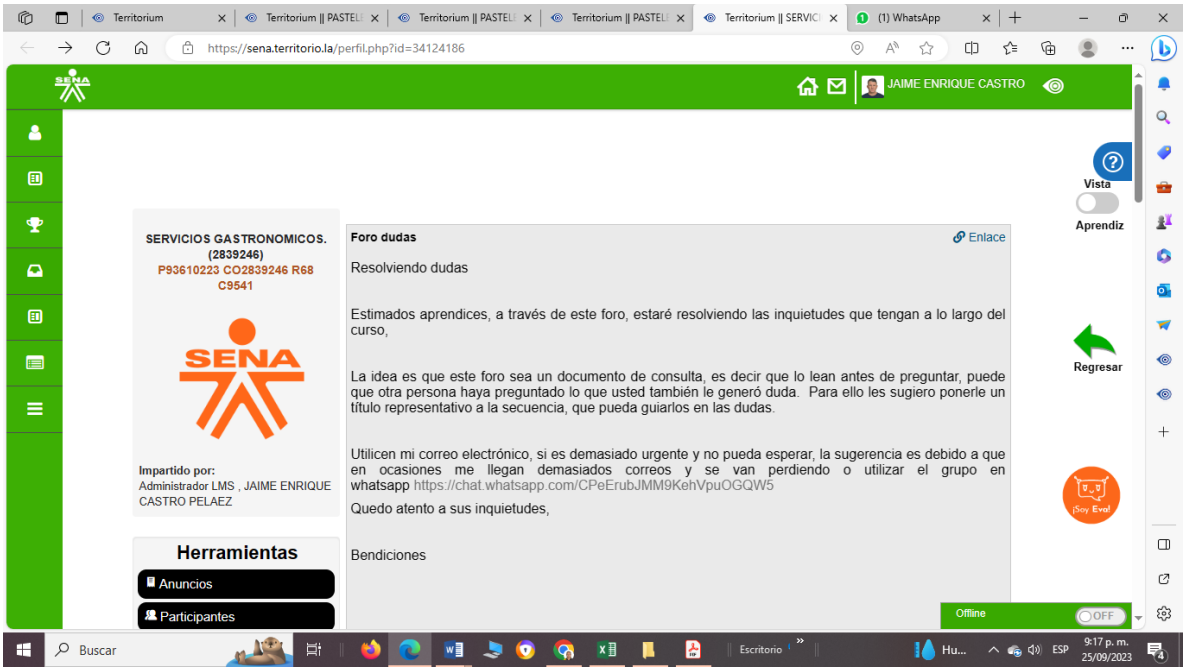

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124186
JAIME ENRIQUE CASTRO
SERVICIOS GASTRONOMICOS. (2839246)
P93610223 CO2839246 R68
C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Foro Social
Enlace
Cordial saludo 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: 2023-09-07 00:00:00 - Fecha fin: 2023-11-01 00:00:00
Activar texto enriquecido
Ingrese Respuesta
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
Buscar
25/09/2023

APERTURA FOROS DUDAS

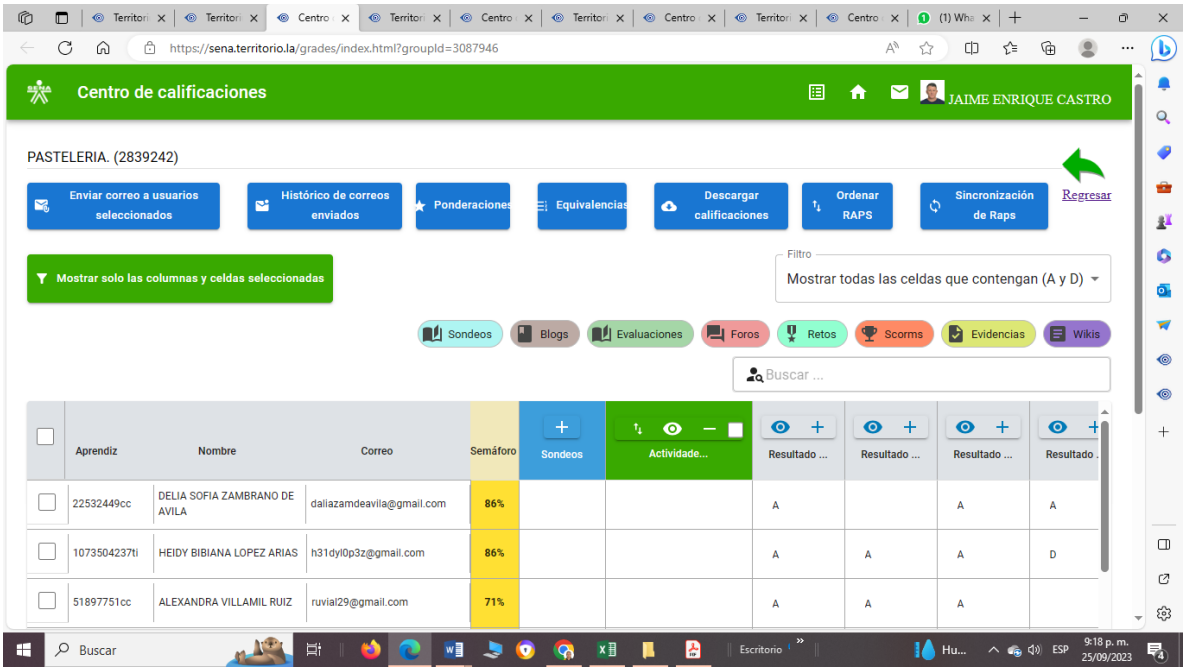


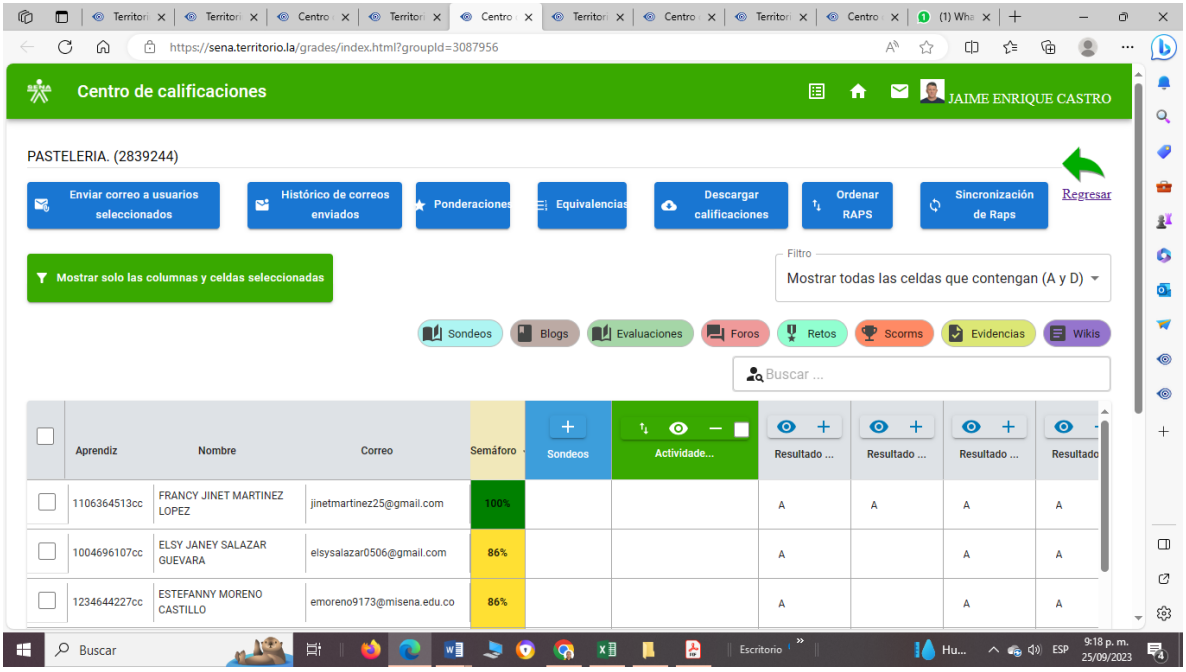


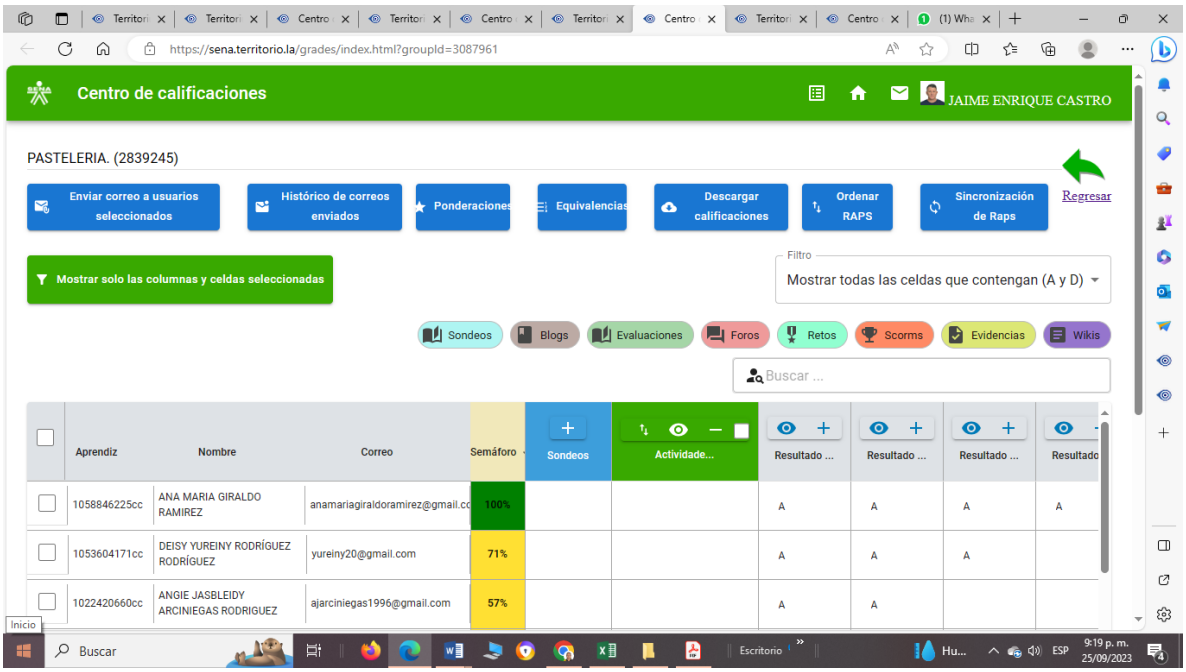

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124181
JAIME ENRIQUE CASTRO
PASTELERIA. (2839245)
P63520028 CO2839245 R68
C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Herramientas
Anuncios
Participantes
Foro de Dudas e Inquietudes
Enlace
Resolviendo dudas
Estimados aprendices, a través 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/JiHJ4Ykm6Ba8FcWEmLIyKw
Quedo atento a sus inquietudes,
Bendiciones
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF

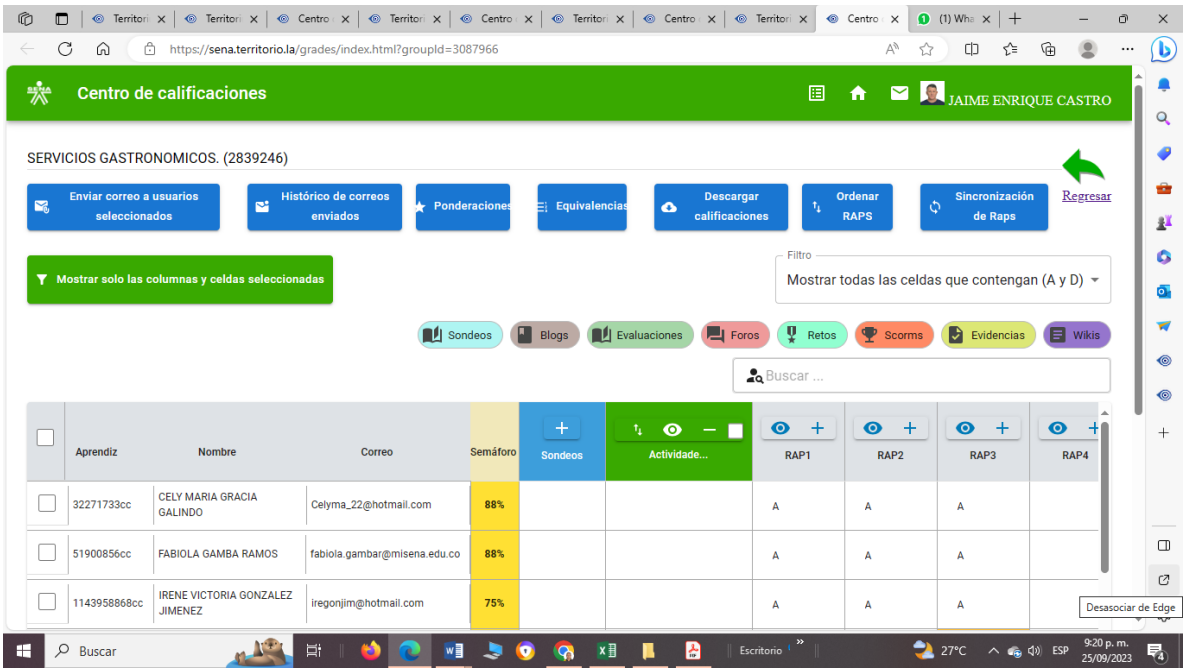

https://sena.territorio.la/perfil.php?id=34124186
JAIME ENRIQUE CASTRO
SERVICIOS GASTRONOMICOS. (2839246)
P93610223 CO2839246 R68
C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Herramientas
Anuncios
Participantes
Foro dudas
Enlace
Resolviendo dudas
Estimados aprendices, a través 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/CPeErubJMM9KehVpuOGQW5
Quedo atento a sus inquietudes,
Bendiciones
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF

ADECUACION CENTRO DE CALIFICACIONES

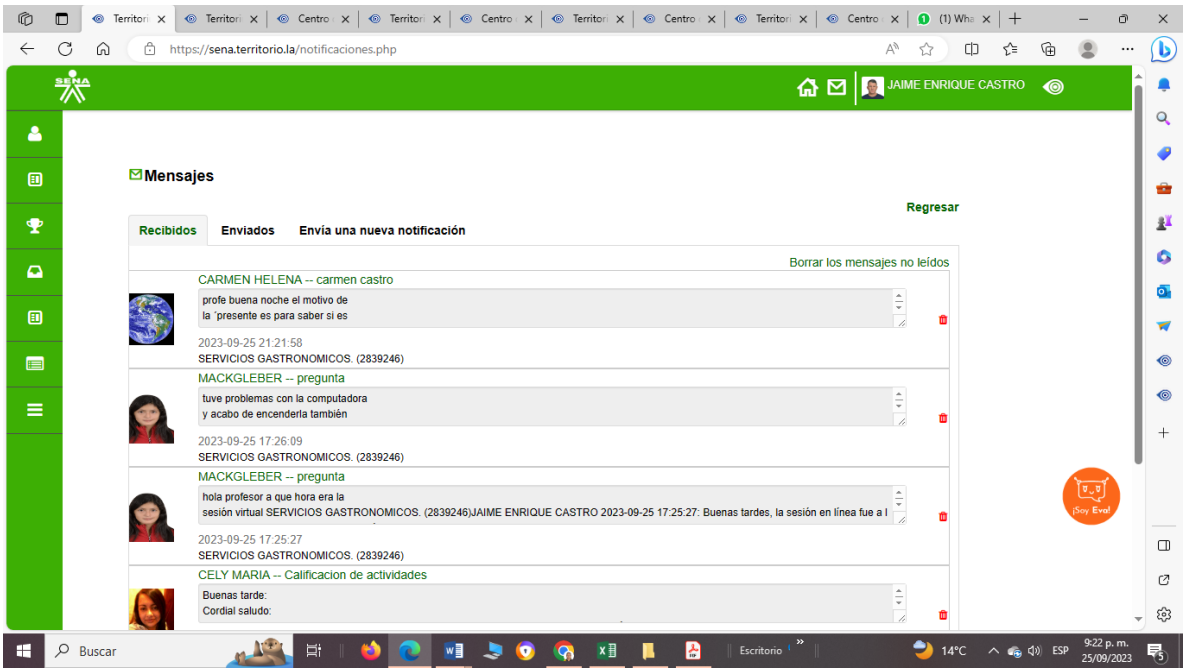


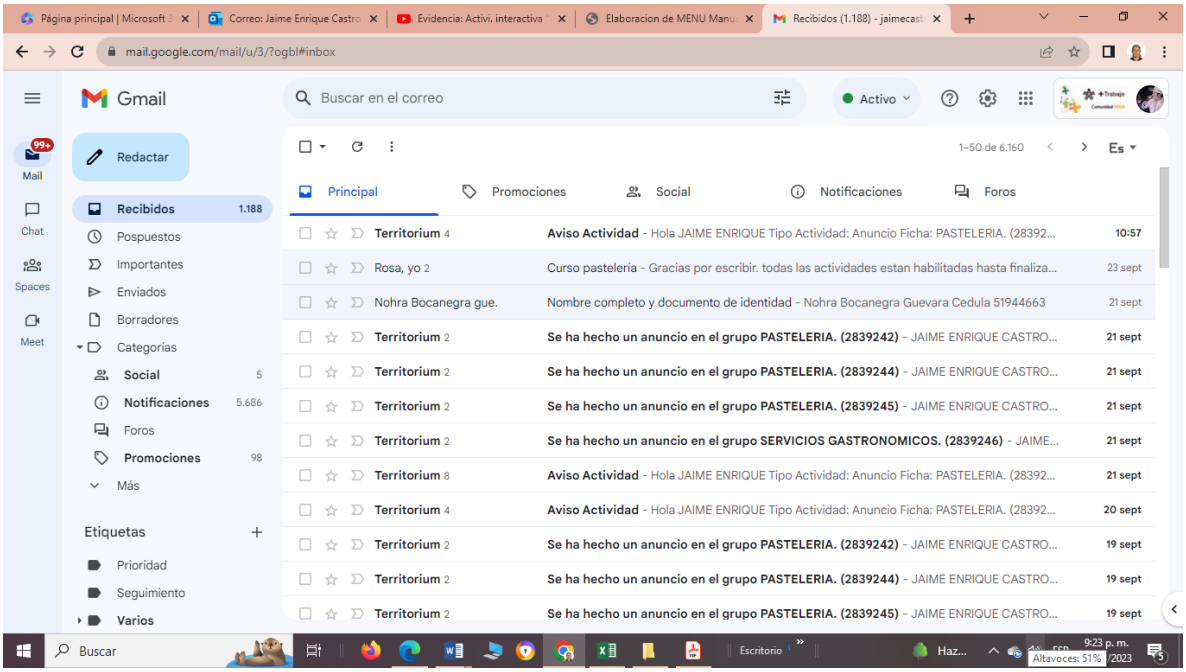



https://sena.territorio.la/grades/index.html?groupId=3087961
Centro de calificaciones
JAIME ENRIQUE CASTRO
PASTELERIA. (2839245)
Regresar
Enviar correo a usuarios seleccionados
Histórico de correos enviados
Ponderaciones
Equivalencias
Descargar calificaciones
Ordenar RAPS
Sincronización de Raps
Mostrar 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...
Resultado ...
1058846225cc
ANA MARIA GIRALDO RAMIREZ
anamariagiraldoramirez@gmail.co
100%
1053604171cc
DEISY YUREINY RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ
yureiny20@gmail.com
71%
1022420660cc
ANGIE JASBLEIDY ARCINIEGAS RODRIGUEZ
ajarciniegas1996@gmail.com
57%
Inicio
Buscar
Escritorio
ESP
9:19 p. m.
25/09/2023

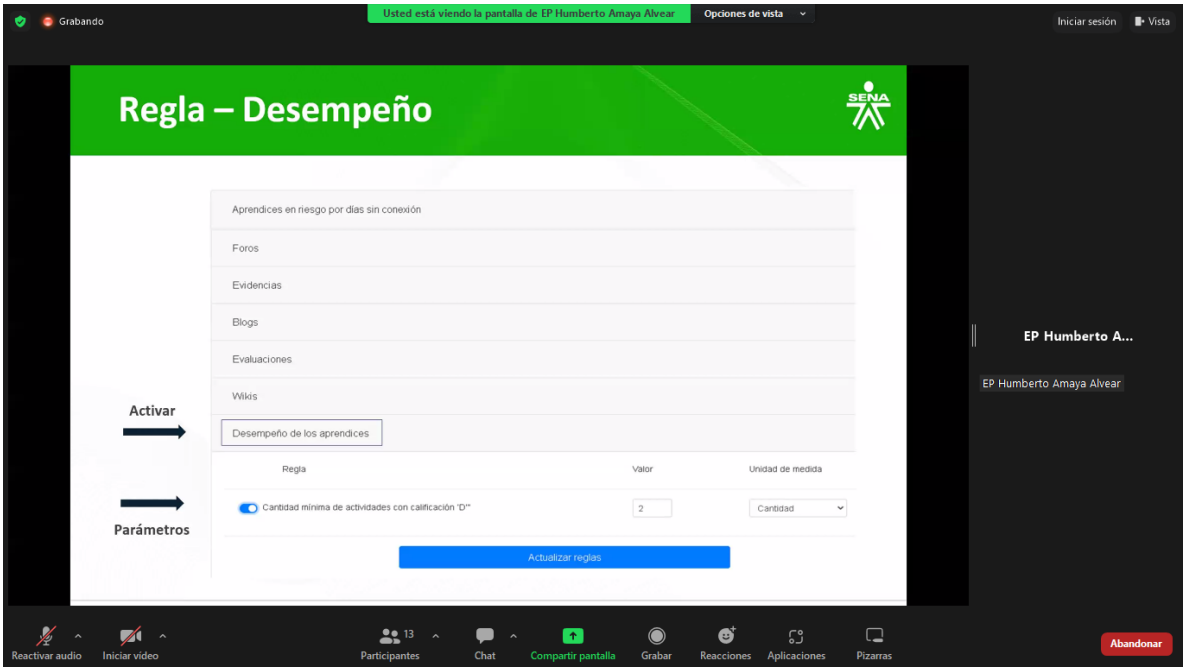

https://sena.territorio.la/grades/index.html?groupId=3087966
Centro de calificaciones
JAIME ENRIQUE CASTRO
SERVICIOS GASTRONOMICOS. (2839246)
Regresar
Enviar correo a usuarios seleccionados
Histórico de correos enviados
Ponderaciones
Equivalencias
Descargar calificaciones
Ordenar RAPS
Sincronización de Raps
Mostrar solo las columnas y celdas seleccionadas
Filtro
Mostrar todas las celdas que contengan (A y D)
Sondeos
Blogs
Evaluaciones
Foros
Retos
Scorms
Evidencias
Wikis
Buscar ...
Aprendiz
Nombre
Correo
Semáforo
Sondeos
Actividade...
RAP1
RAP2
RAP3
RAP4
32271733cc
CELY MARIA GRACIA GALINDO
Celyma_22@hotmail.com
88%
51900856cc
FABIOLA GAMBA RAMOS
fabiola.gambar@misena.edu.co
88%
1143958868cc
IRENE VICTORIA GONZALEZ JIMENEZ
iregonjim@hotmail.com
75%
Desasociar de Edge
Buscar
Escritorio
27°C
ESP
9:20 p. m.
25/09/2023

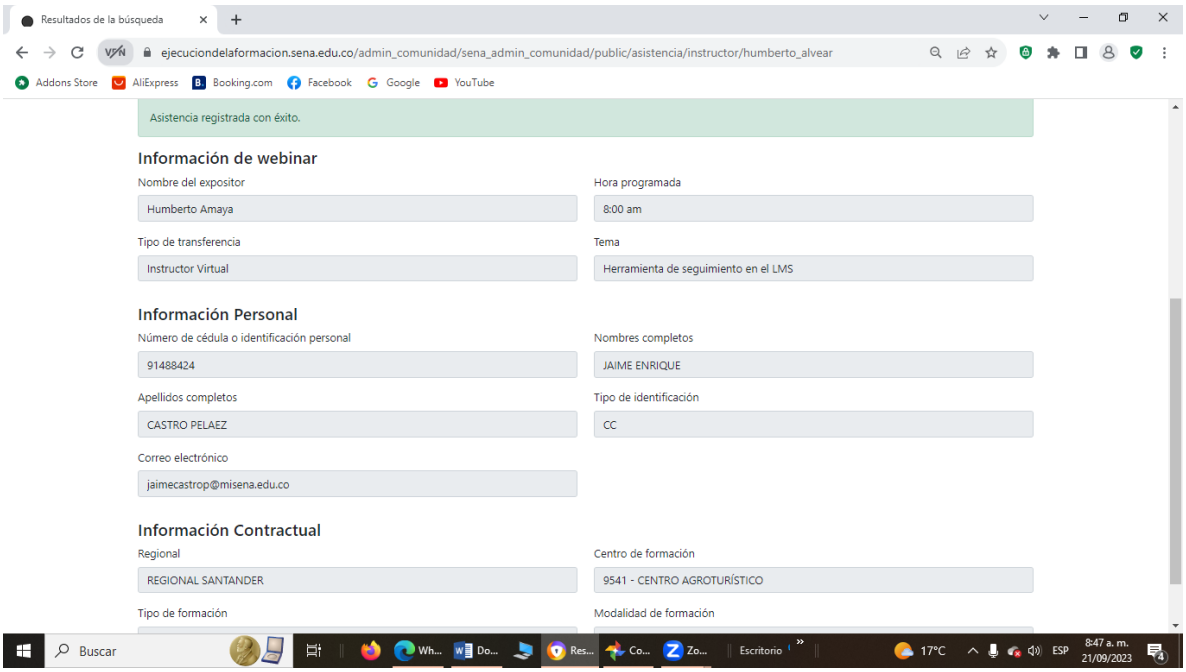
INTERACCION CON APRENDICES

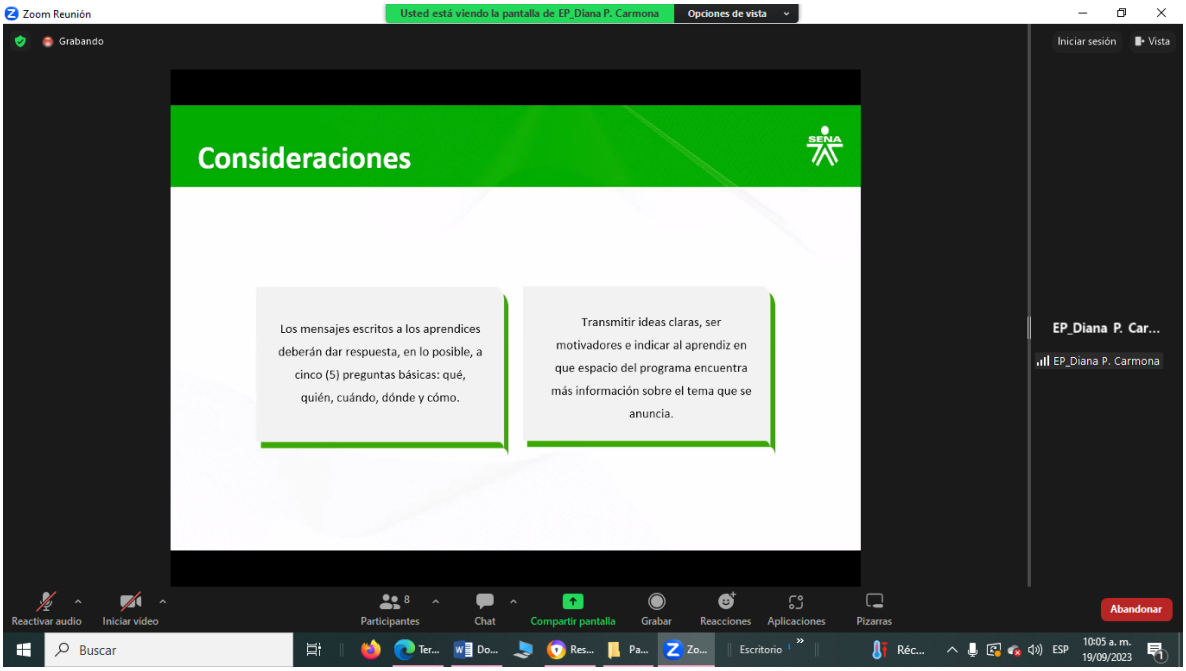




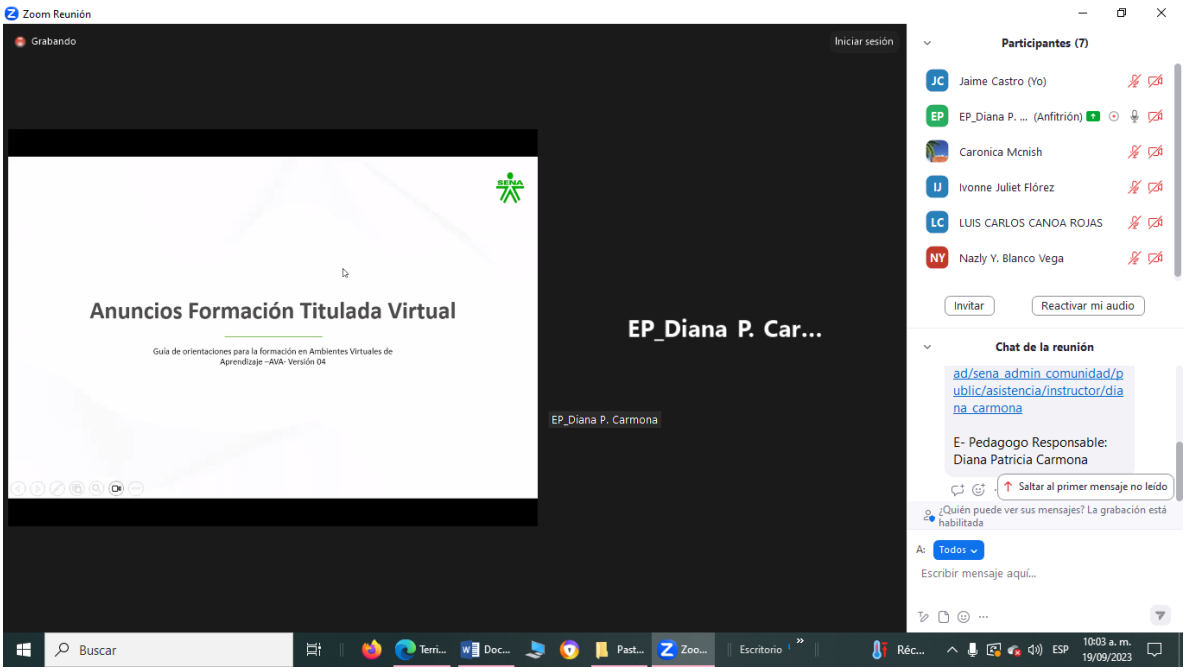
PARTICIPACION CHARLAS E-PEDAGOGOS

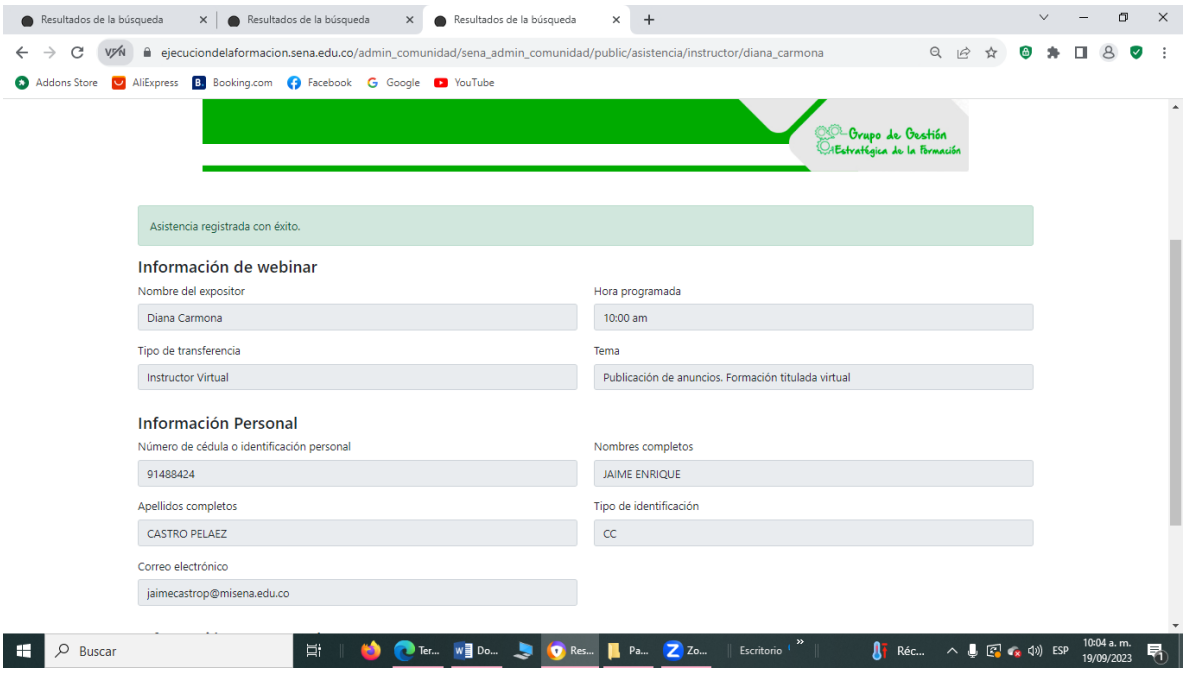


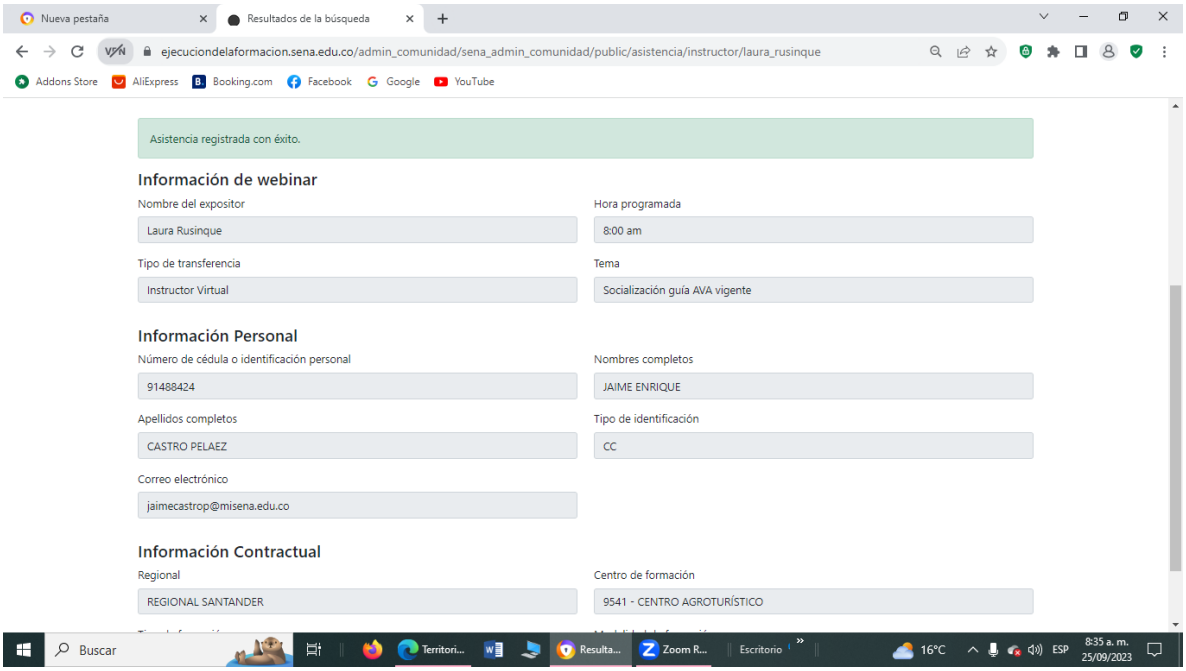


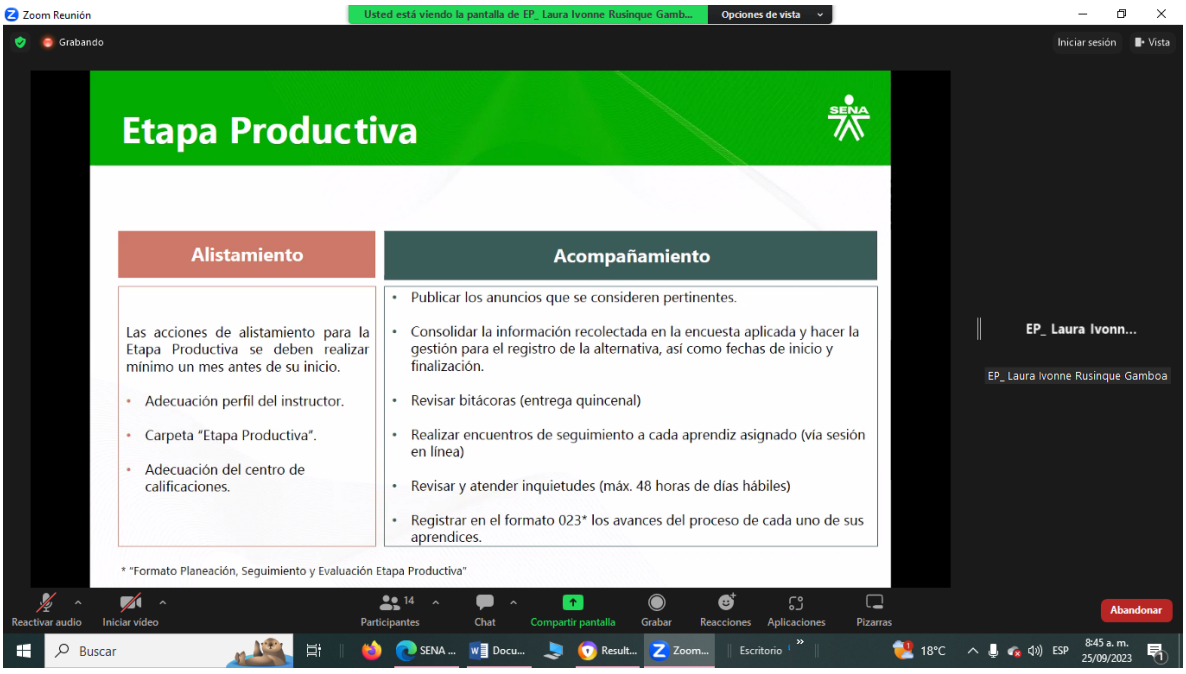

Zoom Reunión
Usted está viendo la pantalla de EP_Diana P. Carmona
Opciones de vista
Grabando
Iniciar sesión
Vista
Consideraciones
Los mensajes escritos a los aprendices deberán dar respuesta, en lo posible, a cinco (5) preguntas básicas: qué, quién, cuándo, dónde y cómo.
Transmitir ideas claras, ser motivadores e indicar al aprendiz en que espacio del programa encuentra más información sobre el tema que se anuncia.
EP_Diana P. Car...
EP_Diana P. Carmona
Reactivar audio
Iniciar video
Participantes
Chat
Compartir pantalla
Grabar
Reacciones
Aplicaciones
Pizarras
Abandonar
Buscar
Escritorio
ESP
10:05 a. m.
19/09/2023

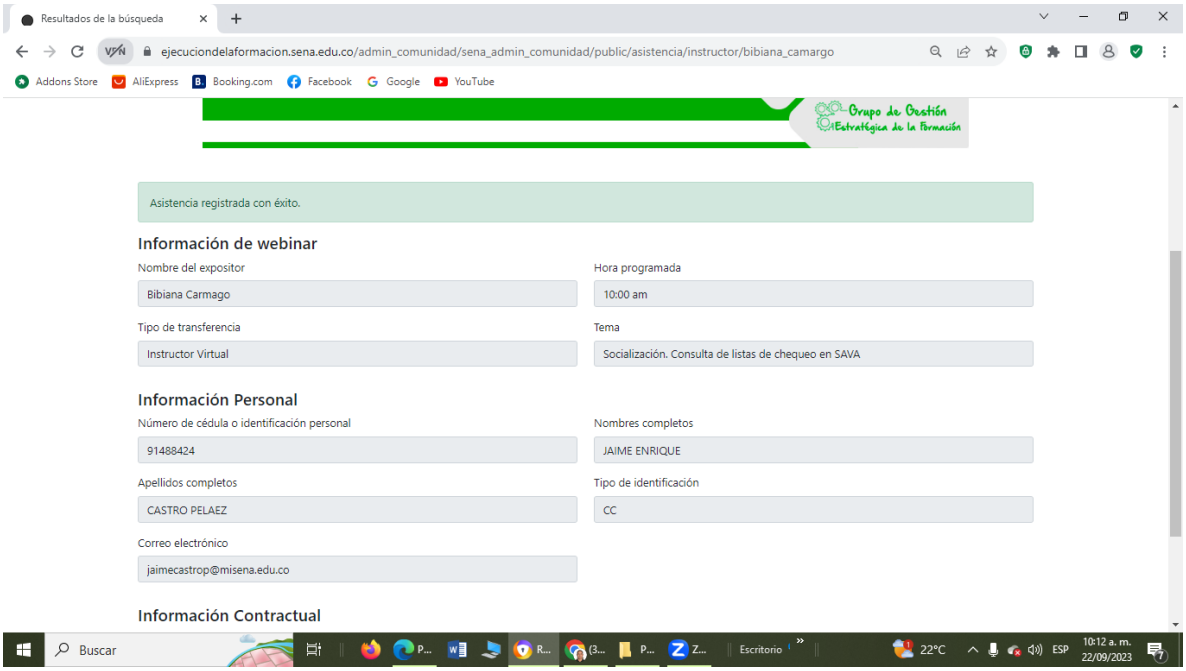

Resultados de la búsqueda
ejecuciondelaformacion.sena.edu.co/admin_comunidad/sena_admin_comunidad/public/asistencia/instructor/diana_carmona
Addons Store
AliExpress
Booking.com
Facebook
Google
YouTube
Equipo de E-Pedagogos
Grupo de Gestión Estratégica de la Formación
Dirección de Formación Profesional
Formación Profesional
Grupo de Gestión Estratégica de la Formación
Asistencia registrada con éxito.
Información de webinar
Nombre del expositor
Diana Carmona
Hora programada
10:00 am
Tipo de transferencia
Instructor Virtual
Tema
Publicación de anuncios. Formación titulada virtual
Información Personal
Número de cédula o identificación personal
Nombres completos

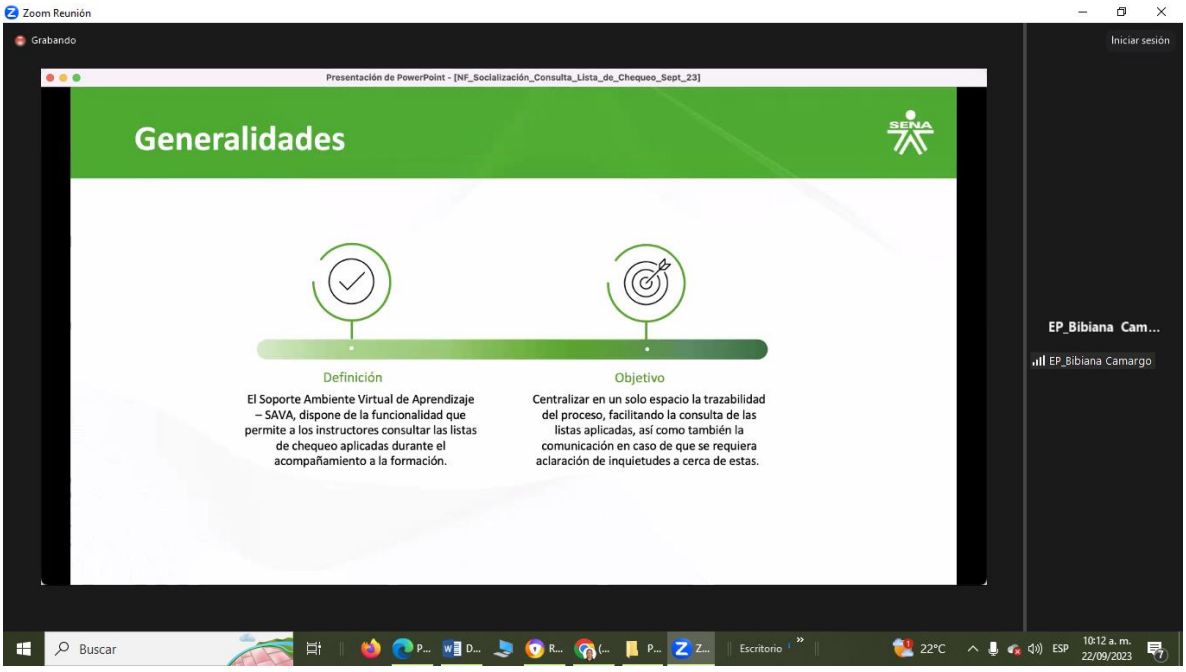

Zoom Reunión
Grabando
Iniciar sesión
Anuncios Formación Titulada Virtual
Guía de orientaciones para la formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje –AVA- Versión 04
EP_Diana P. Car...
EP_Diana P. Carmona
Participantes (7)
Jaime Castro (Yo)
EP_Diana P. ... (Anfitrión)
Caronica Mcnish
Ivonne Juliet Flórez
LUIS CARLOS CANOA ROJAS
Nazly Y. Blanco Vega
Invitar
Reactivar mi audio
Chat de la reunión
ad/sena_admin_comunidad/public/asistencia/instructor/diana_carmona
E- Pedagogo Responsable: Diana Patricia Carmona
Saltar al primer mensaje no leído
¿Quién puede ver sus mensajes? La grabación está habilitada
A: Todos
Escribir mensaje aquí...
Buscar
ESP
10:03 a. m.
19/09/2023

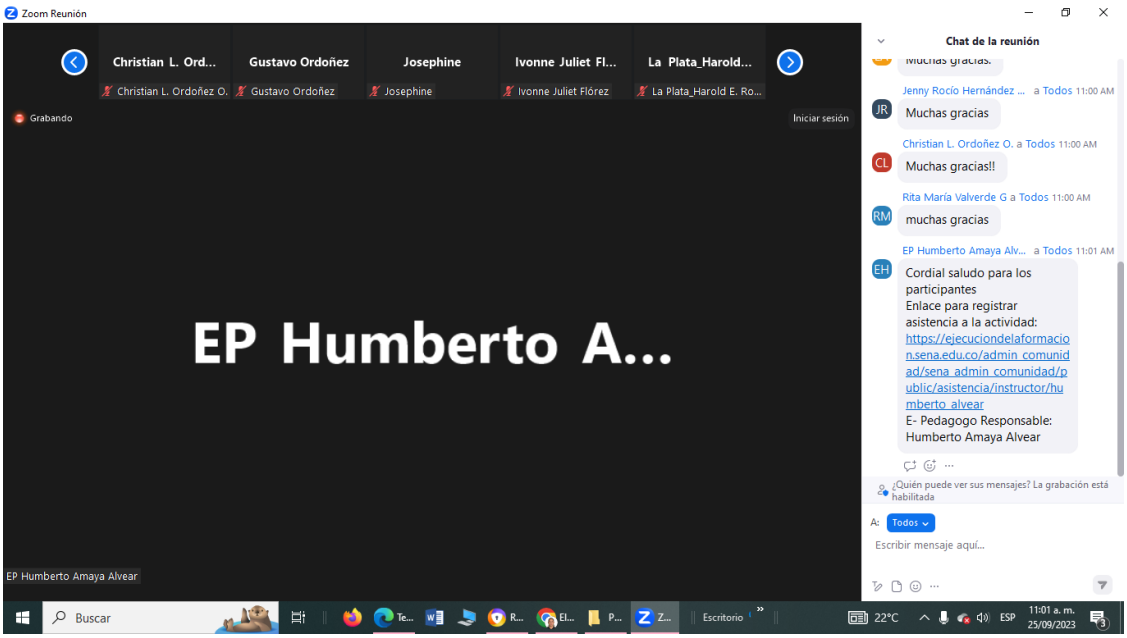

Resultados de la búsqueda
ejecuciondelaformacion.sena.edu.co/admin_comunidad/sena_admin_comunidad/public/asistencia/instructor/diana_carmona
Addons Store
AliExpress
Booking.com
Facebook
Google
YouTube
Grupo de Gestión Estratégica de la Formación
Asistencia registrada con éxito.
Información de webinar
Nombre del expositor
Diana Carmona
Hora programada
10:00 am
Tipo de transferencia
Instructor Virtual
Tema
Publicación de anuncios. Formación titulada virtual
Información Personal
Número de cédula o identificación personal
91488424
Nombres completos
JAIME ENRIQUE
Apellidos completos
CASTRO PELAEZ
Tipo de identificación
CC
Correo electrónico
jaimecastrop@misena.edu.co
Buscar
ESP
10:04 a. m.
19/09/2023

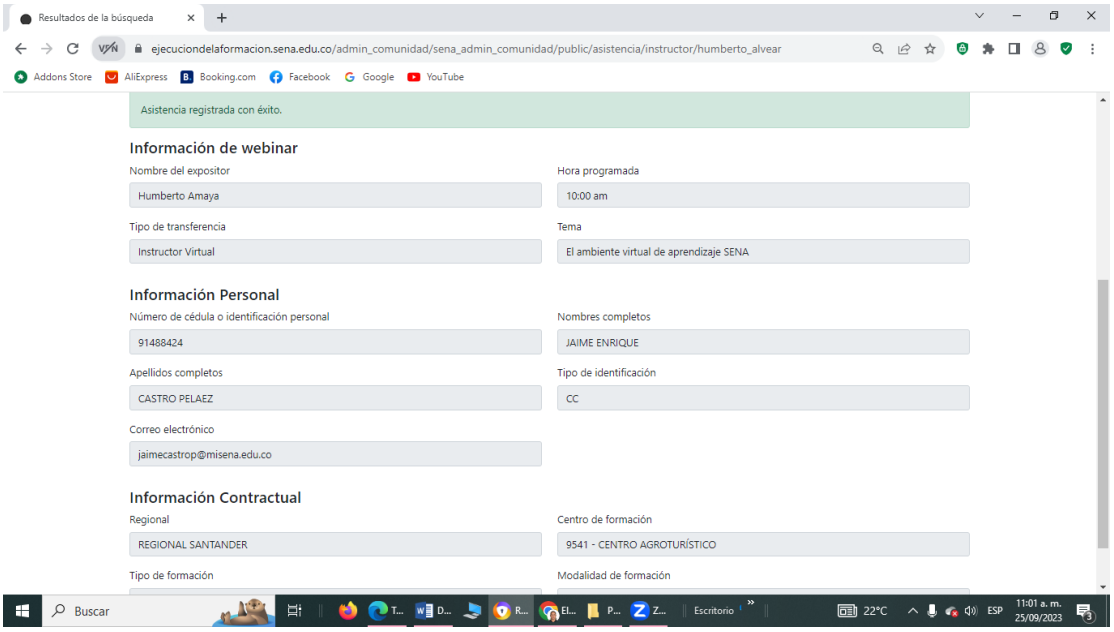

Nueva pestaña
Resultados de la búsqueda
ejecuciondelaformacion.sena.edu.co/admin_comunidad/sena_admin_comunidad/public/asistencia/instructor/laura_rusinque
Addons Store
AliExpress
Booking.com
Facebook
Google
YouTube
Asistencia registrada con éxito.
Información de webinar
Nombre del expositor
Laura Rusinque
Hora programada
8:00 am
Tipo de transferencia
Instructor Virtual
Tema
Socialización guía AVA vigente
Información Personal
Número de cédula o identificación personal
91488424
Nombres completos
JAIME ENRIQUE
Apellidos completos
CASTRO PELAEZ
Tipo de identificación
CC
Correo electrónico
jaimecastrop@misena.edu.co
Información Contractual
Regional
REGIONAL SANTANDER
Centro de formación
9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO
Buscar
16°C
ESP
8:35 a. m.
25/09/2023


Zoom Reunión
Usted está viendo la pantalla de EP_ Laura Ivonne Rusinque Gamb...
Opciones de vista
Grabando
Iniciar sesión
Vista
Etapa Productiva
Alistamiento
Acompañamiento
Las acciones de alistamiento para la Etapa Productiva se deben realizar mínimo un mes antes de su inicio.
Adecuación perfil del instructor.
Carpeta "Etapa Productiva".
Adecuación del centro de calificaciones.
Publicar los anuncios que se consideren pertinentes.
Consolidar la información recolectada en la encuesta aplicada y hacer la gestión para el registro de la alternativa, así como fechas de inicio y finalización.
Revisar bitácoras (entrega quincenal)
Realizar encuentros de seguimiento a cada aprendiz asignado (vía sesión en línea)
Revisar y atender inquietudes (máx. 48 horas de días hábiles)
Registrar en el formato 023* los avances del proceso de cada uno de sus aprendices.
* "Formato Planeación, Seguimiento y Evaluación Etapa Productiva"
EP_ Laura Ivonn...
EP_ Laura Ivonne Rusinque Gamboa
Reactivar audio
Iniciar video
Participantes
Chat
Compartir pantalla
Grabar
Reacciones
Aplicaciones
Pizarras
Abandonar
Buscar
18°C
ESP
8:45 a. m.
25/09/2023


Resultados de la búsqueda
ejecuciondelaformacion.sena.edu.co/admin_comunidad/sena_admin_comunidad/public/asistencia/instructor/bibiana_camargo
Addons Store
AliExpress
Booking.com
Facebook
Google
YouTube
Grupo de Gestión Estratégica de la Formación
Asistencia registrada con éxito.
Información de webinar
Nombre del expositor
Bibiana Carmago
Hora programada
10:00 am
Tipo de transferencia
Instructor Virtual
Tema
Socialización. Consulta de listas de chequeo en SAVA
Información Personal
Número de cédula o identificación personal
91488424
Nombres completos
JAIME ENRIQUE
Apellidos completos
CASTRO PELAEZ
Tipo de identificación
CC
Correo electrónico
jaimecastrop@misena.edu.co
Información Contractual
Buscar
Escritorio
22°C
ESP
10:12 a. m.
22/09/2023


Zoom Reunión
Grabando
Iniciar sesión
Presentación de PowerPoint - [NF_Socialización_Consulta_Lista_de_Chequeo_Sept_23]
Generalidades
Definición
El Soporte Ambiente Virtual de Aprendizaje – SAVA, dispone de la funcionalidad que permite a los instructores consultar las listas de chequeo aplicadas durante el acompañamiento a la formación.
Objetivo
Centralizar en un solo espacio la trazabilidad del proceso, facilitando la consulta de las listas aplicadas, así como también la comunicación en caso de que se requiera aclaración de inquietudes a cerca de estas.
EP_Bibiana Cam...
EP_Bibiana Camargo
Buscar
Escritorio
22°C
ESP
10:12 a. m.
22/09/2023





CONTRATISTA- JAIME CASTRO PELÁEZ
CONTRATO 4524716

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/09/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2839246 - SERVICIOS GASTRONOMICOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2815879 - PASTELERIA.

• 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

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2815881 - PASTELERIA.

• 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

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2815880 - PASTELERIA.

• 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

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2839242 - PASTELERIA.

• 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

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2815882 - PASTELERIA.

• 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

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2839244 - PASTELERIA.

• 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

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	34,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2839245 - PASTELERIA.

• 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

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	34,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	168,00

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