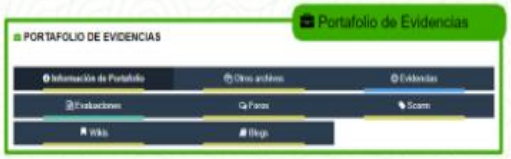
GINA KATERINE ANDRADE

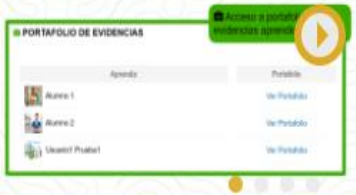
Portafolio de
EVIDENCIAS
Aprendiz

Se han realizado los siguientes **ajustes en el LMS**:

Herramienta Portafolio de Evidencias: se organiza el portafolio de evidencias de los aprendices de la siguiente forma.



El instructor consulta el portafolio del aprendiz desde el menú de herramientas



CURSOS

Palabras Clave: Buscar clase por nombre Buscar

¡Soy Eva!

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

https://sena.territorio.la/init.php

Perfil de usuario

GINA KATERINE ANDRADE



Información

- **Correo electrónico**
  gkandrade@misena.edu.co
- **Ciudad**
  IBAGUÉ
- **Departamento**
  TOLIMA
- **Celular**
  3208579815
- **Profesión**
  ingeniero agroindustrial
- **Resumen profesional**

Egresada de la Universidad del Tolima en el año 2006, realicé servicio de pasantía en el área de Bromatología en el laboratorio de Salud Publicad del Tolima llevando a cabo actividades inherentes al control de calidad física, química, y microbiológica de productos alimentarios, aguas y bebidas; además realicè trabajo de grado en el Centro Vacacional "Tierra Caliente" estructurando e implementado el manual de Buenas Prácticas de Manufactura en el área de bebidas y alimentos.

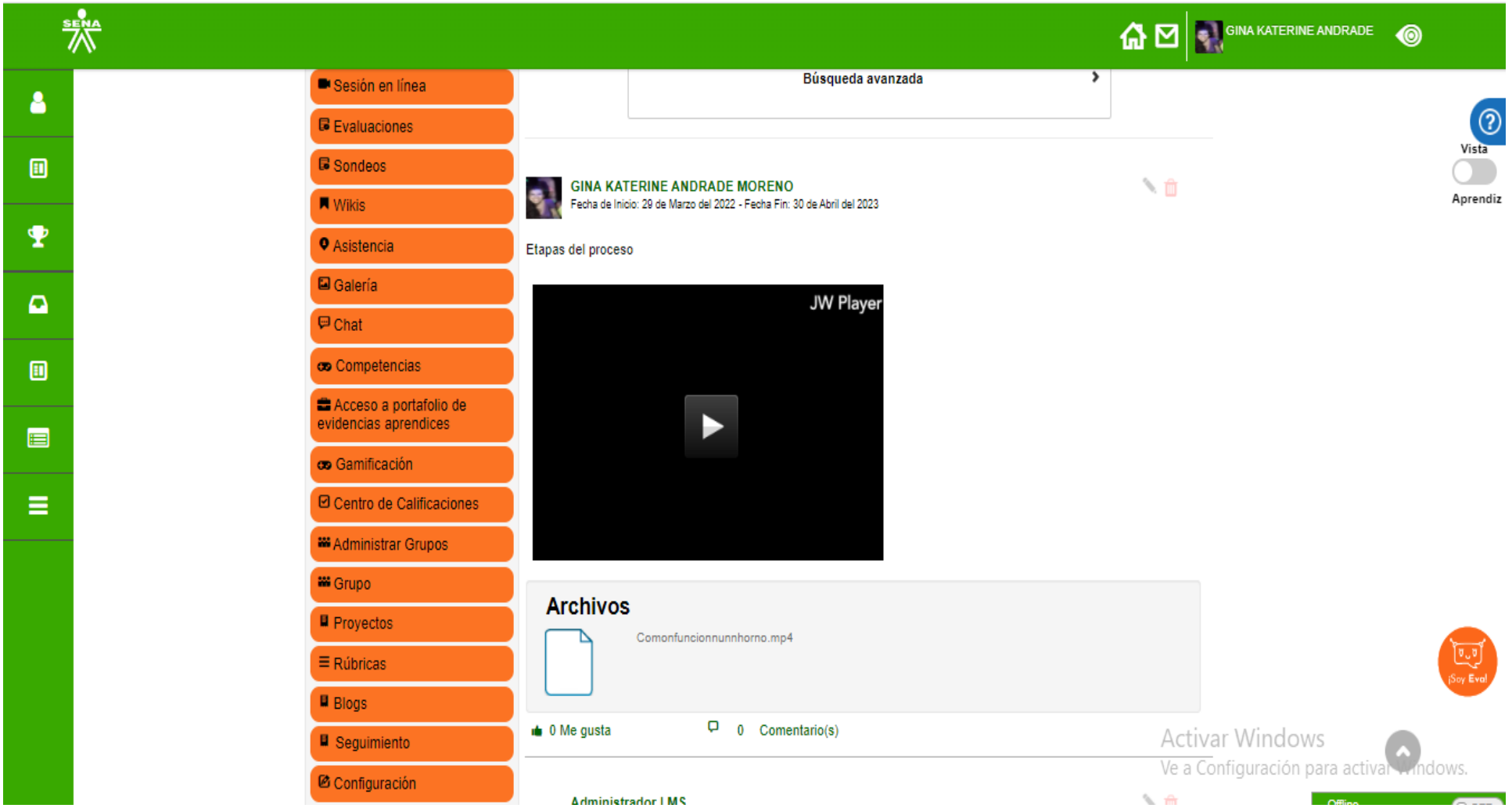
- **Experiencia**

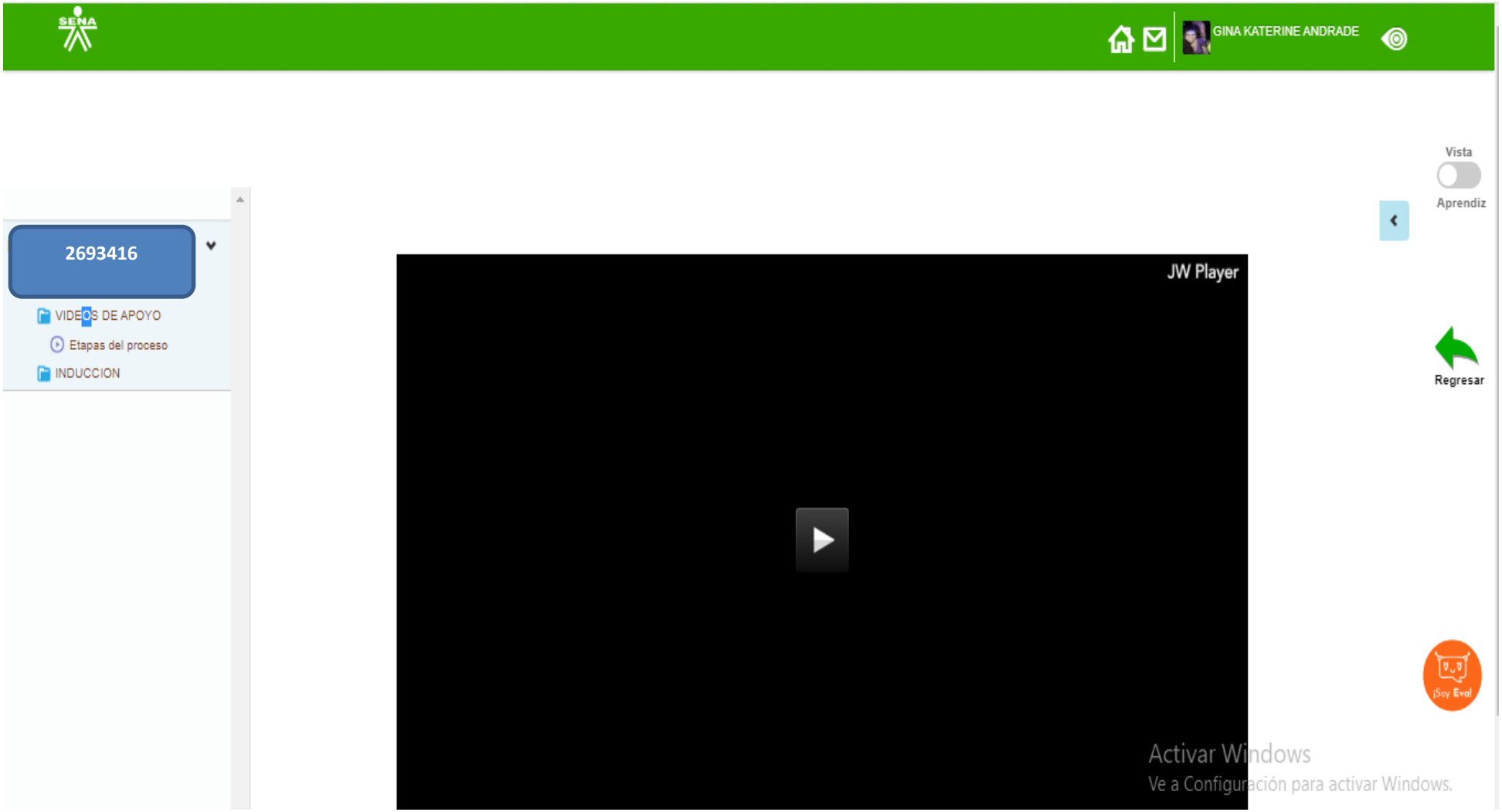
Un año como asesor de control de calidad en el "Centro Vacacional Tierra Caliente" en la ciudad de Ibagué, y diez años como instructor en el área de Agroindustria en los programas "SER" y "Titulada - Complementaria" en el Centro Agropecuario - La Granja, Sena Regional Tolima.

Regresar

¡Soy Eva!

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.


GINA KATERINE ANDRADE
Sesión en línea
Evaluaciones
Sondeos
Wikis
Asistencia
Galería
Chat
Competencias
Acceso a portafolio de evidencias aprendices
Gamificación
Centro de Calificaciones
Administrar Grupos
Grupo
Proyectos
Rúbricas
Blogs
Seguimiento
Configuración
Búsqueda avanzada
Vista
Aprendiz
GINA KATERINE ANDRADE MORENO
Fecha de Inicio: 29 de Marzo del 2022 - Fecha Fin: 30 de Abril del 2023
Etapas del proceso
JW Player
Archivos
Comonfuncionnunnhorno.mp4
0 Me gusta
0 Comentario(s)
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Administrador LMS


GINA KATERINE ANDRADE
Vista
Aprendiz
2693416
VIDEOS DE APOYO
Etapas del proceso
INDUCCION
JW Player
Regresar
¡Soy Eva!
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.


GINA KATERINE ANDRADE
PANIFICACION. (2600321 PRY 2584526)
P635200 P2600321 R73 C9123 PRY2584526
Impartido por:
Administrador LMS , EDNA LILIANA CABALLERO ALVARADO, YAMIT RODRIGUEZ ORTEGA, MARIA CRISTINA ARANZALEZ QUIMBAYO, GINA KATERINE ANDRADE MORENO, GERMAN GARCIA SANTOS, ALFREDO ANDRADE SANCHEZ, DYKANIA DEL CARMEN ASPRILLA BALTAN, NICOL CRISTINA GOMEZ MELO
Proyecto Presencial
Vista
Aprendiz
Anuncio
Evidencia
Galería
Asunto
Comparte con todos
Activar texto enriquecido
Marcar como prioritario
Enviar correo electrónico
Caracteres: 9000
Fechas de Disponibilidad
Fecha de Inicio:
2023-04-30 16:44
Fecha fin:
2023-04-30 16:44
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foros
Evidencias
Metricas SCORM
Sesión en línea
Evaluaciones
Sondeos
Wikis
Asistencia
Galería
Chat
Competencias
Acceso a portafolio de evidencias aprendices
Gamificación
Centro de Calificaciones

Anuncios

Búsqueda avanzada

Vista
Aprendiz

GINA KATERINE ANDRADE MORENO
Fecha de Inicio: 01 de Mayo del 2023 - Fecha Fin: 31 de Octubre del 2023

Asunto: Bienvenida al curso!



¡Éxitos en la realización de las actividades!

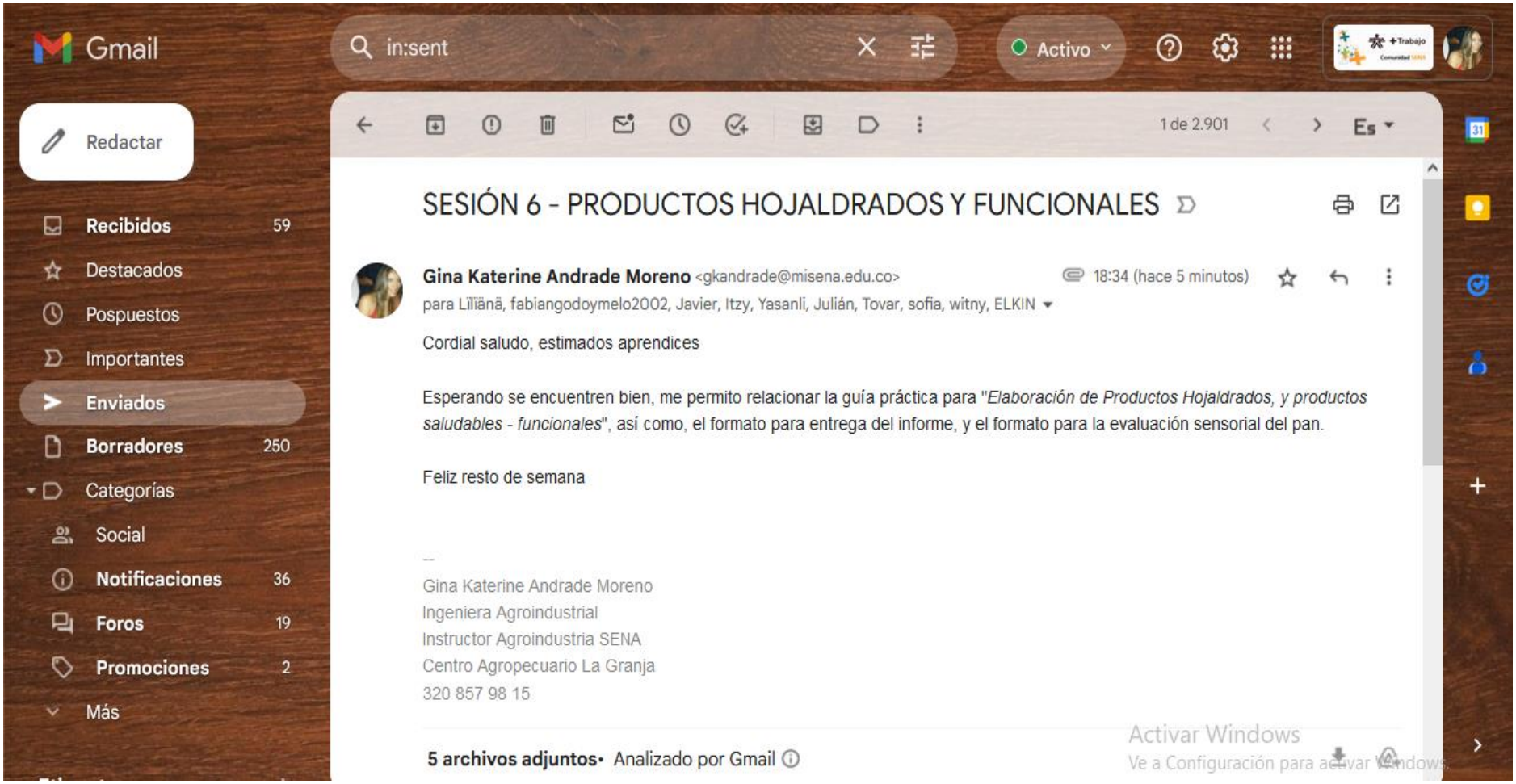
Reciban la bienvenida al componente "***Elaborar Masas de Panificación, de acuerdo con la guía y normatividad vigente***", a través del cual se desarrollarán los siguientes temas:

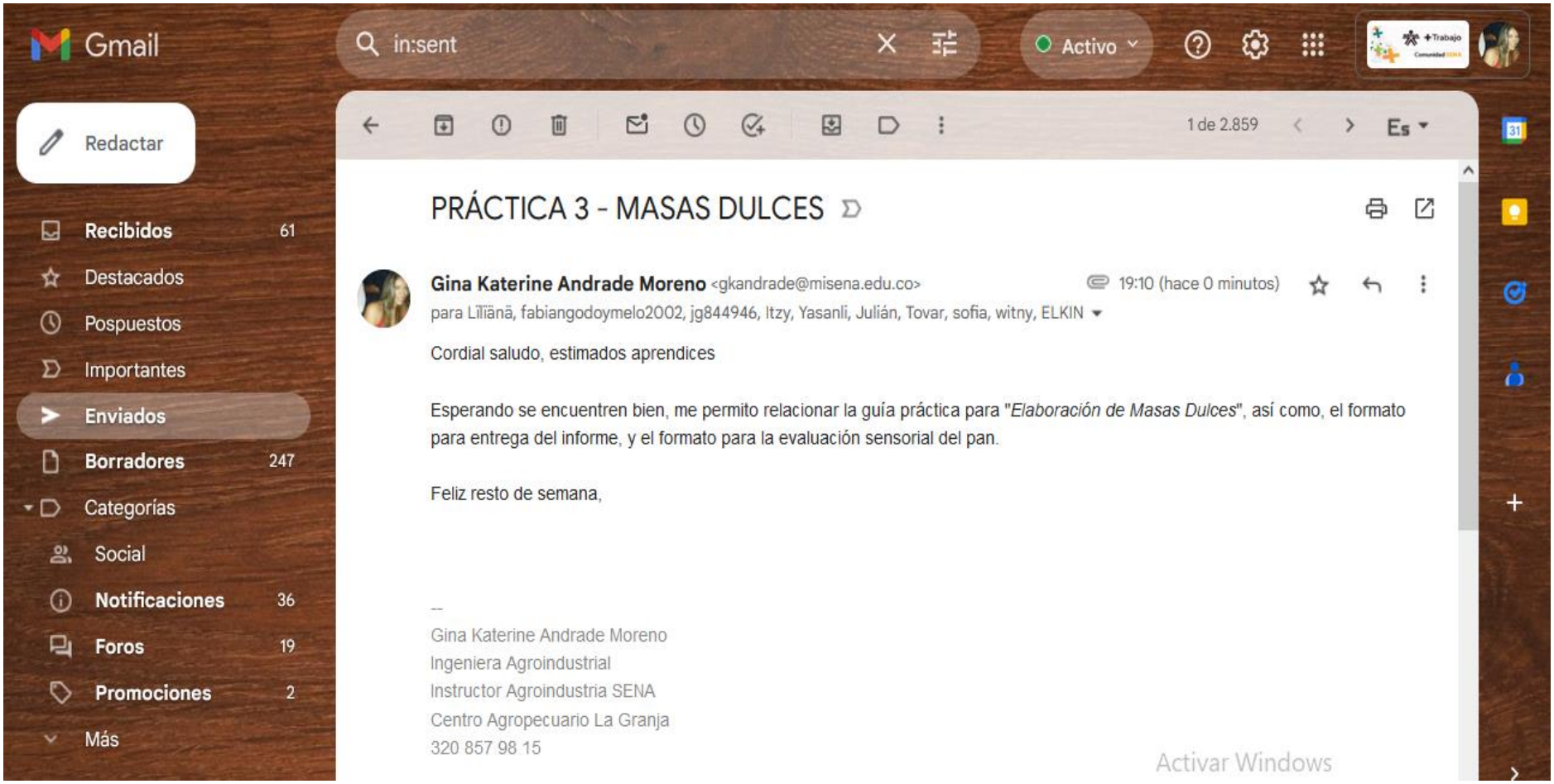
- Materias Primas e Insumos requeridos en industria panificadora
- Equipos y herramientas necesarias, de acuerdo a la orden de producción
- Manejo de formulaciones (panadera y técnica)
- Etapas del proceso productivo
- Prácticas de elaboración

¡Soy Eva!
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Offline OFF

ENVÍO MATERIAL DE APOYO, GUIAS, ACTIVIDADES Y PERMISOS VÍA CORREO ELECTRÓNICO APRENDICES – INPEC – TECNOLOGIA **CALG**




Gmail
in:sent
Activo
Redactar
Recibidos 59
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 250
Categorías
Social
Notificaciones 36
Foros 19
Promociones 2
Más
1 de 2.901
Es
SESIÓN 6 - PRODUCTOS HOJALDRADOS Y FUNCIONALES
Gina Katerine Andrade Moreno <gkandrade@misena.edu.co>
18:34 (hace 5 minutos)
para Lïlïänä, fabiangodoymelo2002, Javier, Itzy, Yasanli, Julián, Tovar, sofia, witny, ELKIN
Cordial saludo, estimados aprendices
Esperando se encuentren bien, me permito relacionar la guía práctica para "Elaboración de Productos Hojaldrados, y productos saludables - funcionales", así como, el formato para entrega del informe, y el formato para la evaluación sensorial del pan.
Feliz resto de semana
--
Gina Katerine Andrade Moreno
Ingeniera Agroindustrial
Instructor Agroindustria SENA
Centro Agropecuario La Granja
320 857 98 15
5 archivos adjuntos• Analizado por Gmail
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.


Gmail
in:sent
Activo
Redactar
Recibidos 61
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 247
Categorías
Social
Notificaciones 36
Foros 19
Promociones 2
Más
1 de 2.859
Es
PRÁCTICA 3 - MASAS DULCES
Gina Katerine Andrade Moreno <gkandrade@misena.edu.co>
19:10 (hace 0 minutos)
para Lilïänä, fabiangodoymelo2002, jg844946, Itzy, Yasanli, Julián, Tovar, sofia, witny, ELKIN
Cordial saludo, estimados aprendices
Esperando se encuentren bien, me permito relacionar la guía práctica para "Elaboración de Masas Dulces", así como, el formato para entrega del informe, y el formato para la evaluación sensorial del pan.
Feliz resto de semana,
--
Gina Katerine Andrade Moreno
Ingeniera Agroindustrial
Instructor Agroindustria SENA
Centro Agropecuario La Granja
320 857 98 15
Activar Windows