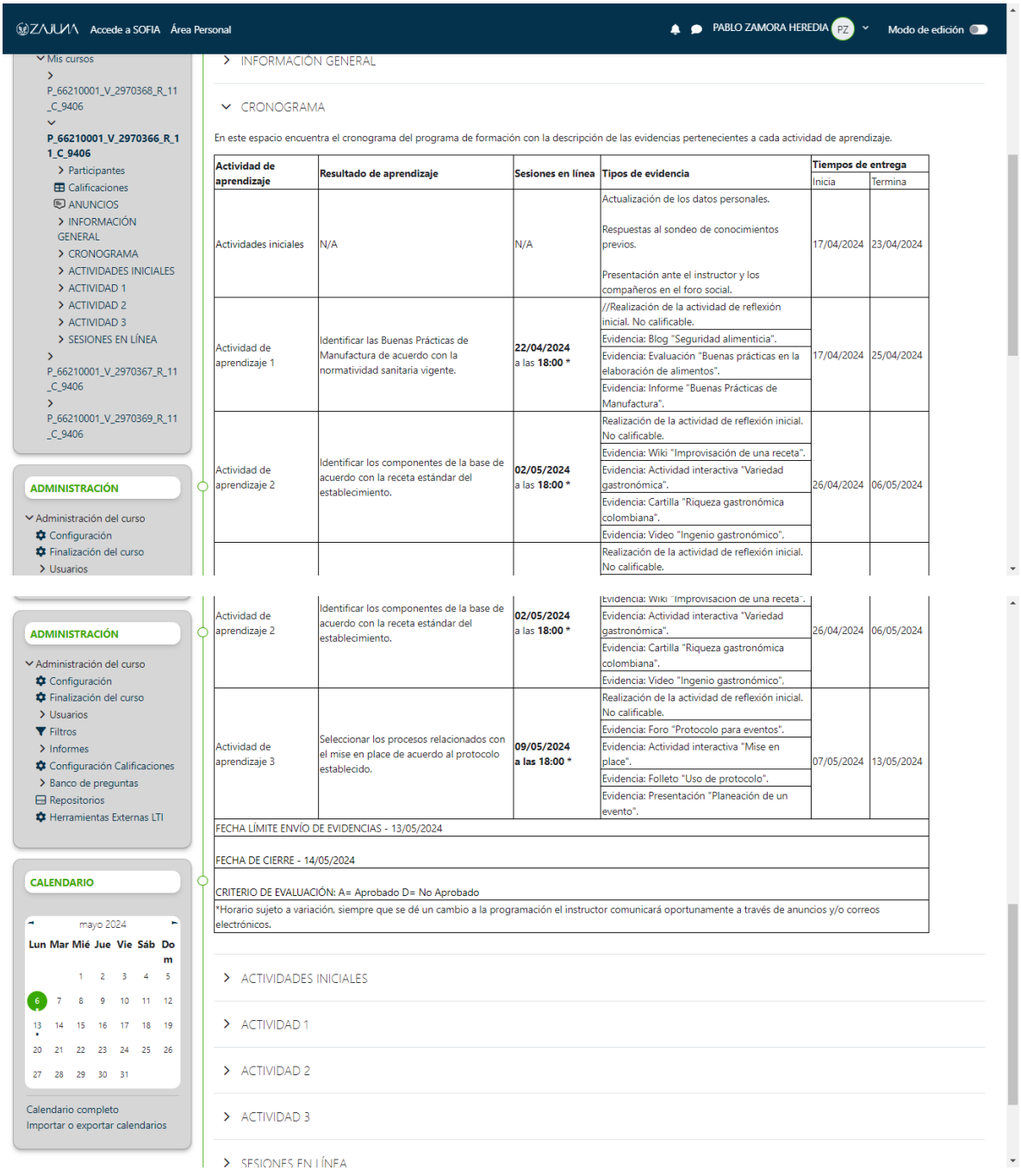
Evidencias Mayo – curso virtual: GASTRONOMIA COLOMBIANA

Cronograma fichas: 2970366 – 2970367 – 2970368 – 2970369



ZAJUNA Accede a SOFIA Área Personal — PABLO ZAMORA HEREDIA — Modo de edición

Mis cursos
- P_66210001_V_2970368_R_11_C_9406
- **P_66210001_V_2970366_R_11_C_9406**
  - Participantes
  - Calificaciones
  - ANUNCIOS
  - INFORMACIÓN GENERAL
  - CRONOGRAMA
  - ACTIVIDADES INICIALES
  - ACTIVIDAD 1
  - ACTIVIDAD 2
  - ACTIVIDAD 3
  - SESIONES EN LÍNEA
- P_66210001_V_2970367_R_11_C_9406
- P_66210001_V_2970369_R_11_C_9406

ADMINISTRACIÓN
- Administración del curso
  - Configuración
  - Finalización del curso
  - Usuarios
  - Filtros
  - Informes
  - Configuración Calificaciones
  - Banco de preguntas
  - Repositorios
  - Herramientas Externas LTI

CALENDARIO

mayo 2024

Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Calendario completo
Importar o exportar calendarios

INFORMACIÓN GENERAL

CRONOGRAMA

En este espacio encuentra el cronograma del programa de formación con la descripción de las evidencias pertenecientes a cada actividad de aprendizaje.

Actividad de aprendizaje	Resultado de aprendizaje	Sesiones en línea	Tipos de evidencia	Tiempos de entrega	
				Inicia	Termina
Actividades iniciales	N/A	N/A	Actualización de los datos personales. Respuestas al sondeo de conocimientos previos. Presentación ante el instructor y los compañeros en el foro social.	17/04/2024	23/04/2024
Actividad de aprendizaje 1	Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.	**22/04/2024** a las **18:00** *	//Realización de la actividad de reflexión inicial. No calificable. Evidencia: Blog "Seguridad alimenticia". Evidencia: Evaluación "Buenas prácticas en la elaboración de alimentos". Evidencia: Informe "Buenas Prácticas de Manufactura".	17/04/2024	25/04/2024
Actividad de aprendizaje 2	Identificar los componentes de la base de acuerdo con la receta estándar del establecimiento.	**02/05/2024** a las **18:00** *	Realización de la actividad de reflexión inicial. No calificable. Evidencia: Wiki "Improvisación de una receta". Evidencia: Actividad interactiva "Variedad gastronómica". Evidencia: Cartilla "Riqueza gastronómica colombiana". Evidencia: Video "Ingenio gastronómico".	26/04/2024	06/05/2024
Actividad de aprendizaje 3	Seleccionar los procesos relacionados con el mise en place de acuerdo al protocolo establecido.	**09/05/2024 a las 18:00** *	Realización de la actividad de reflexión inicial. No calificable. Evidencia: Foro "Protocolo para eventos". Evidencia: Actividad interactiva "Mise en place". Evidencia: Folleto "Uso de protocolo". Evidencia: Presentación "Planeación de un evento".	07/05/2024	13/05/2024
FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS - 13/05/2024					
FECHA DE CIERRE - 14/05/2024					
CRITERIO DE EVALUACIÓN: A= Aprobado D= No Aprobado					
*Horario sujeto a variación, siempre que se dé un cambio a la programación el instructor comunicará oportunamente a través de anuncios y/o correos electrónicos.					

ACTIVIDADES INICIALES

ACTIVIDAD 1

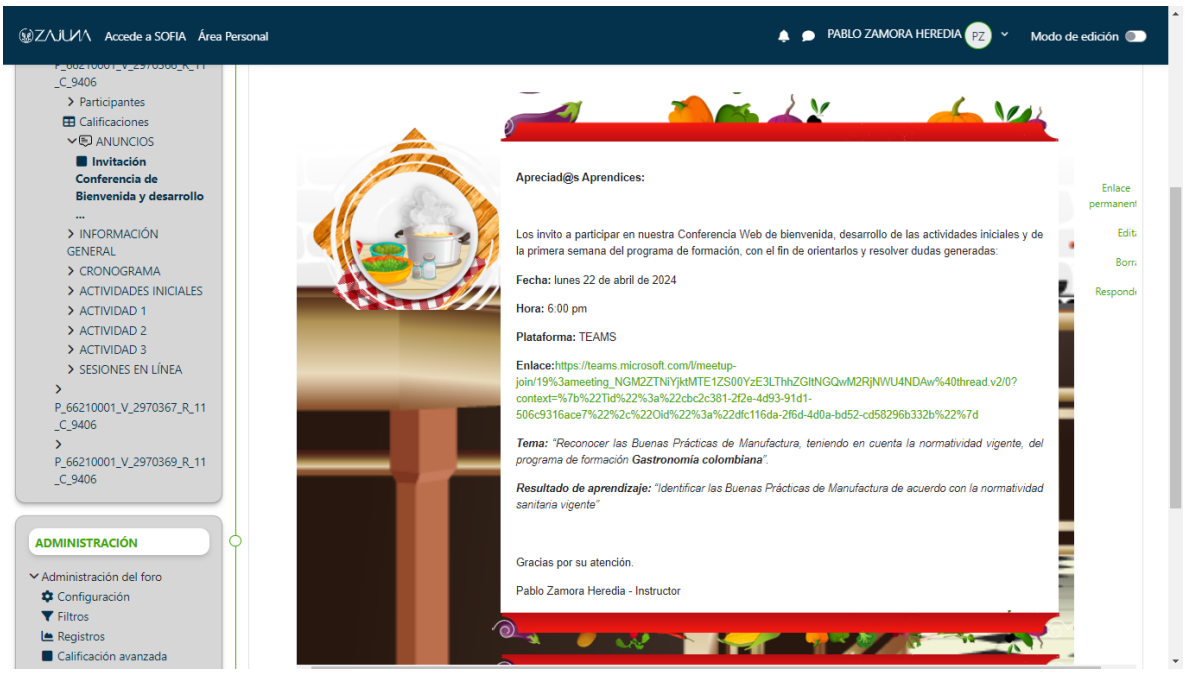
ACTIVIDAD 2

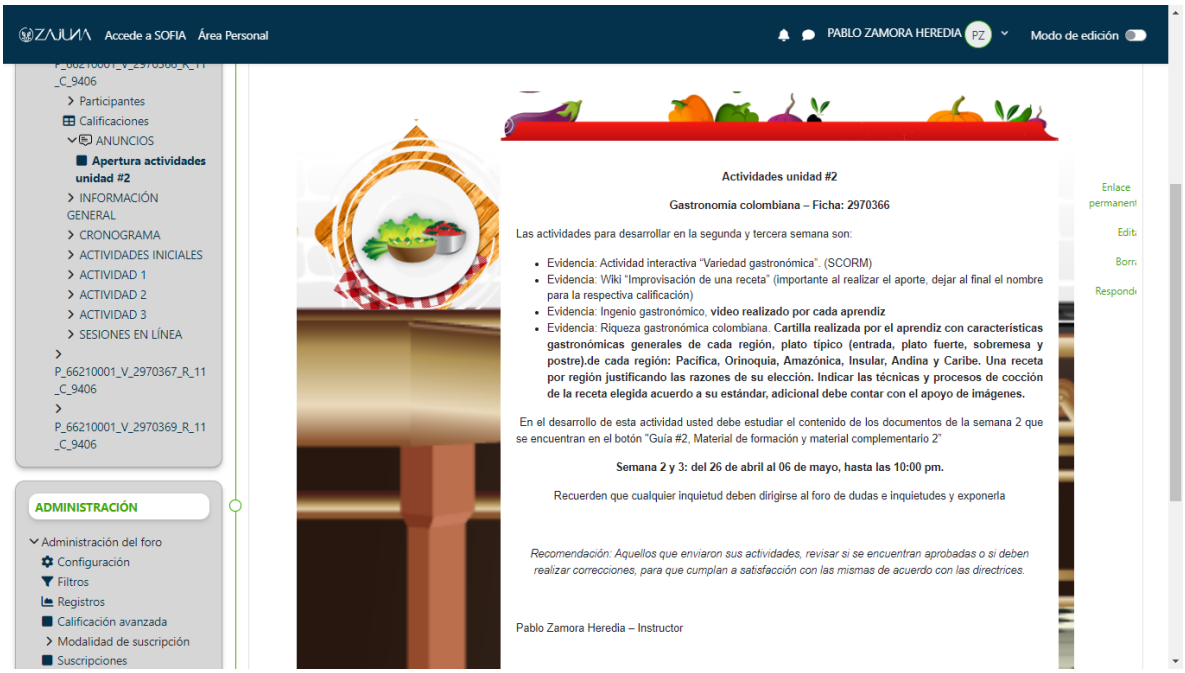
ACTIVIDAD 3

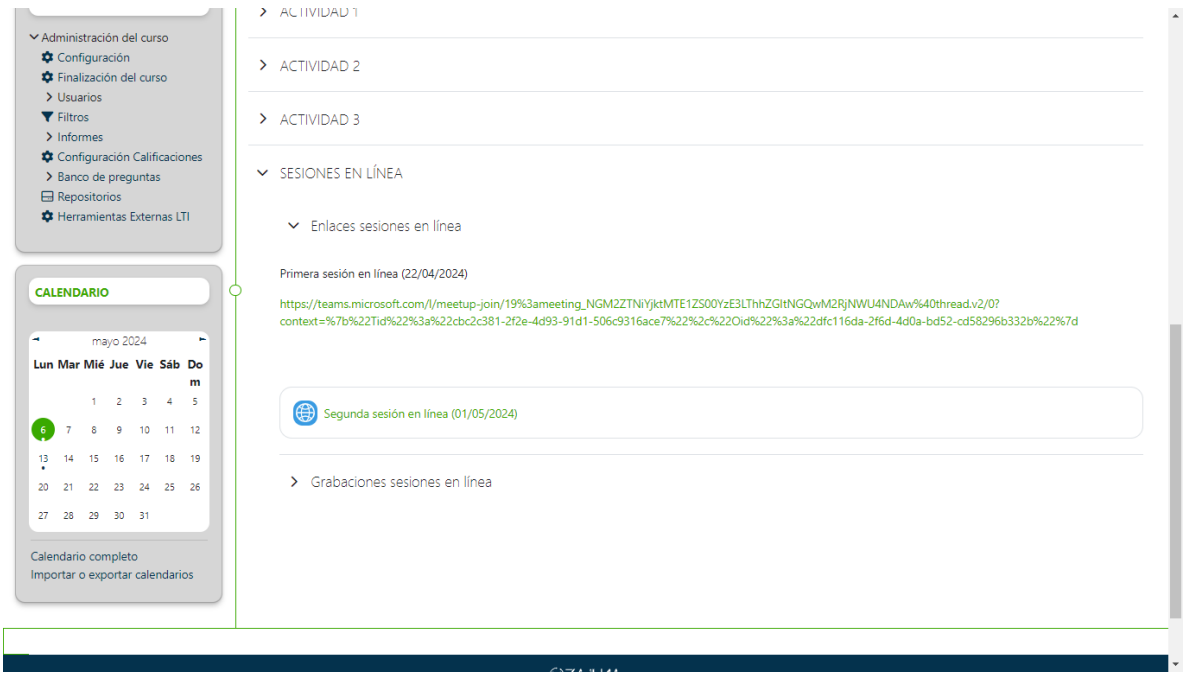
SESIONES EN LÍNEA

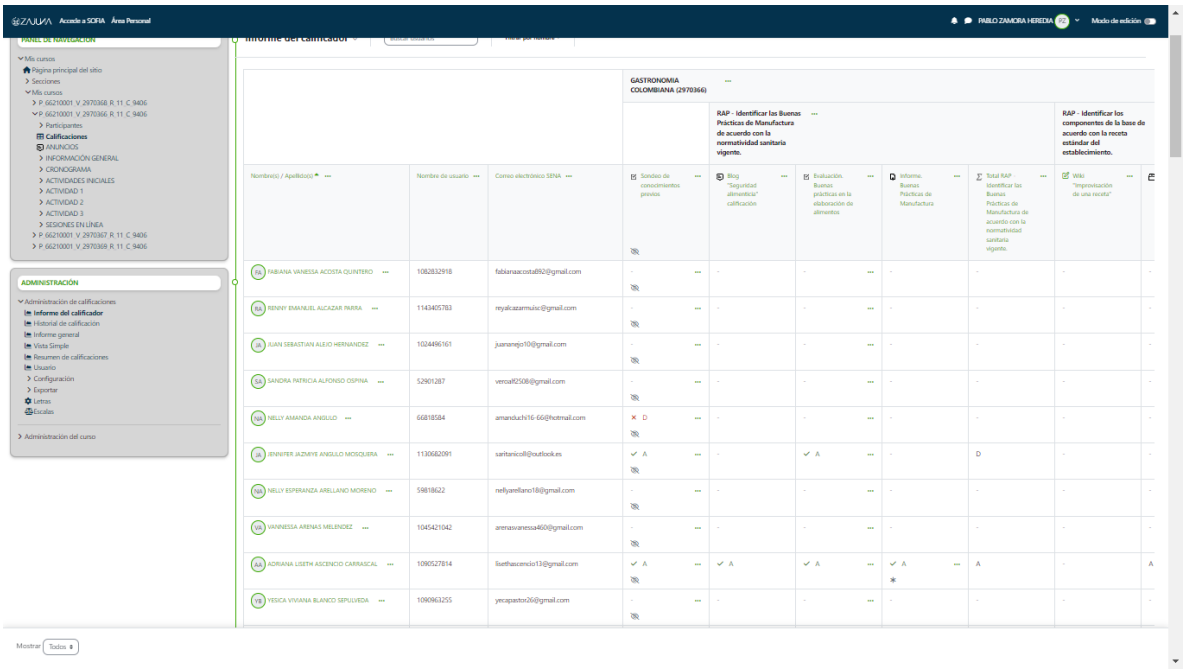
Ficha: 2970366





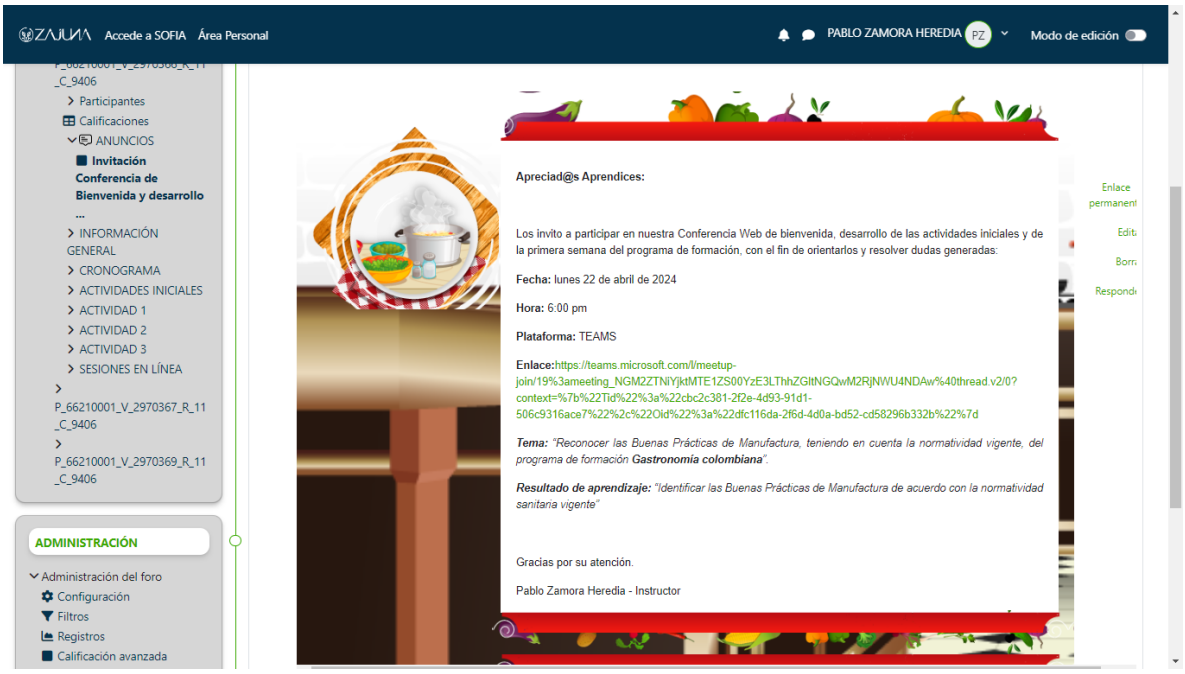

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
_C_9406
Participantes
Calificaciones
ANUNCIOS
Apertura actividades unidad #2
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD 1
ACTIVIDAD 2
ACTIVIDAD 3
SESIONES EN LÍNEA
P_66210001_V_2970367_R_11_C_9406
P_66210001_V_2970369_R_11_C_9406
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Actividades unidad #2
Gastronomia colombiana – Ficha: 2970366
Las actividades para desarrollar en la segunda y tercera semana son:
Evidencia: Actividad interactiva "Variedad gastronómica". (SCORM)
Evidencia: Wiki "Improvisación de una receta" (importante al realizar el aporte, dejar al final el nombre para la respectiva calificación)
Evidencia: Ingenio gastronómico, video realizado por cada aprendiz
Evidencia: Riqueza gastronómica colombiana. Cartilla realizada por el aprendiz con características gastronómicas generales de cada región, plato típico (entrada, plato fuerte, sobremesa y postre).de cada región: Pacífica, Orinoquía, Amazónica, Insular, Andina y Caribe. Una receta por región justificando las razones de su elección. Indicar las técnicas y procesos de cocción de la receta elegida acuerdo a su estándar, adicional debe contar con el apoyo de imágenes.
En el desarrollo de esta actividad usted debe estudiar el contenido de los documentos de la semana 2 que se encuentran en el botón "Guía #2, Material de formación y material complementario 2"
Semana 2 y 3: del 26 de abril al 06 de mayo, hasta las 10:00 pm.
Recuerden que cualquier inquietud deben dirigirse al foro de dudas e inquietudes y exponerla
Recomendación: Aquellos que enviaron sus actividades, revisar si se encuentran aprobadas o si deben realizar correcciones, para que cumplan a satisfacción con las mismas de acuerdo con las directrices.
Pablo Zamora Heredia – Instructor
Enlace permanent
Edit
Borr
Respond

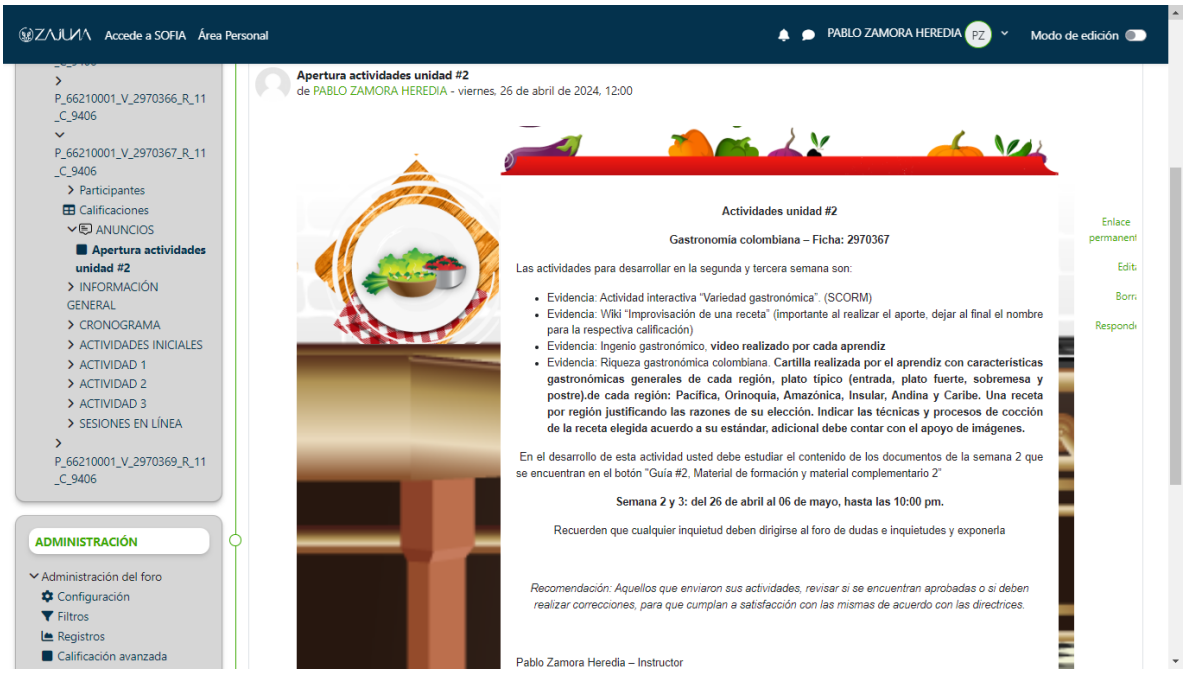

Administración del curso
Configuración
Finalización del curso
Usuarios
Filtros
Informes
Configuración Calificaciones
Banco de preguntas
Repositorios
Herramientas Externas LTI
CALENDARIO
mayo 2024
Lun Mar Mié Jue Vie Sáb Dom
Calendario completo
Importar o exportar calendarios
ACTIVIDAD 1
ACTIVIDAD 2
ACTIVIDAD 3
SESIONES EN LÍNEA
Enlaces sesiones en línea
Primera sesión en línea (22/04/2024)
https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_NGM2ZTNiYjktMTE1ZS00YzE3LThhZGItNGQwM2RjNWU4NDAw%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%22dfc116da-2f6d-4d0a-bd52-cd58296b332b%22%7d
Segunda sesión en línea (01/05/2024)
Grabaciones sesiones en línea

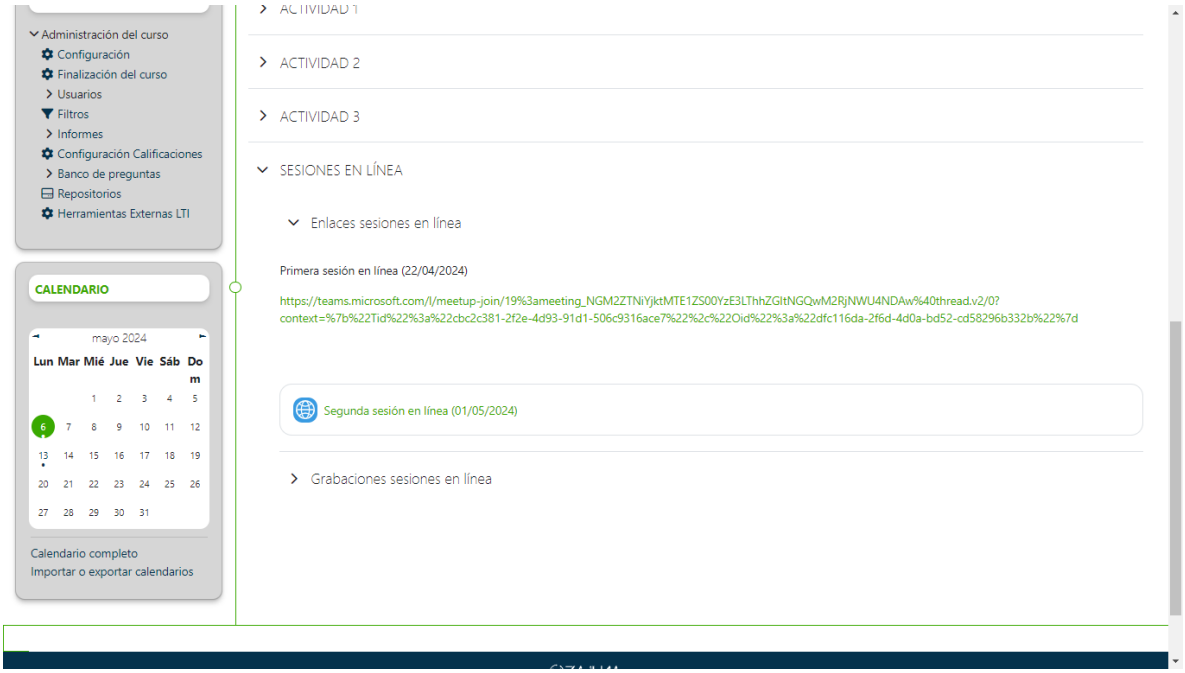


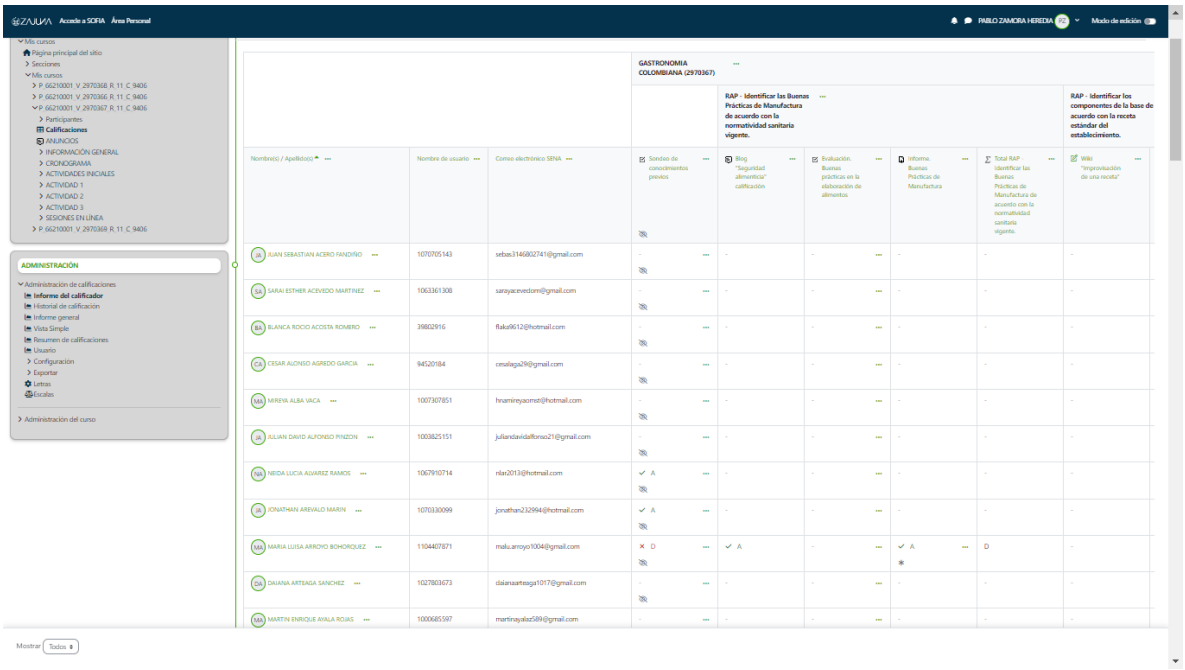
Ficha: 2970367




ZAJUNA
Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
_C_9406
Participantes
Calificaciones
ANUNCIOS
Invitación Conferencia de Bienvenida y desarrollo ...
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD 1
ACTIVIDAD 2
ACTIVIDAD 3
SESIONES EN LÍNEA
P_66210001_V_2970367_R_11_C_9406
P_66210001_V_2970369_R_11_C_9406
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Calificación avanzada
Apreciad@s Aprendices:
Los invito a participar en nuestra Conferencia Web de bienvenida, desarrollo de las actividades iniciales y de la primera semana del programa de formación, con el fin de orientarlos y resolver dudas generadas:
Fecha: lunes 22 de abril de 2024
Hora: 6:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace:https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_NGM2ZTNiYjktMTE1ZS00YzE3LThhZGItNGQwM2RjNWU4NDAw%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%22dfc116da-2f6d-4d0a-bd52-cd58296b332b%22%7d
Tema: "Reconocer las Buenas Prácticas de Manufactura, teniendo en cuenta la normatividad vigente, del programa de formación Gastronomía colombiana".
Resultado de aprendizaje: "Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente"
Gracias por su atención.
Pablo Zamora Heredia - Instructor
Enlace permanent
Edit
Borr
Respond

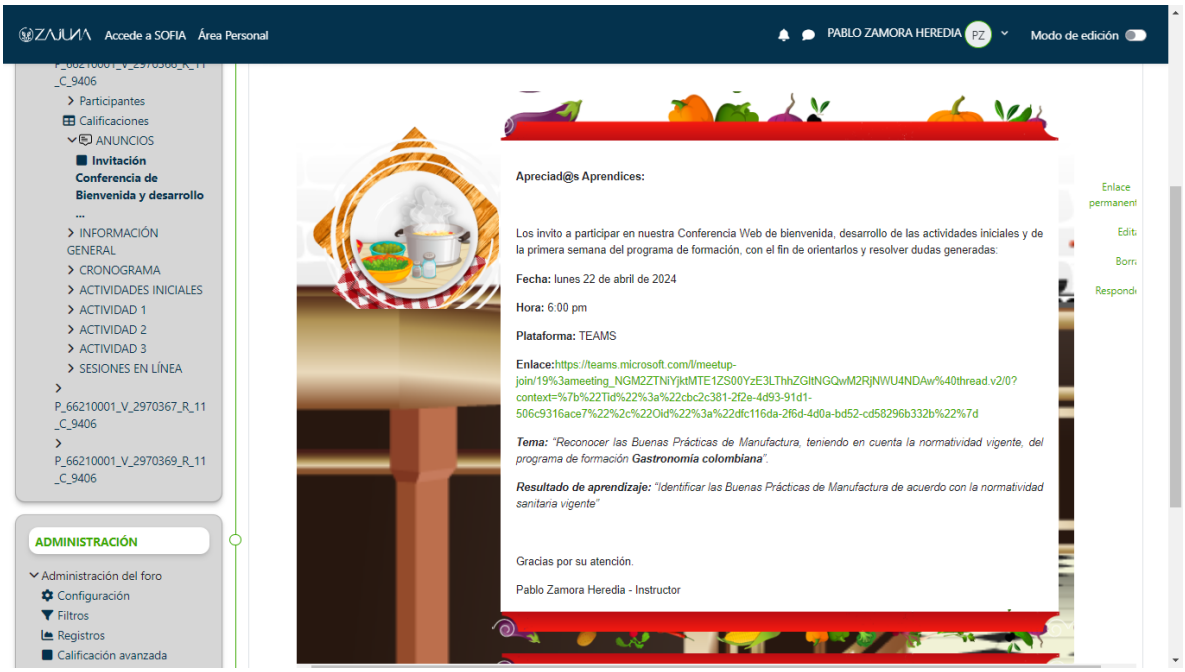

ZAJUNA
Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Apertura actividades unidad #2
de PABLO ZAMORA HEREDIA - viernes, 26 de abril de 2024, 12:00
P_66210001_V_2970366_R_11_C_9406
P_66210001_V_2970367_R_11_C_9406
Participantes
Calificaciones
ANUNCIOS
Apertura actividades unidad #2
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD 1
ACTIVIDAD 2
ACTIVIDAD 3
SESIONES EN LÍNEA
P_66210001_V_2970369_R_11_C_9406
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Calificación avanzada
Actividades unidad #2
Gastronomía colombiana – Ficha: 2970367
Las actividades para desarrollar en la segunda y tercera semana son:
Evidencia: Actividad interactiva "Variedad gastronómica". (SCORM)
Evidencia: Wiki "Improvisación de una receta" (importante al realizar el aporte, dejar al final el nombre para la respectiva calificación)
Evidencia: Ingenio gastronómico, video realizado por cada aprendiz
Evidencia: Riqueza gastronómica colombiana. Cartilla realizada por el aprendiz con características gastronómicas generales de cada región, plato típico (entrada, plato fuerte, sobremesa y postre).de cada región: Pacífica, Orinoquia, Amazónica, Insular, Andina y Caribe. Una receta por región justificando las razones de su elección. Indicar las técnicas y procesos de cocción de la receta elegida acuerdo a su estándar, adicional debe contar con el apoyo de imágenes.
En el desarrollo de esta actividad usted debe estudiar el contenido de los documentos de la semana 2 que se encuentran en el botón "Guía #2, Material de formación y material complementario 2"
Semana 2 y 3: del 26 de abril al 06 de mayo, hasta las 10:00 pm.
Recuerden que cualquier inquietud deben dirigirse al foro de dudas e inquietudes y exponerla
Recomendación: Aquellos que enviaron sus actividades, revisar si se encuentran aprobadas o si deben realizar correcciones, para que cumplan a satisfacción con las mismas de acuerdo con las directrices.
Pablo Zamora Heredia – Instructor
Enlace permanent
Edit
Borr
Respond

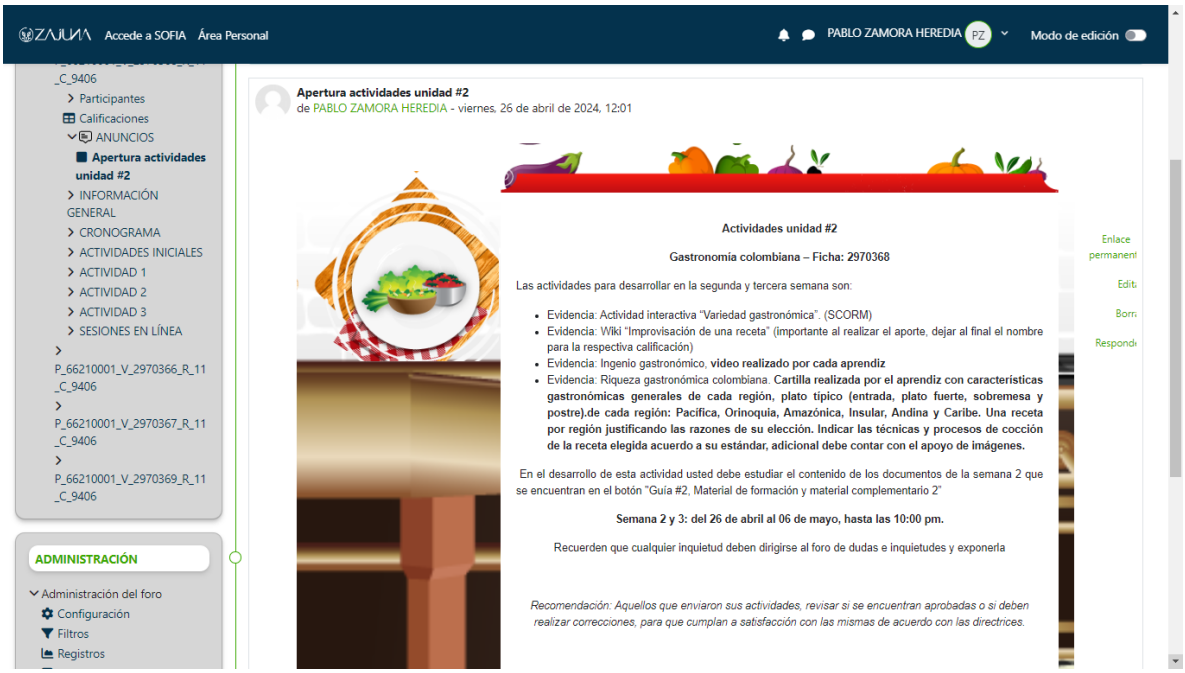

Administración del curso
Configuración
Finalización del curso
Usuarios
Filtros
Informes
Configuración Calificaciones
Banco de preguntas
Repositorios
Herramientas Externas LTI
CALENDARIO
mayo 2024
Lun Mar Mié Jue Vie Sáb Dom
Calendario completo
Importar o exportar calendarios
ACTIVIDAD 1
ACTIVIDAD 2
ACTIVIDAD 3
SESIONES EN LÍNEA
Enlaces sesiones en línea
Primera sesión en línea (22/04/2024)
https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_NGM2ZTNiYjktMTE1ZS00YzE3LThhZGItNGQwM2RjNWU4NDAw%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%22dfc116da-2f6d-4d0a-bd52-cd58296b332b%22%7d
Segunda sesión en línea (01/05/2024)
Grabaciones sesiones en línea

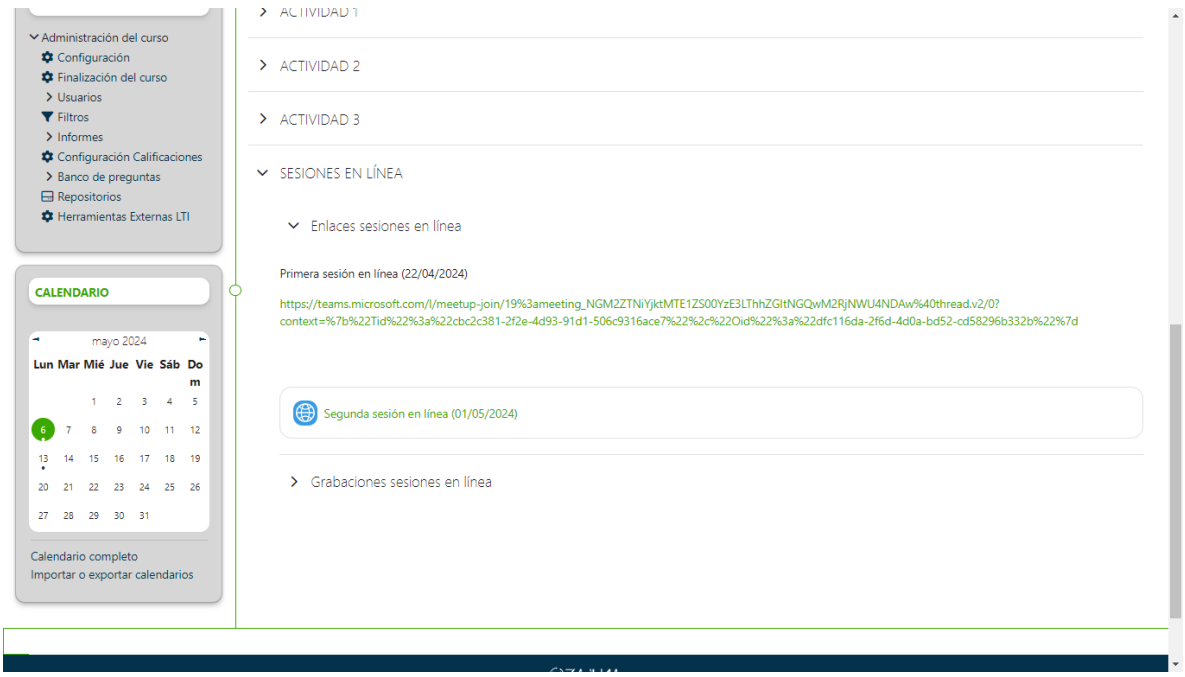

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
GASTRONOMIA COLOMBIANA (2970367)
RAP - Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.
RAP - Identificar los componentes de la base de acuerdo con la receta estándar del establecimiento.
Nombre(s) / Apellido(s)
Nombre de usuario
Correo electrónico SENA
Mostrar
Todos

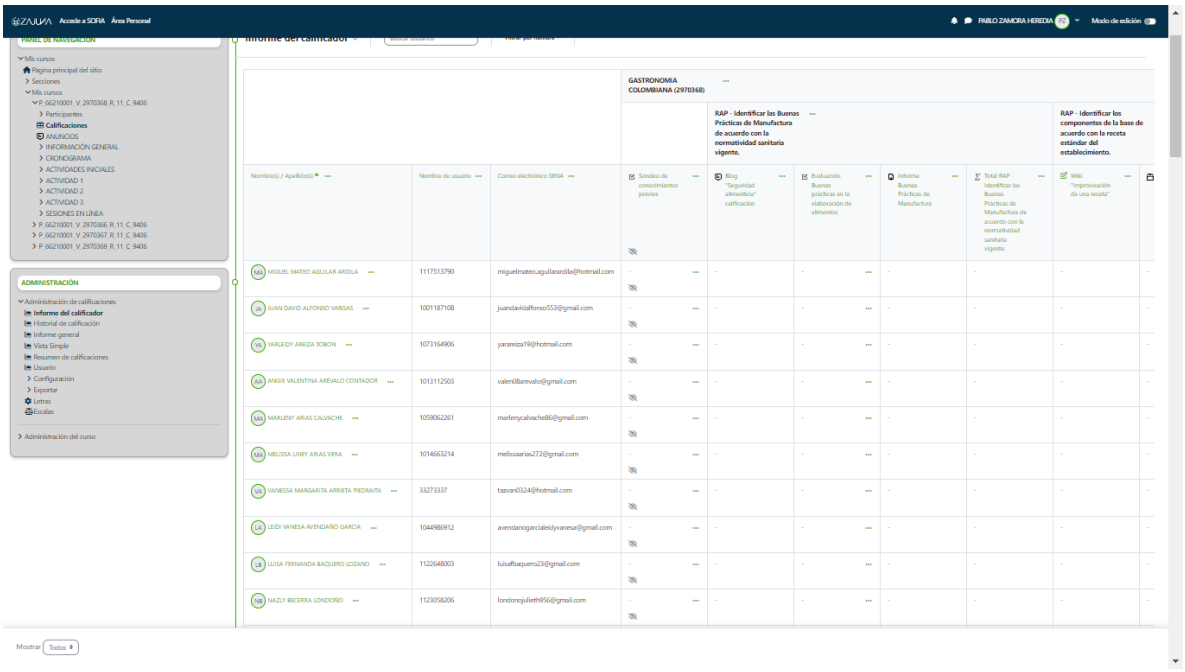
Ficha: 2970368





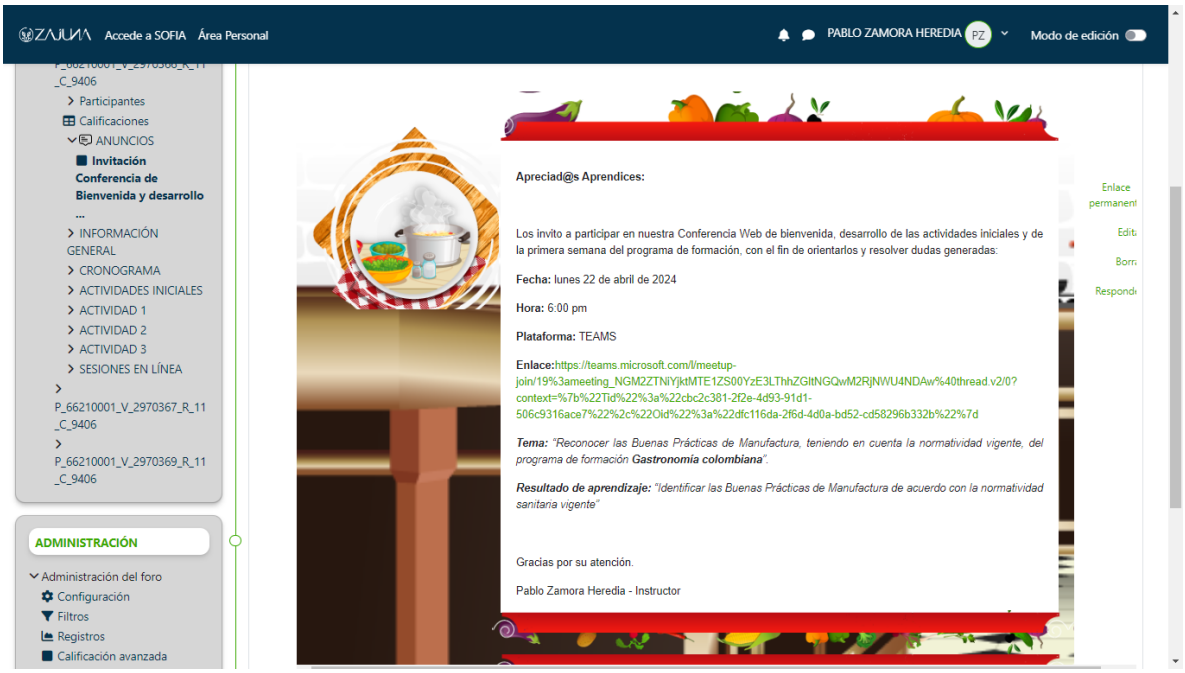

ZAJUNA
Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Participantes
Calificaciones
ANUNCIOS
Apertura actividades unidad #2
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD 1
ACTIVIDAD 2
ACTIVIDAD 3
SESIONES EN LÍNEA
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Apertura actividades unidad #2
de PABLO ZAMORA HEREDIA - viernes, 26 de abril de 2024, 12:01
Actividades unidad #2
Gastronomía colombiana – Ficha: 2970368
Las actividades para desarrollar en la segunda y tercera semana son:
Evidencia: Actividad interactiva "Variedad gastronómica". (SCORM)
Evidencia: Wiki "Improvisación de una receta" (importante al realizar el aporte, dejar al final el nombre para la respectiva calificación)
Evidencia: Ingenio gastronómico, video realizado por cada aprendiz
Evidencia: Riqueza gastronómica colombiana. Cartilla realizada por el aprendiz con características gastronómicas generales de cada región, plato típico (entrada, plato fuerte, sobremesa y postre).de cada región: Pacífica, Orinoquia, Amazónica, Insular, Andina y Caribe. Una receta por región justificando las razones de su elección. Indicar las técnicas y procesos de cocción de la receta elegida acuerdo a su estándar, adicional debe contar con el apoyo de imágenes.
En el desarrollo de esta actividad usted debe estudiar el contenido de los documentos de la semana 2 que se encuentran en el botón "Guía #2, Material de formación y material complementario 2"
Semana 2 y 3: del 26 de abril al 06 de mayo, hasta las 10:00 pm.
Recuerden que cualquier inquietud deben dirigirse al foro de dudas e inquietudes y exponerla
Recomendación: Aquellos que enviaron sus actividades, revisar si se encuentran aprobadas o si deben realizar correcciones, para que cumplan a satisfacción con las mismas de acuerdo con las directrices.
Enlace permanent
Edit
Borr
Respond

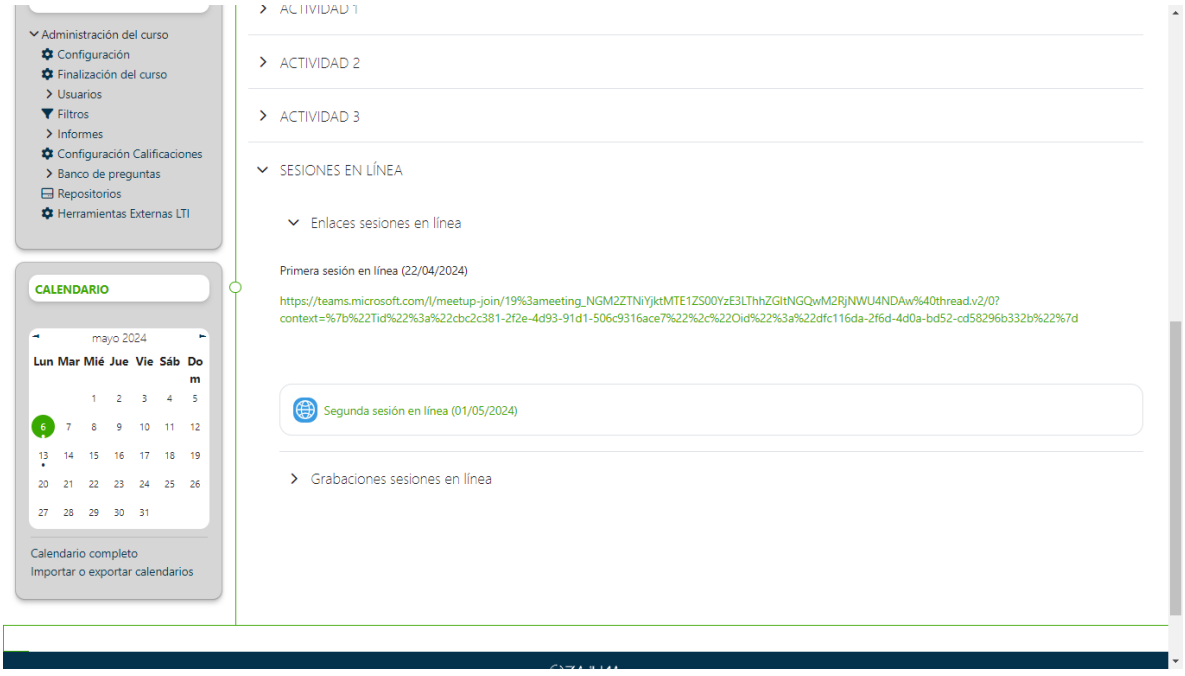

Administración del curso
Configuración
Finalización del curso
Usuarios
Filtros
Informes
Configuración Calificaciones
Banco de preguntas
Repositorios
Herramientas Externas LTI
CALENDARIO
mayo 2024
Lun Mar Mié Jue Vie Sáb Dom
Calendario completo
Importar o exportar calendarios
ACTIVIDAD 1
ACTIVIDAD 2
ACTIVIDAD 3
SESIONES EN LÍNEA
Enlaces sesiones en línea
Primera sesión en línea (22/04/2024)
https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_NGM2ZTNiYjktMTE1ZS00YzE3LThhZGItNGQwM2RjNWU4NDAw%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%22dfc116da-2f6d-4d0a-bd52-cd58296b332b%22%7d
Segunda sesión en línea (01/05/2024)
Grabaciones sesiones en línea

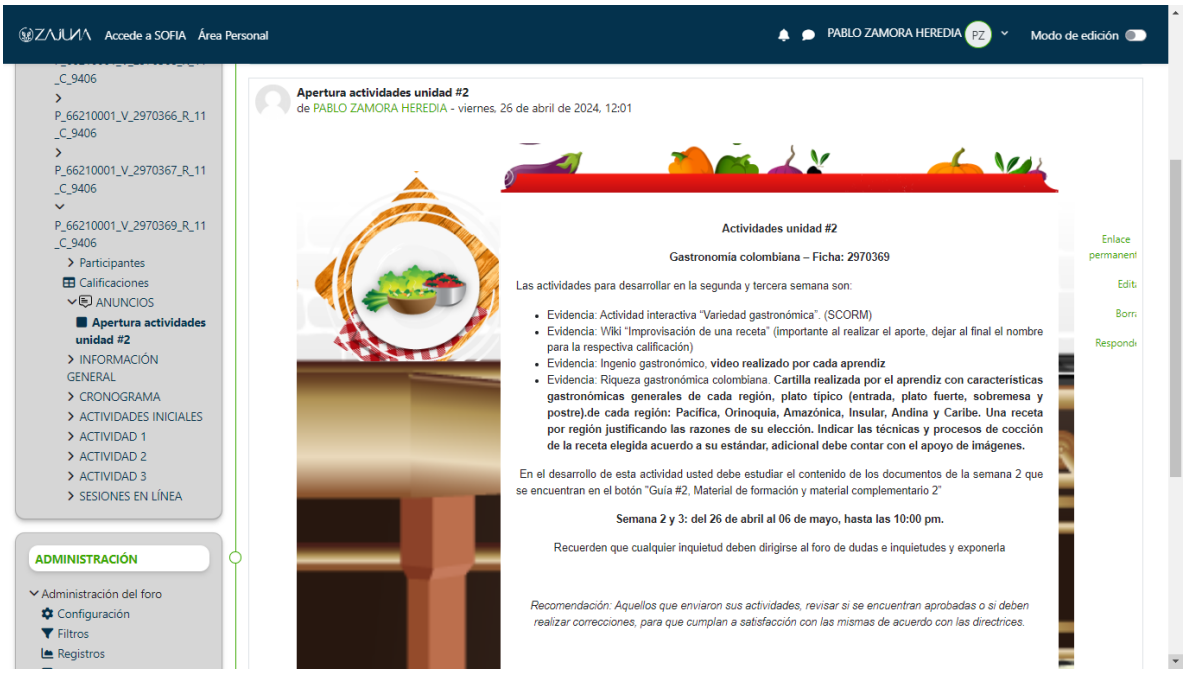


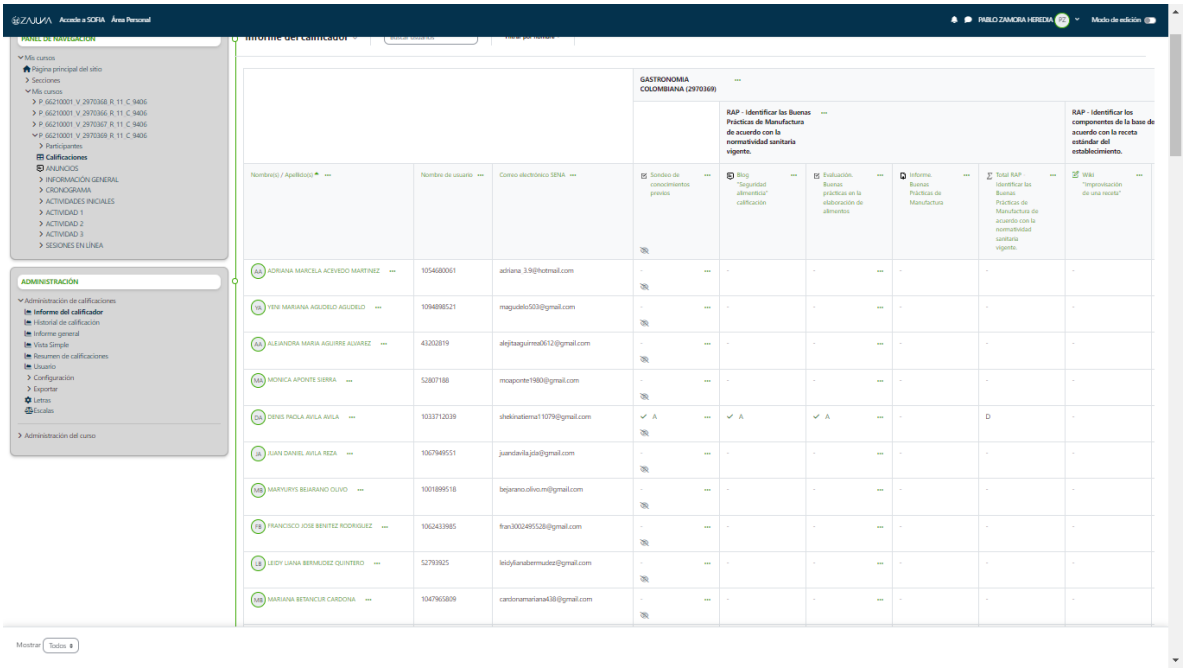
Ficha: 2970369




ZAJUNA Accede a SOFIA Área Personal
PABLO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Participantes
Calificaciones
ANUNCIOS
Invitación Conferencia de Bienvenida y desarrollo ...
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD 1
ACTIVIDAD 2
ACTIVIDAD 3
SESIONES EN LÍNEA
P_66210001_V_2970367_R_11_C_9406
P_66210001_V_2970369_R_11_C_9406
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Calificación avanzada
Apreciad@s Aprendices:
Los invito a participar en nuestra Conferencia Web de bienvenida, desarrollo de las actividades iniciales y de la primera semana del programa de formación, con el fin de orientarlos y resolver dudas generadas:
Fecha: lunes 22 de abril de 2024
Hora: 6:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace:https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_NGM2ZTNiYjktMTE1ZS00YzE3LThhZGItNGQwM2RjNWU4NDAw%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%22dfc116da-2f6d-4d0a-bd52-cd58296b332b%22%7d
Tema: "Reconocer las Buenas Prácticas de Manufactura, teniendo en cuenta la normatividad vigente, del programa de formación Gastronomía colombiana".
Resultado de aprendizaje: "Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente"
Gracias por su atención.
Pablo Zamora Heredia - Instructor
Enlace permanent
Edit
Borr
Respond


Administración del curso
Configuración
Finalización del curso
Usuarios
Filtros
Informes
Configuración Calificaciones
Banco de preguntas
Repositorios
Herramientas Externas LTI
CALENDARIO
mayo 2024
Lun Mar Mié Jue Vie Sáb Dom
Calendario completo
Importar o exportar calendarios
ACTIVIDAD 1
ACTIVIDAD 2
ACTIVIDAD 3
SESIONES EN LÍNEA
Enlaces sesiones en línea
Primera sesión en línea (22/04/2024)
https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_NGM2ZTNiYjktMTE1ZS00YzE3LThhZGItNGQwM2RjNWU4NDAw%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%22dfc116da-2f6d-4d0a-bd52-cd58296b332b%22%7d
Segunda sesión en línea (01/05/2024)
Grabaciones sesiones en línea


ZAJUNA Accede a SOFIA Área Personal
PABLO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
_C_9406
P_66210001_V_2970366_R_11 _C_9406
P_66210001_V_2970367_R_11 _C_9406
P_66210001_V_2970369_R_11 _C_9406
Participantes
Calificaciones
ANUNCIOS
Apertura actividades unidad #2
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD 1
ACTIVIDAD 2
ACTIVIDAD 3
SESIONES EN LÍNEA
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Apertura actividades unidad #2
de PABLO ZAMORA HEREDIA - viernes, 26 de abril de 2024, 12:01
Actividades unidad #2
Gastronomía colombiana – Ficha: 2970369
Las actividades para desarrollar en la segunda y tercera semana son:
Evidencia: Actividad interactiva "Variedad gastronómica". (SCORM)
Evidencia: Wiki "Improvisación de una receta" (importante al realizar el aporte, dejar al final el nombre para la respectiva calificación)
Evidencia: Ingenio gastronómico, video realizado por cada aprendiz
Evidencia: Riqueza gastronómica colombiana. Cartilla realizada por el aprendiz con características gastronómicas generales de cada región, plato típico (entrada, plato fuerte, sobremesa y postre).de cada región: Pacífica, Orinoquia, Amazónica, Insular, Andina y Caribe. Una receta por región justificando las razones de su elección. Indicar las técnicas y procesos de cocción de la receta elegida acuerdo a su estándar, adicional debe contar con el apoyo de imágenes.
En el desarrollo de esta actividad usted debe estudiar el contenido de los documentos de la semana 2 que se encuentran en el botón "Guía #2, Material de formación y material complementario 2"
Semana 2 y 3: del 26 de abril al 06 de mayo, hasta las 10:00 pm.
Recuerden que cualquier inquietud deben dirigirse al foro de dudas e inquietudes y exponerla
Recomendación: Aquellos que enviaron sus actividades, revisar si se encuentran aprobadas o si deben realizar correcciones, para que cumplan a satisfacción con las mismas de acuerdo con las directrices.
Enlace permanent
Edit
Borr
Respond


ZAJUNA Accede a SOFIA Área Personal
PABLO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Informe del calificador
GASTRONOMIA COLOMBIANA (2970369)
RAP - Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.
RAP - Identificar los componentes de la base de acuerdo con la receta estándar del establecimiento.
Nombre(s) / Apellido(s)
Nombre de usuario
Correo electrónico SENA
Sondeo de conocimientos previos
Blog "Seguridad alimenticia" calificación
Evaluación. Buenas prácticas en la elaboración de alimentos
Informe. Buenas Prácticas de Manufactura
Total RAP Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.
Wiki "Improvisación de una receta"
ADRIANA MARCELA ACEVEDO MARTINEZ 1054680061 adriana.3.9@hotmail.com
YENI MARIANA AGUDELO AGUDELO 1094898521 magudelo503@gmail.com
ALEJANDRA MARIA AGUIRRE ALVAREZ 43202819 alejitaaguirrea0612@gmail.com
MONICA APONTE SIERRA 52807188 moaponte1980@gmail.com
DENIS PAOLA AVILA AVILA 1033712039 shekinatierra11079@gmail.com
JUAN DANIEL AVILA REZA 1067949551 juandavila.jda@gmail.com
MARYURYS BEJARANO OLIVO 1001899518 bejarano.olivo.m@gmail.com
FRANCISCO JOSE BENITEZ RODRIGUEZ 1062433985 fran3002495528@gmail.com
LEIDY LIANA BERMUDEZ QUINTERO 52793925 leidyliana.bermudez@gmail.com
MARIANA BETANCUR CARDONA 1047965809 cardonamariana438@gmail.com
Mostrar Todos