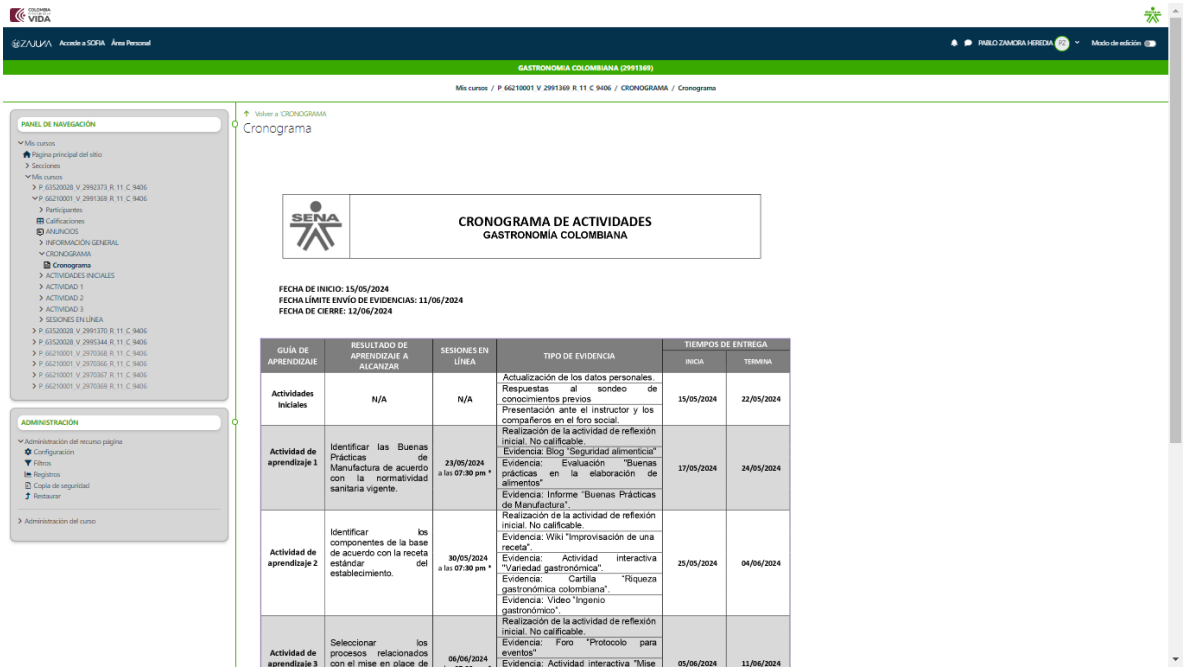
Evidencias junio 2024

Curso virtual: GASTRONOMIA COLOMBIANA – Ficha: 2991369

Curso virtual: Pastelería - Fichas: 2991370 – 2992373 – 2995344

Ficha: 2991369



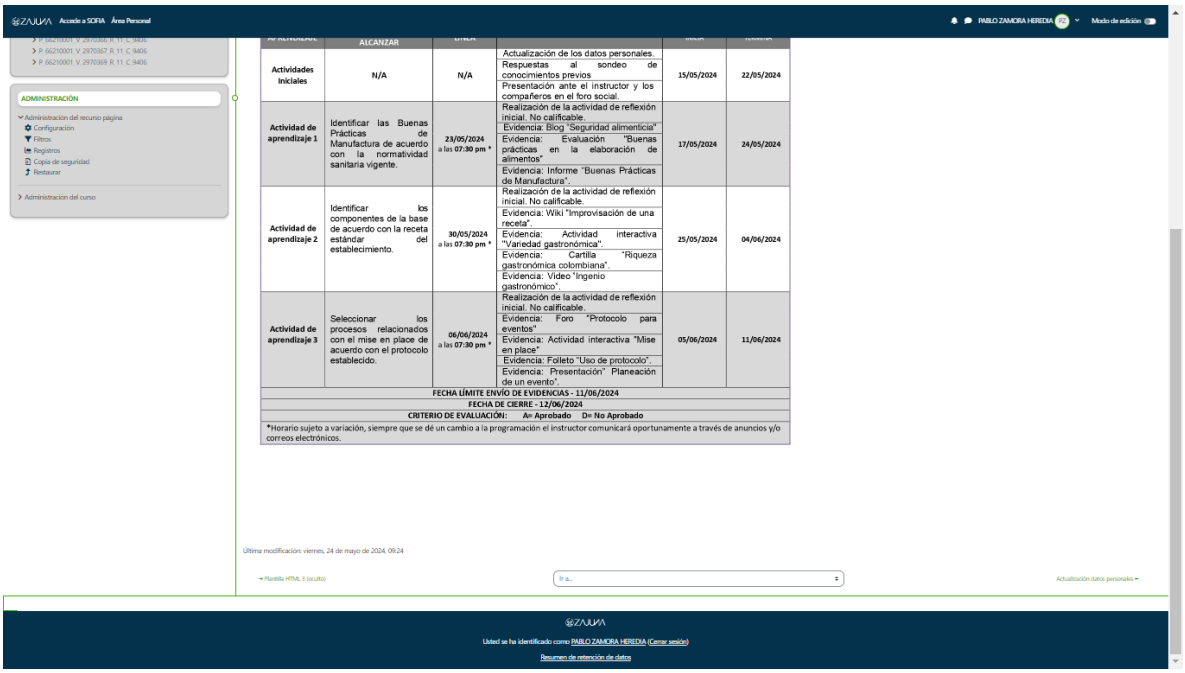
Cronograma

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
GASTRONOMÍA COLOMBIANA

FECHA DE INICIO: 15/05/2024
FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS: 11/06/2024
FECHA DE CIERRE: 12/06/2024

GUÍA DE APRENDIZAJE	RESULTADO DE APRENDIZAJE A ALCANZAR	SESIONES EN LÍNEA	TIPO 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.	15/05/2024	22/05/2024
Actividad de aprendizaje 1	Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.	23/05/2024 a las 07:30 pm *	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".	17/05/2024	24/05/2024
Actividad de aprendizaje 2	Identificar los componentes de la base de acuerdo con la receta estándar del establecimiento.	30/05/2024 a las 07:30 pm *	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".	25/05/2024	04/06/2024
Actividad de aprendizaje 3	Seleccionar los procesos relacionados con el mise en place de acuerdo con el protocolo establecido.	06/06/2024 a las 07:30 pm *	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".	05/06/2024	11/06/2024
FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS - 11/06/2024					
FECHA DE CIERRE - 12/06/2024					
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.



ZAJUNA Accede a SOFIA Área Personal

PABLO ZAMORA HEREDIA Modo de edición

GASTRONOMIA COLOMBIANA (2991369)

Mis cursos / P_66210001_V_2991369_R_11_C_9406 / ANUNCIOS / Anuncio de bienvenida

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
  - Página principal del sitio
  - Secciones
  - Mis cursos
    - P_63520028_V_2992373_R_11_C_9406
    - P_66210001_V_2991369_R_11_C_9406
      - Participantes
      - Calificaciones
      - ANUNCIOS
        - **Anuncio de bienvenida**
      - INFORMACIÓN GENERAL
      - CRONOGRAMA
      - ACTIVIDADES INICIALES
      - ACTIVIDAD 1
      - ACTIVIDAD 2
      - ACTIVIDAD 3
      - SESIONES EN LÍNEA
    - P_63520028_V_2991370_R_11_C_9406
    - P_63520028_V_2995344_R_11_C_9406
    - P_66210001_V_2970368_R_11_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

ANUNCIOS

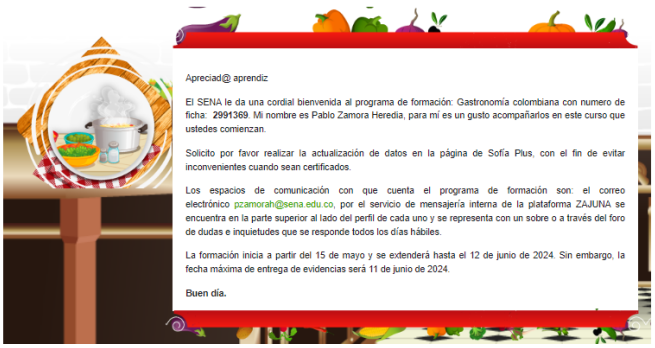
Anuncio de bienvenida

Apertura curso formativo ←

Mostrar respuestas anidadas | Mover este debate a... | Mover | Configuraciones

Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.

Anuncio de bienvenida
de PABLO ZAMORA HEREDIA - domingo, 19 de mayo de 2024, 16:06



Apreciad@ aprendiz

El SENA le da una cordial bienvenida al programa de formación: Gastronomía colombiana con numero de ficha: **2991369**. Mi nombre es Pablo Zamora Heredia, para mí es un gusto acompañarlos en este curso que ustedes comienzan.

Solicito por favor realizar la actualización de datos en la página de Sofía Plus, con el fin de evitar inconvenientes cuando sean certificados.

Los espacios de comunicación con que cuenta el programa de formación son: el correo electrónico pzamorah@sena.edu.co, por el servicio de mensajería interna de la plataforma ZAJUNA se encuentra en la parte superior al lado del perfil de cada uno y se representa con un sobre o a través del foro de dudas e inquietudes que se responde todos los días hábiles.

La formación inicia a partir del 15 de mayo y se extenderá hasta el 12 de junio de 2024. Sin embargo, la fecha máxima de entrega de evidencias será 11 de junio de 2024.

Buen día.

Enlace permanente Editar Borrar Responder

ZAJUNA Accede a SOFIA Área Personal

PABLO ZAMORA HEREDIA Modo de edición

GASTRONOMIA COLOMBIANA (2991369)

Mis cursos / P_66210001_V_2991369_R_11_C_9406 / ANUNCIOS / Invitación Conferencia de Bienvenida y desarrollo ...

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
  - Página principal del sitio
  - Secciones
  - Mis cursos
    - P_63520028_V_2992373_R_11_C_9406
    - P_66210001_V_2991369_R_11_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_63520028_V_2991370_R_11_C_9406
    - P_63520028_V_2995344_R_11_C_9406
    - P_66210001_V_2970368_R_11_C_9406
    - P_66210001_V_2970366_R_11_C_9406
    - P_66210001_V_2970367_R_11_C_9406

ANUNCIOS

Invitación Conferencia de Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1

→ Apertura actividades unidad #1

Grabación primera conferencia web – Gastronomía Colombiana – 23/05/2024 ←

Mostrar respuestas anidadas | Mover este debate a... | Mover | Configuraciones

Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.

Invitación Conferencia de Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
de PABLO ZAMORA HEREDIA - martes, 21 de mayo de 2024, 12:19



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: jueves 23 de mayo de 2024

Hora: 7:30 pm

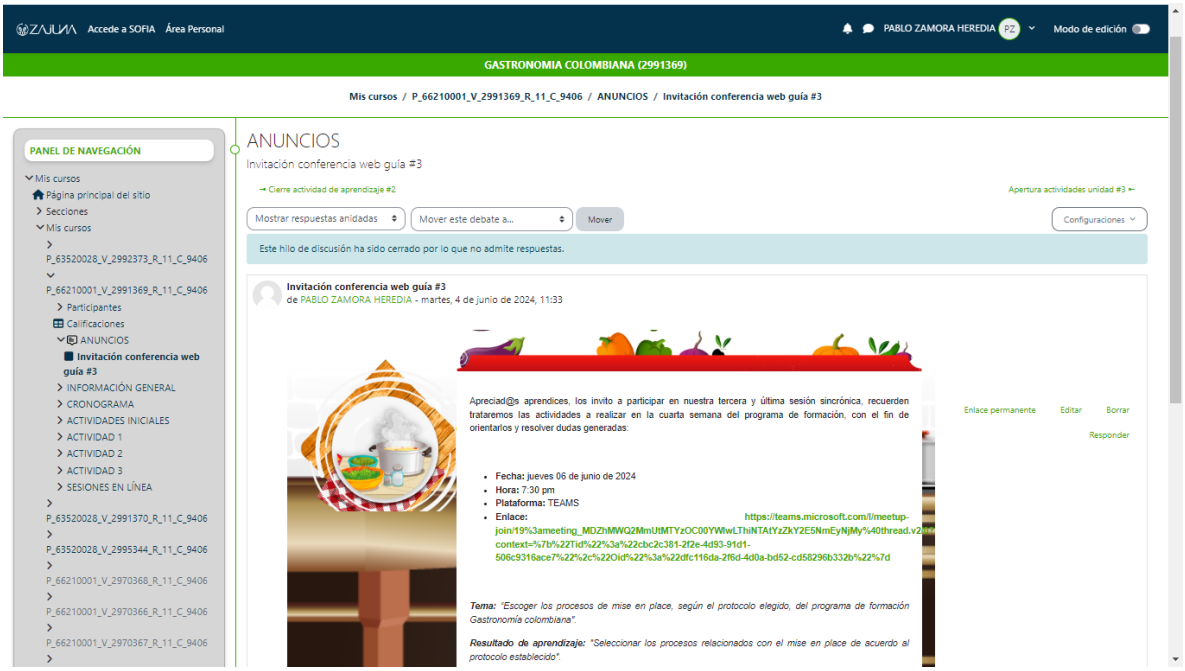
Plataforma: TEAMS

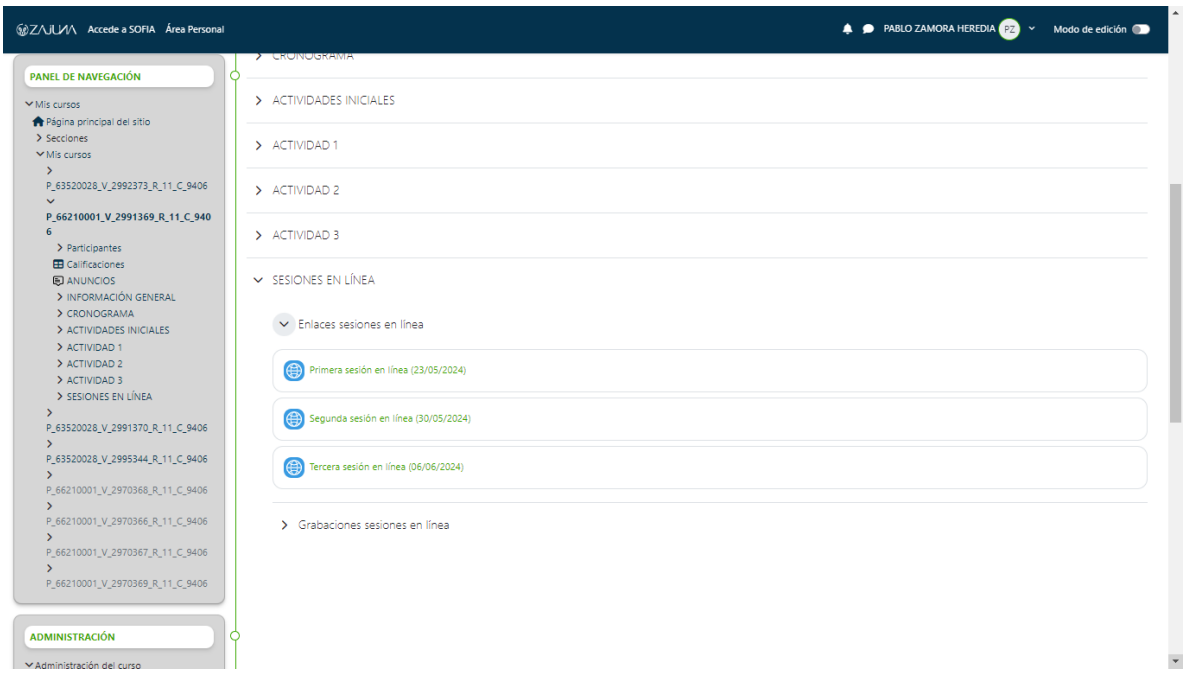
Enlace: https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_ZTlkNGExMzYtNDkzZC00OWM0LWE4YzItY2VlZjM4YmEzNGUz%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%22dfc116da-2f6d-4d0a-bd52-cd58296b332b%22%7d

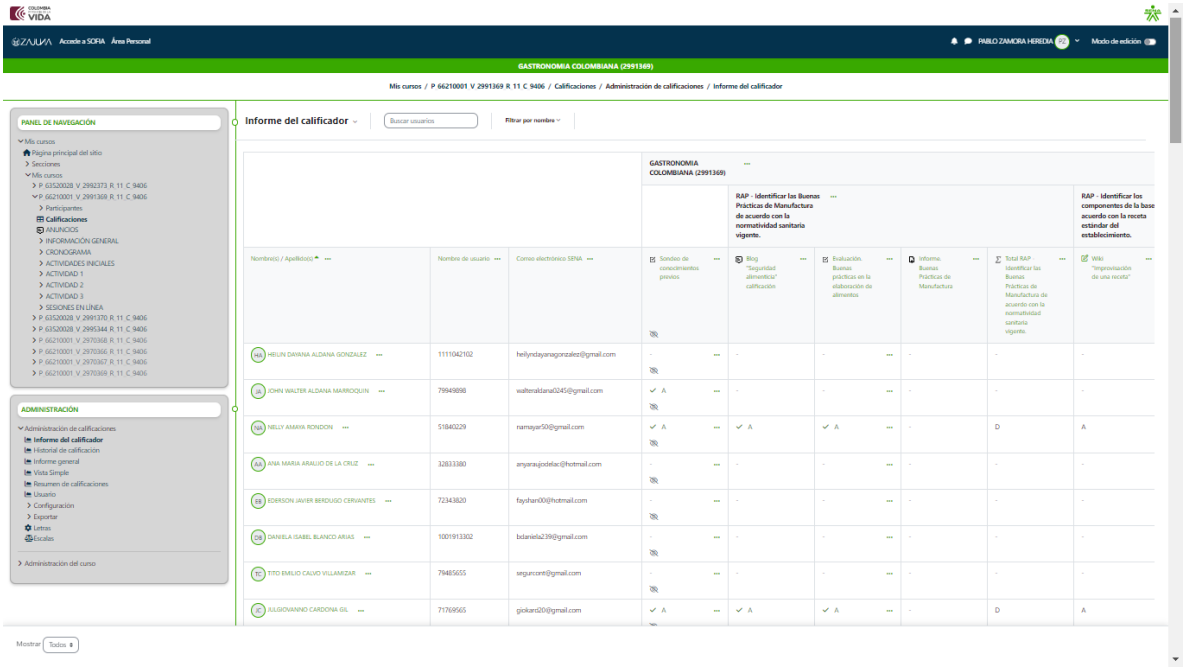
Tema: *"Reconocer las Buenas Prácticas de Manufactura, teniendo en cuenta la normatividad vigente, del programa de formación* ***Gastronomía colombiana****".*

Resultado de aprendizaje: *"Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente"*

Enlace permanente Editar Borrar Responder

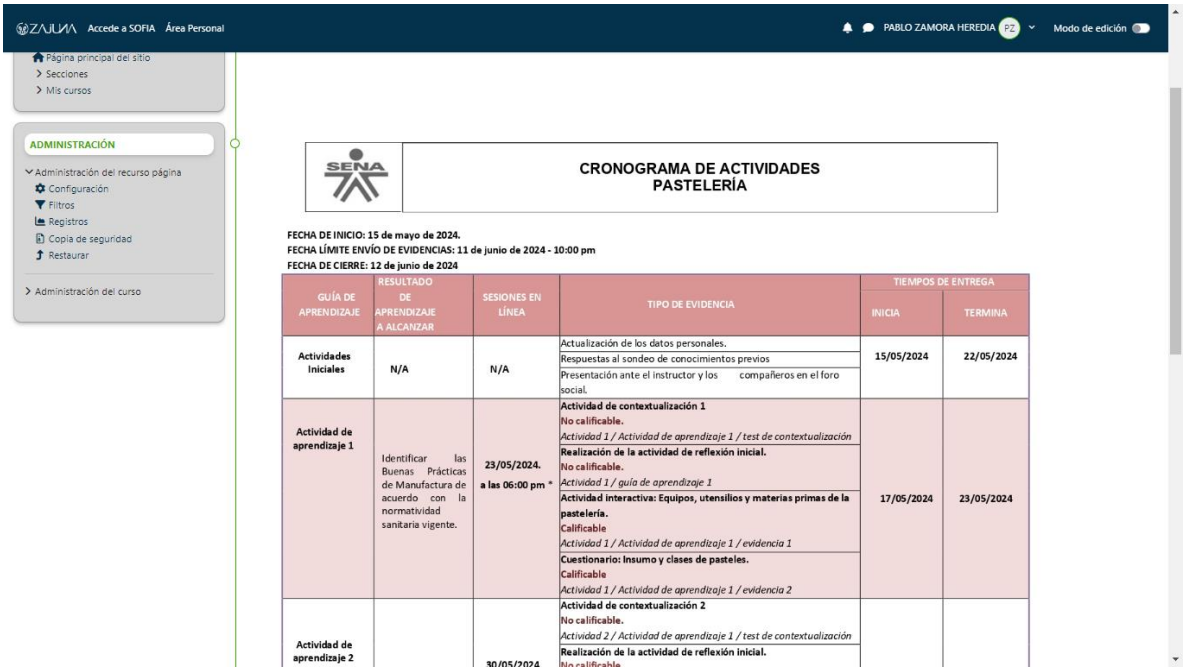

ZAJUNA Accede a SOFIA Área Personal
PABLO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
GASTRONOMIA COLOMBIANA (2991369)
Mis cursos / P_66210001_V_2991369_R_11_C_9406 / ANUNCIOS / Invitación conferencia web guía #3
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
P_63520028_V_2992373_R_11_C_9406
P_66210001_V_2991369_R_11_C_9406
Participantes
Calificaciones
ANUNCIOS
Invitación conferencia web guía #3
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD 1
ACTIVIDAD 2
ACTIVIDAD 3
SESIONES EN LÍNEA
P_63520028_V_2991370_R_11_C_9406
P_63520028_V_2995344_R_11_C_9406
P_66210001_V_2970368_R_11_C_9406
P_66210001_V_2970366_R_11_C_9406
P_66210001_V_2970367_R_11_C_9406
ANUNCIOS
Invitación conferencia web guía #3
→ Cierre actividad de aprendizaje #2
Apertura actividades unidad #3 ←
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Invitación conferencia web guía #3
de PABLO ZAMORA HEREDIA - martes, 4 de junio de 2024, 11:33
Apreciad@s aprendices, los invito a participar en nuestra tercera y última sesión sincrónica, recuerden trataremos las actividades a realizar en la cuarta semana del programa de formación, con el fin de orientarlos y resolver dudas generadas:
Fecha: jueves 06 de junio de 2024
Hora: 7:30 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_MDZhMWQ2MmUtMTYzOC00YWIwLThiNTAtYzZkY2E5NmEyNjMy%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: "Escoger los procesos de mise en place, según el protocolo elegido, del programa de formación Gastronomía colombiana".
Resultado de aprendizaje: "Seleccionar los procesos relacionados con el mise en place de acuerdo al protocolo establecido".
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder


ZAJUNA Accede a SOFIA Área Personal
PABLO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
P_63520028_V_2992373_R_11_C_9406
P_66210001_V_2991369_R_11_C_9406
Participantes
Calificaciones
ANUNCIOS
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD 1
ACTIVIDAD 2
ACTIVIDAD 3
SESIONES EN LÍNEA
P_63520028_V_2991370_R_11_C_9406
P_63520028_V_2995344_R_11_C_9406
P_66210001_V_2970368_R_11_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
ADMINISTRACIÓN
Administración del curso
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD 1
ACTIVIDAD 2
ACTIVIDAD 3
SESIONES EN LÍNEA
Enlaces sesiones en línea
Primera sesión en línea (23/05/2024)
Segunda sesión en línea (30/05/2024)
Tercera sesión en línea (06/06/2024)
Grabaciones sesiones en línea


COLOMBIA VIDA
ZAJUNA Accede a SOFIA Área Personal
PABLO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
GASTRONOMIA COLOMBIANA (2991369)
Mis cursos / P. 66210001 V. 2991369 R. 11 C. 9406 / Calificaciones / Administración de calificaciones / Informe del calificador
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
P. 63520028 V. 2992373 R. 11 C. 9406
P. 66210001 V. 2991369 R. 11 C. 9406
Participantes
Calificaciones
ANUNCIOS
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD 1
ACTIVIDAD 2
ACTIVIDAD 3
SESIONES EN LÍNEA
P. 63520028 V. 2991370 R. 11 C. 9406
P. 63520028 V. 2995344 R. 11 C. 9406
P. 66210001 V. 2970368 R. 11 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
ADMINISTRACIÓN
Administración de calificaciones
Informe del calificador
Historial de calificación
Informe general
Vista Simple
Resumen de calificaciones
Usuario
Configuración
Exportar
Letras
Escalas
Administración del curso
Informe del calificador
Buscar usuarios
Filtrar por nombre
GASTRONOMIA COLOMBIANA (2991369)
RAP - Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.
RAP - Identificar los componentes de la base acuerdo con la receta estándar del establecimiento.
Nombre(s) / Apellido(s)
Nombre de usuario
Correo electrónico SENA
Sondeo de conocimientos previos
Blog "Seguridad alimentícia" 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"
HELIN DAYANA ALDANA GONZALEZ 1111042102 heilyndayanagonzalez@gmail.com
JOHN WALTER ALDANA MARROQUIN 79949898 walteraldana0245@gmail.com
NELLY AMAYA RONDON 51840229 namayar50@gmail.com
ANA MARIA ARAUJO DE LA CRUZ 32833380 anyarajodelac@hotmail.com
EDERSON JAVIER BERDUGO CERVANTES 72343820 fayshani00@hotmail.com
DANIELA ISABEL BLANCO ARIAS 1001913302 bdaniela239@gmail.com
TITO EMILIO CALVO VILLAMIZAR 79485655 segurcont@gmail.com
JULIOVANNO CARDONA GIL 71769565 giokard20@gmail.com
Mostrar Todos


CLAUDIA MILENA CASTILLO OVIEDO 32580459 claudia25091@hotmail.com
ZORAYDA CASTILLO TOLOZA 52562081 zoryct@gmail.com
DIEGO ALBERTO CASTRILLON AGUIRRE 70878155 diegocastrillonaguirre@gmail.com
WILMAR FABIAN CERA ESPINOSA 1019057815 Wilmarfabian2016@gmail.com
ANDRES FERNANDO CUBIDES SUAREZ 1054658420 qbydes02@gmail.com
HENRY MILLER DELGADO ROMERO 80872871 henry-del@hotmail.com
AURA VIVIANA DUQUE ANZUETA 69032368 andreduque2584@hotmail.com
SAYME MAYLEM DURAN MERCADO 39047972 sayne80@gmail.com
JOSE LUIS ECHEVERRIA HERNANDEZ 1082959706 j.eche.0511@hotmail.com
NATHALYA ESCOBAR LOPEZ 1109116214 nathalyaescobarlopez@gmail.com
JORGE ELIECER FERNANDEZ GONZALEZ 1124041287 eliecersapuana8@gmail.com
HUMBERTO FITZGERALD VALENCIA 16492301 valenciabeto1@hotmail.com
ALVARO JAVIER FORERO RUIZ 1098738741 ingjafor@gmail.com
JONATHAN STIFF FULA JARAMILLO 1032490210 fulanitodeta116@hotmail.com
MIRLY YAMINE GARCIA MEJIA 1127622550 1aderver@gmail.com
JAIME GARZON GARNICA 19221287 garzon_garnica_jaime@yahoo.com
WESLY DE JESUS GONZALEZ MALO 1007893658 weslygonzalezmalomalo@gmail.com
Mostrar Todos

Ficha: 2991370

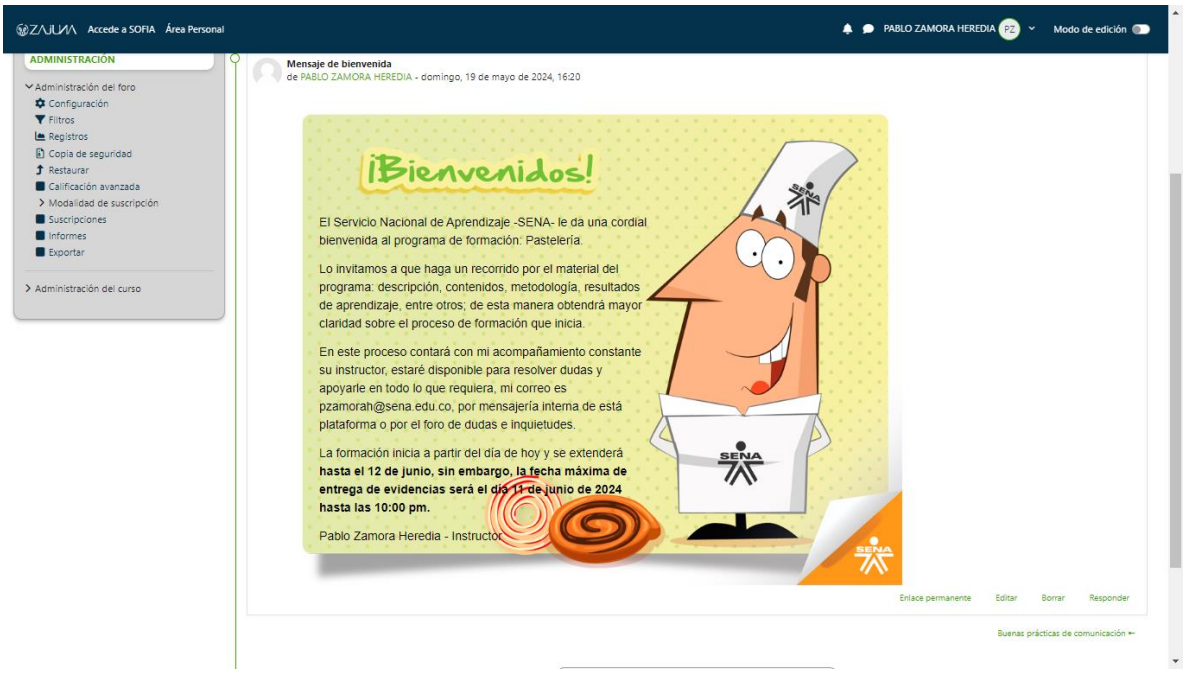


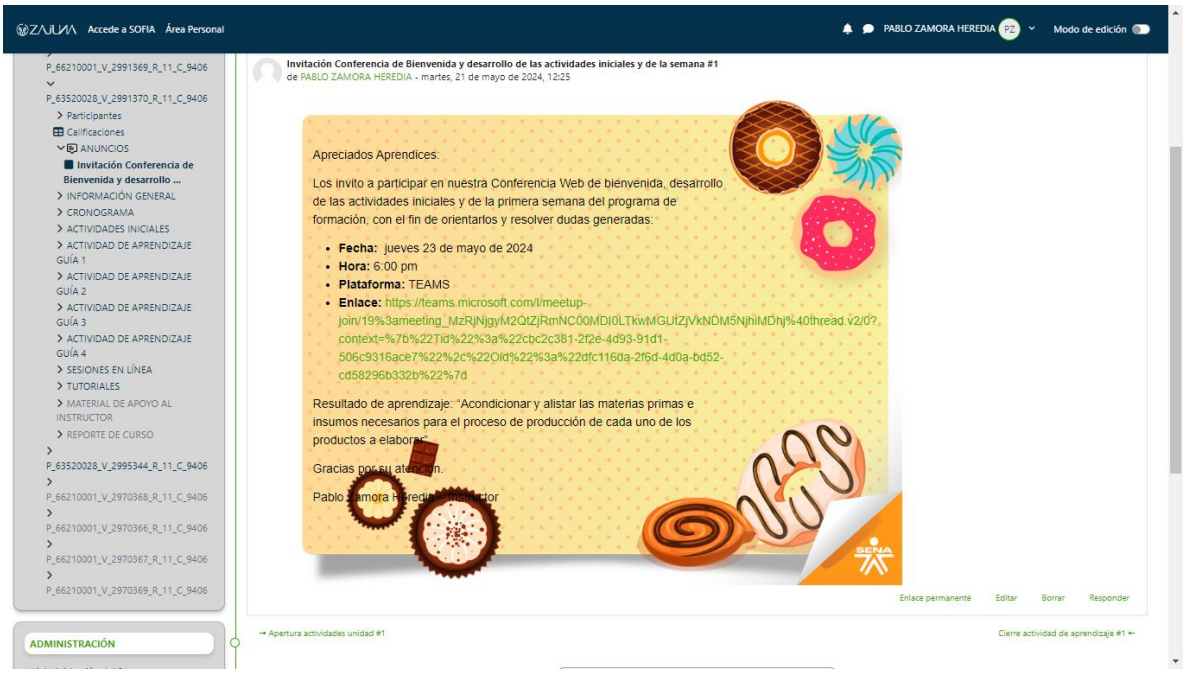
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
PASTELERÍA

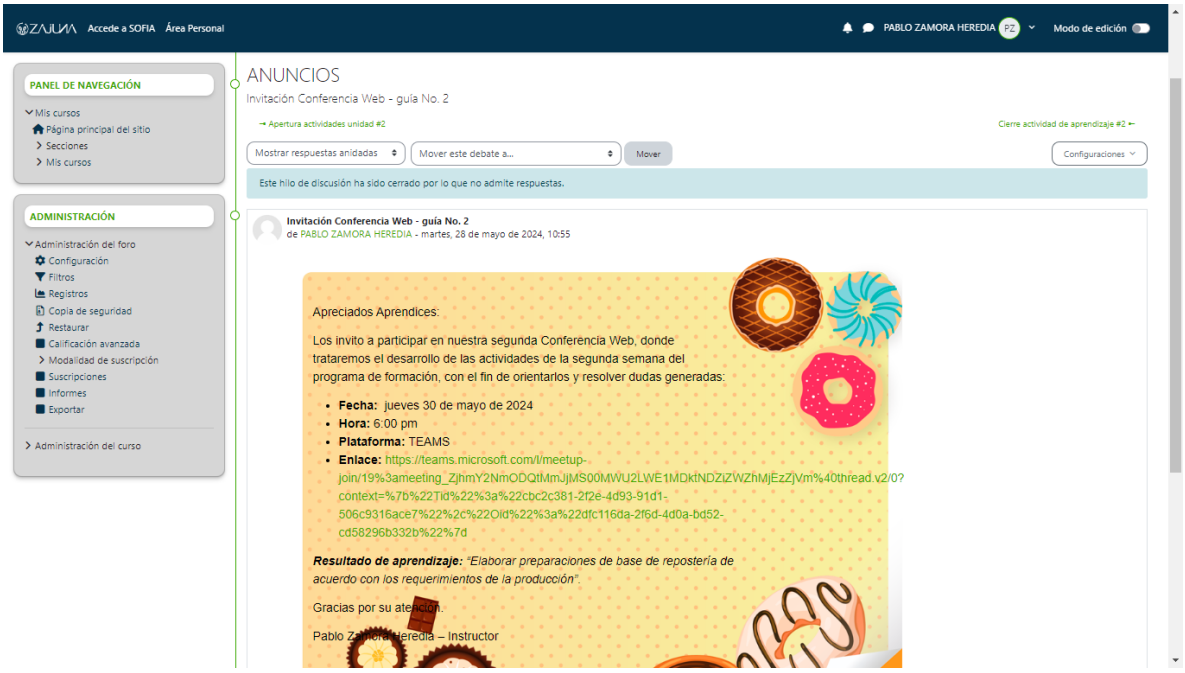
FECHA DE INICIO: 15 de mayo de 2024.
FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS: 11 de junio de 2024 - 10:00 pm
FECHA DE CIERRE: 12 de junio de 2024

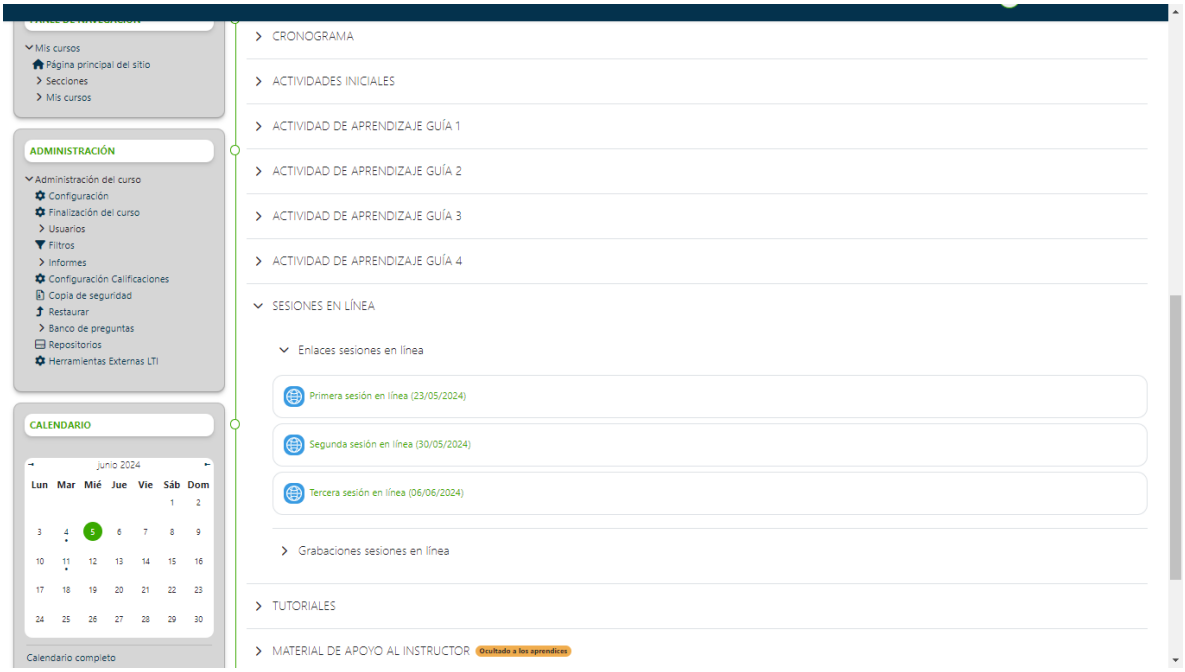
GUÍA DE APRENDIZAJE	RESULTADO DE APRENDIZAJE A ALCANZAR	SESIONES EN LÍNEA	TIPO DE EVIDENCIA	TIEMPOS DE ENTREGA	
				INICIA	TERMINA
Actividades Iniciales	**N/A**	**N/A**	Actualización de los datos personales. Respuestas al sondeo de conocimientos previos Presentación ante el instructor y los compañeros en el foro social.	**15/05/2024**	**22/05/2024**
Actividad de aprendizaje 1	Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.	**23/05/2024. a las 06:00 pm ***	**Actividad de contextualización 1** **No calificable.** *Actividad 1 / Actividad de aprendizaje 1 / test de contextualización* **Realización de la actividad de reflexión inicial.** **No calificable.** *Actividad 1 / guía de aprendizaje 1* **Actividad interactiva: Equipos, utensilios y materias primas de la pastelería.** **Calificable** *Actividad 1 / Actividad de aprendizaje 1 / evidencia 1* **Cuestionario: Insumo y clases de pasteles.** **Calificable** *Actividad 1 / Actividad de aprendizaje 1 / evidencia 2*	**17/05/2024**	**23/05/2024**
Actividad de aprendizaje 2		**30/05/2024 a las 06:00 pm ***	**Actividad de contextualización 2** **No calificable.** *Actividad 2 / Actividad de aprendizaje 1 / test de contextualización* **Realización de la actividad de reflexión inicial.** **No calificable.** *Actividad 2 / guía de aprendizaje 2* **Foro: ¿cupcakes o cremas básicas?** **Calificable** *Actividad 2 / Actividad de aprendizaje 2 / evidencia 1* **Ejercicio práctico: cupcakes o cremas básicas.** **Calificable** *Actividad 2 / Actividad de aprendizaje 2 / evidencia 2*	**24/05/2024**	**30/05/2024**
Actividad de aprendizaje 3	Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo con los requerimientos de la producción. Seleccionar los procesos relacionados con el mise en place de acuerdo con el protocolo establecido. Seleccionar los procesos relacionados con el mise en place de acuerdo con el protocolo establecido.	**06/06/2024 a las 06:00 pm ***	**Actividad de contextualización 2** **No calificable** *Actividad 3 / Actividad de aprendizaje 3 / test de contextualización* **Realización de la actividad de reflexión inicial.** **No calificable.** *Actividad 3 / guía de aprendizaje 3* **Collage: Postres semifríos.** **Calificable** *Actividad 2 / Actividad de aprendizaje 2 / evidencia 1*	**31/05/2024**	**04/06/2024**
Actividad de aprendizaje 4		**06/06/2024 a las 06:00 pm ***	**Actividad de contextualización 3** **No calificable** *Actividad 4 / Actividad de aprendizaje 4 / test de contextualización* **Estudio de caso: Galletas y preparaciones de la pastelería.** **Calificable** *Actividad 4 / Actividad de aprendizaje 4 / evidencia 1* **Actividad interactiva: Postre con cinco técnicas.** **Calificable** *Actividad 4 / Actividad de aprendizaje 4 / evidencia 2*	**05/06/2024**	**11/06/2024**
FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS - 11/06/2024					
FECHA DE CIERRE - 12/06/2024					
CRITERIO DE EVALUACIÓN: A= Aprobado D= No Aprobado					

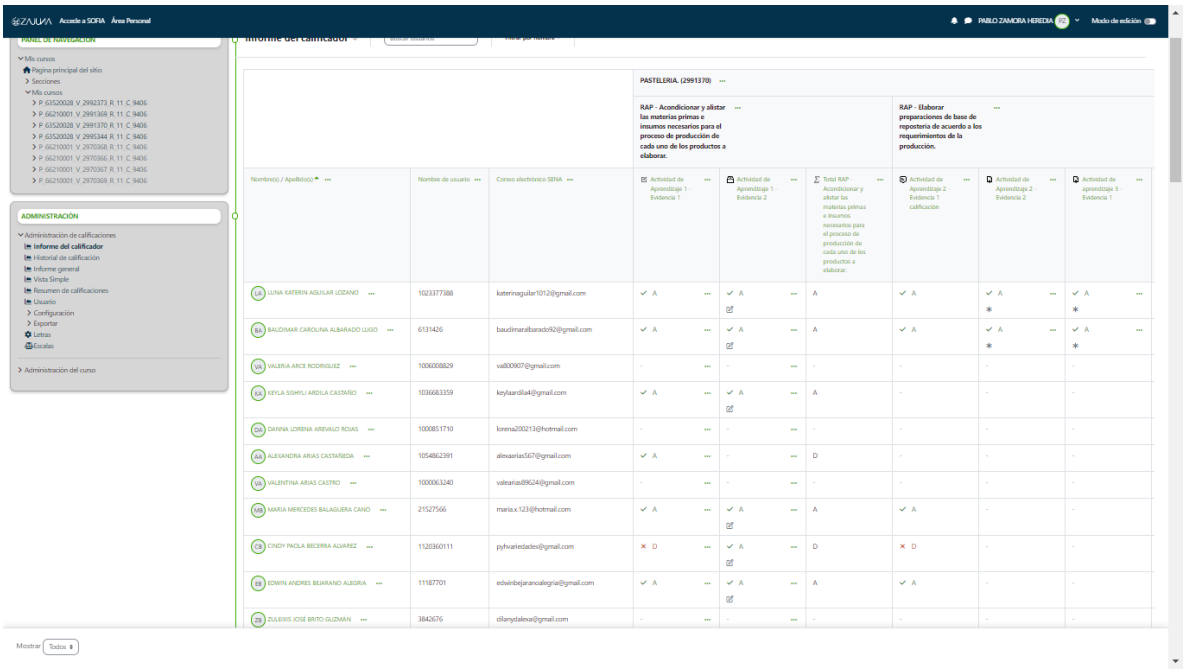
*****Horario sujeto a variación, siempre que se dé un cambio a la programación el instructor comunicará oportunamente a través de anuncios y/o correos electrónicos.

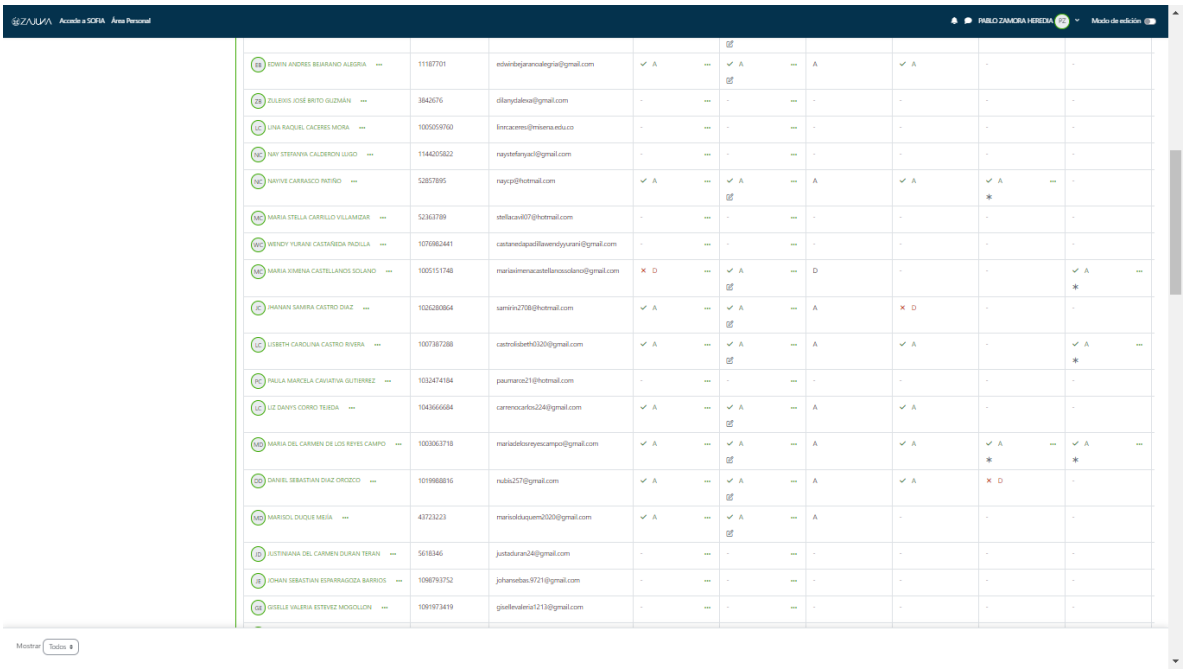

ZAJUNA
Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Mensaje de bienvenida
de PABLO ZAMORA HEREDIA - domingo, 19 de mayo de 2024, 16:20
¡Bienvenidos!
El Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA- le da una cordial bienvenida al programa de formación: Pastelería.
Lo invitamos a que haga un recorrido por el material del programa: descripción, contenidos, metodología, resultados de aprendizaje, entre otros; de esta manera obtendrá mayor claridad sobre el proceso de formación que inicia.
En este proceso contará con mi acompañamiento constante su instructor, estaré disponible para resolver dudas y apoyarle en todo lo que requiera, mi correo es pzamorah@sena.edu.co, por mensajería interna de está plataforma o por el foro de dudas e inquietudes.
La formación inicia a partir del día de hoy y se extenderá hasta el 12 de junio, sin embargo, la fecha máxima de entrega de evidencias será el día 11 de junio de 2024 hasta las 10:00 pm.
Pablo Zamora Heredia - Instructor
SENA
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Buenas prácticas de comunicación


ZAJUNA
Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
P_66210001_V_2991369_R_11_C_9406
P_63520028_V_2991370_R_11_C_9406
Participantes
Calificaciones
ANUNCIOS
Invitación Conferencia de Bienvenida y desarrollo ...
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 1
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 2
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 3
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 4
SESIONES EN LÍNEA
TUTORIALES
MATERIAL DE APOYO AL INSTRUCTOR
REPORTE DE CURSO
P_63520028_V_2995344_R_11_C_9406
P_66210001_V_2970368_R_11_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
ADMINISTRACIÓN
Invitación Conferencia de Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
de PABLO ZAMORA HEREDIA - martes, 21 de mayo de 2024, 12:25
Apreciados 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: jueves 23 de mayo de 2024
Hora: 6:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_MzRjNjgyM2QtZjRmNC00MDI0LTkwMGUtZjVkNDM5NjhiMDhj%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
Resultado de aprendizaje: "Acondicionar y alistar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar"
Gracias por su atención.
Pablo Zamora Heredia - Instructor
SENA
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Apertura actividades unidad #1
Cierre actividad de aprendizaje #1

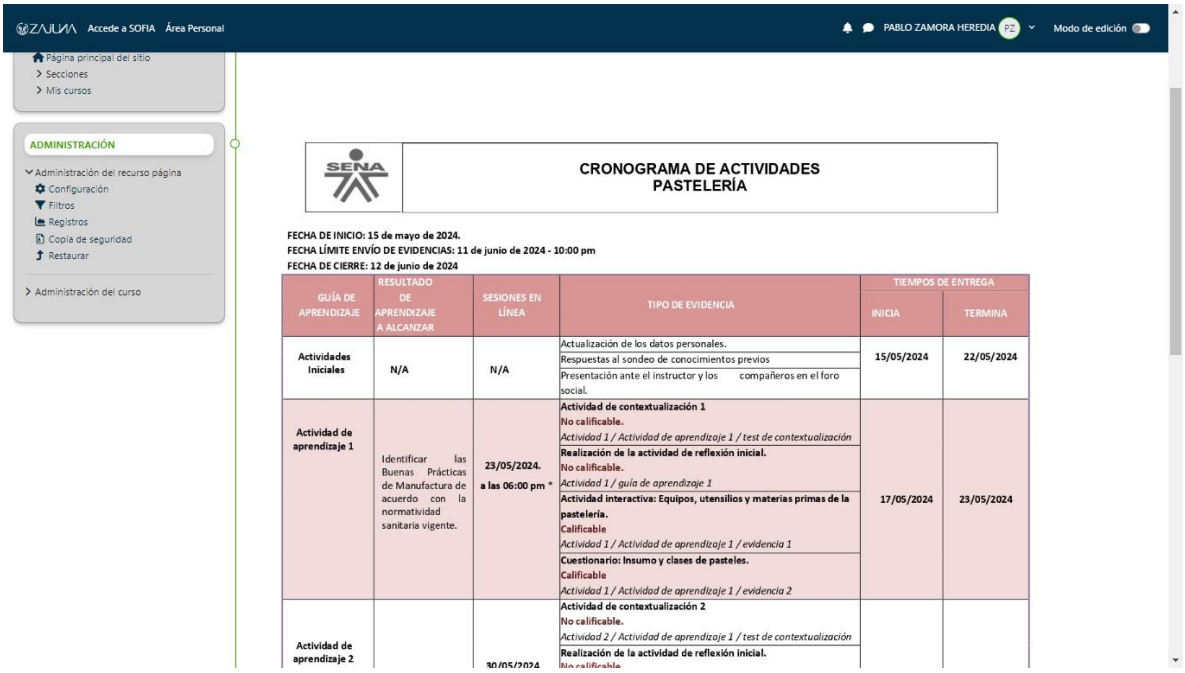

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
ANUNCIOS
Invitación Conferencia Web - guía No. 2
Apertura actividades unidad #2
Cierre actividad de aprendizaje #2
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Invitación Conferencia Web - guía No. 2
de PABLO ZAMORA HEREDIA - martes, 28 de mayo de 2024, 10:55
Apreciados Aprendices:
Los invito a participar en nuestra segunda Conferencia Web, donde trataremos el desarrollo de las actividades de la segunda semana del programa de formación, con el fin de orientarlos y resolver dudas generadas:
Fecha: jueves 30 de mayo de 2024
Hora: 6:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_ZjhmY2NmODQtMmJjMS00MWU2LWE1MDktNDZlZWZhMjEzZjVm%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
Resultado de aprendizaje: "Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo con los requerimientos de la producción".
Gracias por su atención.
Pablo Zamora Heredia – Instructor


Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del curso
Configuración
Finalización del curso
Usuarios
Filtros
Informes
Configuración Calificaciones
Copia de seguridad
Restaurar
Banco de preguntas
Repositorios
Herramientas Externas LTI
CALENDARIO
junio 2024
Lun Mar Mié Jue Vie Sáb Dom
Calendario completo
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 1
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 2
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 3
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 4
SESIONES EN LÍNEA
Enlaces sesiones en línea
Primera sesión en línea (23/05/2024)
Segunda sesión en línea (30/05/2024)
Tercera sesión en línea (06/06/2024)
Grabaciones sesiones en línea
TUTORIALES
MATERIAL DE APOYO AL INSTRUCTOR
Ocultado a los aprendices


Accede a SOFIA Área Personal
PABLO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
P. 63520028 V. 2992373 R. 11 C. 9406
P. 66210001 V. 2991369 R. 11 C. 9406
P. 63520028 V. 2991370 R. 11 C. 9406
P. 63520028 V. 2995344 R. 11 C. 9406
P. 66210001 V. 2970368 R. 11 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
ADMINISTRACIÓN
Administración de calificaciones
Informe del calificador
Historial de calificación
Informe general
Vista Simple
Resumen de calificaciones
Usuario
Configuración
Exportar
Letras
Escalas
Administración del curso
Informe del calificador
PASTELERIA. (2991370)
RAP - Acondicionar y alistar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar.
RAP - Elaborar preparaciones de base de reposteria de acuerdo a los requerimientos de la producción.
Nombre(s) / Apellido(s)
Nombre de usuario
Correo electrónico SENA
Actividad de Aprendizaje 1 - Evidencia 1
Actividad de Aprendizaje 1 - Evidencia 2
Total RAP - Acondicionar y alistar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar.
Actividad de Aprendizaje 2 - Evidencia 1 calificación
Actividad de Aprendizaje 2 - Evidencia 2
Actividad de aprendizaje 3 - Evidencia 1
LUNA KATERIN AGUILAR LOZANO 1023377388 katerinaguilar1012@gmail.com
BALDIMAR CAROLINA ALBARADO LUGO 6131426 baudimaralbarado92@gmail.com
VALERIA ARCE RODRIGUEZ 1006008829 va800907@gmail.com
KEYLA SISHYLI ARDILA CASTAÑO 1036683359 keylaardila4@gmail.com
DANNA LORENA AREVALO ROJAS 1000851710 lorena200213@hotmail.com
ALEXANDRA ARIAS CASTAÑEDA 1054862391 alexaarias567@gmail.com
VALENTINA ARIAS CASTRO 1000063240 valearias89624@gmail.com
MARIA MERCEDES BALAGUERA CANO 21527566 maria.x.123@hotmail.com
CINDY PAOLA BECERRA ALVAREZ 1120360111 pyhvariedades@gmail.com
EDWIN ANDRES BEJARANO ALEGRIA 11187701 edwinbejarancalegria@gmail.com
ZULEIXIS JOSE BRITO GUZMÁN 3842676 dilanydalexa@gmail.com
Mostrar Todos


Accede a SOFIA Área Personal
PABLO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
EDWIN ANDRES BEJARANO ALEGRIA 11187701 edwinbejarancalegria@gmail.com
ZULEIXIS JOSE BRITO GUZMÁN 3842676 dilanydalexa@gmail.com
LINA RAQUEL CACERES MORA 1005059760 linracaceres@misena.edu.co
NAY STEFANYA CALDERON LUGO 1144205822 naystefanyac1@gmail.com
NAYIVE CARRASCO PATIÑO 52857895 nayicp@hotmail.com
MARIA STELLA CARRILLO VILLAMIZAR 52363789 stellacavi807@hotmail.com
WENDY YURANI CASTAÑEDA PADILLA 1076982441 castanedapadillawendyyurani@gmail.com
MARIA XIMENA CASTELLANOS SOLANO 1005151748 mariaximenacastellanossolano@gmail.com
JHANAN SAMIRA CASTRO DIAZ 1026280864 samirin2708@hotmail.com
LISBETH CAROLINA CASTRO RIVERA 1007387288 castrolisbeth0320@gmail.com
PAULA MARCELA CAVIATIVA GUTIERREZ 1032474184 paumarce21@hotmail.com
LIZ DANYS CORRO TEJEDA 1043666684 carrenocarlos224@gmail.com
MARIA DEL CARMEN DE LOS REYES CAMPO 1003063718 mariadelosreyescampo@gmail.com
DANIEL SEBASTIAN DIAZ OROZCO 1019988816 nubis257@gmail.com
MARISOL DUQUE MEJÍA 43723223 marisolduquem2020@gmail.com
JUSTINIANA DEL CARMEN DURAN TERAN 5618346 justaduran24@gmail.com
JOHAN SEBASTIAN ESPARRAGOZA BARRIOS 1098793752 johansebas.9721@gmail.com
GISELLE VALERIA ESTEVEZ MOSQUILON 1091973419 giselllevaleria1213@gmail.com
Mostrar Todos

Ficha: 2992373



CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
PASTELERÍA

FECHA DE INICIO: 15 de mayo de 2024.
FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS: 11 de junio de 2024 - 10:00 pm
FECHA DE CIERRE: 12 de junio de 2024

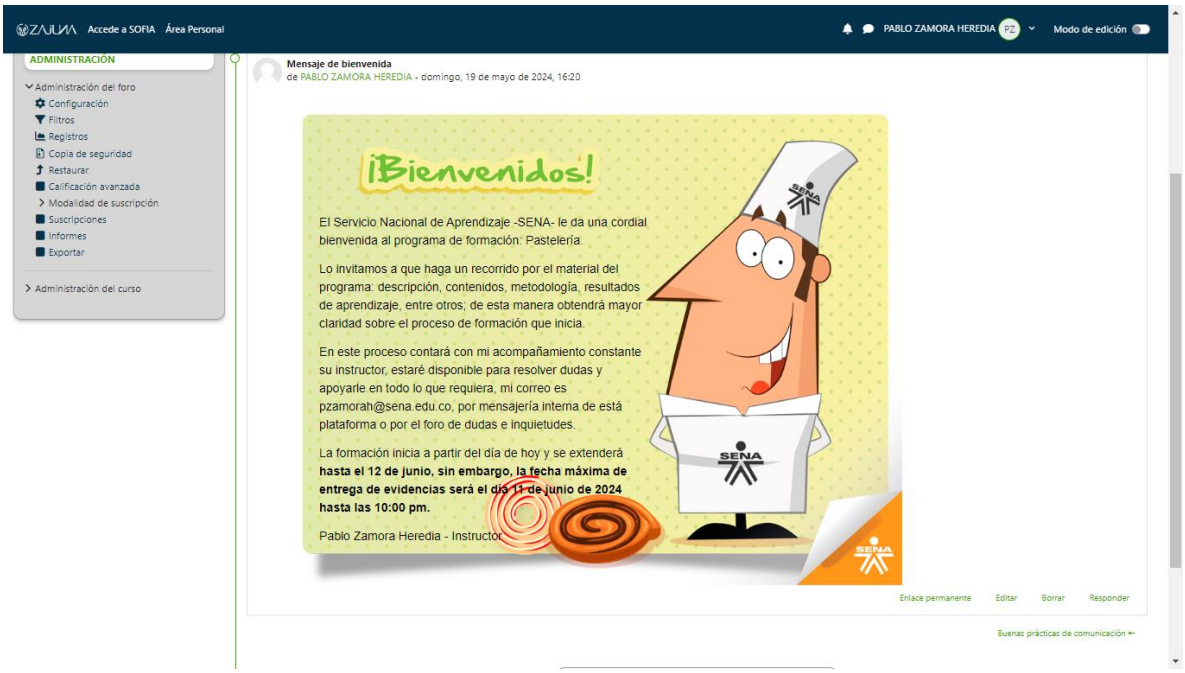
GUÍA DE APRENDIZAJE	RESULTADO DE APRENDIZAJE A ALCANZAR	SESIONES EN LÍNEA	TIPO DE EVIDENCIA	TIEMPOS DE ENTREGA	
				INICIA	TERMINA
Actividades Iniciales	**N/A**	**N/A**	Actualización de los datos personales. Respuestas al sondeo de conocimientos previos Presentación ante el instructor y los compañeros en el foro social.	**15/05/2024**	**22/05/2024**
Actividad de aprendizaje 1	Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.	**23/05/2024. a las 06:00 pm ***	**Actividad de contextualización 1** **No calificable.** *Actividad 1 / Actividad de aprendizaje 1 / test de contextualización* **Realización de la actividad de reflexión inicial.** **No calificable.** *Actividad 1 / guía de aprendizaje 1* **Actividad interactiva: Equipos, utensilios y materias primas de la pastelería.** **Calificable** *Actividad 1 / Actividad de aprendizaje 1 / evidencia 1* **Cuestionario: Insumo y clases de pasteles.** **Calificable** *Actividad 1 / Actividad de aprendizaje 1 / evidencia 2*	**17/05/2024**	**23/05/2024**
Actividad de aprendizaje 2	Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo con los requerimientos de la producción. Seleccionar los procesos relacionados con el mise en place de acuerdo con el protocolo establecido. Seleccionar los procesos relacionados con el mise en place de acuerdo con el protocolo establecido.	**30/05/2024 a las 06:00 pm ***	**Actividad de contextualización 2** **No calificable.** *Actividad 2 / Actividad de aprendizaje 1 / test de contextualización* **Realización de la actividad de reflexión inicial.** **No calificable.** *Actividad 2 / guía de aprendizaje 2* **Foro: ¿cupcakes o cremas básicas?** **Calificable** *Actividad 2 / Actividad de aprendizaje 2 / evidencia 1* **Ejercicio práctico: cupcakes o cremas básicas.** **Calificable** *Actividad 2 / Actividad de aprendizaje 2 / evidencia 2*	**24/05/2024**	**30/05/2024**
Actividad de aprendizaje 3		**06/06/2024 a las 06:00 pm ***	**Actividad de contextualización 2** **No calificable** *Actividad 3 / Actividad de aprendizaje 3 / test de contextualización* **Realización de la actividad de reflexión inicial.** **No calificable.** *Actividad 3 / guía de aprendizaje 3* **Collage: Postres semifríos.** **Calificable** *Actividad 2 / Actividad de aprendizaje 2 / evidencia 1*	**31/05/2024**	**04/06/2024**
Actividad de aprendizaje 4		**06/06/2024 a las 06:00 pm ***	**Actividad de contextualización 3** **No calificable** *Actividad 4 / Actividad de aprendizaje 4 / test de contextualización* **Estudio de caso: Galletas y preparaciones de la pastelería.** **Calificable** *Actividad 4 / Actividad de aprendizaje 4 / evidencia 1* **Actividad interactiva: Postre con cinco técnicas.** **Calificable** *Actividad 4 / Actividad de aprendizaje 4 / evidencia 2*	**05/06/2024**	**11/06/2024**

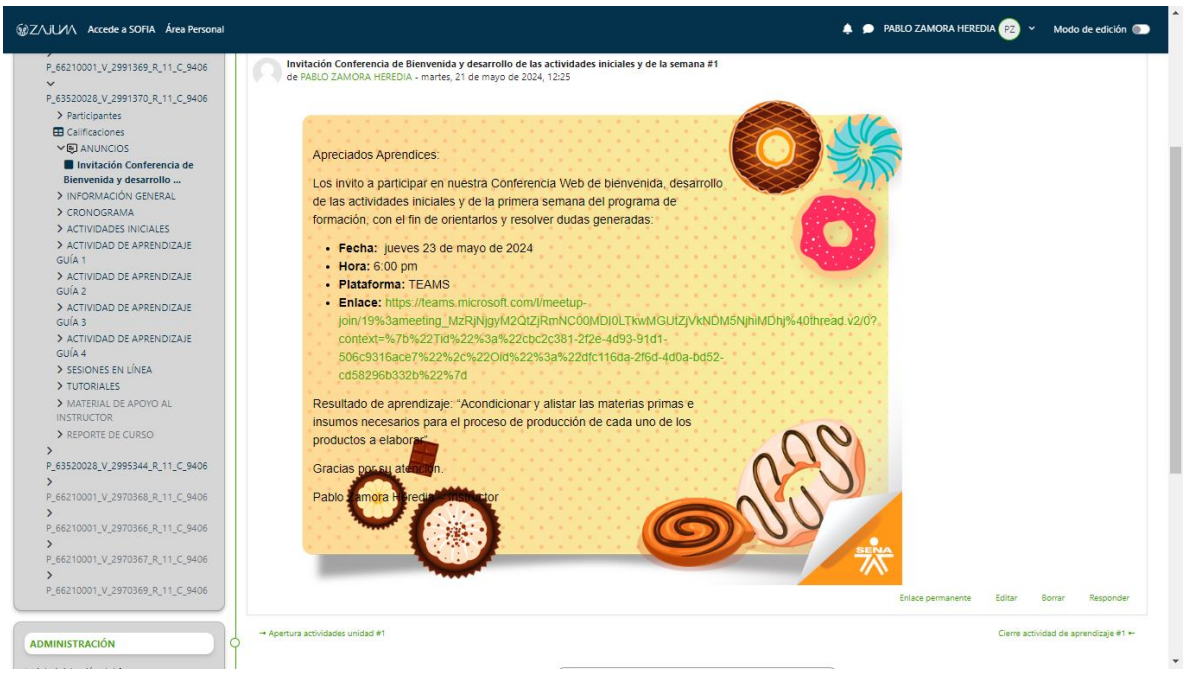
FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS - 11/06/2024

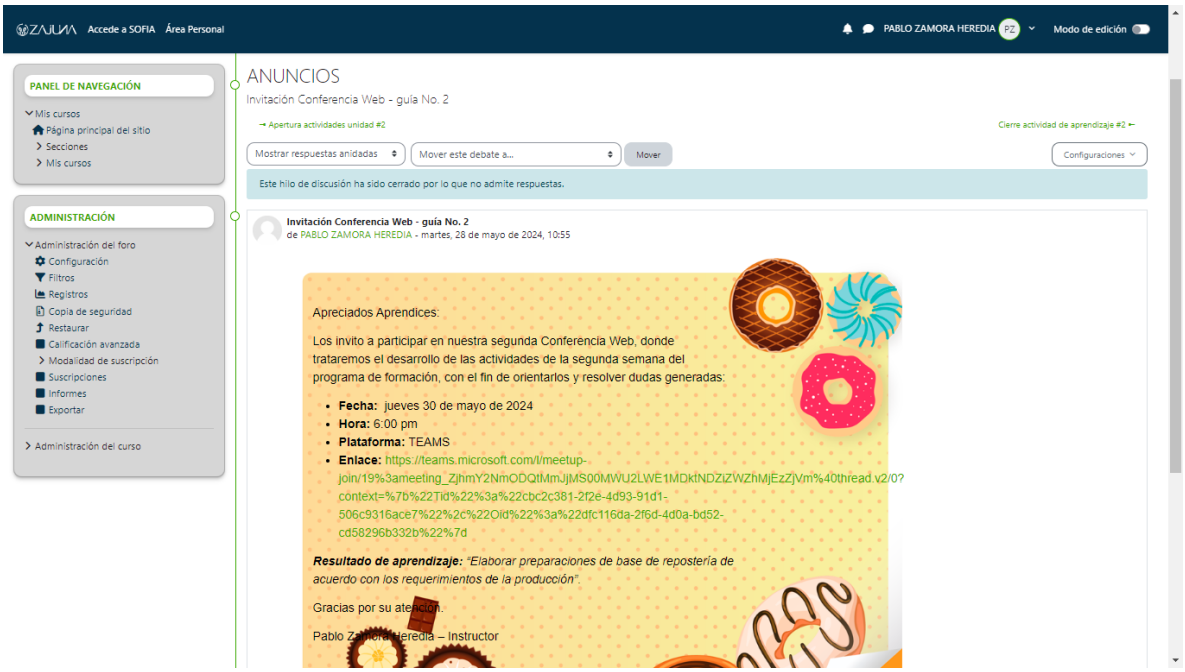
FECHA DE CIERRE - 12/06/2024

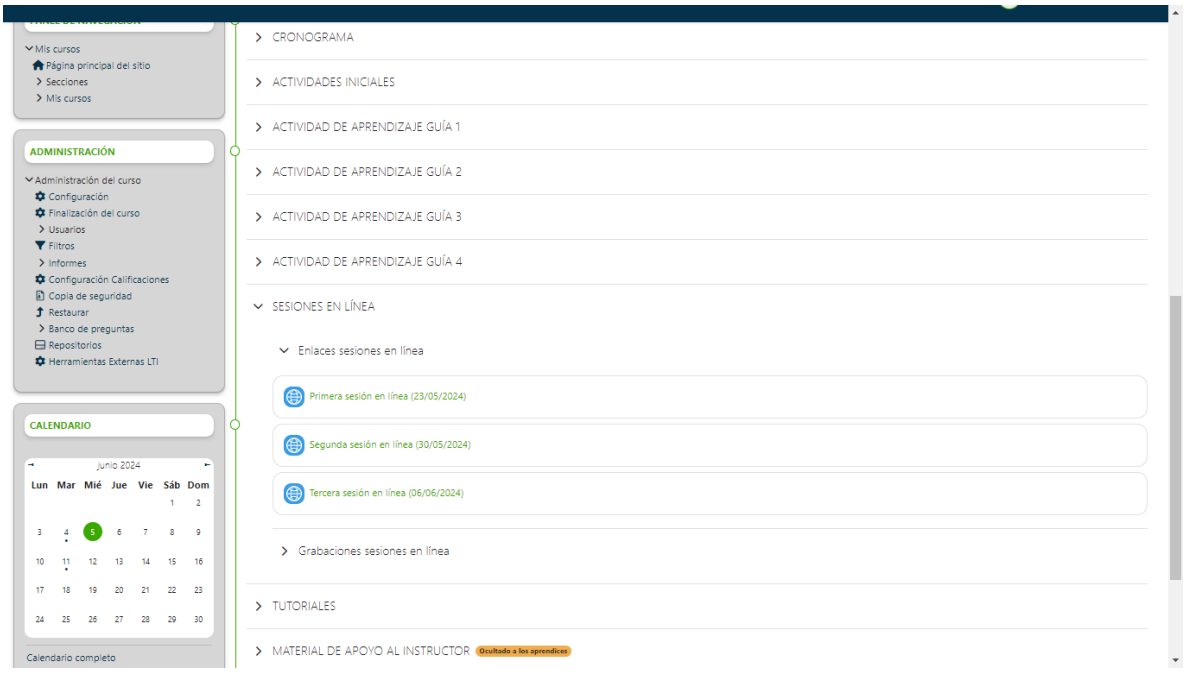
CRITERIO DE EVALUACIÓN: A= Aprobado D= No Aprobado

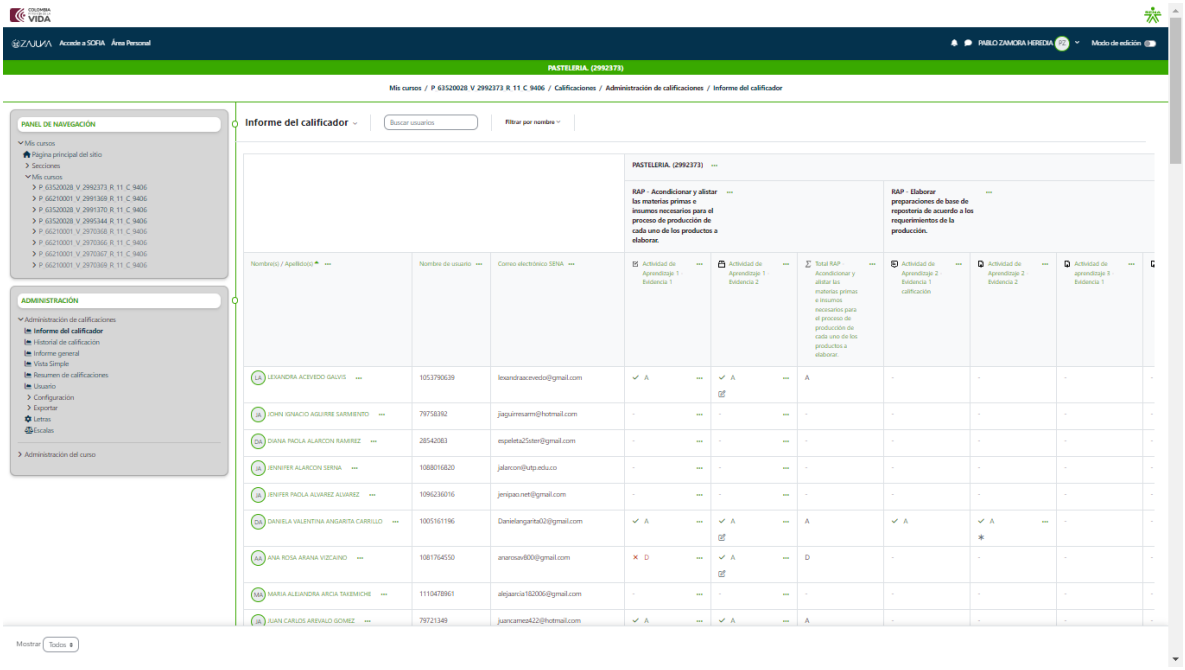
*Horario sujeto a variación, siempre que se dé un cambio a la programación el instructor comunicará oportunamente a través de anuncios y/o correos electrónicos.

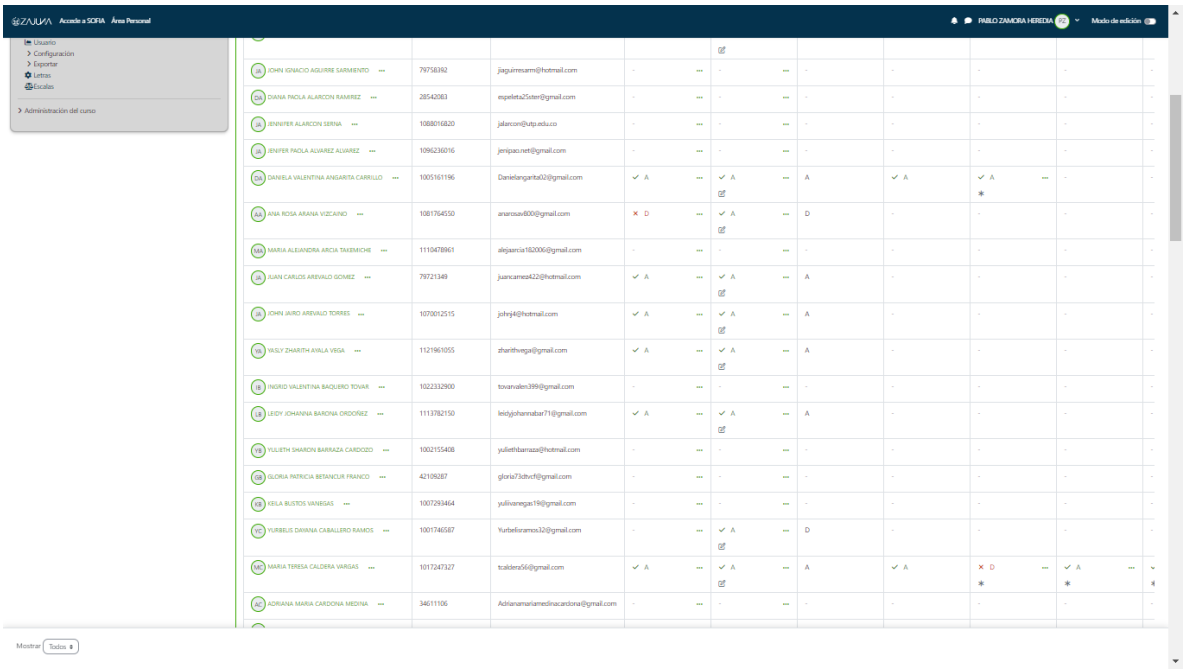

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Mensaje de bienvenida
de PABLO ZAMORA HEREDIA - domingo, 19 de mayo de 2024, 16:20
¡Bienvenidos!
El Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA- le da una cordial bienvenida al programa de formación: Pastelería.
Lo invitamos a que haga un recorrido por el material del programa: descripción, contenidos, metodología, resultados de aprendizaje, entre otros; de esta manera obtendrá mayor claridad sobre el proceso de formación que inicia.
En este proceso contará con mi acompañamiento constante su instructor, estaré disponible para resolver dudas y apoyarle en todo lo que requiera, mi correo es pzamorah@sena.edu.co, por mensajería interna de está plataforma o por el foro de dudas e inquietudes.
La formación inicia a partir del día de hoy y se extenderá hasta el 12 de junio, sin embargo, la fecha máxima de entrega de evidencias será el día 11 de junio de 2024 hasta las 10:00 pm.
Pablo Zamora Heredia - Instructor
SENA
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Buenas prácticas de comunicación


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
P_66210001_V_2991369_R_11_C_9406
P_63520028_V_2991370_R_11_C_9406
Participantes
Calificaciones
ANUNCIOS
Invitación Conferencia de Bienvenida y desarrollo ...
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 1
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 2
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 3
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 4
SESIONES EN LÍNEA
TUTORIALES
MATERIAL DE APOYO AL INSTRUCTOR
REPORTE DE CURSO
P_63520028_V_2995344_R_11_C_9406
P_66210001_V_2970368_R_11_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
ADMINISTRACIÓN
Invitación Conferencia de Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
de PABLO ZAMORA HEREDIA - martes, 21 de mayo de 2024, 12:25
Apreciados 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: jueves 23 de mayo de 2024
Hora: 6:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_MzRjNjgyM2QtZjRmNC00MDI0LTkwMGUtZjVkNDM5NjhiMDhj%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
Resultado de aprendizaje: "Acondicionar y alistar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar".
Gracias por su atención.
Pablo Zamora Heredia - Instructor
SENA
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Apertura actividades unidad #1
Cierre actividad de aprendizaje #1

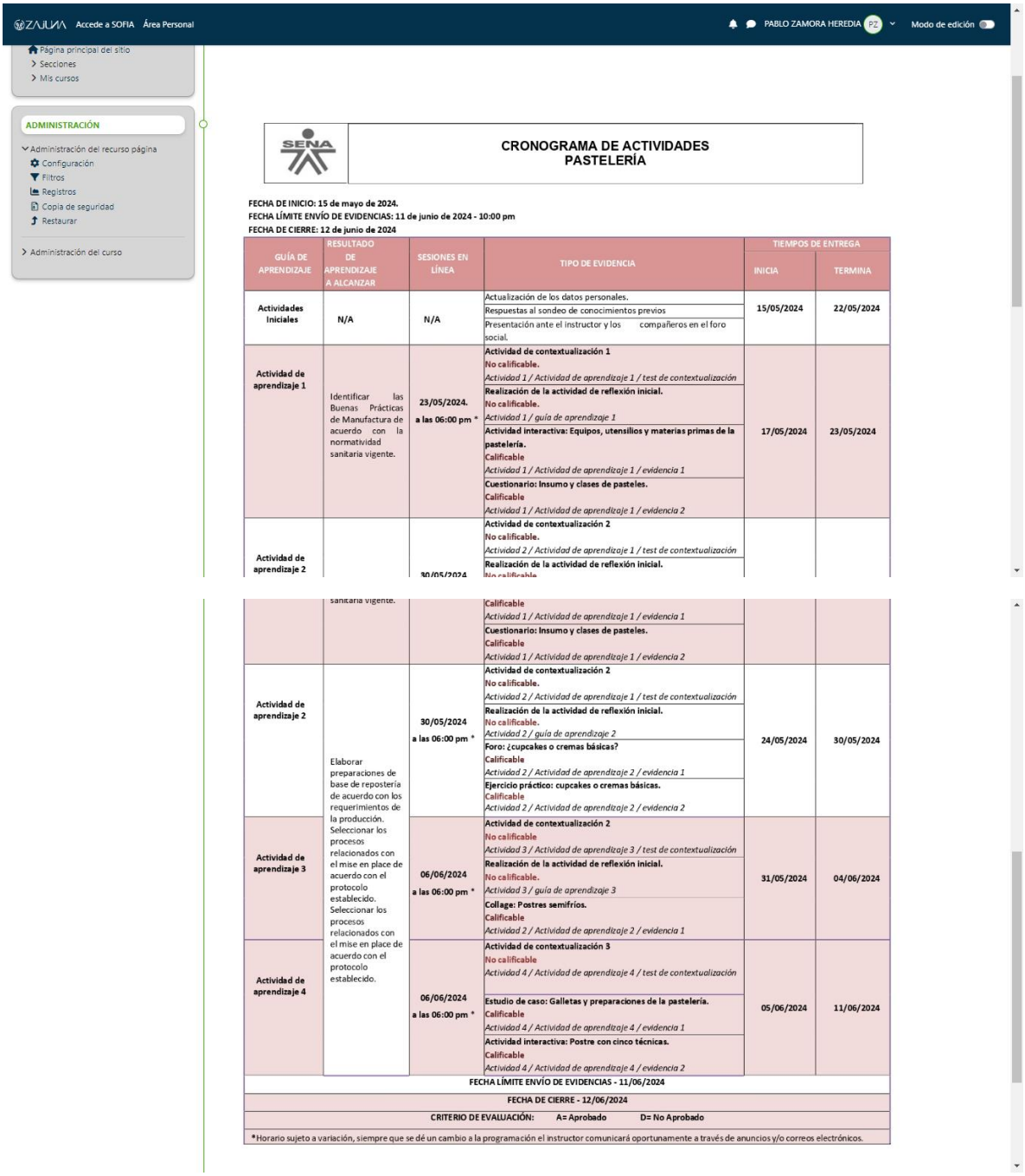

ZAJUNA
Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
ANUNCIOS
Invitación Conferencia Web - guía No. 2
Apertura actividades unidad #2
Cierre actividad de aprendizaje #2
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Invitación Conferencia Web - guía No. 2
de PABLO ZAMORA HEREDIA - martes, 28 de mayo de 2024, 10:55
Apreciados Aprendices:
Los invito a participar en nuestra segunda Conferencia Web, donde trataremos el desarrollo de las actividades de la segunda semana del programa de formación, con el fin de orientarlos y resolver dudas generadas:
Fecha: jueves 30 de mayo de 2024
Hora: 6:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_ZjhmY2NmODQtMmJjMS00MWU2LWE1MDktNDZiZWZhMjEzZjVm%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
Resultado de aprendizaje: "Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo con los requerimientos de la producción".
Gracias por su atención.
Pablo Zamora Heredia – Instructor


Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del curso
Configuración
Finalización del curso
Usuarios
Filtros
Informes
Configuración Calificaciones
Copia de seguridad
Restaurar
Banco de preguntas
Repositorios
Herramientas Externas LTI
CALENDARIO
junio 2024
Lun Mar Mié Jue Vie Sáb Dom
Calendario completo
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 1
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 2
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 3
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 4
SESIONES EN LÍNEA
Enlaces sesiones en línea
Primera sesión en línea (23/05/2024)
Segunda sesión en línea (30/05/2024)
Tercera sesión en línea (06/06/2024)
Grabaciones sesiones en línea
TUTORIALES
MATERIAL DE APOYO AL INSTRUCTOR
Ocultado a los aprendices


Accede a SOFIA Área Personal
PABLO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PASTELERIA. (2992373)
Mis cursos / P 63520028 V 2992373 R 11 C 9406 / Calificaciones / Administración de calificaciones / Informe del calificador
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
P. 63520028 V. 2992373 R. 11 C. 9406
P. 66210001 V. 2991369 R. 11 C. 9406
P. 63520028 V. 2991370 R. 11 C. 9406
P. 63520028 V. 2995344 R. 11 C. 9406
P. 66210001 V. 2970368 R. 11 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
ADMINISTRACIÓN
Administración de calificaciones
Informe del calificador
Historial de calificación
Informe general
Vista Simple
Resumen de calificaciones
Usuario
Configuración
Exportar
Letras
Escalas
Administración del curso
Informe del calificador
Buscar usuarios
Filtrar por nombre
PASTELERIA. (2992373)
RAP - Acondicionar y alistar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar.
RAP - Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo a los requerimientos de la producción.
Nombre(s) / Apellido(s)
Nombre de usuario
Correo electrónico SENA
Actividad de Aprendizaje 1 Evidencia 1
Actividad de Aprendizaje 1 Evidencia 2
Total RAP Acondicionar y alistar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar.
Actividad de Aprendizaje 2 Evidencia 1 calificación
Actividad de Aprendizaje 2 Evidencia 2
Actividad de aprendizaje 3 Evidencia 1
LEXANDRA ACEVEDO GALVIS 1053790639 lexandraacevedo@gmail.com
JOHN IGNACIO AGUIRRE SARMIENTO 79758392 jiaguirresarm@hotmail.com
DIANA PAOLA ALARCON RAMIREZ 28542083 espeleta2Ster@gmail.com
JENNIFER ALARCON SERNA 1088016820 jalarcon@utp.edu.co
JENIFER PAOLA ALVAREZ ALVAREZ 1096236016 jenipao.net@gmail.com
DANIELA VALENTINA ANGARITA CARRILLO 1005161196 Danielangarita02@gmail.com
ANA ROSA ARANA VIZCAINO 1081764550 anarosav800@gmail.com
MARIA ALEJANDRA ARCIA TAXEMICHE 1110478961 alejarcia182006@gmail.com
JUAN CARLOS AREVALO GOMEZ 79721349 juancamea422@hotmail.com
Mostrar Todos


Accede a SOFIA Área Personal
PABLO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Usuario
Configuración
Exportar
Letras
Escalas
Administración del curso
JOHN IGNACIO AGUIRRE SARMIENTO 79758392 jiaguirresarm@hotmail.com
DIANA PAOLA ALARCON RAMIREZ 28542083 espeleta2Ster@gmail.com
JENNIFER ALARCON SERNA 1088016820 jalarcon@utp.edu.co
JENIFER PAOLA ALVAREZ ALVAREZ 1096236016 jenipao.net@gmail.com
DANIELA VALENTINA ANGARITA CARRILLO 1005161196 Danielangarita02@gmail.com
ANA ROSA ARANA VIZCAINO 1081764550 anarosav800@gmail.com
MARIA ALEJANDRA ARCIA TAXEMICHE 1110478961 alejarcia182006@gmail.com
JUAN CARLOS AREVALO GOMEZ 79721349 juancamea422@hotmail.com
JOHN JAIRO AREVALO TORRES 1070012515 johnj4@hotmail.com
YASLY ZHARITH AYALA VEGA 1121961055 zharithvega@gmail.com
INGRID VALENTINA BAQUERO TOVAR 1022332900 tovarvalen399@gmail.com
LEIDY JOHANNA BARONA ORDOÑEZ 1113782150 leidyjohannabar71@gmail.com
YULIETH SHARON BARRAZA CARDOZO 1002155408 yuliethbarraza@hotmail.com
GLORIA PATRICIA BETANCUR FRANCO 42109287 gloria73dtvcf@gmail.com
KEILA BUSTOS VANEGAS 1007293464 yulivanegas19@gmail.com
YURBELIS DAYANA CABALLERO RAMOS 1001746587 Yurbelisramos32@gmail.com
MARIA TERESA CALDERA VARGAS 1017247327 tcaldera56@gmail.com
ADRIANA MARIA CARDONA MEDINA 34611106 Adrianamariamedinacardona@gmail.com
Mostrar Todos

Ficha: 2995344



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

Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos

ADMINISTRACIÓN
Administración del recurso página
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Administración del curso

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
PASTELERÍA

FECHA DE INICIO: 15 de mayo de 2024.
FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS: 11 de junio de 2024 - 10:00 pm
FECHA DE CIERRE: 12 de junio de 2024

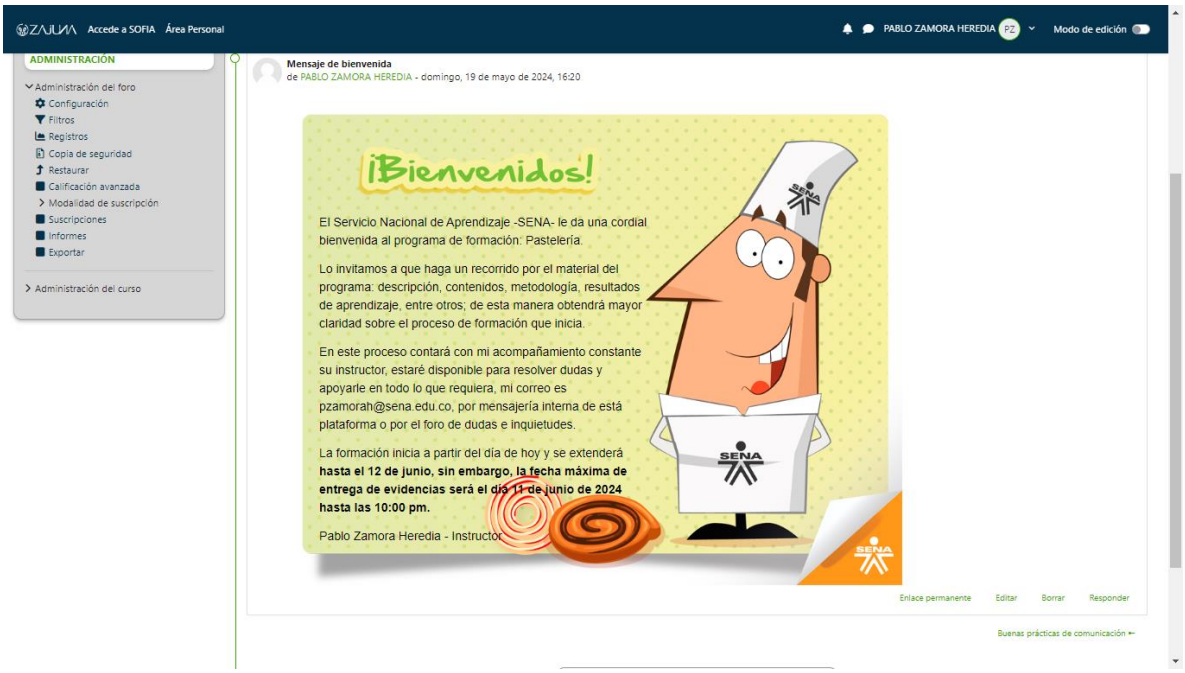
GUÍA DE APRENDIZAJE	RESULTADO DE APRENDIZAJE A ALCANZAR	SESIONES EN LÍNEA	TIPO DE EVIDENCIA	TIEMPOS DE ENTREGA	
				INICIA	TERMINA
Actividades Iniciales	**N/A**	**N/A**	Actualización de los datos personales. Respuestas al sondeo de conocimientos previos Presentación ante el instructor y los compañeros en el foro social.	**15/05/2024**	**22/05/2024**
Actividad de aprendizaje 1	Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.	**23/05/2024. a las 06:00 pm ***	**Actividad de contextualización 1** **No calificable.** *Actividad 1 / Actividad de aprendizaje 1 / test de contextualización* **Realización de la actividad de reflexión inicial.** **No calificable.** *Actividad 1 / guía de aprendizaje 1* **Actividad interactiva: Equipos, utensilios y materias primas de la pastelería.** **Calificable** *Actividad 1 / Actividad de aprendizaje 1 / evidencia 1* **Cuestionario: Insumo y clases de pasteles.** **Calificable** *Actividad 1 / Actividad de aprendizaje 1 / evidencia 2*	**17/05/2024**	**23/05/2024**
Actividad de aprendizaje 2	Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo con los requerimientos de la producción. Seleccionar los procesos relacionados con el mise en place de acuerdo con el protocolo establecido. Seleccionar los procesos relacionados con el mise en place de acuerdo con el protocolo establecido.	**30/05/2024 a las 06:00 pm ***	**Actividad de contextualización 2** **No calificable.** *Actividad 2 / Actividad de aprendizaje 1 / test de contextualización* **Realización de la actividad de reflexión inicial.** **No calificable.** *Actividad 2 / guía de aprendizaje 2* **Foro: ¿cupcakes o cremas básicas?** **Calificable** *Actividad 2 / Actividad de aprendizaje 2 / evidencia 1* **Ejercicio práctico: cupcakes o cremas básicas.** **Calificable** *Actividad 2 / Actividad de aprendizaje 2 / evidencia 2*	**24/05/2024**	**30/05/2024**
Actividad de aprendizaje 3		**06/06/2024 a las 06:00 pm ***	**Actividad de contextualización 2** **No calificable** *Actividad 3 / Actividad de aprendizaje 3 / test de contextualización* **Realización de la actividad de reflexión inicial.** **No calificable.** *Actividad 3 / guía de aprendizaje 3* **Collage: Postres semifríos.** **Calificable** *Actividad 2 / Actividad de aprendizaje 2 / evidencia 1*	**31/05/2024**	**04/06/2024**
Actividad de aprendizaje 4		**06/06/2024 a las 06:00 pm ***	**Actividad de contextualización 3** **No calificable** *Actividad 4 / Actividad de aprendizaje 4 / test de contextualización* **Estudio de caso: Galletas y preparaciones de la pastelería.** **Calificable** *Actividad 4 / Actividad de aprendizaje 4 / evidencia 1* **Actividad interactiva: Postre con cinco técnicas.** **Calificable** *Actividad 4 / Actividad de aprendizaje 4 / evidencia 2*	**05/06/2024**	**11/06/2024**

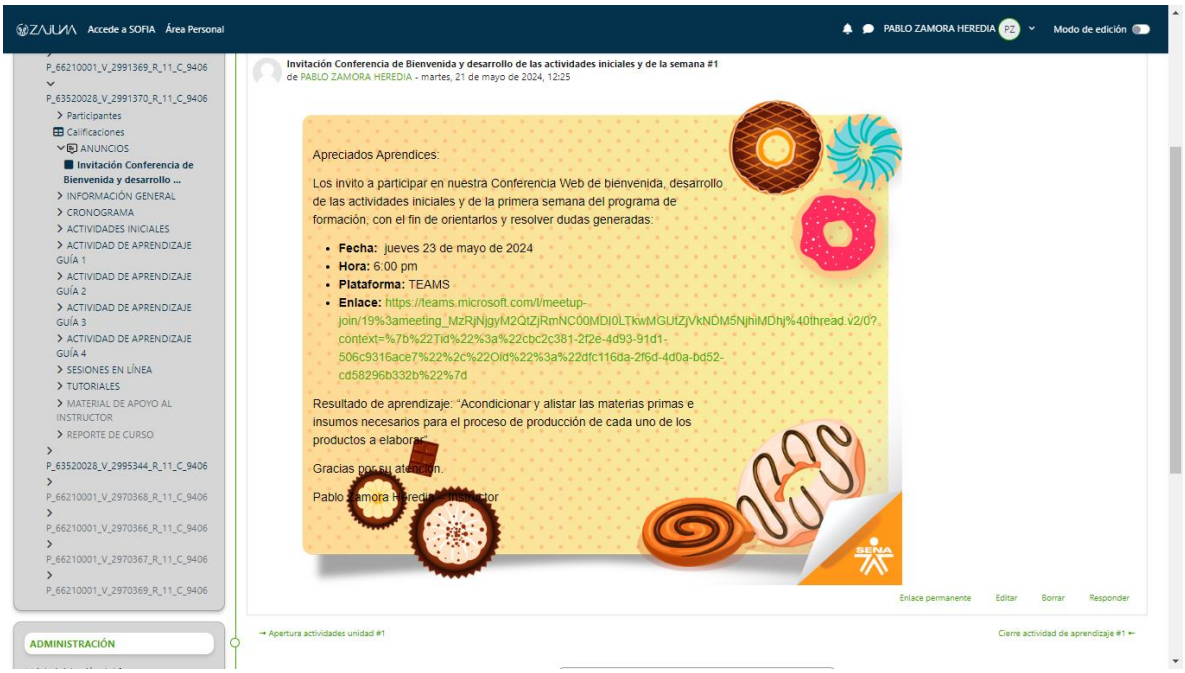
FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS - 11/06/2024

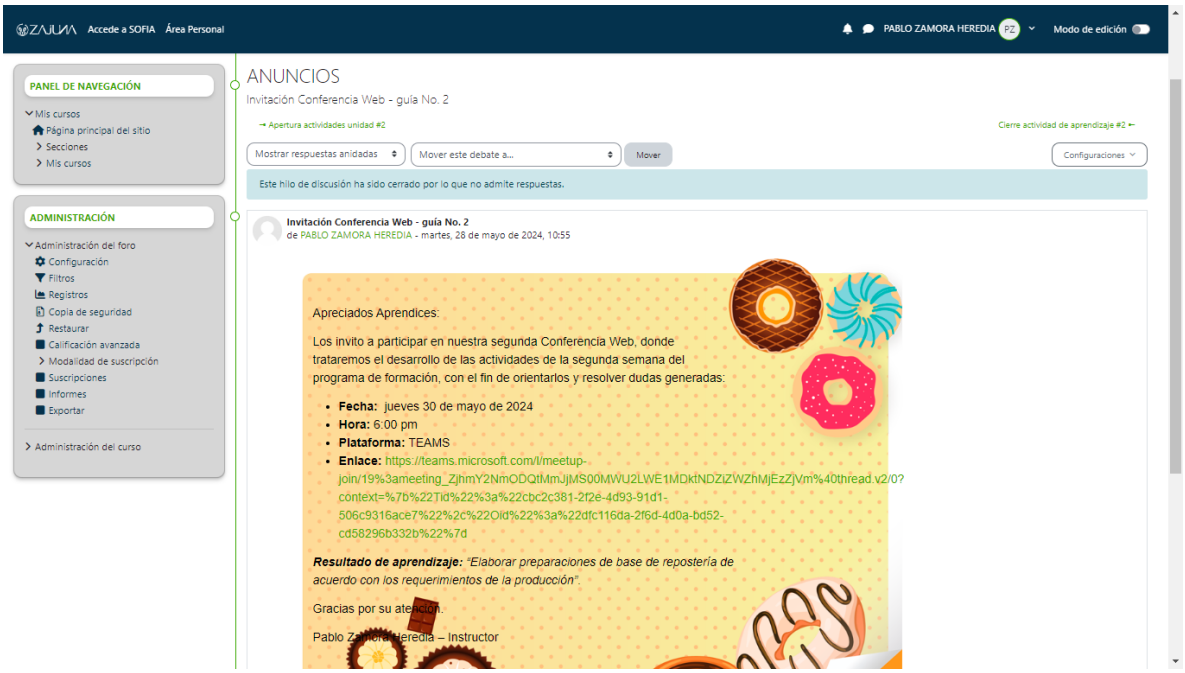
FECHA DE CIERRE - 12/06/2024

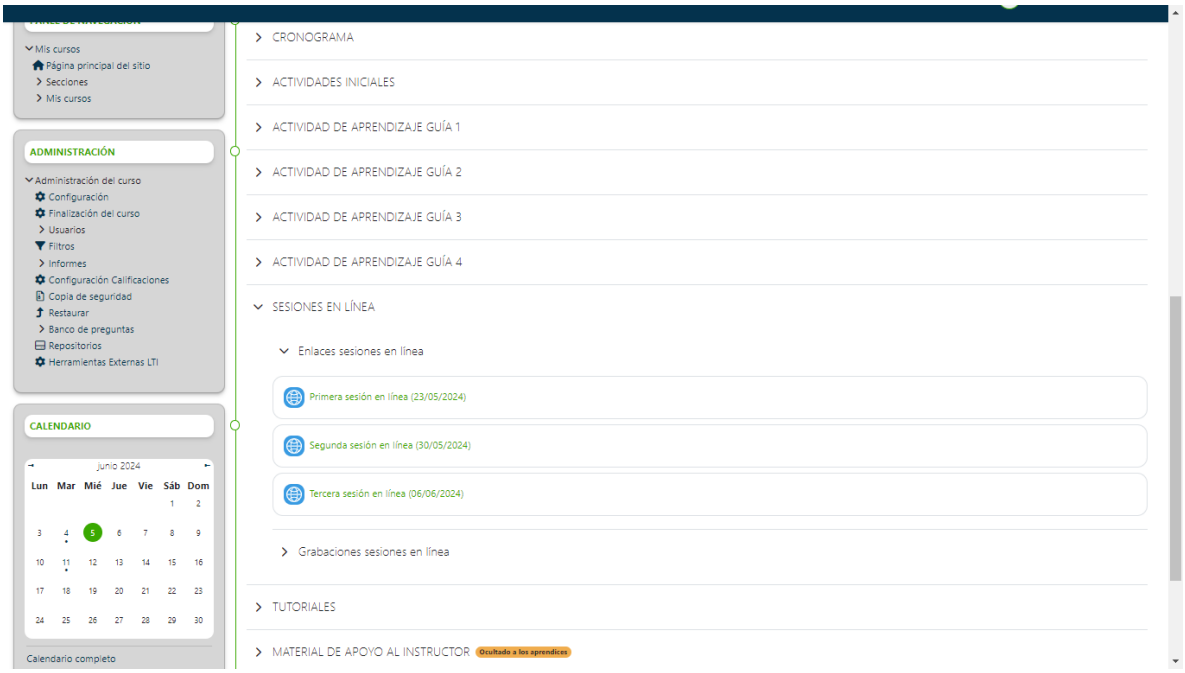
CRITERIO DE EVALUACIÓN: A= Aprobado D= No Aprobado

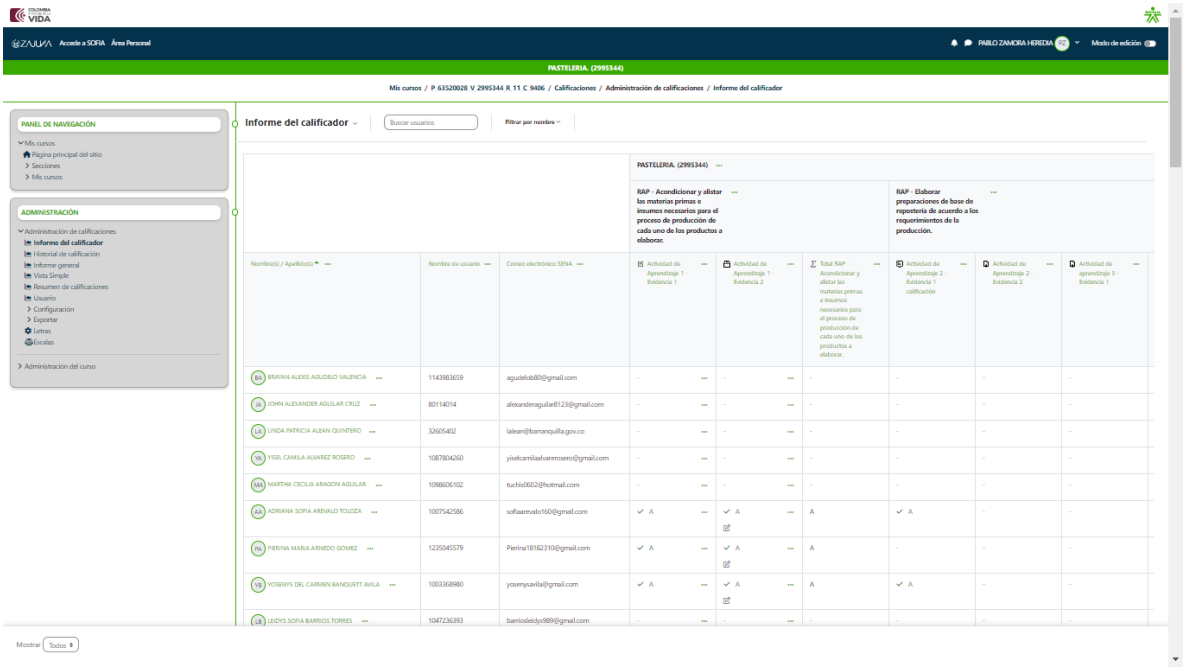
*****Horario sujeto a variación, siempre que se dé un cambio a la programación el instructor comunicará oportunamente a través de anuncios y/o correos electrónicos.

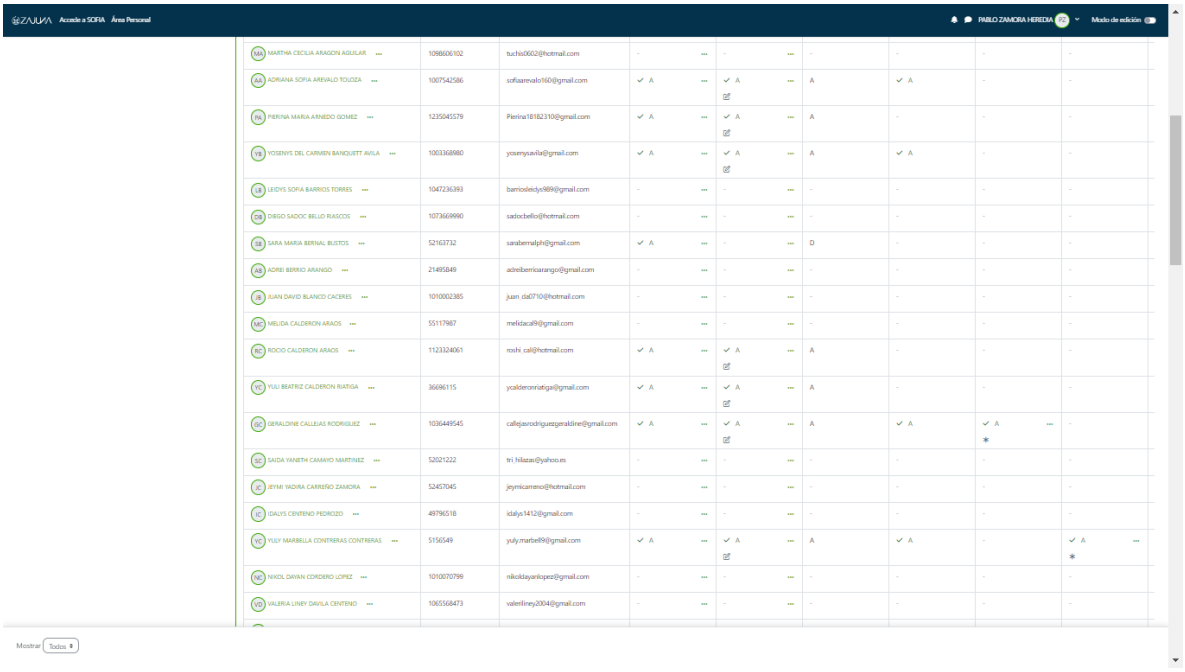

ZAJUNA
Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Mensaje de bienvenida
de PABLO ZAMORA HEREDIA - domingo, 19 de mayo de 2024, 16:20
¡Bienvenidos!
El Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA- le da una cordial bienvenida al programa de formación: Pastelería.
Lo invitamos a que haga un recorrido por el material del programa: descripción, contenidos, metodología, resultados de aprendizaje, entre otros; de esta manera obtendrá mayor claridad sobre el proceso de formación que inicia.
En este proceso contará con mi acompañamiento constante su instructor, estaré disponible para resolver dudas y apoyarle en todo lo que requiera, mi correo es pzamorah@sena.edu.co, por mensajería interna de está plataforma o por el foro de dudas e inquietudes.
La formación inicia a partir del día de hoy y se extenderá hasta el 12 de junio, sin embargo, la fecha máxima de entrega de evidencias será el día 11 de junio de 2024 hasta las 10:00 pm.
Pablo Zamora Heredia - Instructor
SENA
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Buenas prácticas de comunicación


ZAJUNA
Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
P_66210001_V_2991369_R_11_C_9406
P_63520028_V_2991370_R_11_C_9406
Participantes
Calificaciones
ANUNCIOS
Invitación Conferencia de Bienvenida y desarrollo ...
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 1
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 2
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 3
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 4
SESIONES EN LÍNEA
TUTORIALES
MATERIAL DE APOYO AL INSTRUCTOR
REPORTE DE CURSO
P_63520028_V_2995344_R_11_C_9406
P_66210001_V_2970368_R_11_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
ADMINISTRACIÓN
Invitación Conferencia de Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
de PABLO ZAMORA HEREDIA - martes, 21 de mayo de 2024, 12:25
Apreciados 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: jueves 23 de mayo de 2024
Hora: 6:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_MzRjNjgyM2QtZjRmNC00MDI0LTkwMGUtZjVkNDM5NjhiMDhj%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
Resultado de aprendizaje: "Acondicionar y alistar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar"
Gracias por su atención.
Pablo Zamora Heredia - Instructor
SENA
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Apertura actividades unidad #1
Cierre actividad de aprendizaje #1


ZAJUNA
Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
ANUNCIOS
Invitación Conferencia Web - guía No. 2
Apertura actividades unidad #2
Cierre actividad de aprendizaje #2
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Invitación Conferencia Web - guía No. 2
de PABLO ZAMORA HEREDIA - martes, 28 de mayo de 2024, 10:55
Apreciados Aprendices:
Los invito a participar en nuestra segunda Conferencia Web, donde trataremos el desarrollo de las actividades de la segunda semana del programa de formación, con el fin de orientarlos y resolver dudas generadas:
Fecha: jueves 30 de mayo de 2024
Hora: 6:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_ZjhmY2NmODQtMmJjMS00MWU2LWE1MDktNDZlZWZhMjEzZjVm%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
Resultado de aprendizaje: "Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo con los requerimientos de la producción".
Gracias por su atención.
Pablo Zamora Heredia – Instructor


Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del curso
Configuración
Finalización del curso
Usuarios
Filtros
Informes
Configuración Calificaciones
Copia de seguridad
Restaurar
Banco de preguntas
Repositorios
Herramientas Externas LTI
CALENDARIO
junio 2024
Lun Mar Mié Jue Vie Sáb Dom
Calendario completo
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 1
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 2
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 3
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 4
SESIONES EN LÍNEA
Enlaces sesiones en línea
Primera sesión en línea (23/05/2024)
Segunda sesión en línea (30/05/2024)
Tercera sesión en línea (06/06/2024)
Grabaciones sesiones en línea
TUTORIALES
MATERIAL DE APOYO AL INSTRUCTOR
Ocultado a los aprendices


Accede a SOFIA Área Personal
PABLO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PASTELERIA. (2995344)
Mis cursos / P 63520028 V 2995344 R 11 C 9406 / Calificaciones / Administración de calificaciones / Informe del calificador
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración de calificaciones
Informe del calificador
Historial de calificación
Informe general
Vista Simple
Resumen de calificaciones
Usuario
Configuración
Exportar
Letras
Escalas
Administración del curso
Informe del calificador
Buscar usuarios
Filtrar por nombre
PASTELERIA. (2995344)
RAP - Acondicionar y alistar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar.
RAP - Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo a los requerimientos de la producción.
Nombre(s) / Apellido(s)
Nombre de usuario
Correo electrónico SENA
Actividad de Aprendizaje 1 Evidencia 1
Actividad de Aprendizaje 1 Evidencia 2
Total RAP Acondicionar y alistar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar.
Actividad de Aprendizaje 2 Evidencia 1 calificación
Actividad de Aprendizaje 2 Evidencia 2
Actividad de aprendizaje 3 Evidencia 1
BRAYAN ALEXIS AGUDELO VALENCIA 1143983659 agudelob80@gmail.com
JOHN ALEXANDER AGUILAR CRUZ 80114014 alexanderaguilar8123@gmail.com
LINDA PATRICIA ALEAN QUINTERO 32605402 lalean@barranquilla.gov.co
YISEL CAMILA ALVAREZ ROSERO 1087804260 yiselcamilaalvarerosero@gmail.com
MARTHA CECILIA ARAGON AGUILAR 1098606102 tuchis0602@hotmail.com
ADRIANA SOFIA AREVALO TOLOZA 1007542586 sofiarevalo160@gmail.com A A A A
PIERINA MARIA ARNEDO GOMEZ 1235045579 Pierina18182310@gmail.com A A A
YOSENYS DEL CARMEN BANQUETT AVILA 1003368980 yosenysavila@gmail.com A A A A
LEIDYS SOFIA BARRIOS TORRES 1047236393 barriosleidys989@gmail.com
Mostrar Todos


Accede a SOFIA Área Personal
PABLO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
MARTHA CECILIA ARAGON AGUILAR 1098606102 tuchis0602@hotmail.com
ADRIANA SOFIA AREVALO TOLOZA 1007542586 sofiarevalo160@gmail.com A A A A
PIERINA MARIA ARNEDO GOMEZ 1235045579 Pierina18182310@gmail.com A A A
YOSENYS DEL CARMEN BANQUETT AVILA 1003368980 yosenysavila@gmail.com A A A A
LEIDYS SOFIA BARRIOS TORRES 1047236393 barriosleidys989@gmail.com
DIEGO SADOC BELLO RIASCOS 1073669990 sadocbello@hotmail.com
SARA MARIA BERNAL BUSTOS 52163732 sarabernalphi@gmail.com A D
ADRI BERRIO ARANGO 21495849 adreiberriarango@gmail.com
JUAN DAVID BLANCO CACERES 1010002385 juan_da0710@hotmail.com
MELIDA CALDERON ARAOS 55117987 melidacal9@gmail.com
ROCIO CALDERON ARAOS 1123324061 roshi_cali@hotmail.com A A A
YULI BEATRIZ CALDERON RIATIGA 36696115 ycalderonriatiga@gmail.com A A A
GERALDINE CALLEJAS RODRIGUEZ 1036449545 callejasrodriguezgeraldine@gmail.com A A A A
SAIDA YANETH CAMAYO MARTINEZ 52021222 tri_hilazas@yahoo.es
JEYMI YADIRA CARREÑO ZAMORA 52457045 jeymicarreno@hotmail.com
IDALYS CENTENO PEDROZO 49796518 idalys1412@gmail.com
YULY MARBELLA CONTRERAS CONTRERAS 5156549 yuly.marbell9@gmail.com A A A A
NIKOL DAYAN CORDERO LOPEZ 1010070799 nikoldayanlopez@gmail.com
VALERIA LINEY DAVILA CENTENO 1065568473 valerilney2004@gmail.com
Mostrar Todos