PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, octubre de 2024

Señor (a)
SANDRA YAMILE CARREÑO CASTILLO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **5814799**
Instructor Grado 20
Coordinador Formación Virtual
San Gil

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes octubre del año 2024

Referencia: No CO1.PCCNTR.5814799 de 2024

Jaime Enrique Castro Peláez, 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 y cuatro millones seiscientos cincuenta y cinco mil cuatrocientos cincuenta ($44.655.450). 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 2024, b) ocho (8) pagos iguales por los meses de marzo a Noviembre de 2024, por valor de Cuatro millones cuatrocientos sesenta y cinco mil quinientos cuarenta y cinco pesos m/cte. ($4.465.545). c) Ultimo pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de diciembre de 2024.

Plazo: Será hasta el (6) de (diciembre) de 2024.

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 Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Ajustar espacios de formación de acuerdo al cronograma de cada ficha y a la Guía de Orientaciones para la Formación AVA V4	Plataforma de aprendizaje virtual

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 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 Servicios Gastronómicos de las fichas 3082151, 3082152, 3082153, 3082158 del 1 al 11 de octubre y las fichas Cocina Internacional. (3108466), Gastronomía Colombiana (3108468), Gastronomía Colombiana (3108469), Pastelería. (3108467) del 15 al 31 de octubre, a través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS	Aplicativo Sofía plus Plataforma de aprendizaje virtual
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a 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 aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Seguimiento, calificación, Impartir formación en Servicios Gastronómicos de las fichas 3082151, 3082152, 3082153, 3082158 del 1 al 11 de octubre y las fichas Cocina Internacional. (3108466), Gastronomía Colombiana	Aplicativo sofiaplus

		(3108468), Gastronomía Colombiana (3108469), Pastelería. (3108467) del 15 al 31 de octubre, a través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS	
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 Servicios Gastronómicos de las fichas 3082151, 3082152, 3082153, 3082158 del 1 al 11 de octubre y las fichas Cocina Internacional. (3108466), Gastronomía Colombiana (3108468), Gastronomía Colombiana (3108469), Pastelería. (3108467) del 15 al 31 de octubre, a través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS Total horas ejecutadas en el mes de septiembre de 2024: 176 horas	Aplicativo Sofía 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 en el 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 Servicios Gastronómicos de las fichas 3082151, 3082152, 3082153, 3082158 del 1 al 11 de octubre y las fichas Cocina Internacional. (3108466), Gastronomía Colombiana (3108468), Gastronomía	Aplicativo Sofía plus Plataforma de aprendizaje virtual

		Colombiana (3108469), Pastelería. (3108467) del 15 al 31 de octubre, a través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS	
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 por parte de la persona encargada	Correo electrónico
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Apoyar en la promoción de los cursos complementarios virtuales para inscripción de aprendices en la bolsa corporativa del centro	Inscripción por Aplicativo Sofía Plus
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 electrónico
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 maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
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- Pedagogos del Grupode Ejecución de la	Listados de Asistencia y

		Formación virtual.	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 Servicios Gastronómicos de las fichas 3082151, 3082152, 3082153, 3082158 del 1 al 11 de octubre y las fichas Cocina Internacional. (3108466), Gastronomía Colombiana (3108468), Gastronomía Colombiana (3108469), Pastelería. (3108467) del 15 al 31 de octubre, a través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS	Aplicativo Sofiaplus. Plataforma de aprendizaje virtual
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales	Seguimiento, calificación, Impartir formación en Servicios Gastronómicos de las fichas 3082151, 3082152, 3082153, 3082158 del 1 al 11 de octubre y las fichas Cocina Internacional. (3108466), Gastronomía Colombiana (3108468), Gastronomía Colombiana (3108469), Pastelería. (3108467) del 15 al 31 de octubre, a través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS	Aplicativo sofiaplus. Plataforma de aprendizaje virtual
24	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo compromISO – 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 internacional en los que el Centro participe, dentro y fuera del país.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
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 requerida 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. **7942690181** I-INDEPENDIENTES de la planilla, expedida por el operador SOI para el periodo de septiembre del año 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (41) folios

Cordialmente,

Firma

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

Recibí a satisfacción:

Firma

SANDRA YAMILE CARREÑO CASTILLO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **5814799**
Instructor Grado 20

INFORME DE EVIDENCIAS CONTRACTUALES					
NOMBRE CONTRATISTA: JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ					
NUMERO DE CONTRATO: No. CO1.PCCNTR.5814799					
MES: OCTUBRE					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Octubre de 2024

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Contenido

1. **Introducción** 3
2. **Objetivo** 3
3. **Alcance** 3
4. **Contenido** 4
5. **Anexos** 4

Anexo 5.1 Planeación de los procesos formativos 5

Anexo 5.2 Formación profesional integral de acuerdo con el currículo 5

Anexo 5.3 Estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación 11

Anexo 5.4 Cumplimiento de los lineamientos de acuerdo a lo establecido en compromISO – Guía AVA. 17

Anexo 5.5 Estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación 29

Anexo 5.6 Juicios valorativos sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa 35

Anexo 5.7 Participacion en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas 39

1. Introducción

Este informe tiene como objetivo presentar detalladamente el trabajo desarrollado en plataforma virtual Zajuna, respaldado por evidencias de captura de pantalla que ilustran como el papel del tutor en una plataforma virtual es fundamental para garantizar una experiencia de aprendizaje efectiva y enriquecedora.

En este informe se presenta un análisis de mi labor como tutor en un entorno digital, acompañado de evidencias fotográficas que documentan las diversas actividades y estrategias empleadas para facilitar el aprendizaje de los aprendices. A través de estas imágenes, se evidenciarán momentos clave de interacción, sesiones de retroalimentación y el uso de recursos didácticos, diferentes actividades realizadas, como sesiones en línea, foros de discusión y retroalimentación personalizada, destacando su relevancia en el proceso de aprendizaje, reflejando el compromiso y la dedicación invertidos en el proceso de formación.

2. Objetivo

Presentar evidencias que documentan las actividades y estrategias de tutoría virtual en plataforma Zajuna.

3. Alcance

Esta actividad está relacionada al proceso SIGA del SENA, como instructor para orientar la formación profesional en la modalidad virtual en la red de conocimiento hotelería y turismo en el área temática cocina, presento las evidencias para el periodo de septiembre del año 2024.

4. Contenido

A continuación se presenta de forma detallada con cada captura de pantalla correspondiente al trabajo desarrollado en plataforma virtual de aprendizaje Zajuna. A través de evidencias fotográficas, se documentan diversas actividades y estrategias implementadas para facilitar el proceso formativo. El alcance del informe abarca desde la interacción con los aprendices de manera Sincrónica y asincrónica y las metodologías utilizadas, hasta la participación del instructor en transferencias para actualizar conocimientos.

Entre las actividades para el desarrollo del programa se encuentran: revisión de plataforma cuando inicia un nuevo programa, personalización de cronograma y perfil y adecuación de las evidencias, para una correcta apropiación de conocimientos.

Este contenido se desarrolla con el fin de presentar las actividades llevadas a cabo en el correspondiente informe mensual del septiembre.

5. Anexos

Presento las siguientes capturas de pantalla de plataforma Zajuna, de cada una de las actividades desarrolladas durante el mes de octubre.

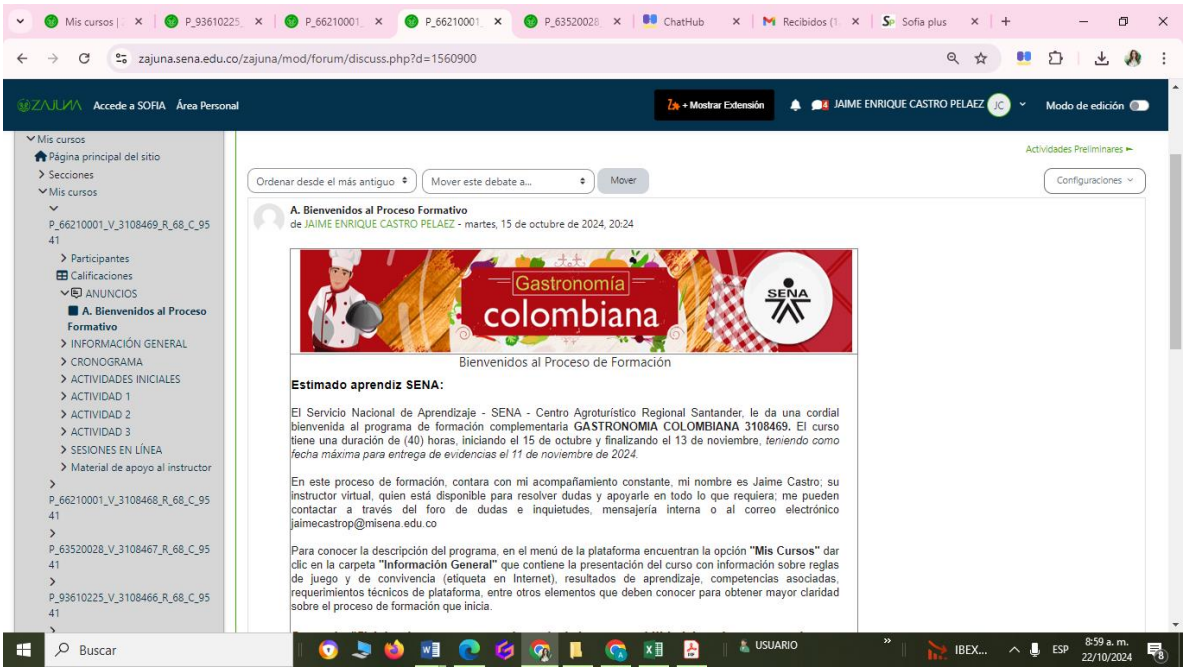
Anexo 5.1 Planeación de los procesos formativos

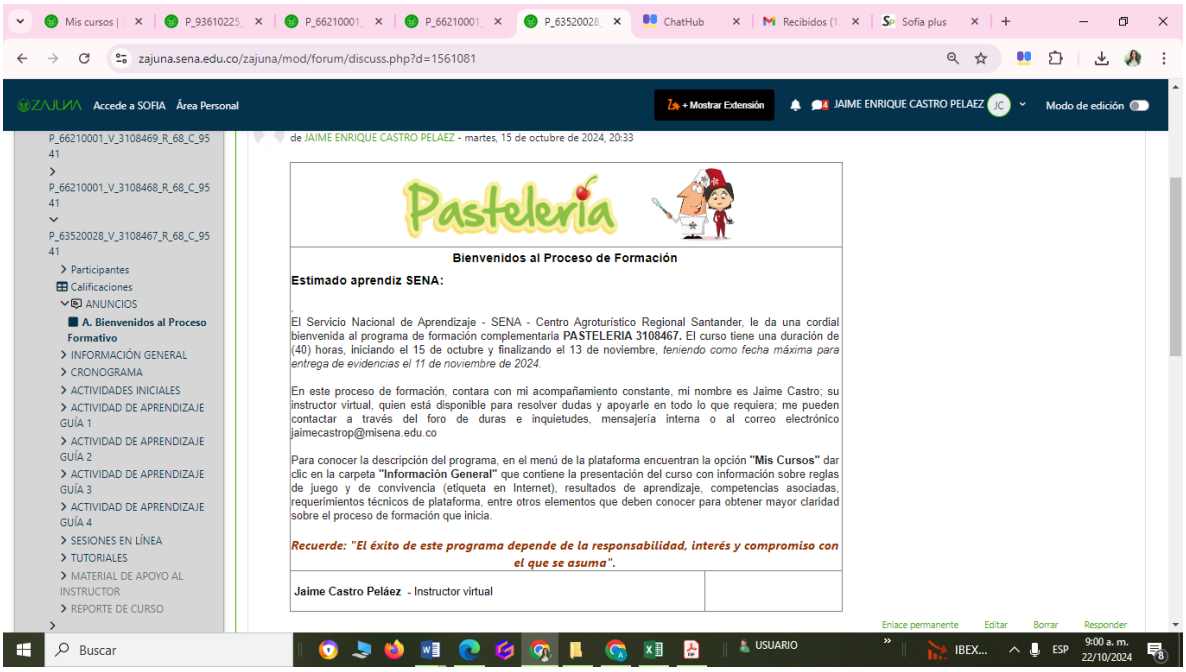
De acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.

5.1.1 Anuncio Bienvenidos al Programa





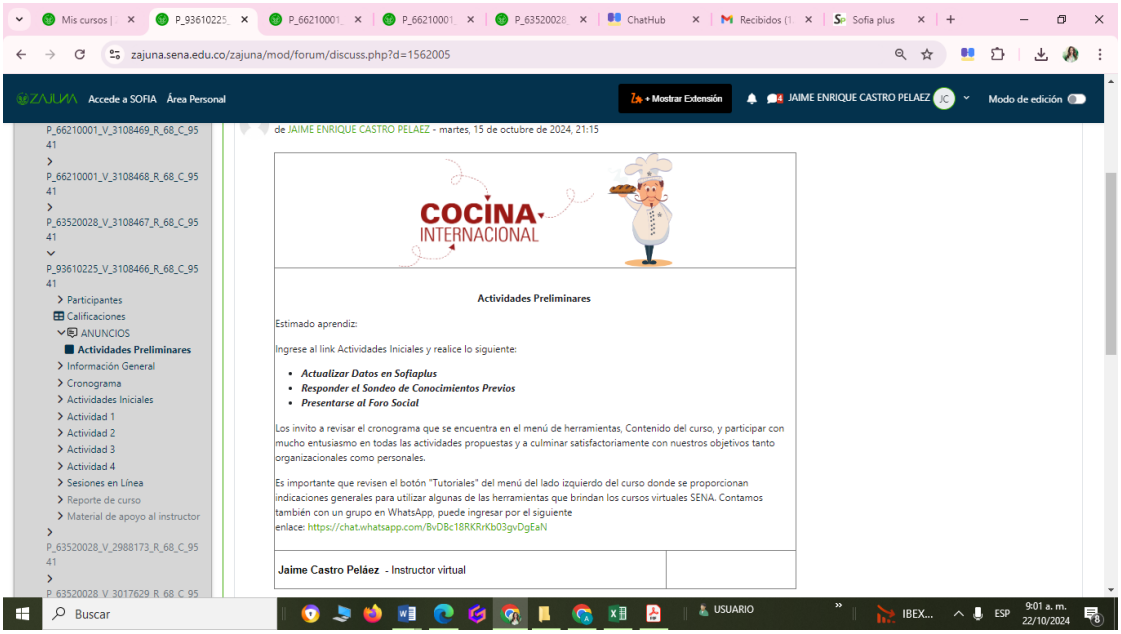

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=1560900
Accede a SOFIA
Área Personal
+ Mostrar Extensión
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
Actividades Preliminares
Ordenar desde el más antiguo
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
A. Bienvenidos al Proceso Formativo
de JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ - martes, 15 de octubre de 2024, 20:24
Gastronomía
colombiana
SENA
Bienvenidos al Proceso de Formación
Estimado aprendiz SENA:
El Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Centro Agroturístico Regional Santander, le da una cordial bienvenida al programa de formación complementaria GASTRONOMIA COLOMBIANA 3108469. El curso tiene una duración de (40) horas, iniciando el 15 de octubre y finalizando el 13 de noviembre, teniendo como fecha máxima para entrega de evidencias el 11 de noviembre de 2024.
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 dudas e inquietudes, mensajería interna o al correo electrónico jaimecastrop@misena.edu.co
Para conocer la descripción del programa, en el menú de la plataforma encuentran la opción "Mis Cursos" dar clic en la carpeta "Información General" 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 de plataforma, entre otros elementos que deben conocer para obtener mayor claridad sobre el proceso de formación que inicia.
Buscar
USUARIO
IBEX...
ESP
8:59 a. m.
22/10/2024

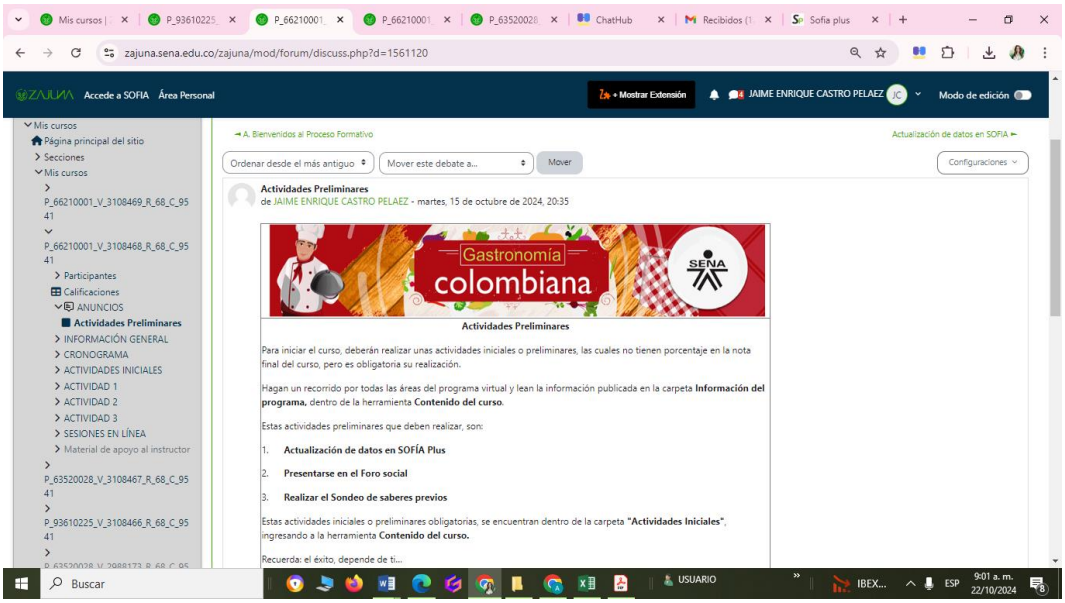

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=1561081
Accede a SOFIA
Área Personal
+ Mostrar Extensión
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
de JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ - martes, 15 de octubre de 2024, 20:33
Pastelería
Bienvenidos al Proceso de Formación
Estimado aprendiz SENA:
El Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Centro Agroturístico Regional Santander, le da una cordial bienvenida al programa de formación complementaria PASTELERIA 3108467. El curso tiene una duración de (40) horas, iniciando el 15 de octubre y finalizando el 13 de noviembre, teniendo como fecha máxima para entrega de evidencias el 11 de noviembre de 2024.
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, mensajería interna o al correo electrónico jaimecastrop@misena.edu.co
Para conocer la descripción del programa, en el menú de la plataforma encuentran la opción "Mis Cursos" dar clic en la carpeta "Información General" 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 de plataforma, entre otros elementos que deben conocer para obtener mayor claridad sobre el proceso de formación que inicia.
Recuerde: "El éxito de este programa depende de la responsabilidad, interés y compromiso con el que se asuma".
Jaime Castro Peláez - Instructor virtual
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Buscar
USUARIO
IBEX...
ESP
9:00 a. m.
22/10/2024

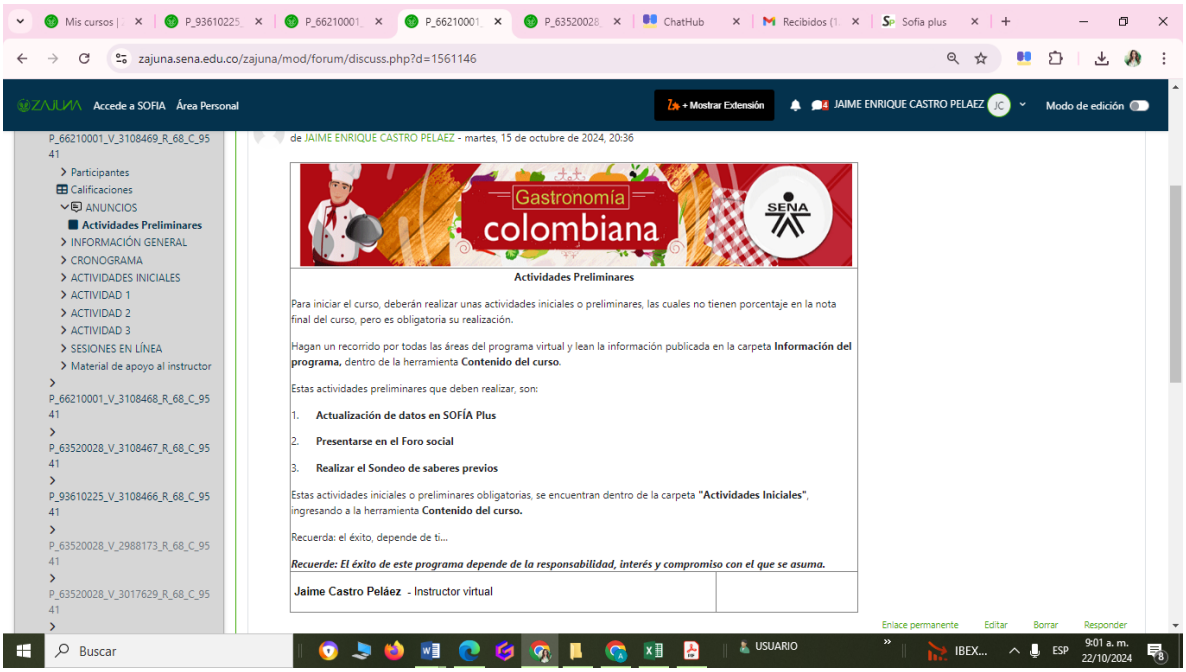
Anexo 5.2 Formación profesional integral de acuerdo con el currículo

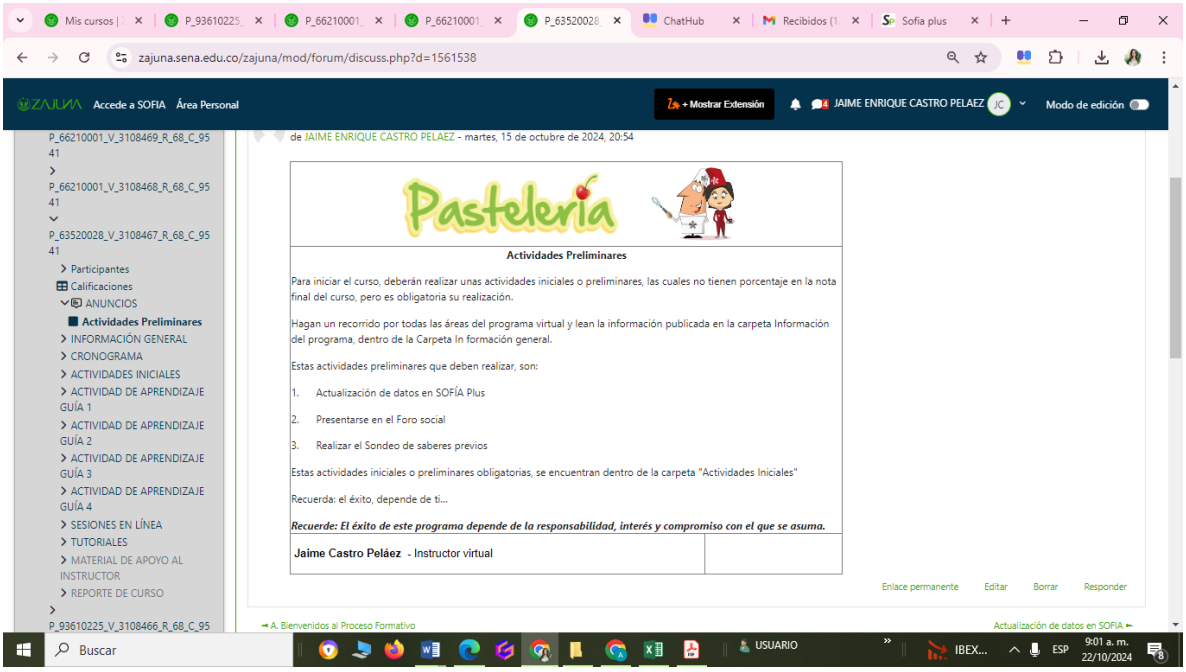
Desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.

5.2.1 Anuncio Actividades Preliminares

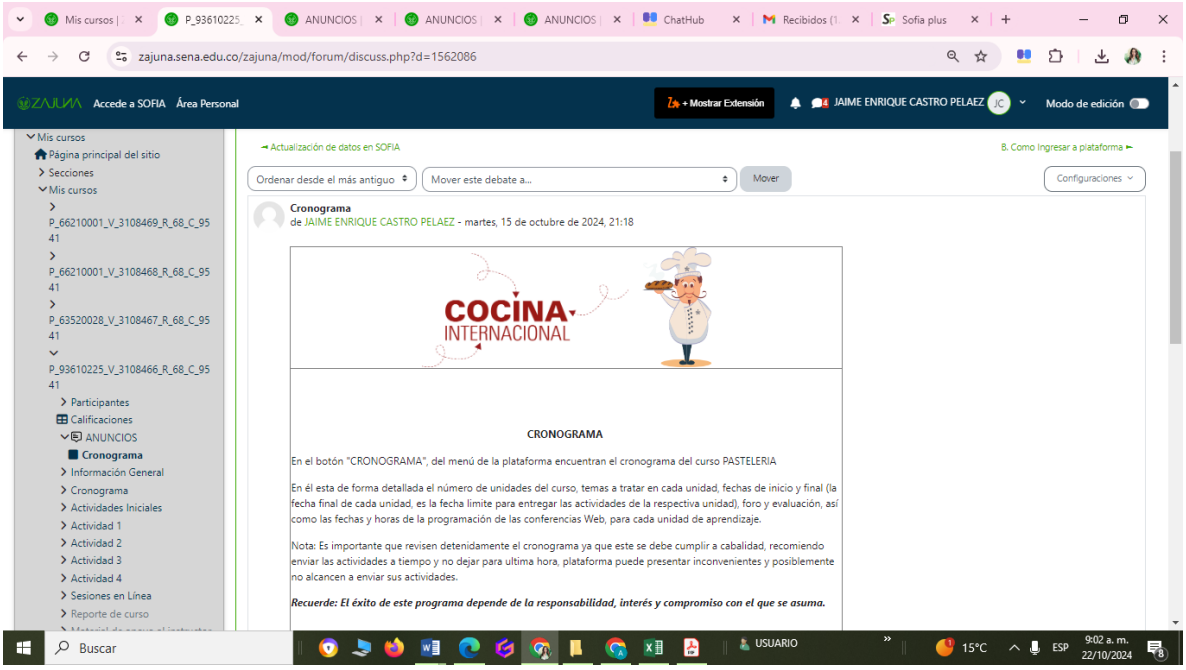


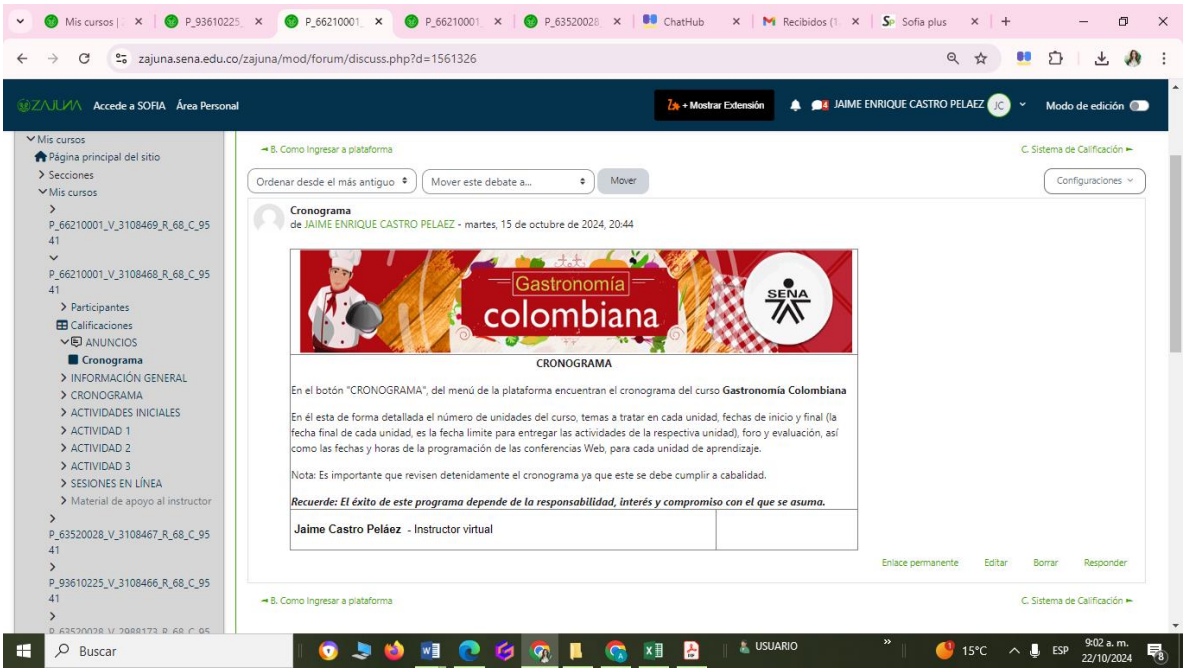


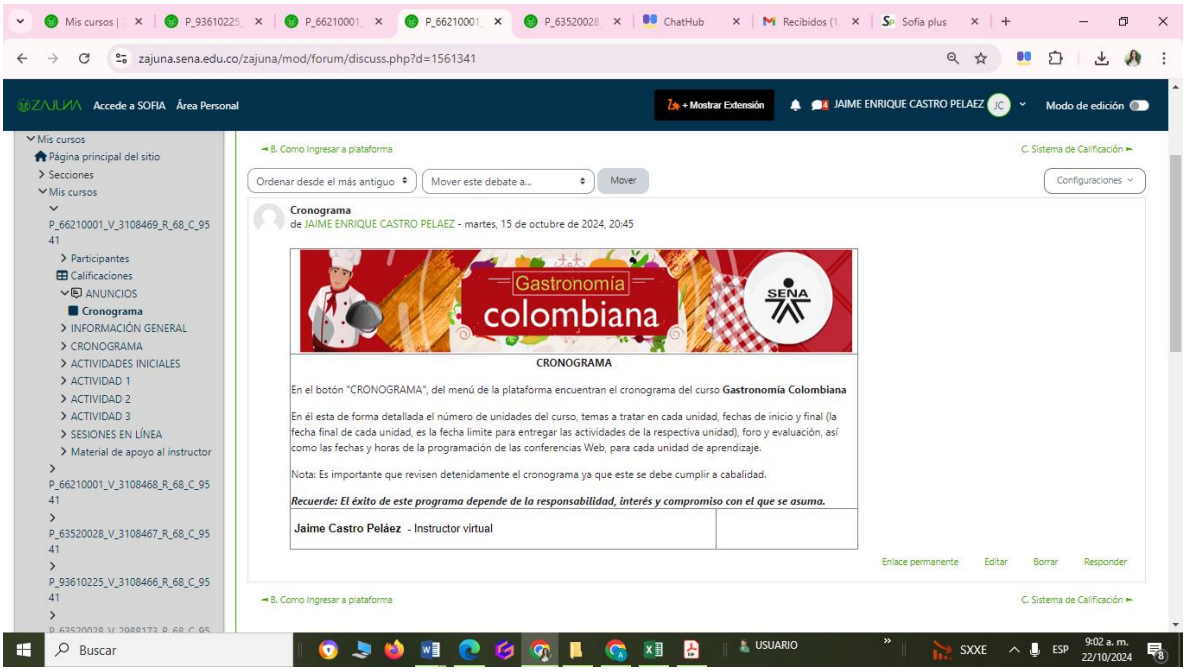

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=1561146
Accede a SOFIA
Área Personal
+ Mostrar Extensión
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
de JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ - martes, 15 de octubre de 2024, 20:36
Gastronomía
colombiana
SENA
Actividades Preliminares
Para iniciar el curso, deberán 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...
Recuerde: El éxito de este programa depende de la responsabilidad, interés y compromiso con el que se asuma.
Jaime Castro Peláez - Instructor virtual
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Buscar
USUARIO
IBEX...
ESP
9:01 a. m.
22/10/2024

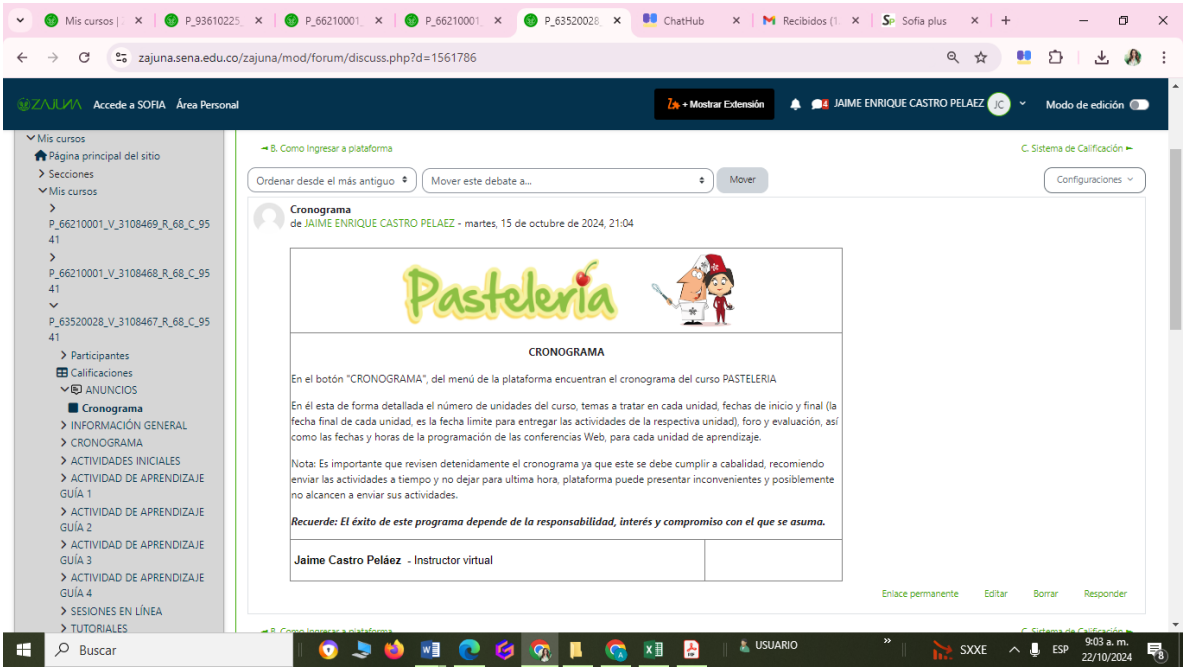

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=1561538
Accede a SOFIA
Área Personal
+ Mostrar Extensión
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
de JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ - martes, 15 de octubre de 2024, 20:54
Pastelería
Actividades Preliminares
Para iniciar el curso, deberán realizar unas 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 Carpeta In formación general.
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"
Recuerda: el éxito, depende de ti...
Recuerde: El éxito de este programa depende de la responsabilidad, interés y compromiso con el que se asuma.
Jaime Castro Peláez - Instructor virtual
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
A. Bienvenidos al Proceso Formativo
Actualización de datos en SOFIA
Buscar
USUARIO
IBEX...
ESP
9:01 a. m.
22/10/2024

5.2.2 Anuncio Cronograma





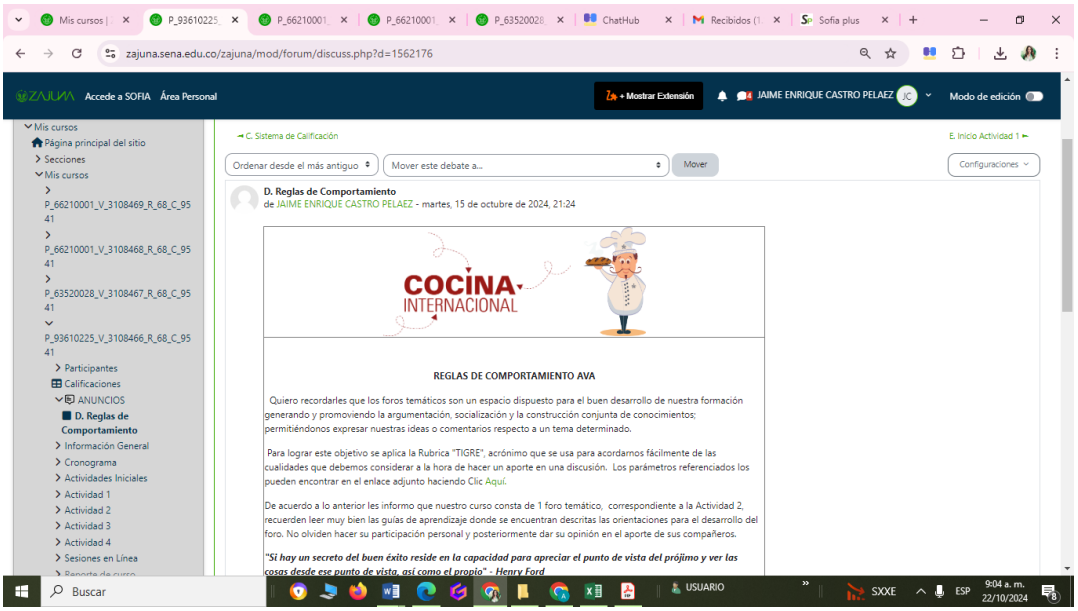

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=1561341
Accede a SOFIA
Área Personal
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
Cronograma
de JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ - martes, 15 de octubre de 2024, 20:45
Gastronomía
colombiana
CRONOGRAMA
En el botón "CRONOGRAMA", del menú de la plataforma encuentran el cronograma del curso Gastronomía Colombiana
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 límite 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.
Jaime Castro Peláez - Instructor virtual

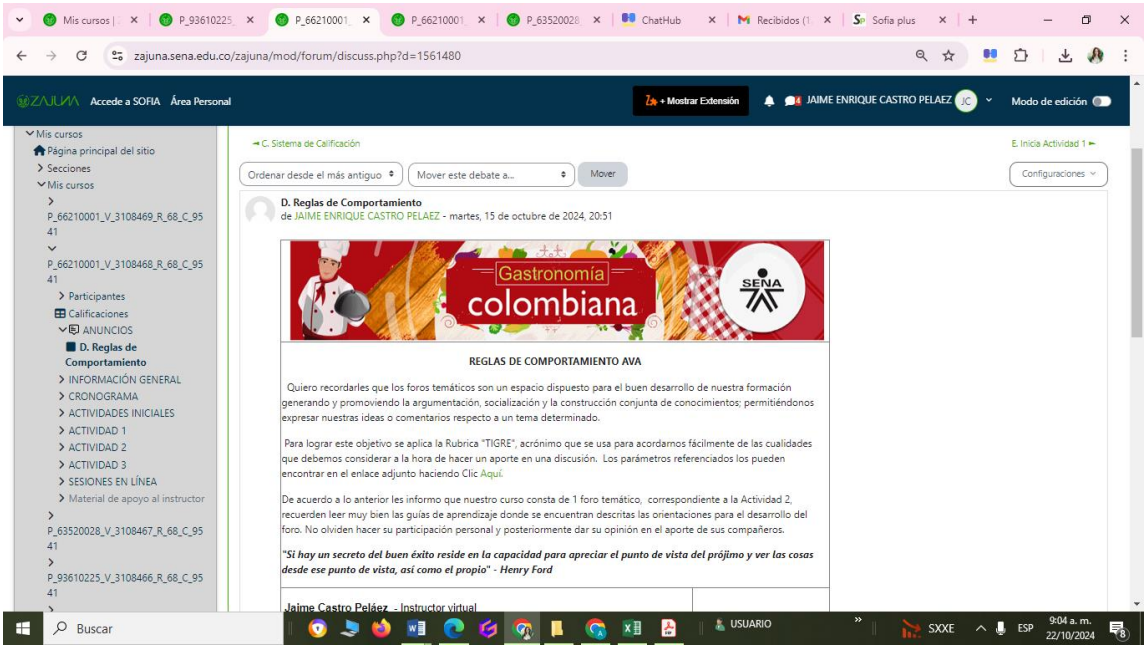

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=1561786
Accede a SOFIA
Área Personal
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
Cronograma
de JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ - martes, 15 de octubre de 2024, 21:04
Pastelería
CRONOGRAMA
En el botón "CRONOGRAMA", del menú de la plataforma encuentran el cronograma 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 límite 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, recomiendo enviar las actividades a tiempo y no dejar para ultima hora, plataforma puede presentar inconvenientes y posiblemente no alcancen a enviar sus actividades.
Recuerde: El éxito de este programa depende de la responsabilidad, interés y compromiso con el que se asuma.
Jaime Castro Peláez - Instructor virtual

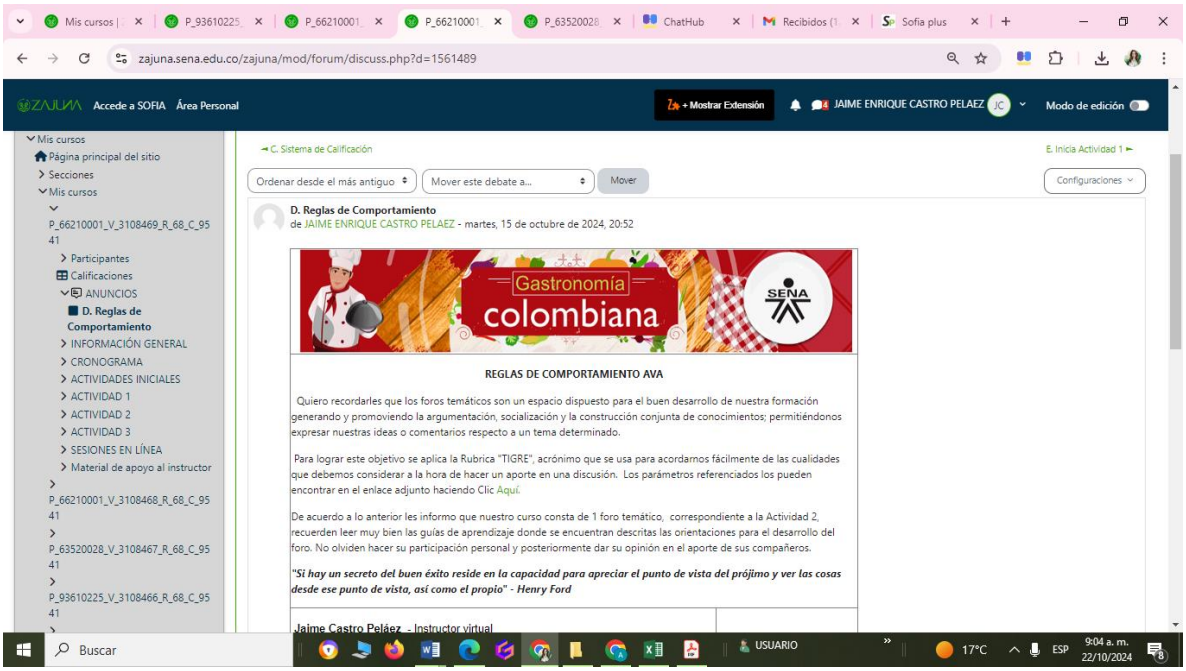
Anexo 5.3 Estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación

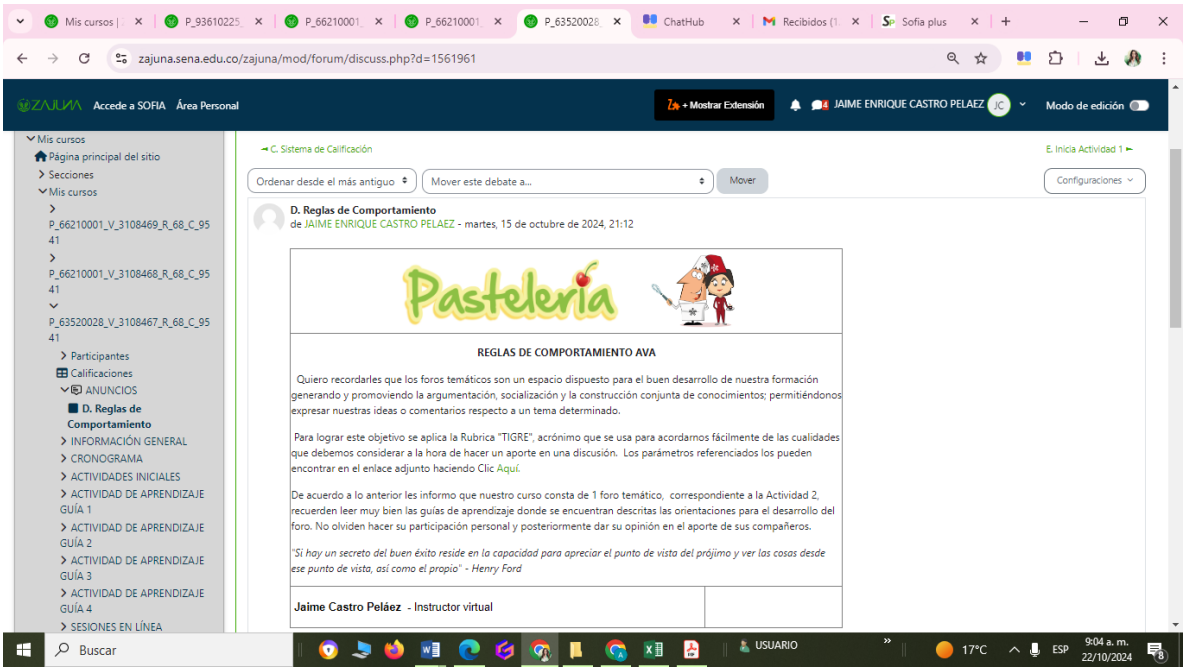
De acuerdo a lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad

5.3.1 Anuncio Reglas de Comportamiento

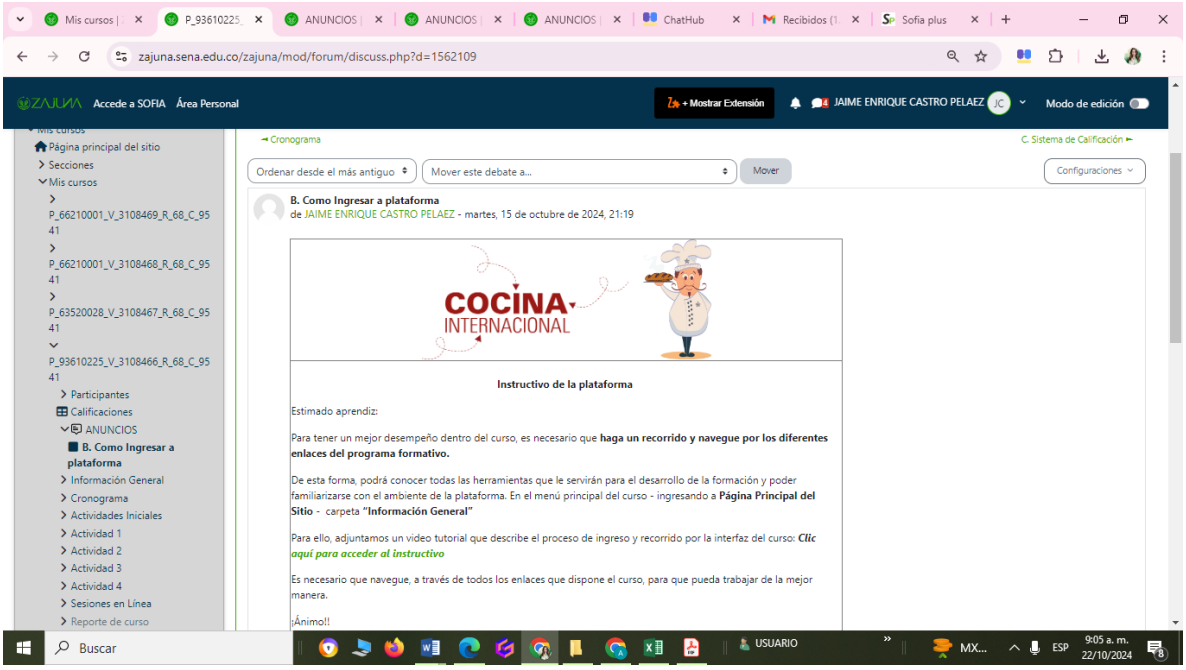


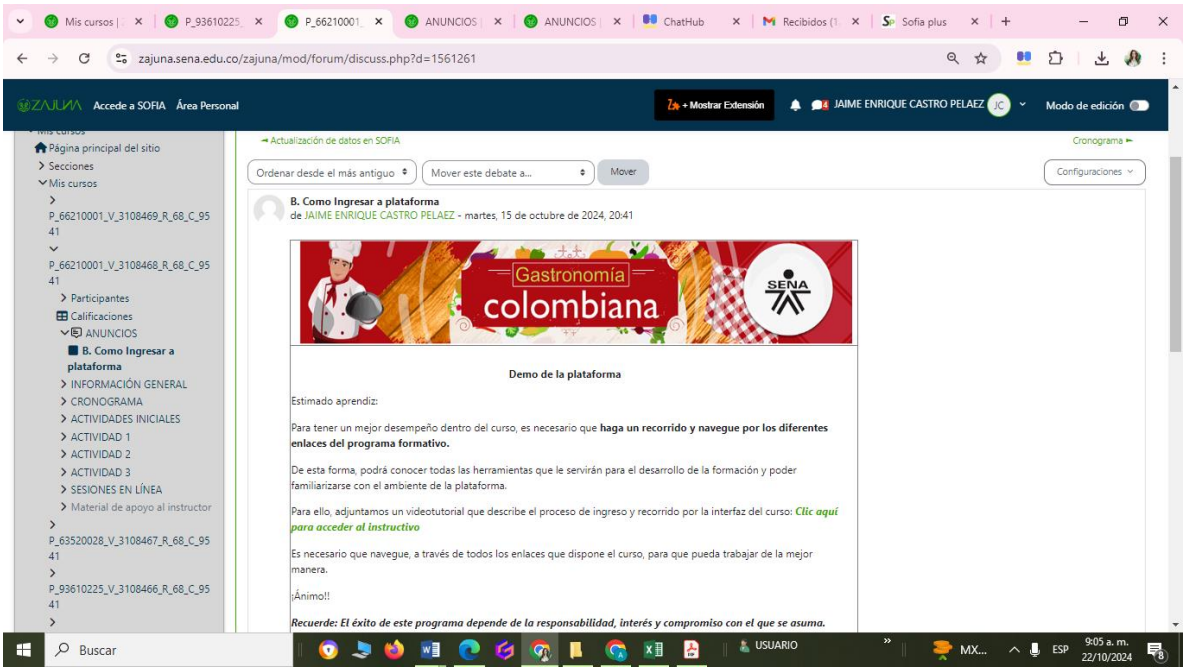


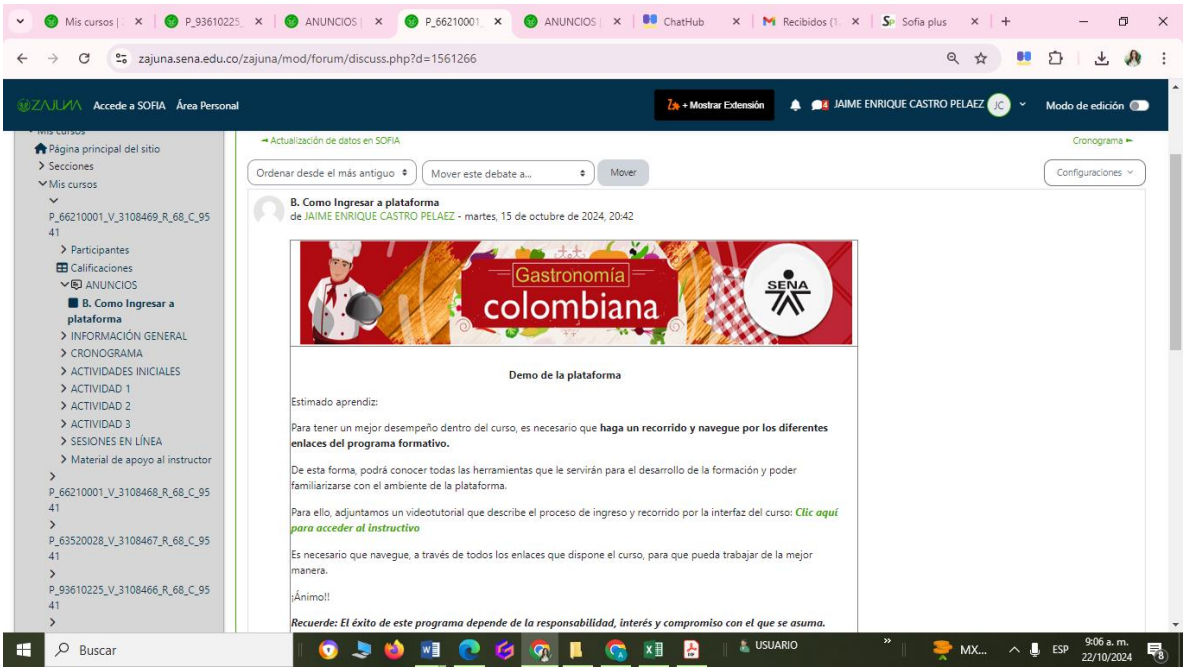

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=1561489
Accede a SOFIA
Área Personal
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
D. Reglas de Comportamiento
de JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ - martes, 15 de octubre de 2024, 20:52
Gastronomía colombiana
REGLAS DE COMPORTAMIENTO AVA
Quiero recordarles que 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 del 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 Peláez - Instructor virtual

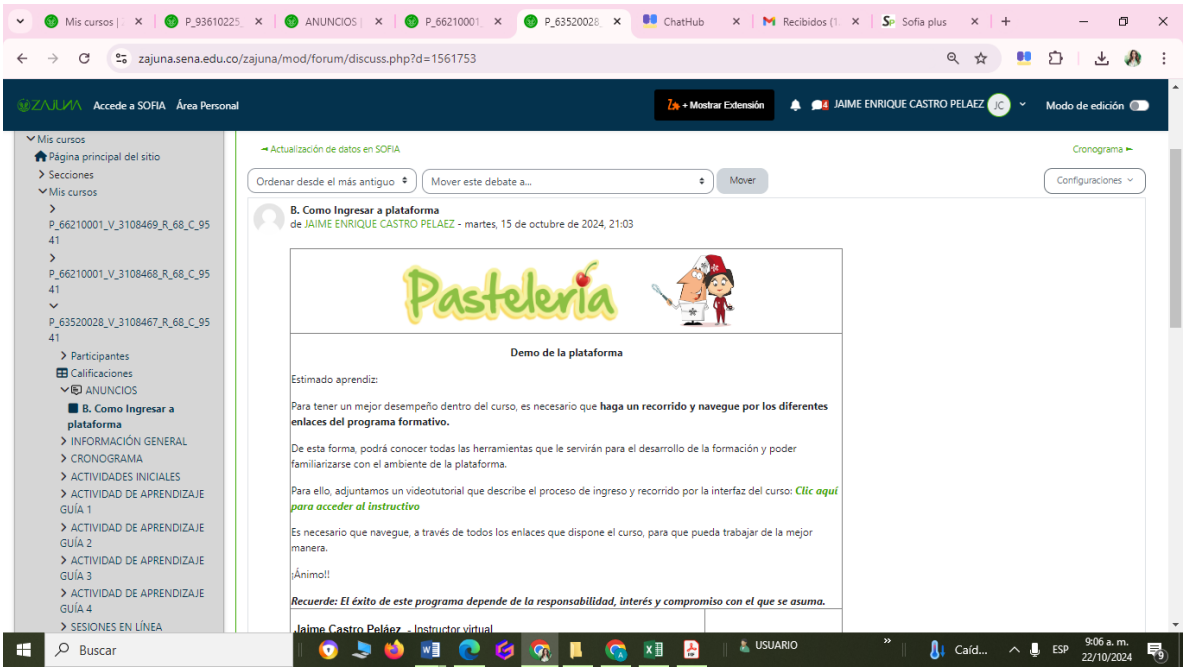

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=1561961
Accede a SOFIA
Área Personal
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
D. Reglas de Comportamiento
de JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ - martes, 15 de octubre de 2024, 21:12
Pastelería
REGLAS DE COMPORTAMIENTO AVA
Quiero recordarles que los foros 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 del 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 Peláez - Instructor virtual

5.3.2 Instructivo de la Plataforma

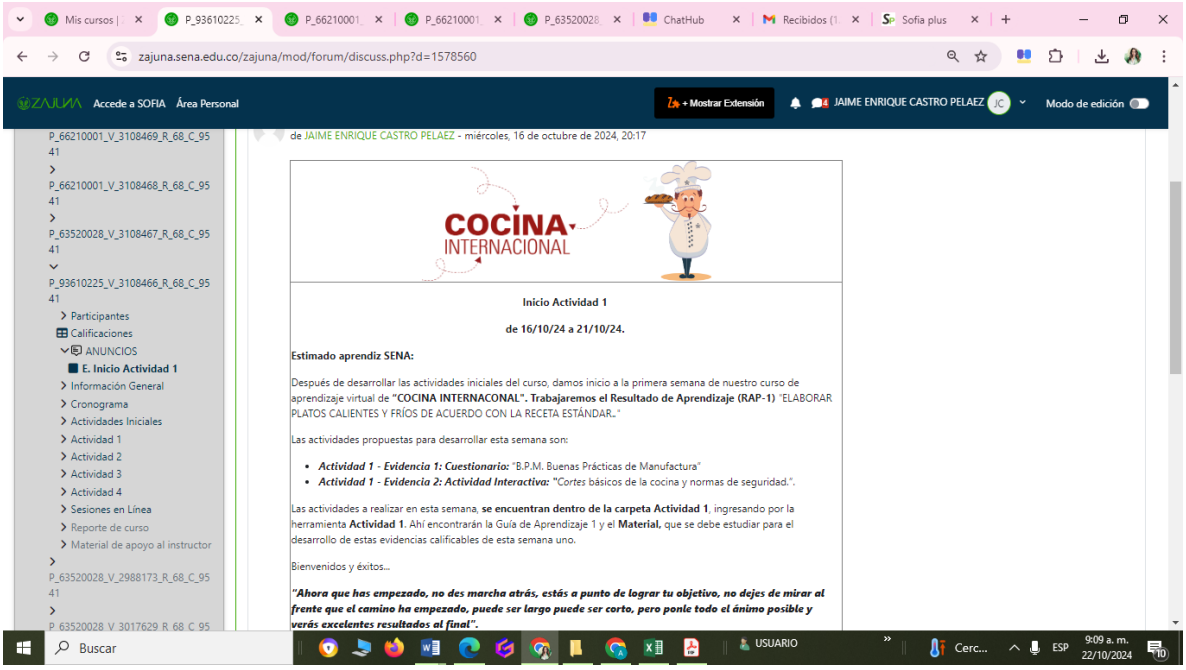


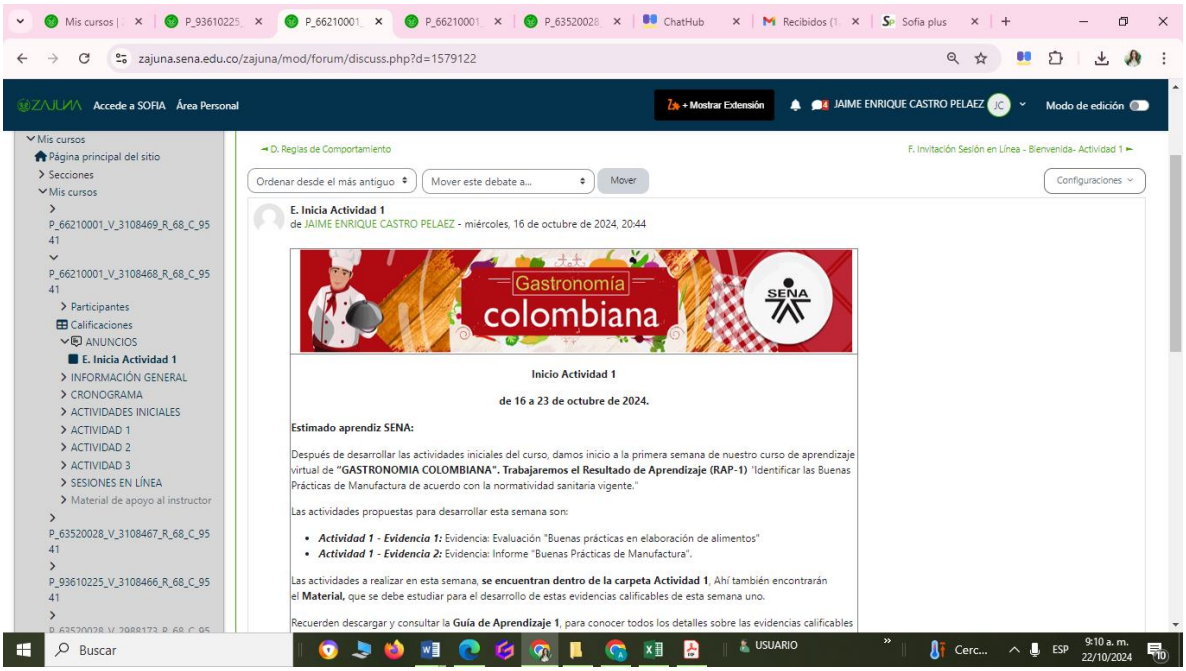


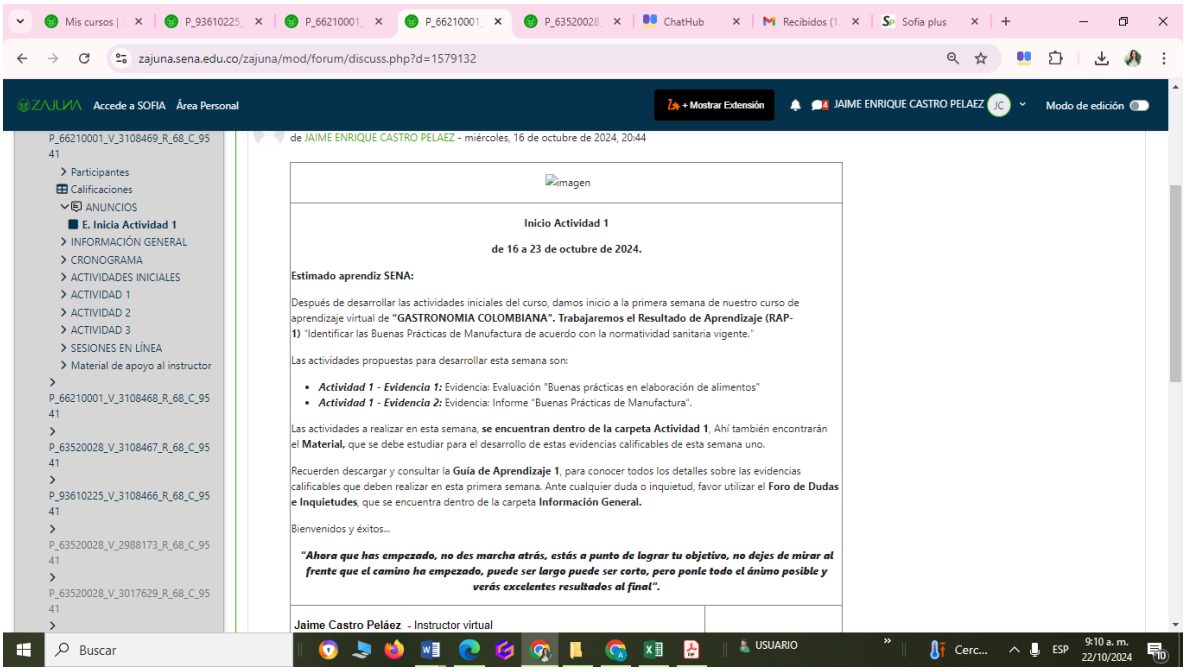

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=1561266
Accede a SOFIA
Área Personal
Mostrar Extensión
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
Participantes
Calificaciones
ANUNCIOS
B. Como Ingresar a plataforma
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD 1
ACTIVIDAD 2
ACTIVIDAD 3
SESIONES EN LÍNEA
Material de apoyo al instructor
Actualización de datos en SOFIA
Cronograma
Ordenar desde el más antiguo
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
B. Como Ingresar a plataforma
de JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ - martes, 15 de octubre de 2024, 20:42
Gastronomía
colombiana
Demo de la plataforma
Estimado aprendiz:
Para tener un mejor desempeño dentro del curso, es necesario que haga un recorrido y navegue por los diferentes enlaces del programa formativo.
De esta forma, podrá conocer todas las herramientas que le servirán para el desarrollo de la formación y poder familiarizarse con el ambiente de la plataforma.
Para ello, adjuntamos un videotutorial que describe el proceso de ingreso y recorrido por la interfaz del curso: Clic aquí para acceder al instructivo
Es necesario que navegue, a través de todos los enlaces que dispone el curso, para que pueda trabajar de la mejor manera.
¡Ánimo!!
Recuerde: El éxito de este programa depende de la responsabilidad, interés y compromiso con el que se asuma.
Buscar
USUARIO
ESP
9:06 a. m.
22/10/2024

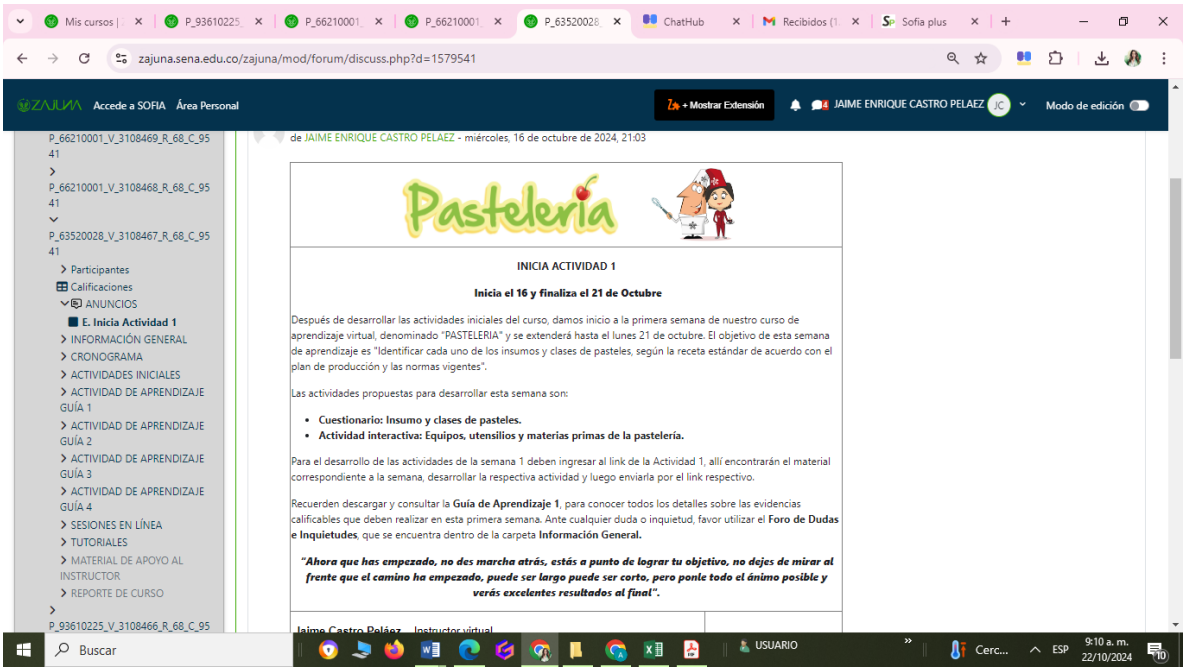

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=1561753
Accede a SOFIA
Área Personal
Mostrar Extensión
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Participantes
Calificaciones
ANUNCIOS
B. Como Ingresar a plataforma
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 1
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 2
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 3
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 4
SESIONES EN LÍNEA
Actualización de datos en SOFIA
Cronograma
Ordenar desde el más antiguo
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
B. Como Ingresar a plataforma
de JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ - martes, 15 de octubre de 2024, 21:03
Pastelería
Demo de la plataforma
Estimado aprendiz:
Para tener un mejor desempeño dentro del curso, es necesario que haga un recorrido y navegue por los diferentes enlaces del programa formativo.
De esta forma, podrá conocer todas las herramientas que le servirán para el desarrollo de la formación y poder familiarizarse con el ambiente de la plataforma.
Para ello, adjuntamos un videotutorial que describe el proceso de ingreso y recorrido por la interfaz del curso: Clic aquí para acceder al instructivo
Es necesario que navegue, a través de todos los enlaces que dispone el curso, para que pueda trabajar de la mejor manera.
¡Ánimo!!
Recuerde: El éxito de este programa depende de la responsabilidad, interés y compromiso con el que se asuma.
Jaime Castro Peláez - Instructor virtual
Buscar
USUARIO
ESP
9:06 a. m.
22/10/2024

5.3.3 Anuncio de Apertura Actividades Semana 1

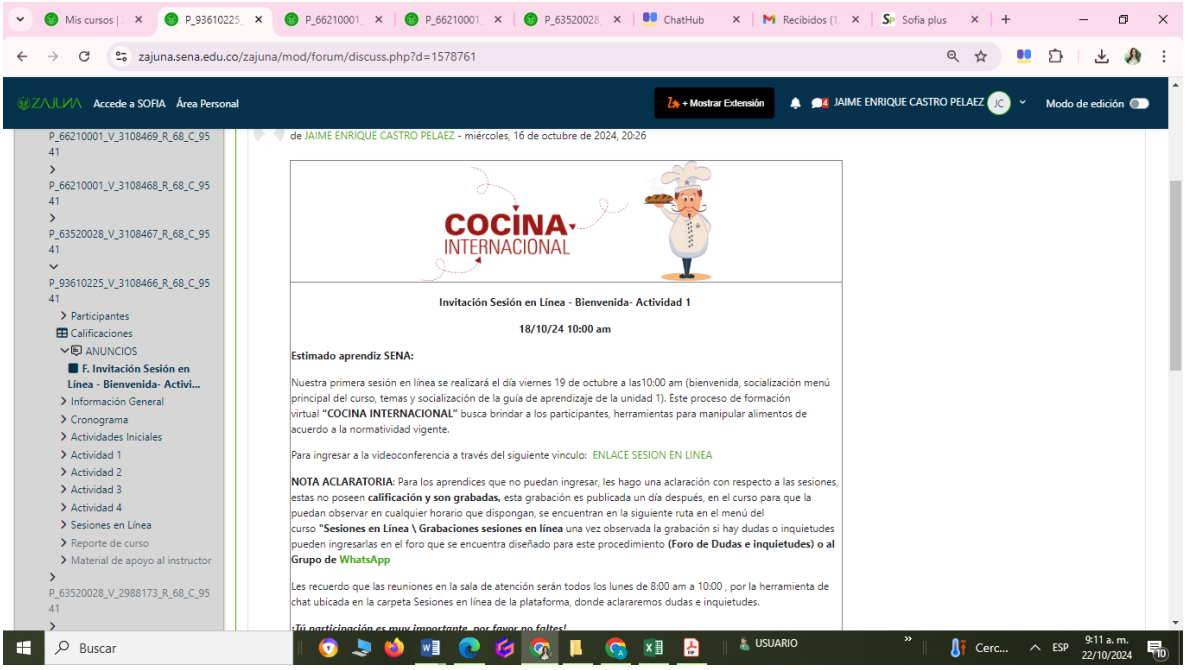


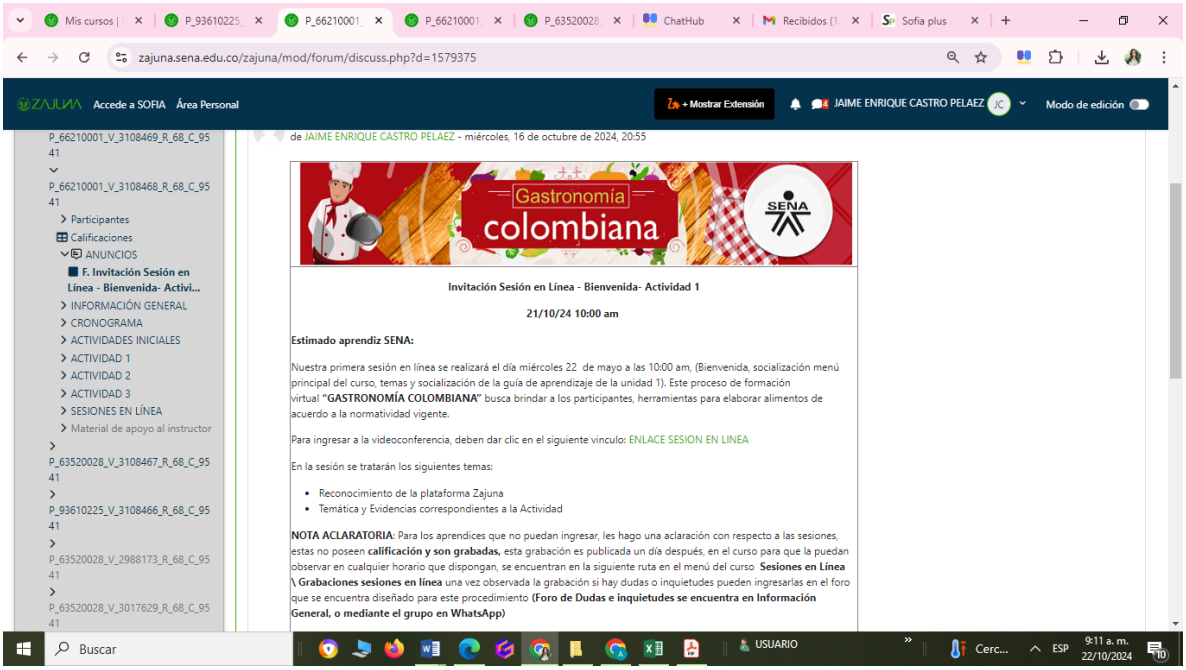


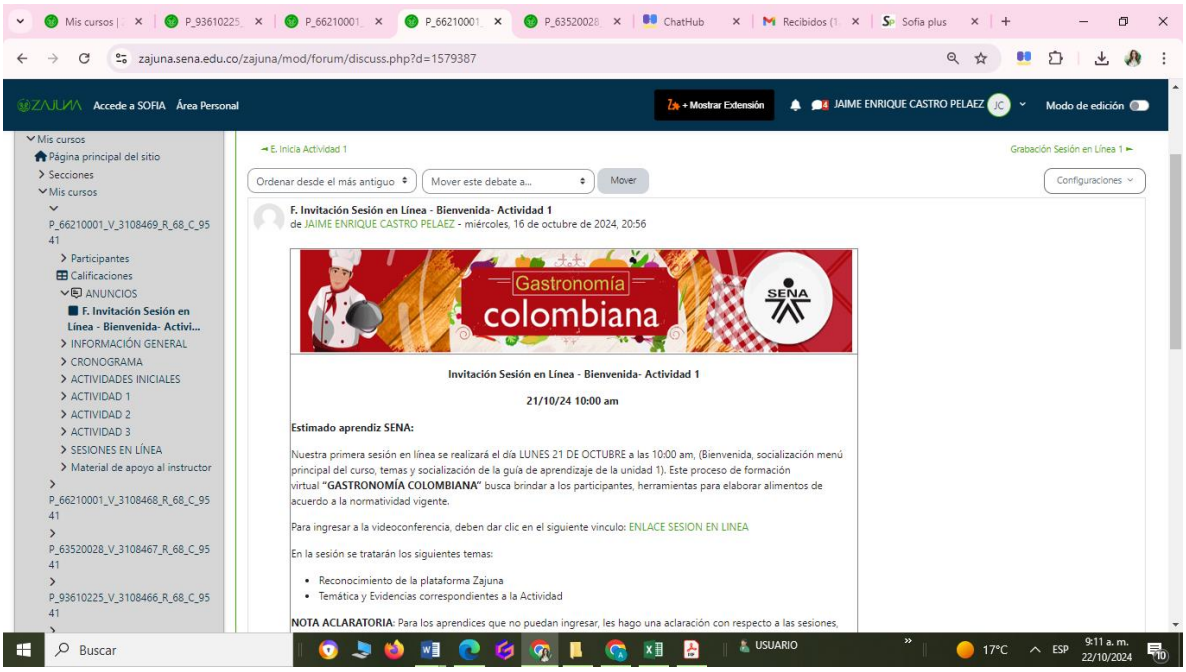

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=1579132
Accede a SOFIA
Área Personal
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
de JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ - miércoles, 16 de octubre de 2024, 20:44
imagen
Inicio Actividad 1
de 16 a 23 de octubre de 2024.
Estimado aprendiz SENA:
Después de desarrollar las actividades iniciales del curso, damos inicio a la primera semana de nuestro curso de aprendizaje virtual de "GASTRONOMIA COLOMBIANA". Trabajaremos el Resultado de Aprendizaje (RAP-1) "Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente."
Las actividades propuestas para desarrollar esta semana son:
Actividad 1 - Evidencia 1: Evidencia: Evaluación "Buenas prácticas en elaboración de alimentos"
Actividad 1 - Evidencia 2: Evidencia: Informe "Buenas Prácticas de Manufactura".
Las actividades a realizar en esta semana, se encuentran dentro de la carpeta Actividad 1, Ahí también encontrarán el Material, que se debe estudiar para el desarrollo de estas evidencias calificables de esta semana uno.
Recuerden descargar y consultar la Guía de Aprendizaje 1, para conocer todos los detalles sobre las evidencias calificables que deben realizar en esta primera semana. Ante cualquier duda o inquietud, favor utilizar el Foro de Dudas e Inquietudes, que se encuentra dentro de la carpeta Información General.
Bienvenidos y éxitos...
"Ahora que has empezado, no des marcha atrás, estás a punto de lograr tu objetivo, no dejes de mirar al frente que el camino ha empezado, puede ser largo puede ser corto, pero ponle todo el ánimo posible y verás excelentes resultados al final".
Jaime Castro Peláez - Instructor virtual

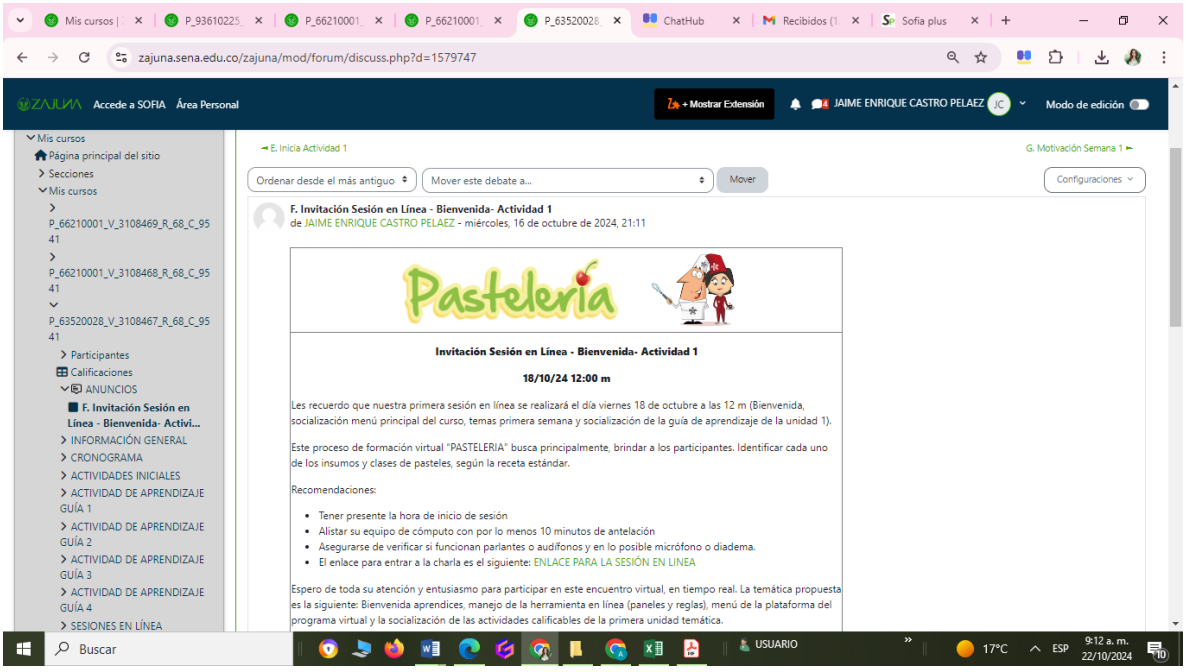

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=1579541
Accede a SOFIA
Área Personal
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
de JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ - miércoles, 16 de octubre de 2024, 21:03
Pastelería
INICIA ACTIVIDAD 1
Inicia el 16 y finaliza el 21 de Octubre
Después de desarrollar las actividades iniciales del curso, damos inicio a la primera semana de nuestro curso de aprendizaje virtual, denominado "PASTELERIA" y se extenderá hasta el lunes 21 de octubre. 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:
Cuestionario: Insumo y clases de pasteles.
Actividad interactiva: Equipos, utensilios y materias primas de la pastelería.
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 descargar y consultar la Guía de Aprendizaje 1, para conocer todos los detalles sobre las evidencias calificables que deben realizar en esta primera semana. Ante cualquier duda o inquietud, favor utilizar el Foro de Dudas e Inquietudes, que se encuentra dentro de la carpeta Información General.
"Ahora que has empezado, no des marcha atrás, estás a punto de lograr tu objetivo, no dejes de mirar al frente que el camino ha empezado, puede ser largo puede ser corto, pero ponle todo el ánimo posible y verás excelentes resultados al final".

5.3.4 Anuncio Primera Sesión en Línea



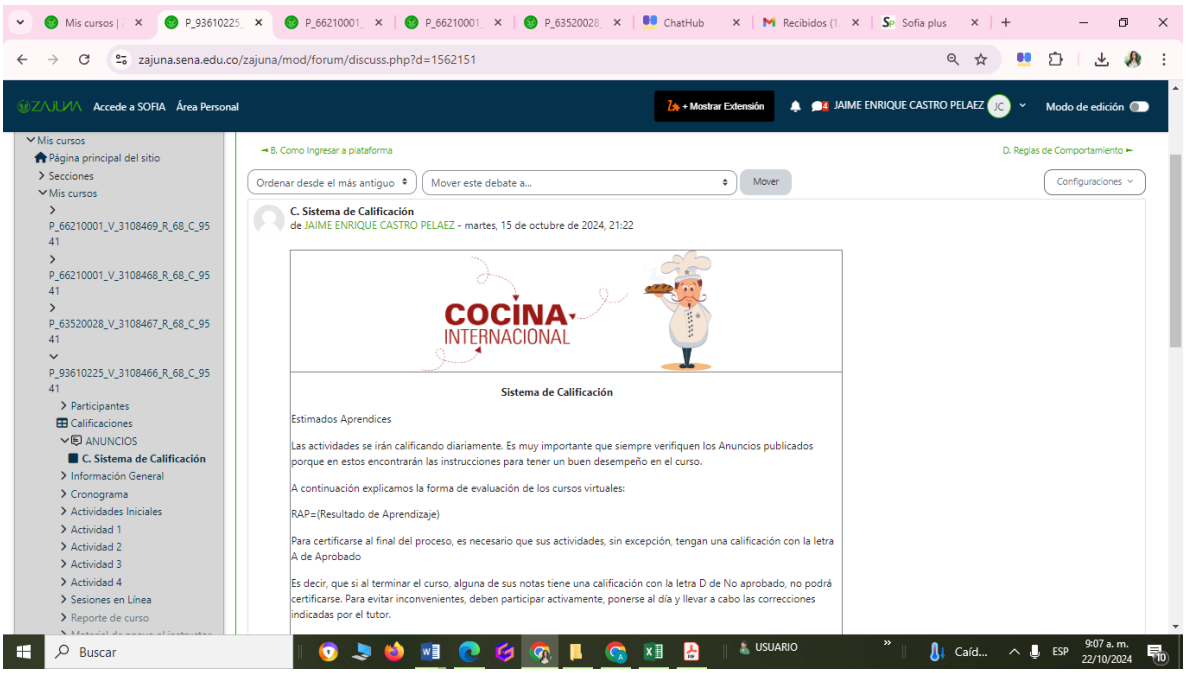


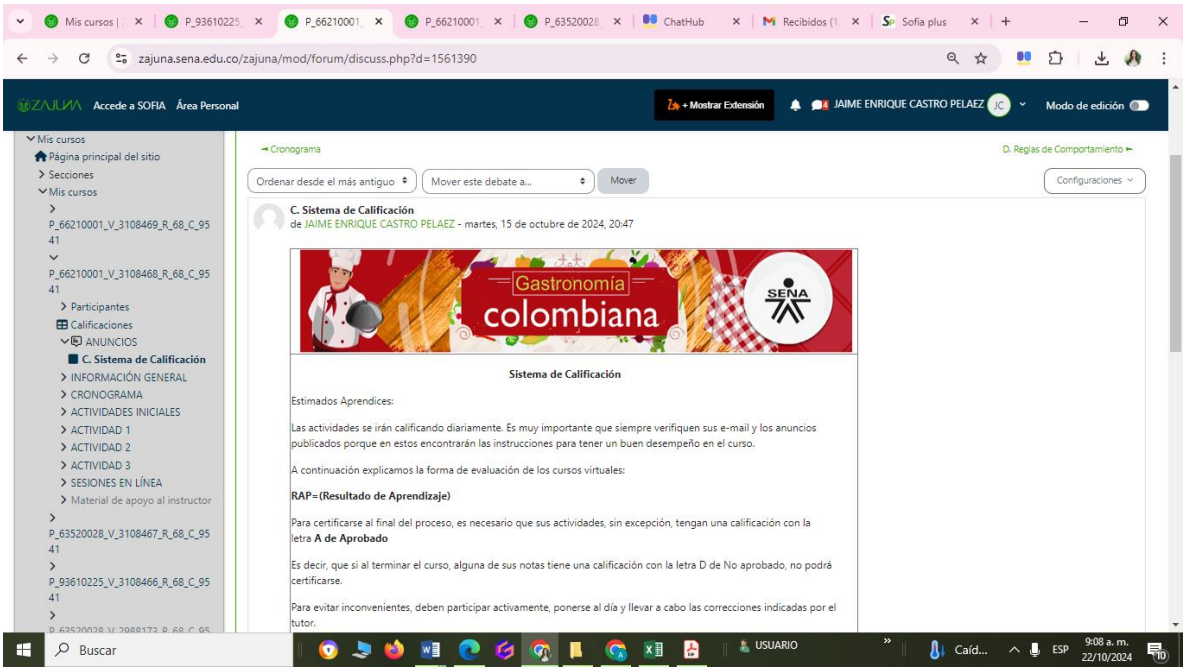

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=1579387
Accede a SOFIA
Área Personal
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
E. Inicia Actividad 1
Grabación Sesión en Línea 1
Ordenar desde el más antiguo
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
F. Invitación Sesión en Línea - Bienvenida- Actividad 1
de JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ - miércoles, 16 de octubre de 2024, 20:56
Gastronomía
colombiana
Invitación Sesión en Línea - Bienvenida- Actividad 1
21/10/24 10:00 am
Estimado aprendiz SENA:
Nuestra primera sesión en línea se realizará el día LUNES 21 DE OCTUBRE a las 10:00 am, (Bienvenida, socialización menú principal del curso, temas y socialización de la guía de aprendizaje de la unidad 1). Este proceso de formación virtual "GASTRONOMÍA COLOMBIANA" busca brindar a los participantes, herramientas para elaborar alimentos de acuerdo a la normatividad vigente.
Para ingresar a la videoconferencia, deben dar clic en el siguiente vinculo: ENLACE SESION EN LINEA
En la sesión se tratarán los siguientes temas:
Reconocimiento de la plataforma Zajuna
Temática y Evidencias correspondientes a la Actividad
NOTA ACLARATORIA: Para los aprendices que no puedan ingresar, les hago una aclaración con respecto a las sesiones,
Buscar
USUARIO
17°C
ESP
9:11 a. m.
22/10/2024

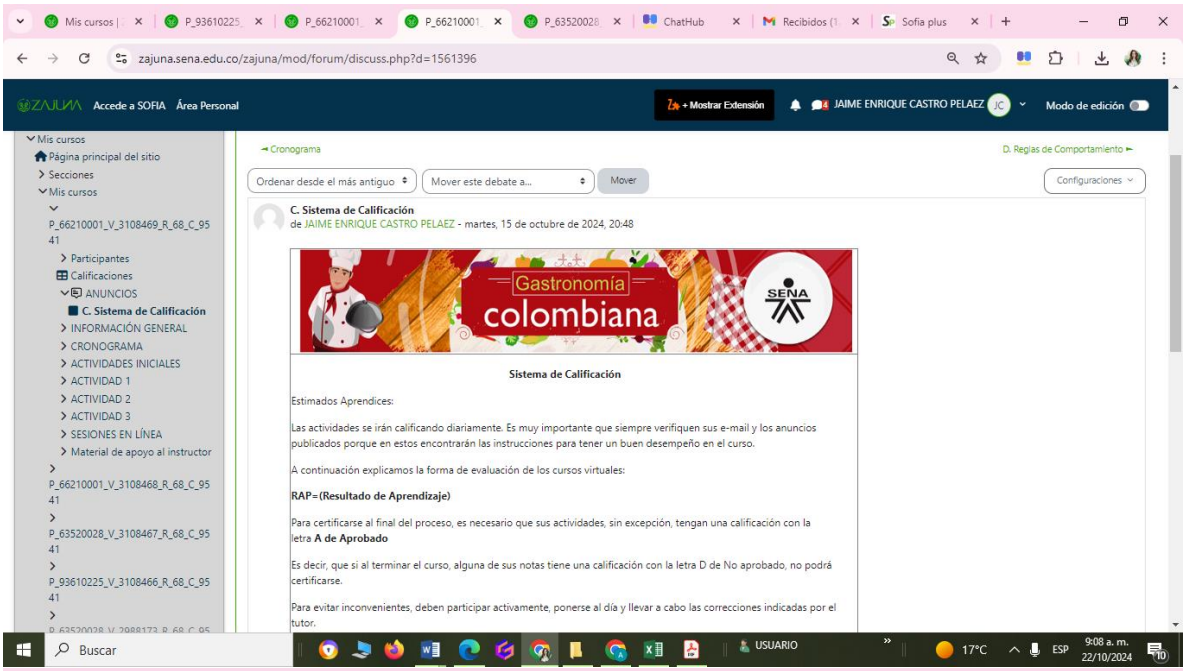

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=1579747
Accede a SOFIA
Área Personal
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
E. Inicia Actividad 1
G. Motivación Semana 1
Ordenar desde el más antiguo
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
F. Invitación Sesión en Línea - Bienvenida- Actividad 1
de JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ - miércoles, 16 de octubre de 2024, 21:11
Pastelería
Invitación Sesión en Línea - Bienvenida- Actividad 1
18/10/24 12:00 m
Les recuerdo que nuestra primera sesión en línea se realizará el día viernes 18 de octubre a las 12 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 "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: ENLACE PARA LA SESIÓN EN LINEA
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.
Buscar
USUARIO
17°C
ESP
9:12 a. m.
22/10/2024

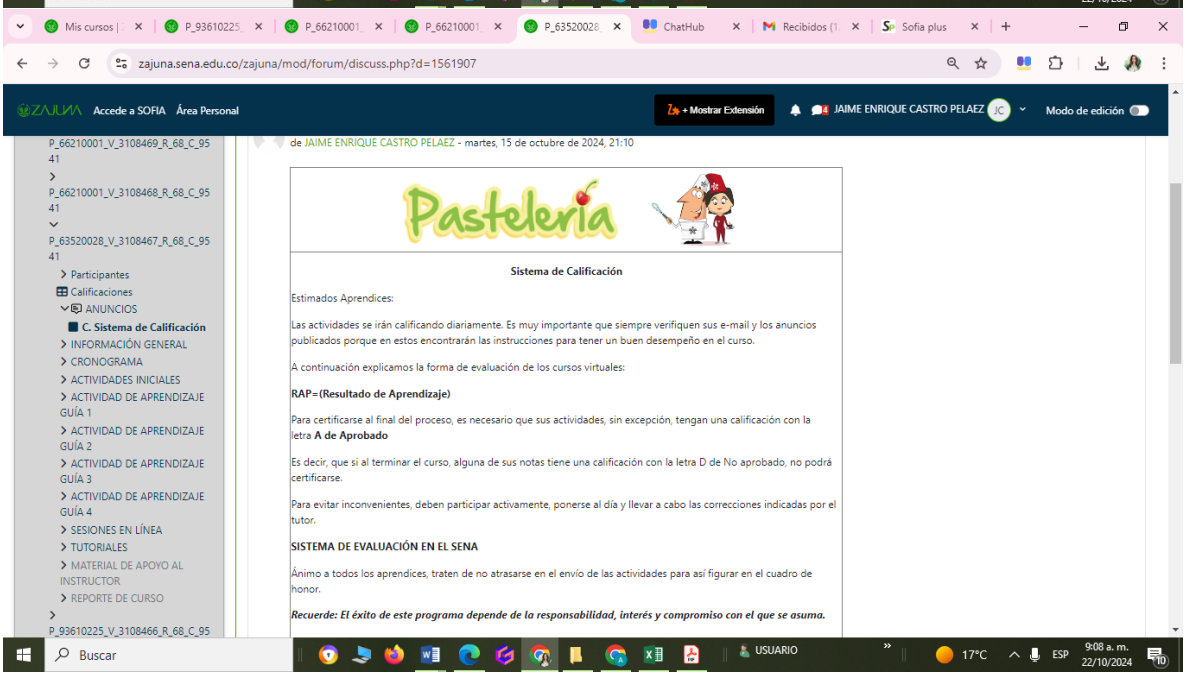
Anexo 5.4 Cumplimiento de los lineamientos de acuerdo a lo establecido en compromISO – Guía AVA.

5.4.1 Sistema de Calificación

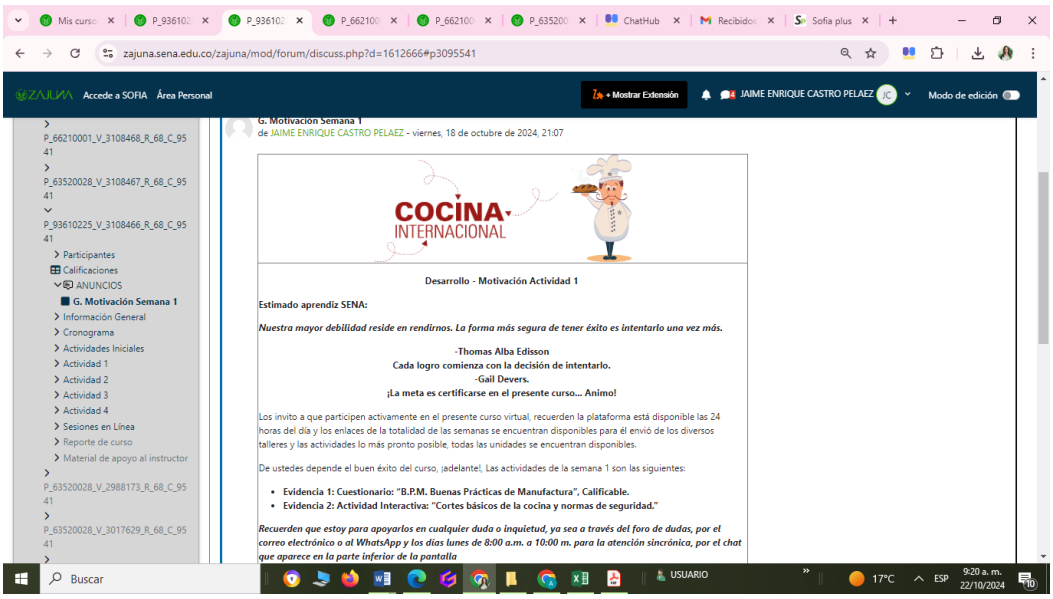


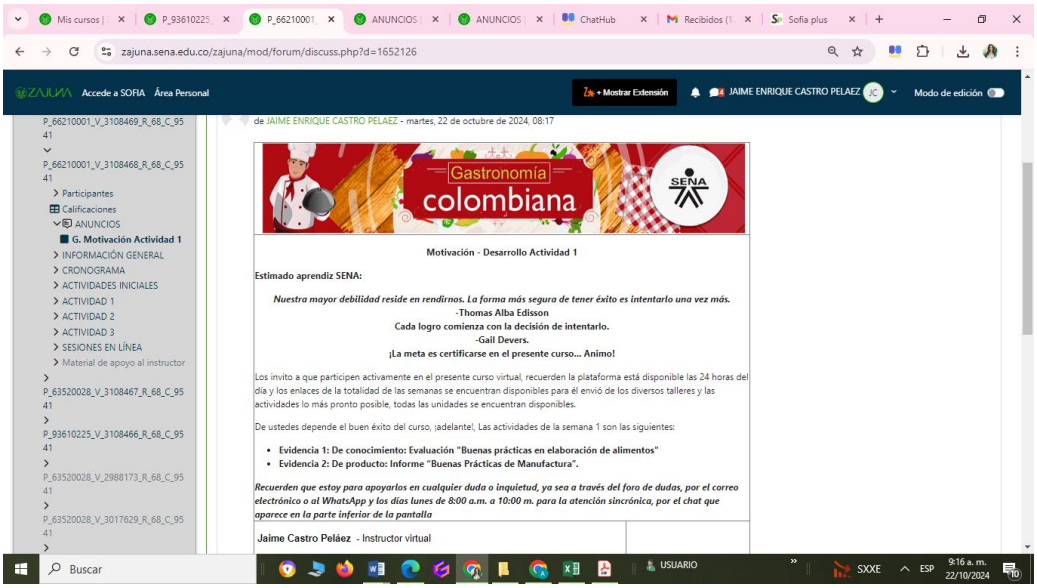


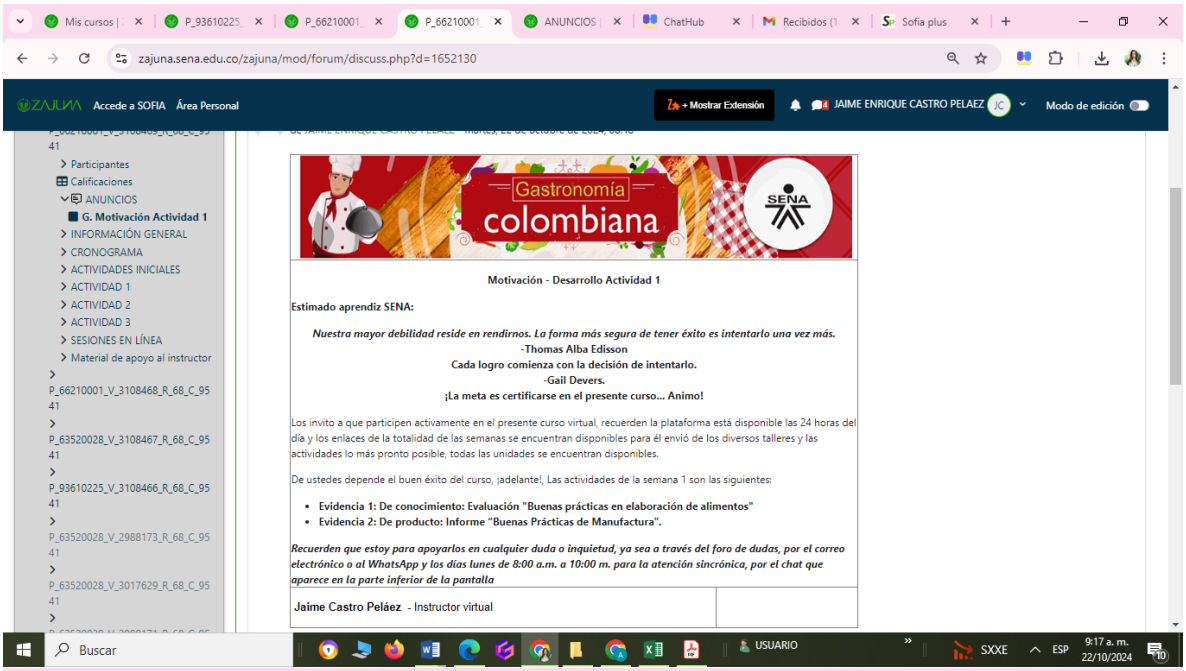

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=1561396
Accede a SOFIA
Área Personal
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
Cronograma
D. Reglas de Comportamiento
Ordenar desde el más antiguo
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
C. Sistema de Calificación
de JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ - martes, 15 de octubre de 2024, 20:48
Gastronomía
colombiana
Sistema de Calificación
Estimados Aprendices:
Las actividades se irán calificando diariamente. Es muy importante que siempre verifiquen sus e-mail y los anuncios publicados porque en estos encontrarán las instrucciones para tener un buen desempeño en el curso.
A continuación explicamos la forma de evaluación de los cursos virtuales:
RAP=(Resultado de Aprendizaje)
Para certificarse al final del proceso, es necesario que sus actividades, sin excepción, tengan una calificación con la letra A de Aprobado
Es decir, que si al terminar el curso, alguna de sus notas tiene una calificación con la letra D de No aprobado, no podrá certificarse.
Para evitar inconvenientes, deben participar activamente, ponerse al día y llevar a cabo las correcciones indicadas por el tutor.

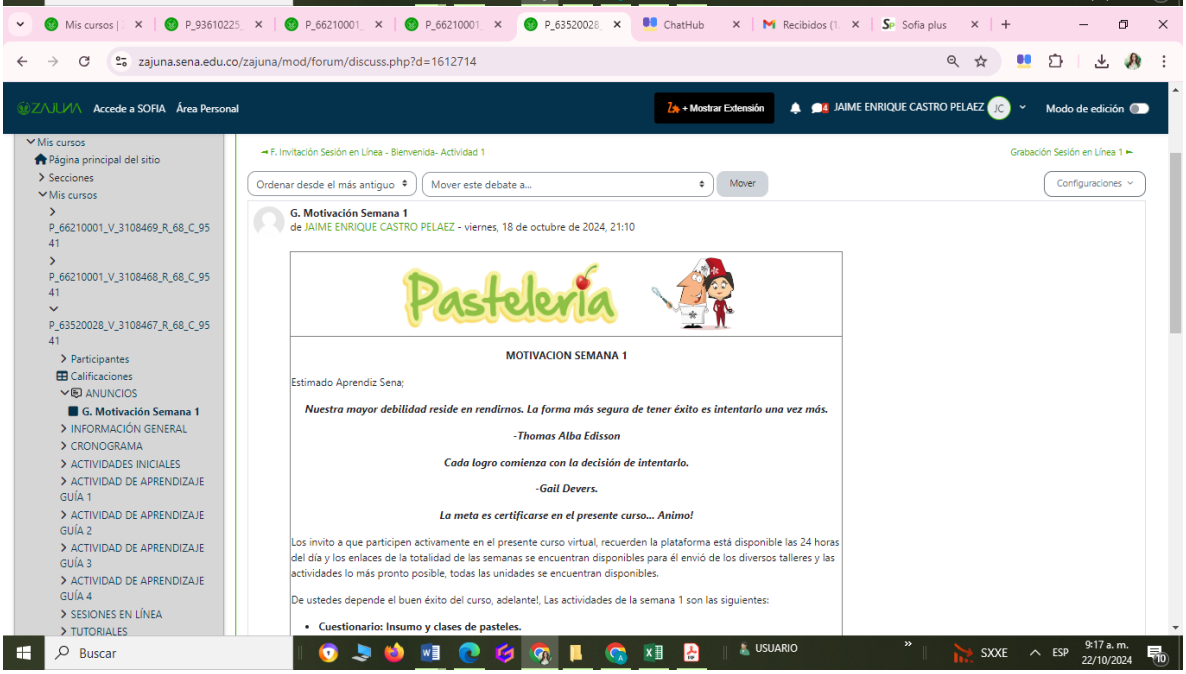

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=1561907
Accede a SOFIA
Área Personal
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
de JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ - martes, 15 de octubre de 2024, 21:10
Pastelería
Sistema de Calificación
Estimados Aprendices:
Las actividades se irán calificando diariamente. Es muy importante que siempre verifiquen sus e-mail y los anuncios publicados porque en estos encontrarán las instrucciones para tener un buen desempeño en el curso.
A continuación explicamos la forma de evaluación de los cursos virtuales:
RAP=(Resultado de Aprendizaje)
Para certificarse al final del proceso, es necesario que sus actividades, sin excepción, tengan una calificación con la letra A de Aprobado
Es decir, que si al terminar el curso, alguna de sus notas tiene una calificación con la letra D de No aprobado, no podrá certificarse.
Para evitar inconvenientes, deben participar activamente, ponerse al día y llevar a cabo las correcciones indicadas por el tutor.
SISTEMA DE EVALUACIÓN EN EL SENA
Ánimo a todos los aprendices, traten de no atrasarse en el envío de las actividades para así figurar en el cuadro de honor.
Recuerde: El éxito de este programa depende de la responsabilidad, interés y compromiso con el que se asuma.

5.4.2 Desarrollo Motivación Actividad 1

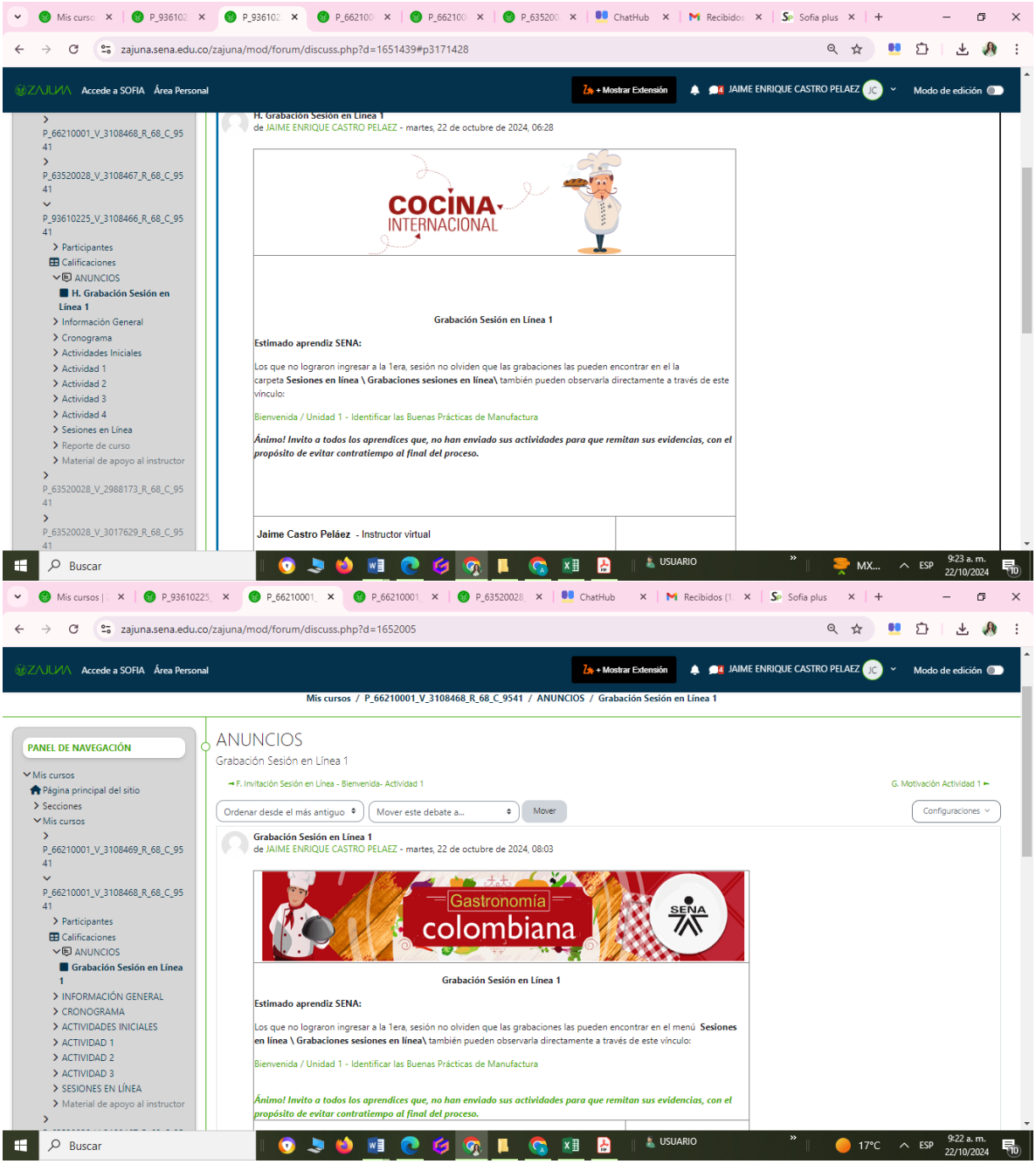


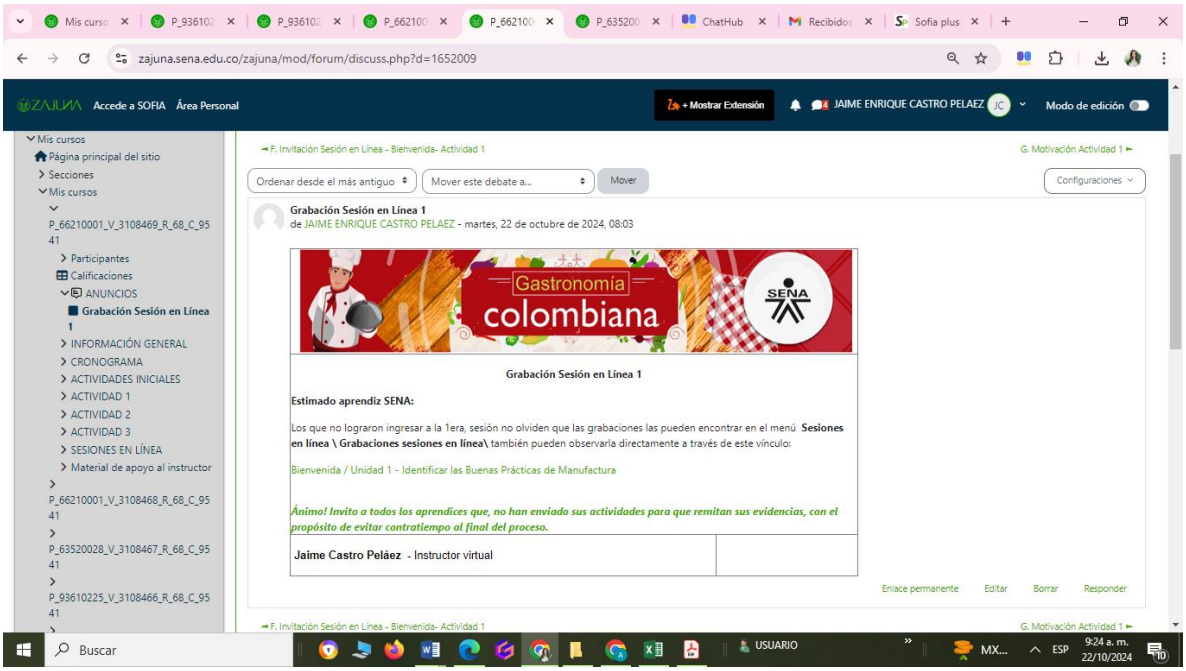


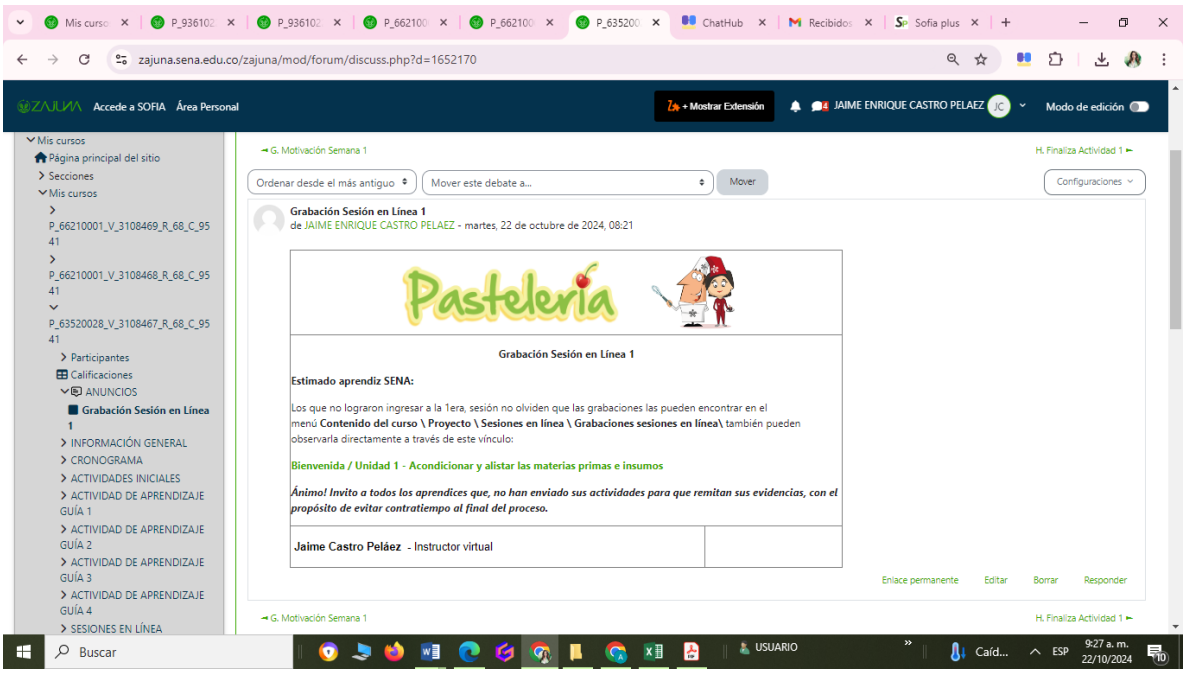

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=1652130
Accede a SOFIA
Área Personal
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
Gastronomía
colombiana
Motivación - Desarrollo Actividad 1
Estimado aprendiz SENA:
Nuestra mayor debilidad reside en rendirnos. La forma más segura de tener éxito es intentarlo 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.
De ustedes depende el buen éxito del curso, ¡adelante!, Las actividades de la semana 1 son las siguientes:
Evidencia 1: De conocimiento: Evaluación "Buenas prácticas en elaboración de alimentos"
Evidencia 2: De producto: Informe "Buenas Prácticas de Manufactura".
Recuerden que estoy para apoyarlos en cualquier duda o inquietud, ya sea a través del foro de dudas, por el correo electrónico o al WhatsApp y los días lunes de 8:00 a.m. a 10:00 m. para la atención sincrónica, por el chat que aparece en la parte inferior de la pantalla
Jaime Castro Peláez - Instructor virtual
Buscar
USUARIO
SXXE
ESP
9:17 a. m.
22/10/2024


zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=1612714
Accede a SOFIA
Área Personal
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
F. Invitación Sesión en Línea - Bienvenida- Actividad 1
Grabación Sesión en Línea 1
Ordenar desde el más antiguo
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
G. Motivación Semana 1
de JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ - viernes, 18 de octubre de 2024, 21:10
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 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.
De ustedes depende el buen éxito del curso, adelante!, Las actividades de la semana 1 son las siguientes:
Cuestionario: Insumo y clases de pasteles.
Buscar
USUARIO
SXXE
ESP
9:17 a. m.
22/10/2024

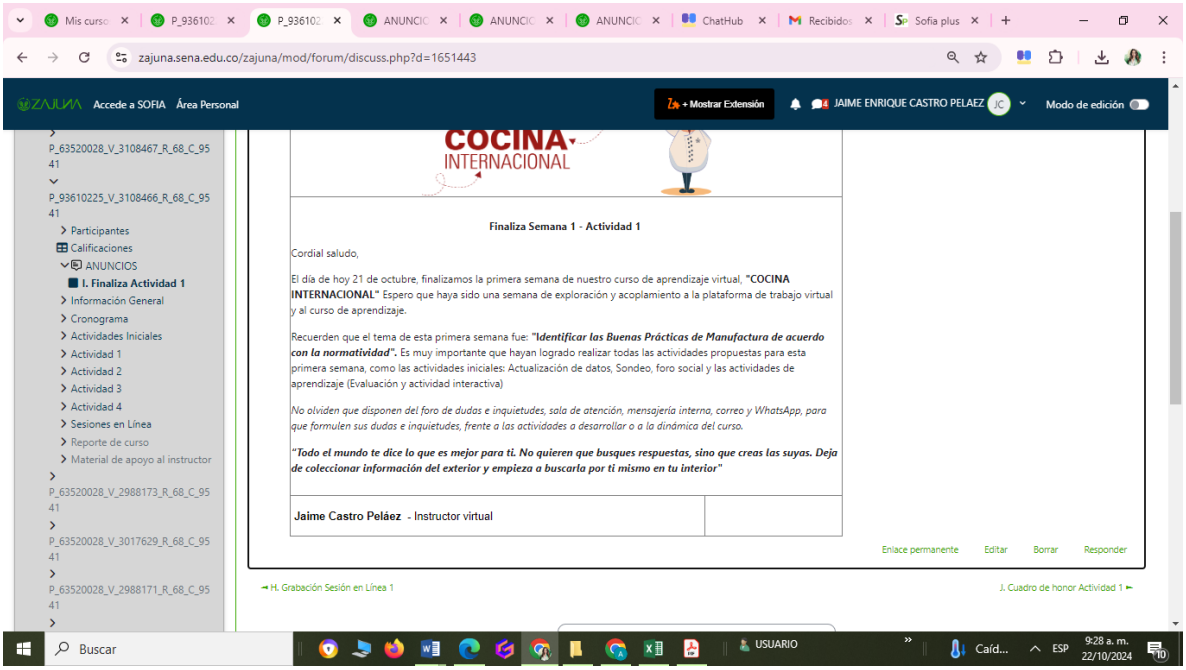
5.4.3 Grabación Sesión en Línea 1

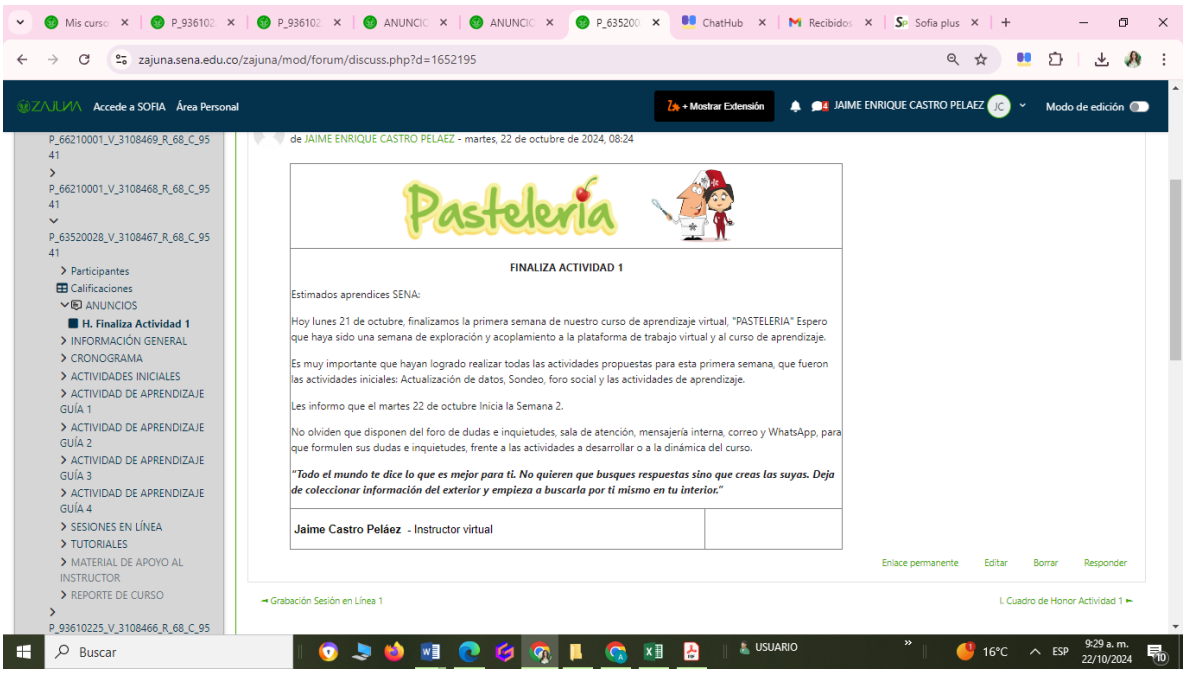



zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=1652009
Accede a SOFIA
Área Personal
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
Grabación Sesión en Línea 1
de JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ - martes, 22 de octubre de 2024, 08:03
Gastronomía colombiana
Grabación Sesión en Línea 1
Estimado aprendiz SENA:
Los que no lograron ingresar a la 1era, sesión no olviden que las grabaciones las pueden encontrar en el menú Sesiones en línea \ Grabaciones sesiones en línea\ también pueden observarla directamente a través de este vínculo:
Bienvenida / Unidad 1 - Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura
¡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 Peláez - Instructor virtual

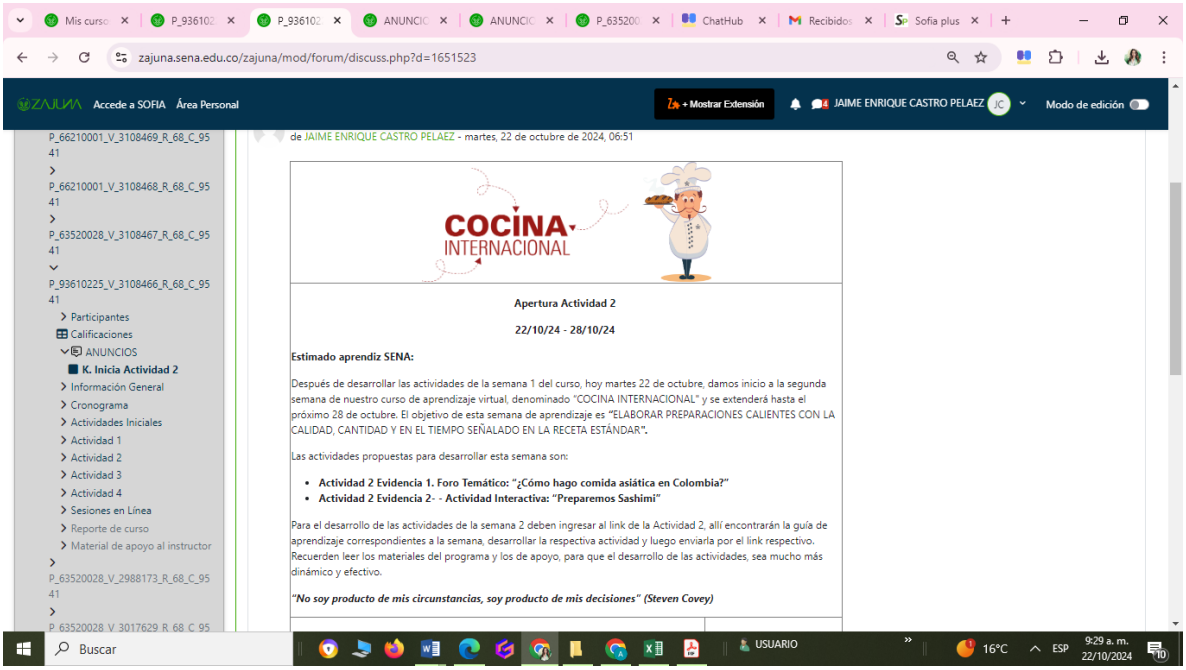

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=1652170
Accede a SOFIA
Área Personal
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
Grabación Sesión en Línea 1
de JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ - martes, 22 de octubre de 2024, 08:21
Pastelería
Grabación Sesión en Línea 1
Estimado aprendiz SENA:
Los que no 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 Peláez - Instructor virtual

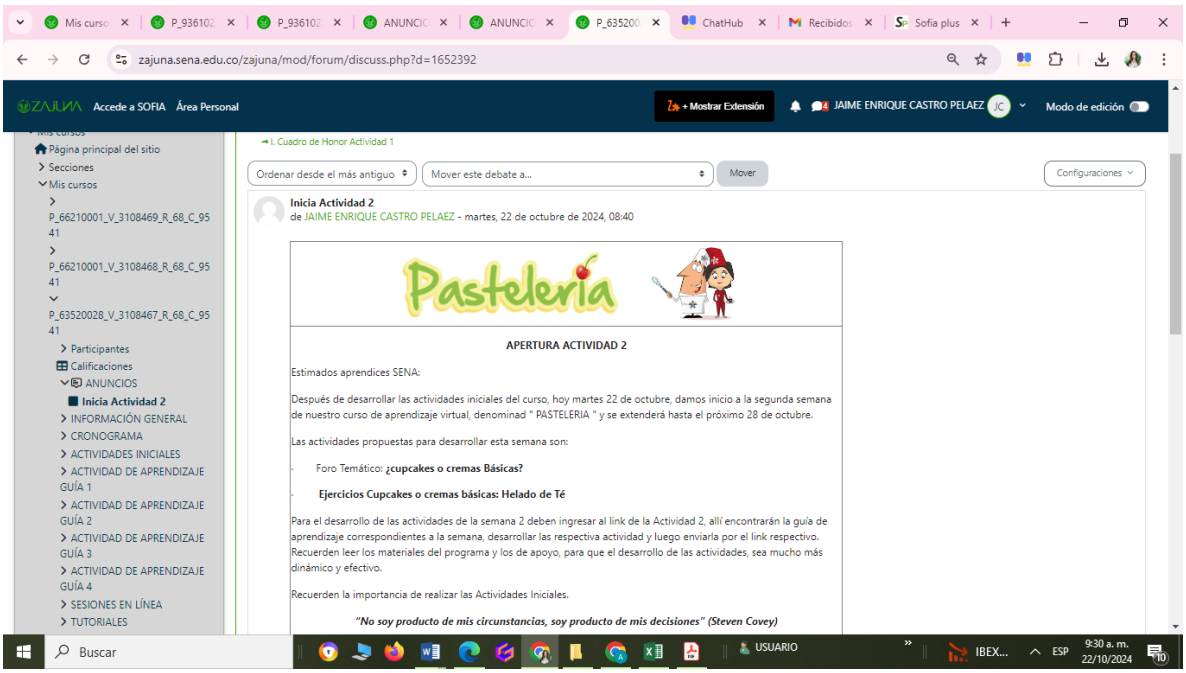
5.4.4 Anuncio Finaliza Actividad 1



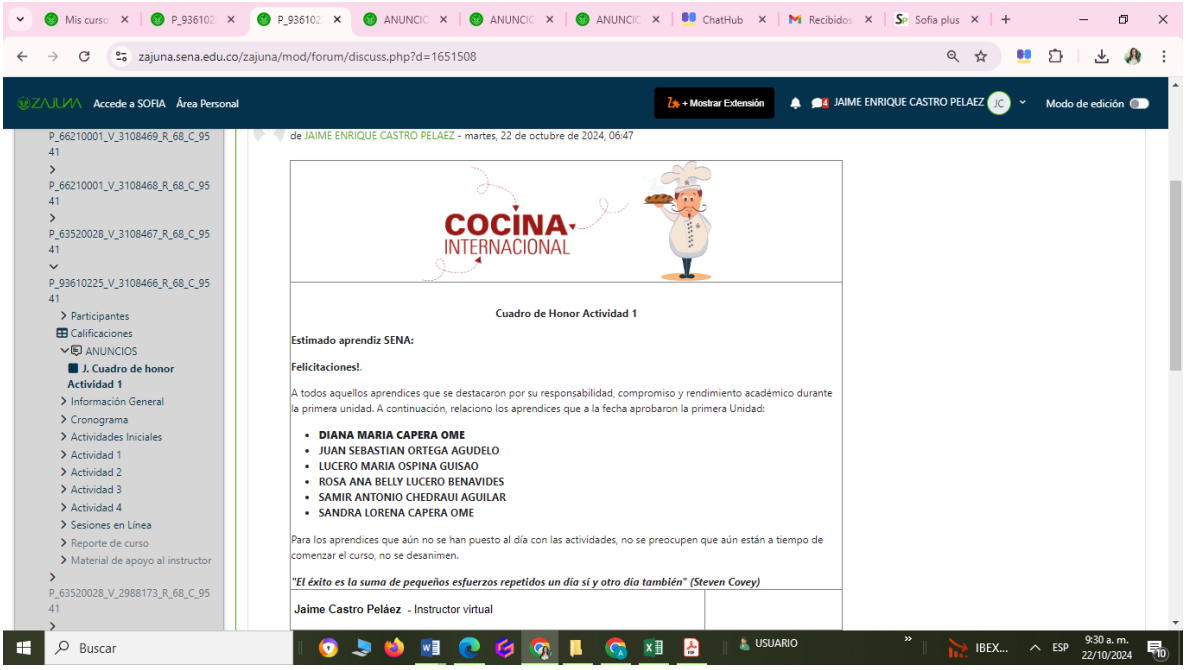


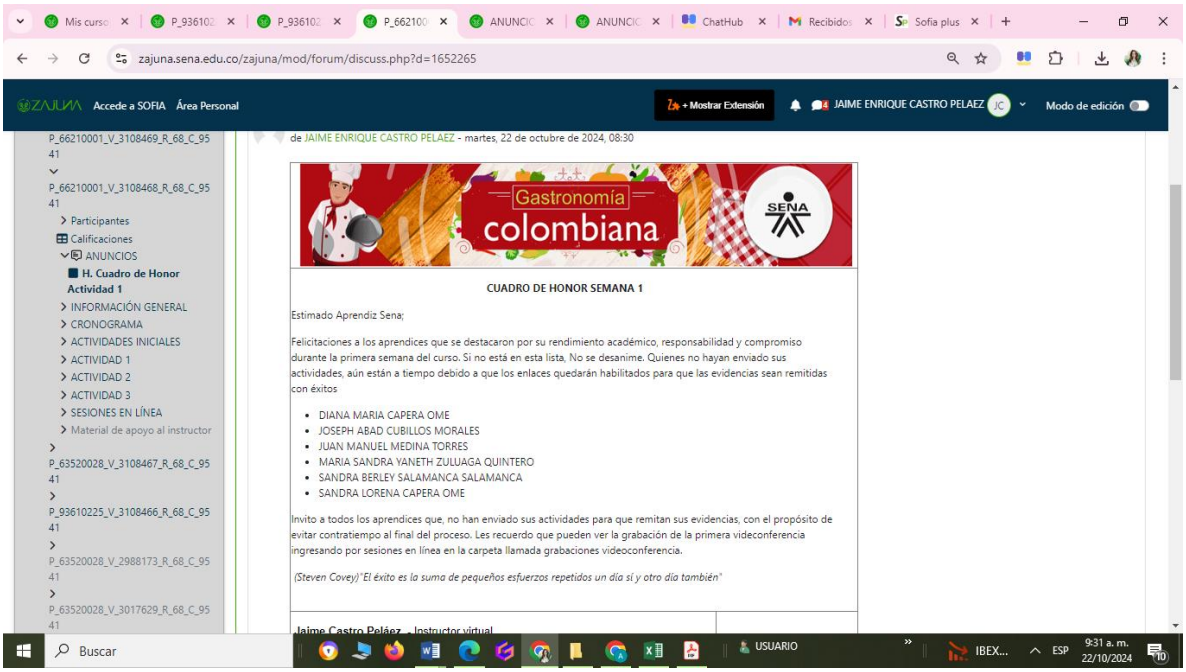
5.4.5 Anuncio Inicia Actividad 2

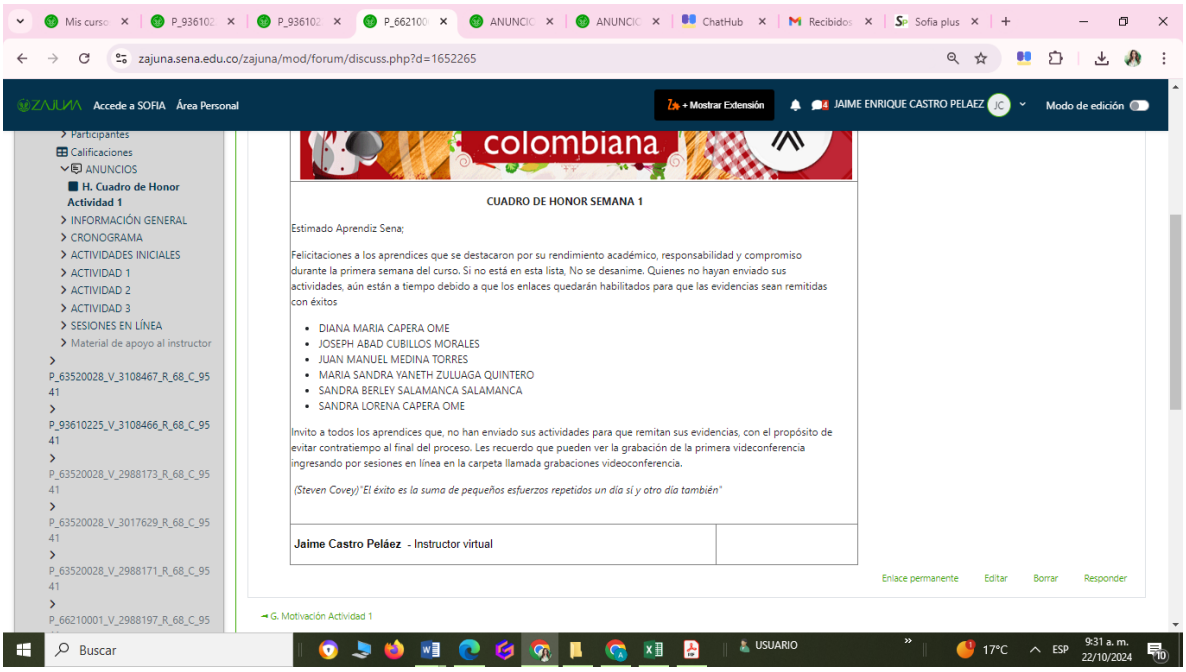


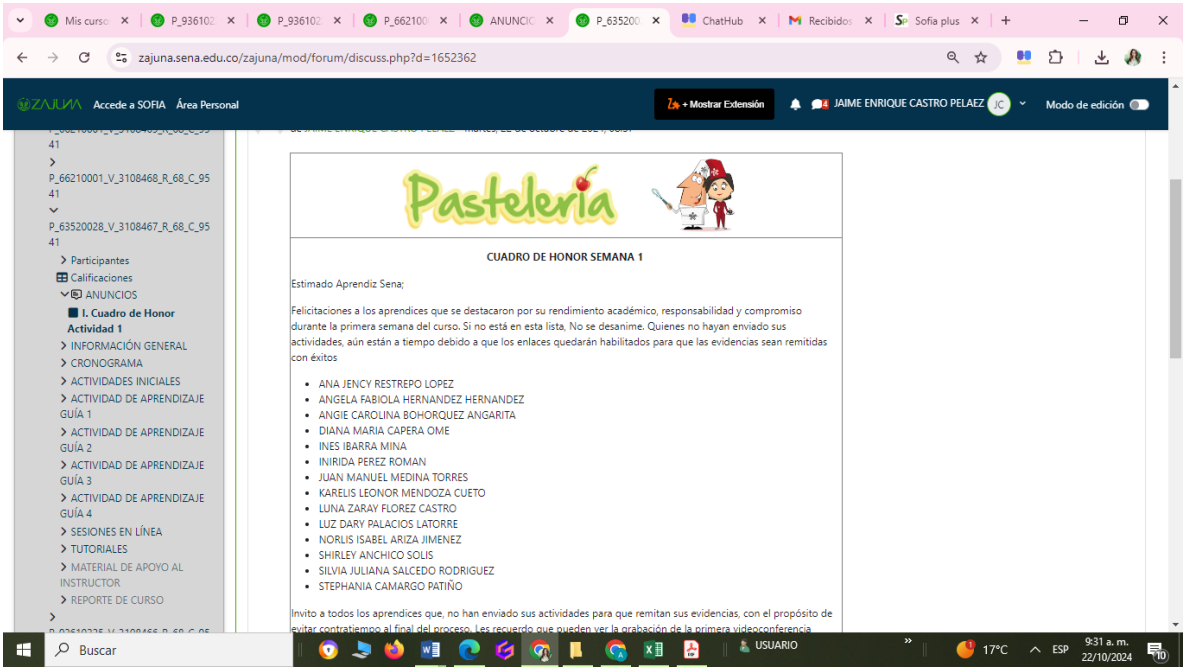


5.4.6 Anuncio Cuadro De Honor Actividad 1





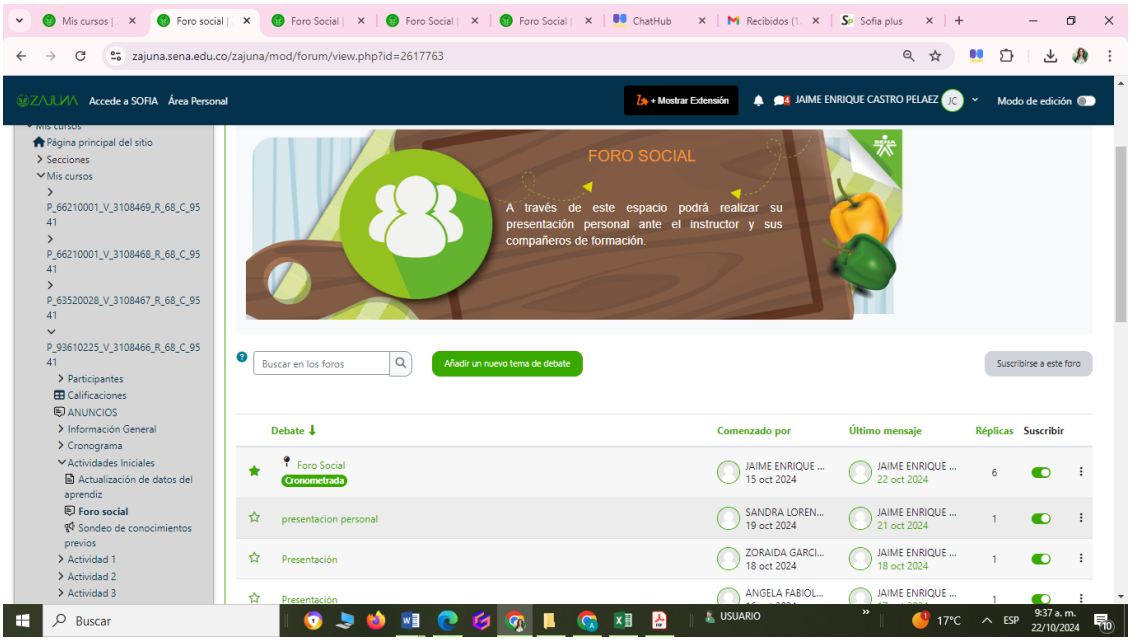

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=1652265
Accede a SOFIA
Área Personal
+ Mostrar Extensión
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
colombiana
CUADRO DE HONOR SEMANA 1
Estimado Aprendiz Sena;
Felicitaciones a los aprendices que se destacaron por su rendimiento académico, responsabilidad y compromiso durante la primera semana del curso. Si no está en esta lista, No se desanime. Quienes no hayan enviado sus actividades, aún están a tiempo debido a que los enlaces quedarán habilitados para que las evidencias sean remitidas con éxitos
DIANA MARIA CAPERA OME
JOSEPH ABAD CUBILLOS MORALES
JUAN MANUEL MEDINA TORRES
MARIA SANDRA YANETH ZULUAGA QUINTERO
SANDRA BERLEY SALAMANCA SALAMANCA
SANDRA LORENA CAPERA OME
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. Les recuerdo que pueden ver la grabación de la primera videconferencia ingresando por sesiones en línea en la carpeta llamada grabaciones videoconferencia.
(Steven Covey)"El éxito es la suma de pequeños esfuerzos repetidos un día sí y otro día también"
Jaime Castro Peláez - Instructor virtual
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
G. Motivación Actividad 1
Buscar
USUARIO
17°C
ESP
9:31 a. m.
22/10/2024

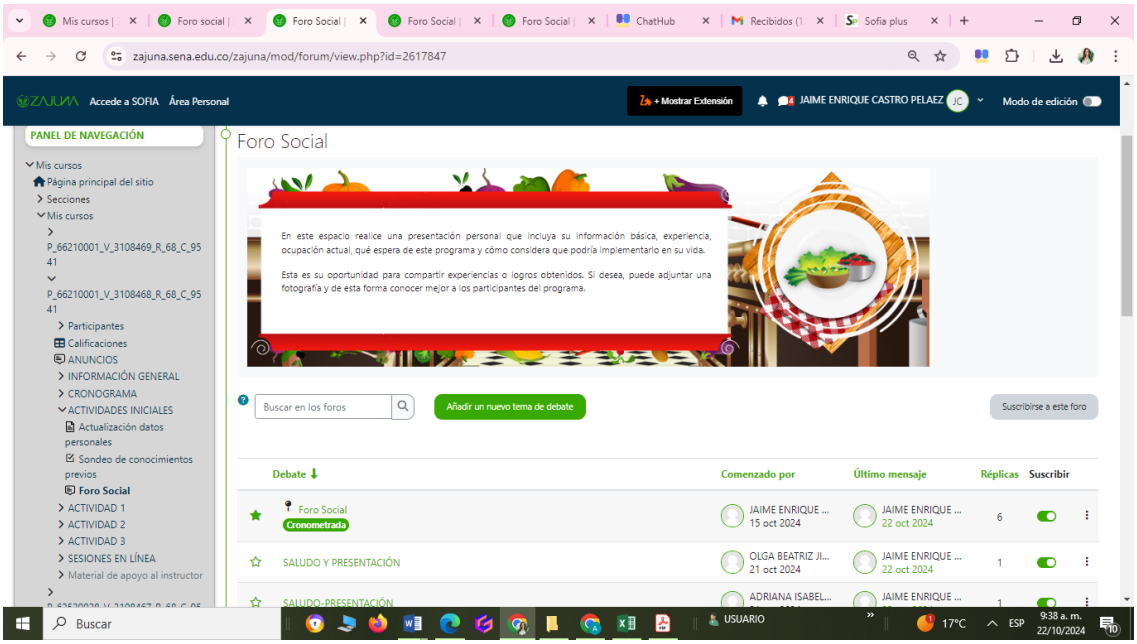

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=1652362
Accede a SOFIA
Área Personal
+ Mostrar Extensión
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
Pastelería
CUADRO DE HONOR SEMANA 1
Estimado Aprendiz Sena;
Felicitaciones a los aprendices que se destacaron por su rendimiento académico, responsabilidad y compromiso durante la primera semana del curso. Si no está en esta lista, No se desanime. Quienes no hayan enviado sus actividades, aún están a tiempo debido a que los enlaces quedarán habilitados para que las evidencias sean remitidas con éxitos
ANA JENCY RESTREPO LOPEZ
ANGELA FABIOLA HERNANDEZ HERNANDEZ
ANGIE CAROLINA BOHORQUEZ ANGARITA
DIANA MARIA CAPERA OME
INES IBARRA MINA
INIRIDA PEREZ ROMAN
JUAN MANUEL MEDINA TORRES
KARELIS LEONOR MENDOZA CUETO
LUNA ZARAY FLOREZ CASTRO
LUZ DARY PALACIOS LATORRE
NORLIS ISABEL ARIZA JIMENEZ
SHIRLEY ANCHICO SOLIS
SILVIA JULIANA SALCEDO RODRIGUEZ
STEPHANIA CAMARGO PATIÑO
Invito a todos los aprendices que, no han enviado sus actividades para que remitan sus evidencias, con el propósito de
Buscar
USUARIO
17°C
ESP
9:31 a. m.
22/10/2024

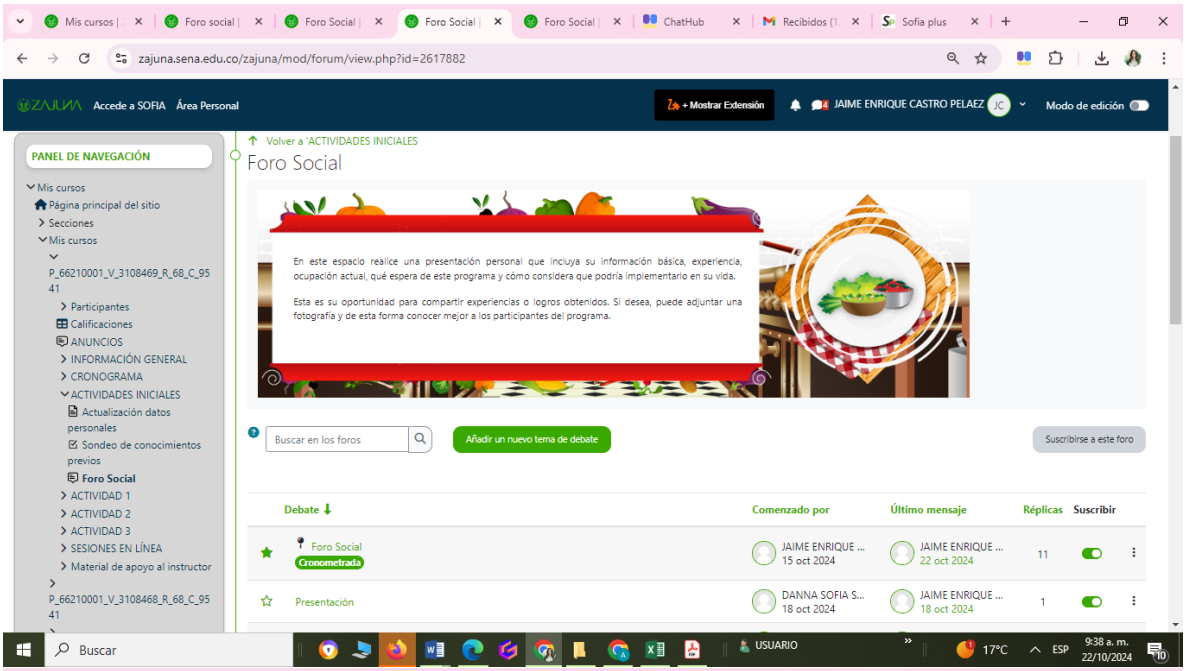
Anexo 5.5 Estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación

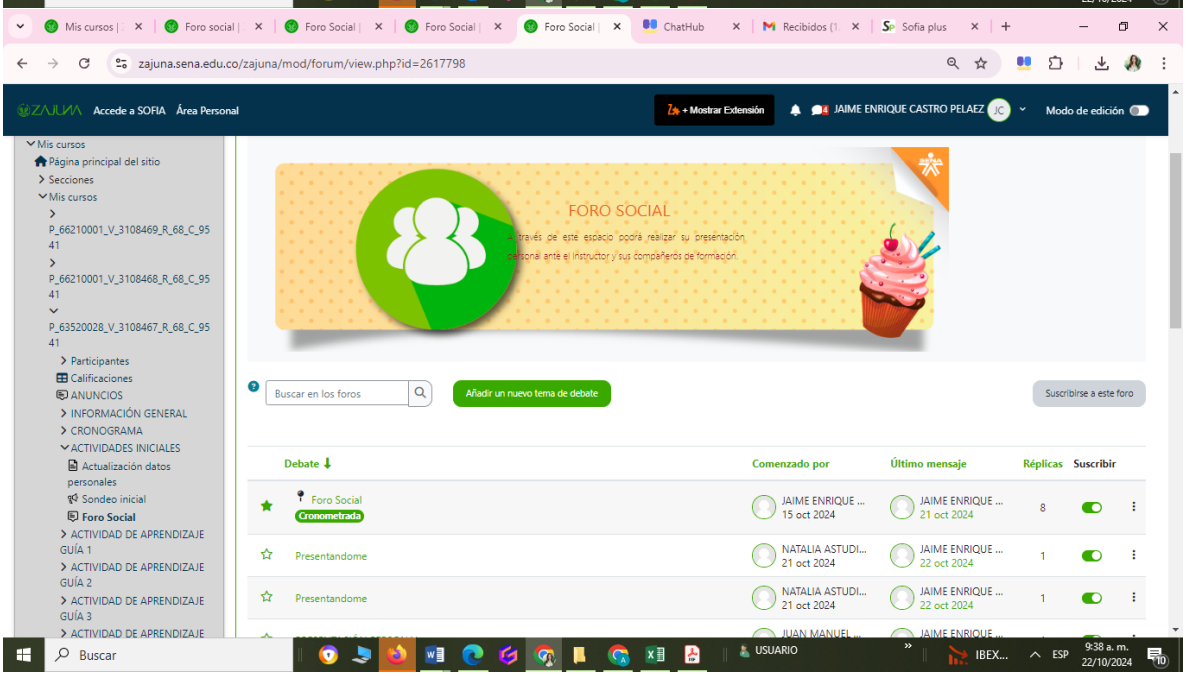
De acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad

5.5.1 Apertura Foros – Foro Social

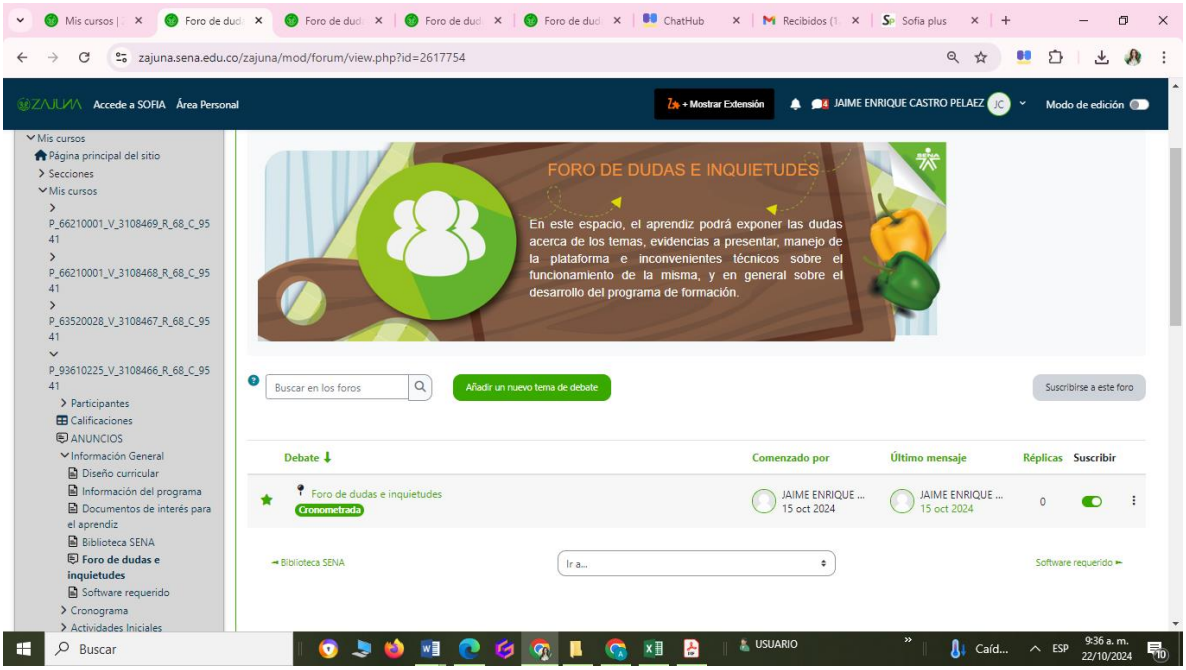


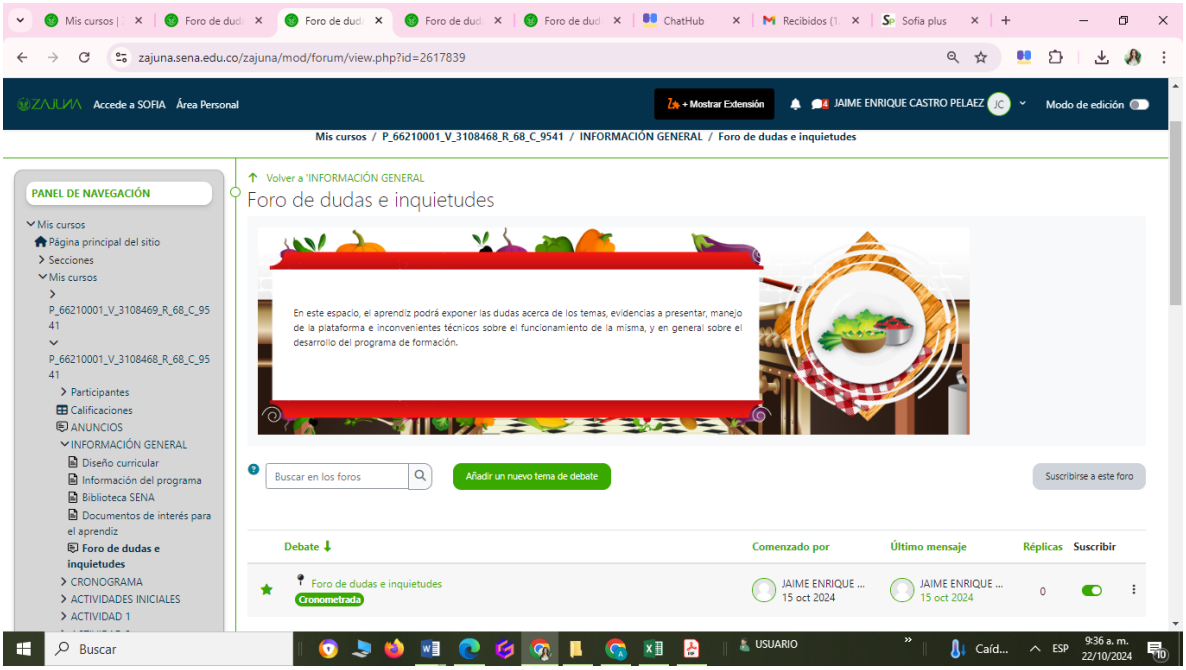


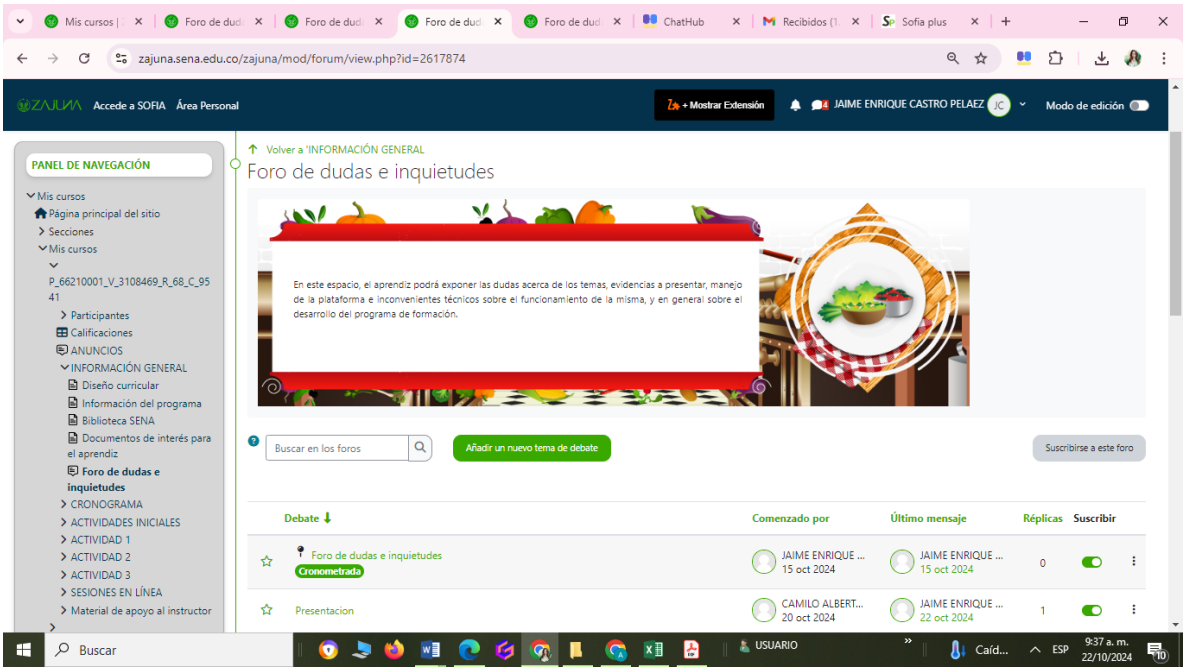

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=2617882
Accede a SOFIA
Área Personal
+ Mostrar Extensión
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Volver a 'ACTIVIDADES INICIALES
Foro Social
En este espacio realice una presentación personal que incluya su información básica, experiencia, ocupación actual, qué espera de este programa y cómo considera que podría implementarlo en su vida.
Esta es su oportunidad para compartir experiencias o logros obtenidos. Si desea, puede adjuntar una fotografía y de esta forma conocer mejor a los participantes del programa.
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Suscribirse a este foro
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir
Foro Social
Cronometrada
JAIME ENRIQUE ...
15 oct 2024
JAIME ENRIQUE ...
22 oct 2024
11
Presentación
DANNA SOFIA S...
18 oct 2024
JAIME ENRIQUE ...
18 oct 2024
1
Buscar
USUARIO
17°C
ESP
9:38 a. m.
22/10/2024

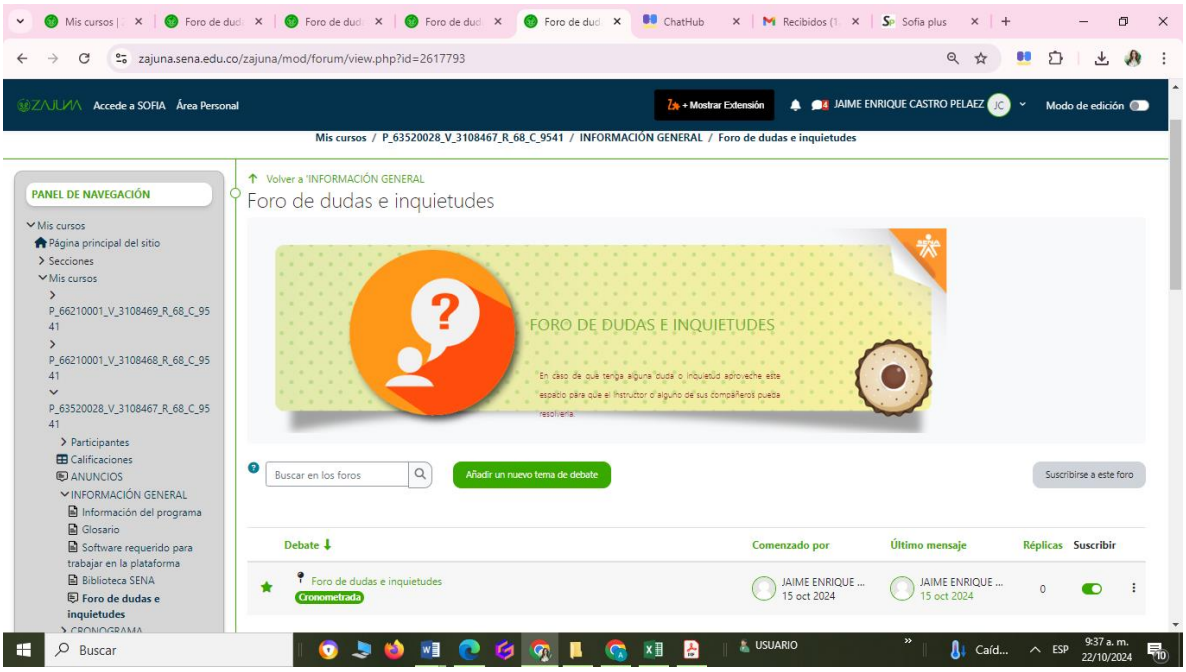

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=2617798
Accede a SOFIA
Área Personal
+ Mostrar Extensión
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
FORO SOCIAL
A través de este espacio podrá realizar su presentación personal ante el instructor y sus compañeros de formación
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Suscribirse a este foro
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir
Foro Social
Cronometrada
JAIME ENRIQUE ...
15 oct 2024
JAIME ENRIQUE ...
21 oct 2024
8
Presentandome
NATALIA ASTUDI...
21 oct 2024
JAIME ENRIQUE ...
22 oct 2024
1
Buscar
USUARIO
IBEX...
ESP
9:38 a. m.
22/10/2024

5.5.2 Apertura Foros Dudas

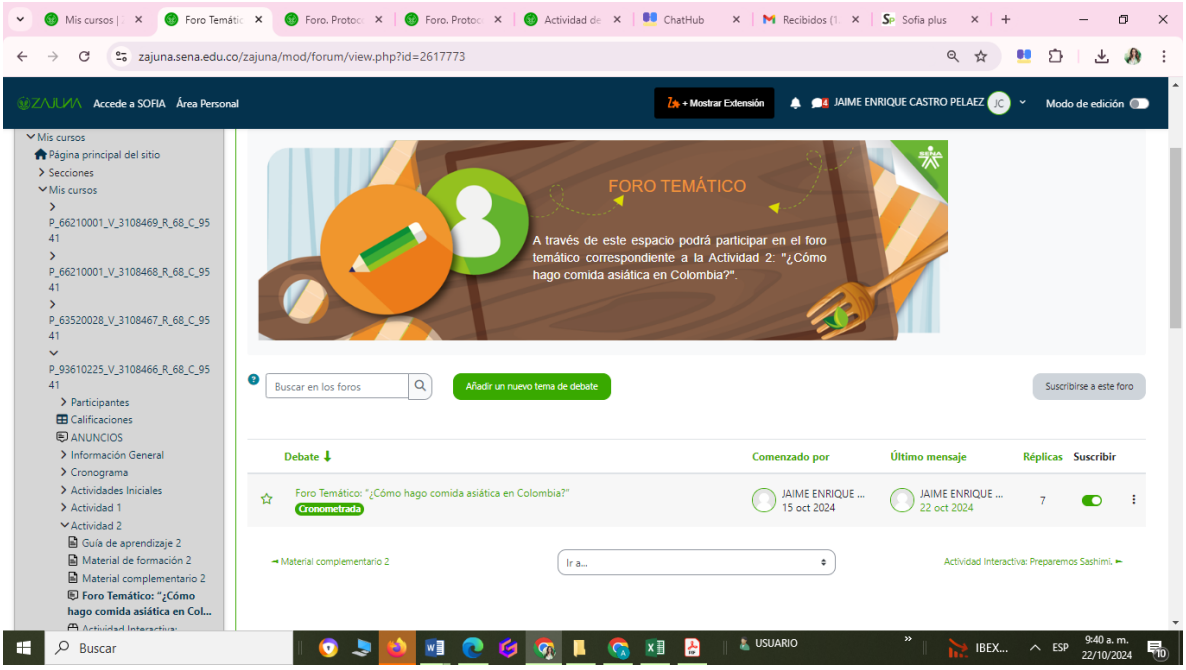


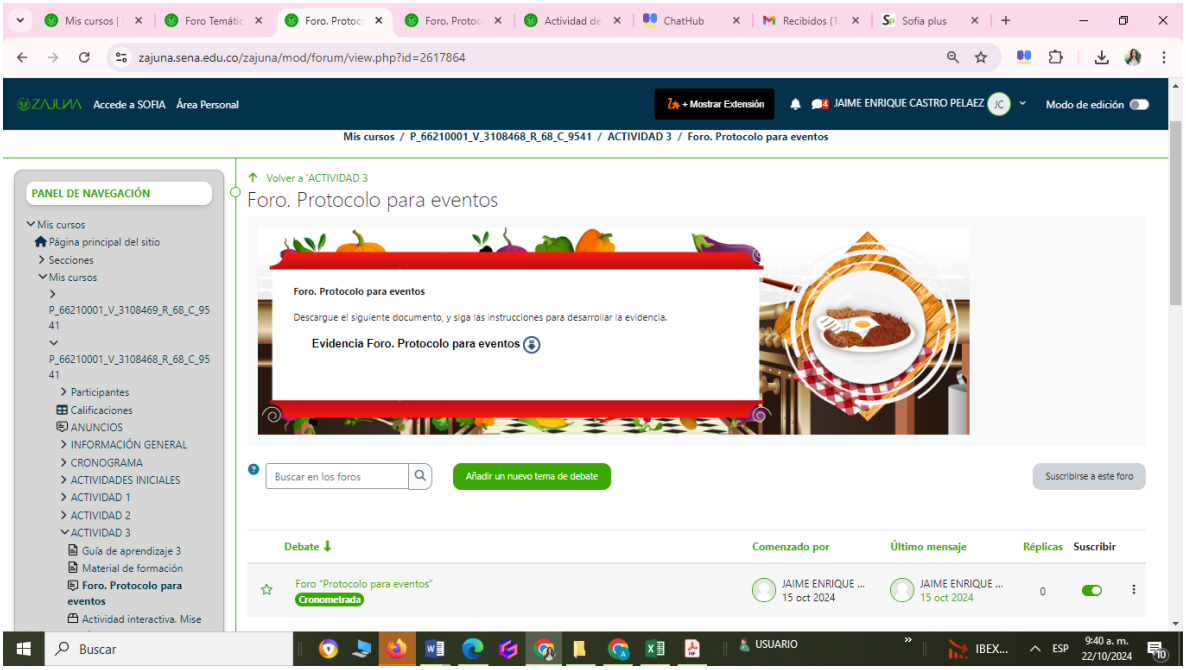


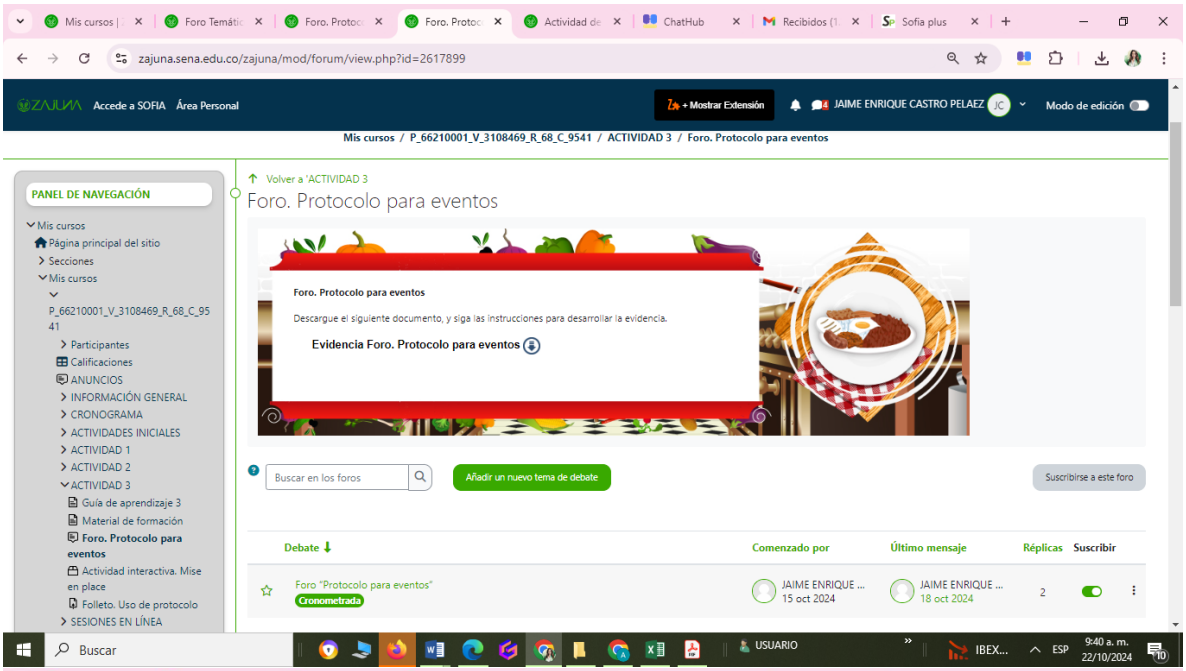

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=2617874
Accede a SOFIA
Área Personal
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Volver a 'INFORMACIÓN GENERAL
Foro de dudas e inquietudes
En este espacio, el aprendiz podrá exponer las dudas acerca de los temas, evidencias a presentar, manejo de la plataforma e inconvenientes técnicos sobre el funcionamiento de la misma, y en general sobre el desarrollo del programa de formación.
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Suscribirse a este foro
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir
Foro de dudas e inquietudes
Cronometrada
JAIME ENRIQUE ...
15 oct 2024
0
Presentacion
CAMILO ALBERT...
20 oct 2024
1
Buscar
USUARIO
ESP
9:37 a. m.
22/10/2024

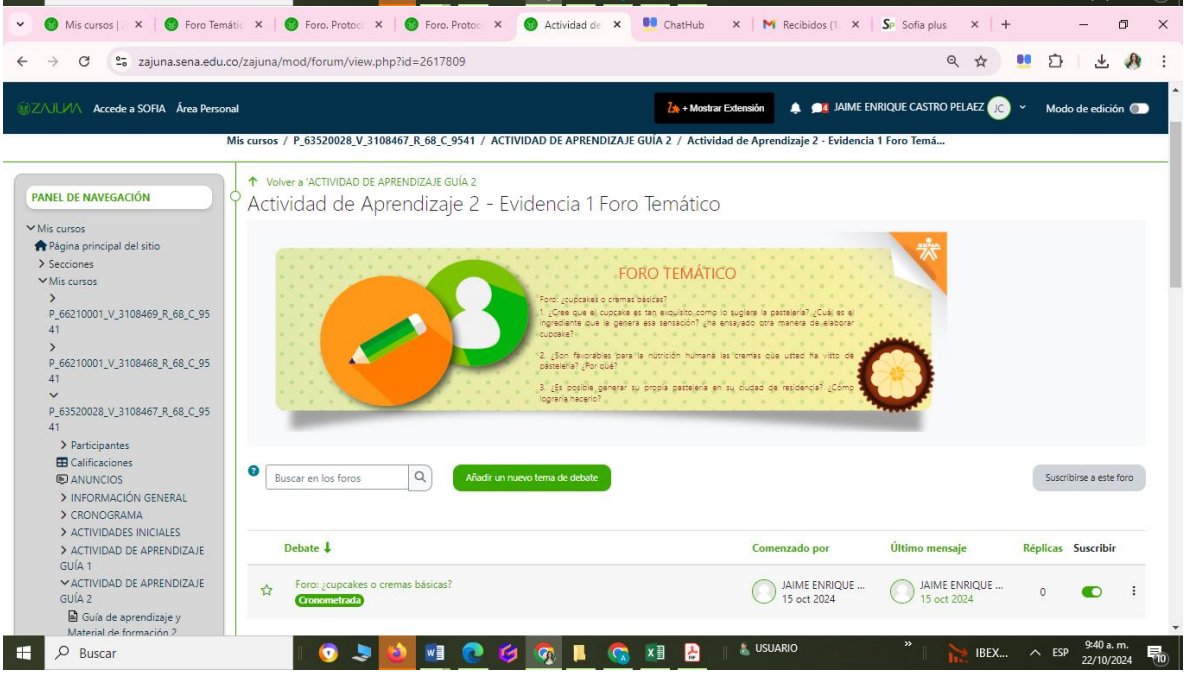

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=2617793
Accede a SOFIA
Área Personal
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
Mis cursos / P_63520028_V_3108467_R_68_C_9541 / INFORMACIÓN GENERAL / Foro de dudas e inquietudes
PANEL DE NAVEGACIÓN
Volver a 'INFORMACIÓN GENERAL
Foro de dudas e inquietudes
FORO DE DUDAS E INQUIETUDES
En caso de que tenga alguna duda o inquietud aproveche este espacio para que el instructor o alguno de sus compañeros pueda resolverla
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Suscribirse a este foro
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir
Foro de dudas e inquietudes
Cronometrada
JAIME ENRIQUE ...
15 oct 2024
0
Buscar
USUARIO
ESP
9:37 a. m.
22/10/2024

5.5.3 Foro Temático





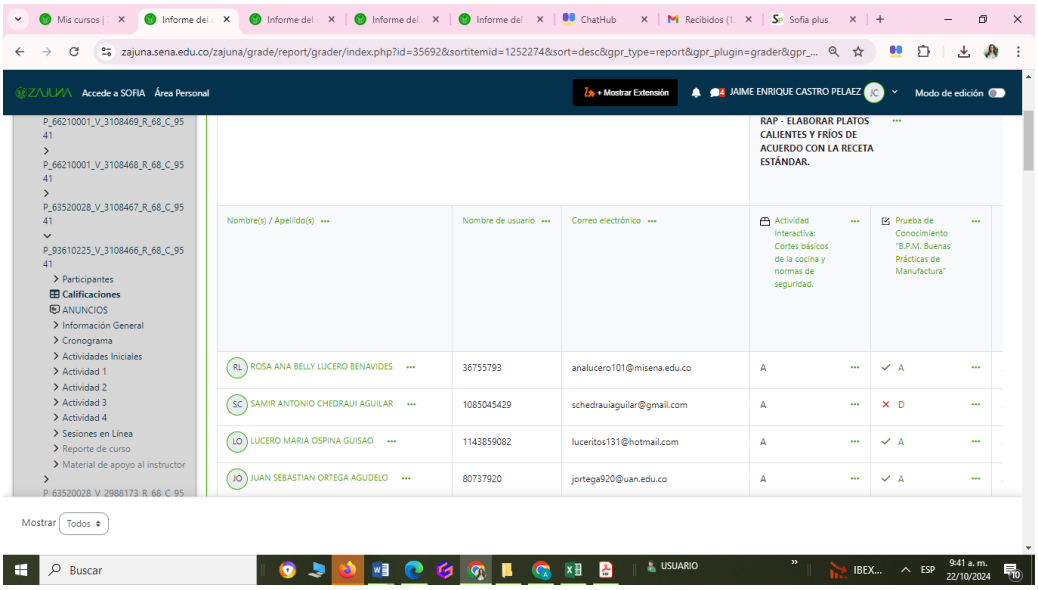

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=2617899
Accede a SOFIA
Área Personal
Mostrar Extensión
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
Mis cursos / P_66210001_V_3108469_R_68_C_9541 / ACTIVIDAD 3 / Foro. Protocolo para eventos
PANEL DE NAVEGACIÓN
Volver a 'ACTIVIDAD 3
Foro. Protocolo para eventos
Foro. Protocolo para eventos
Descargue el siguiente documento, y siga las instrucciones para desarrollar la evidencia.
Evidencia Foro. Protocolo para eventos
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Suscribirse a este foro
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir
Foro "Protocolo para eventos"
Cronometrada
JAIME ENRIQUE ...
15 oct 2024
JAIME ENRIQUE ...
18 oct 2024
2
Buscar
USUARIO
IBEX...
ESP
9:40 a. m.
22/10/2024

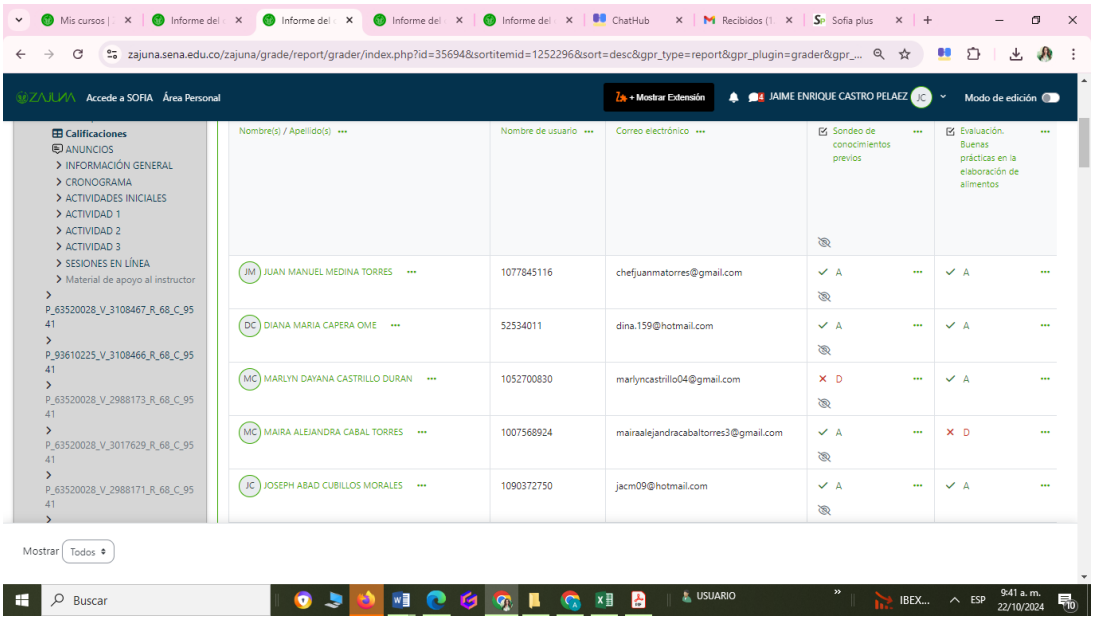

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=2617809
Accede a SOFIA
Área Personal
Mostrar Extensión
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
Mis cursos / P_63520028_V_3108467_R_68_C_9541 / ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 2 / Actividad de Aprendizaje 2 - Evidencia 1 Foro Temá...
PANEL DE NAVEGACIÓN
Volver a 'ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE GUÍA 2
Actividad de Aprendizaje 2 - Evidencia 1 Foro Temático
FORO TEMÁTICO
Foro: ¿cupcakes o cremas básicas?
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Suscribirse a este foro
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir
Foro: ¿cupcakes o cremas básicas?
Cronometrada
JAIME ENRIQUE ...
15 oct 2024
JAIME ENRIQUE ...
15 oct 2024
0
Buscar
USUARIO
IBEX...
ESP
9:40 a. m.
22/10/2024

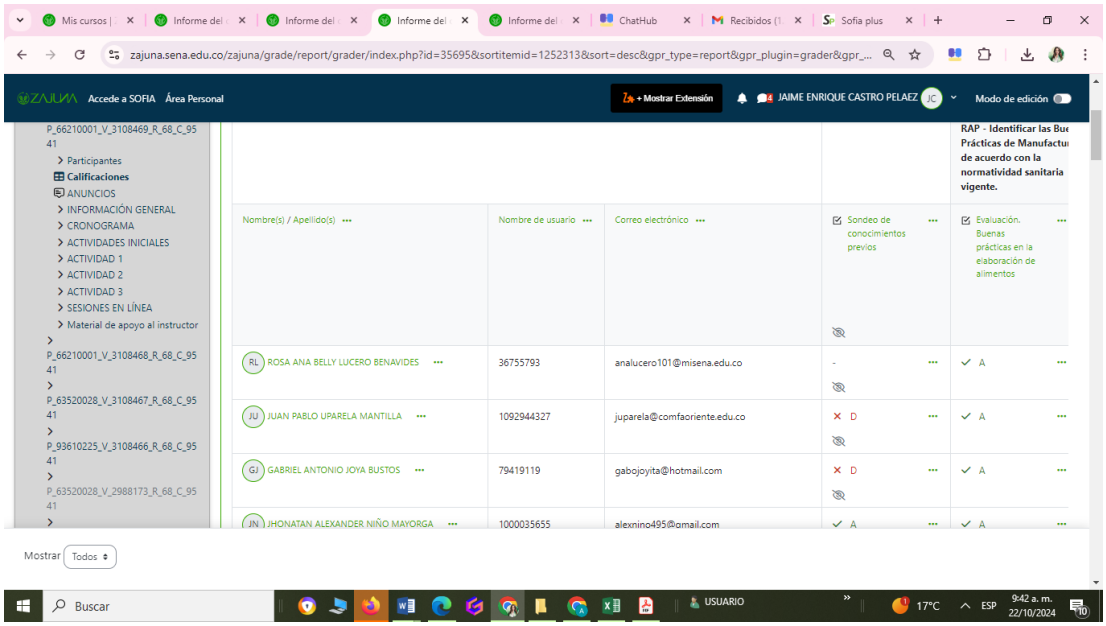
Anexo 5.6 Juicios valorativos sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa

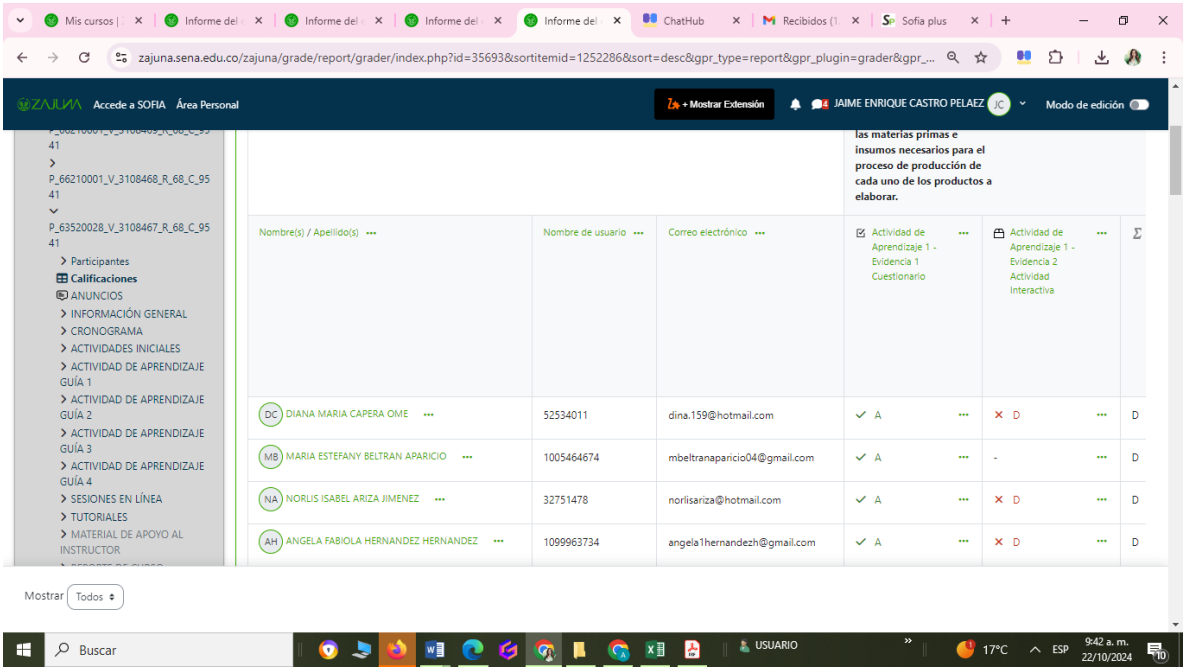
Juicios adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.

5.6.1 Adecuación Centro de Calificaciones

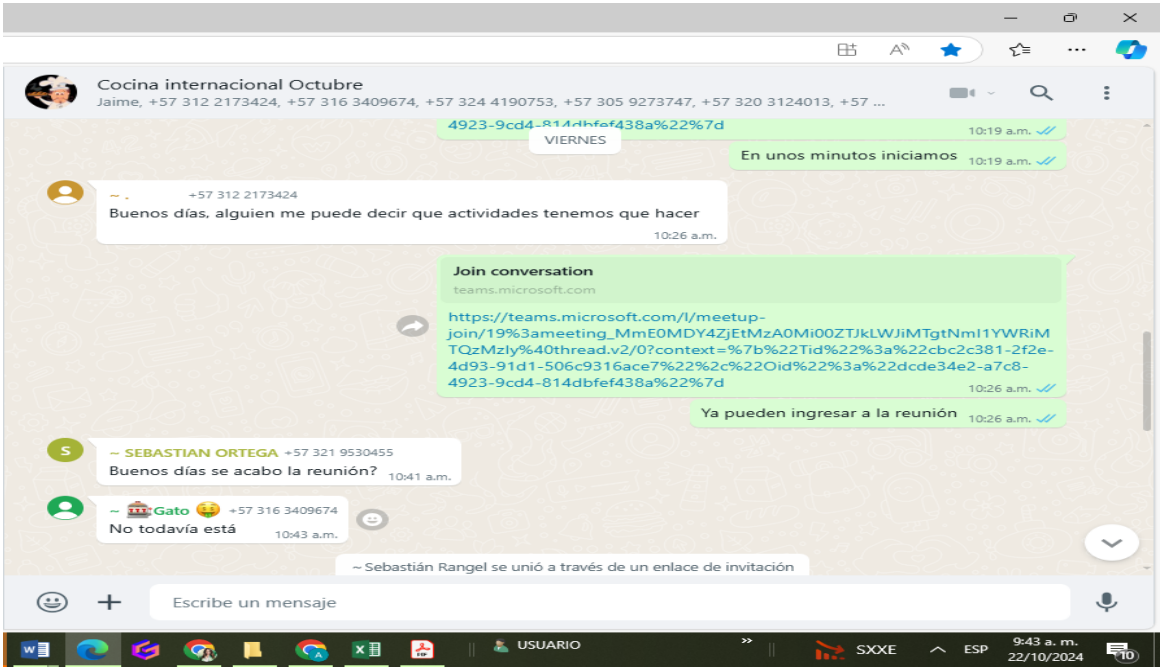


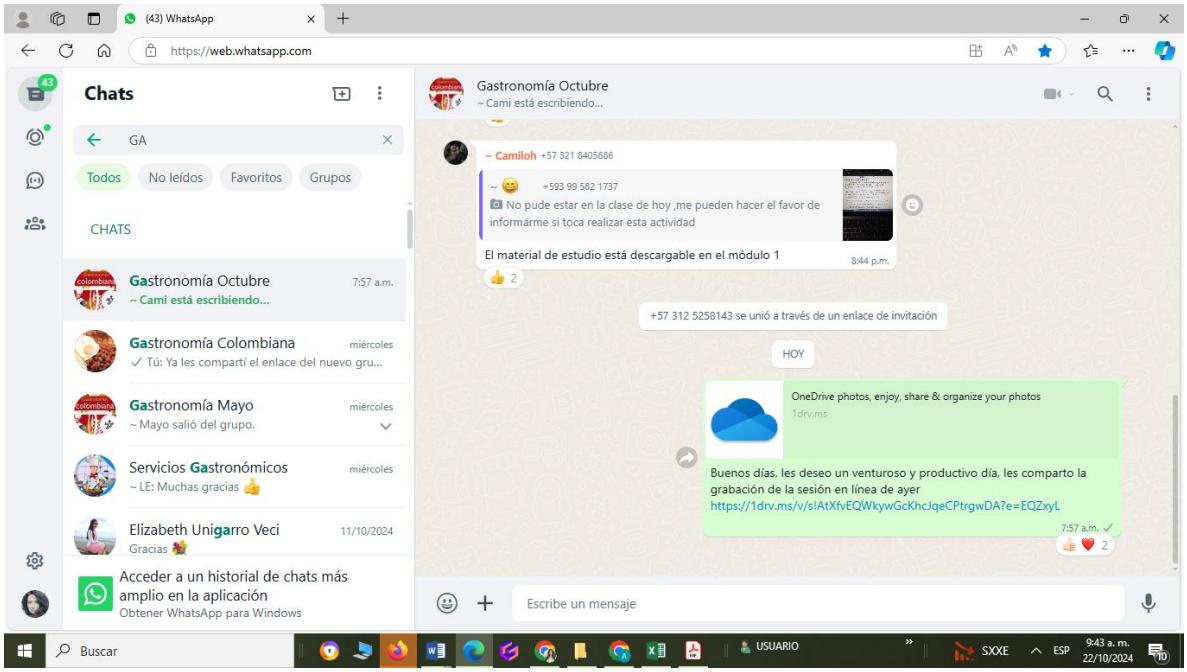


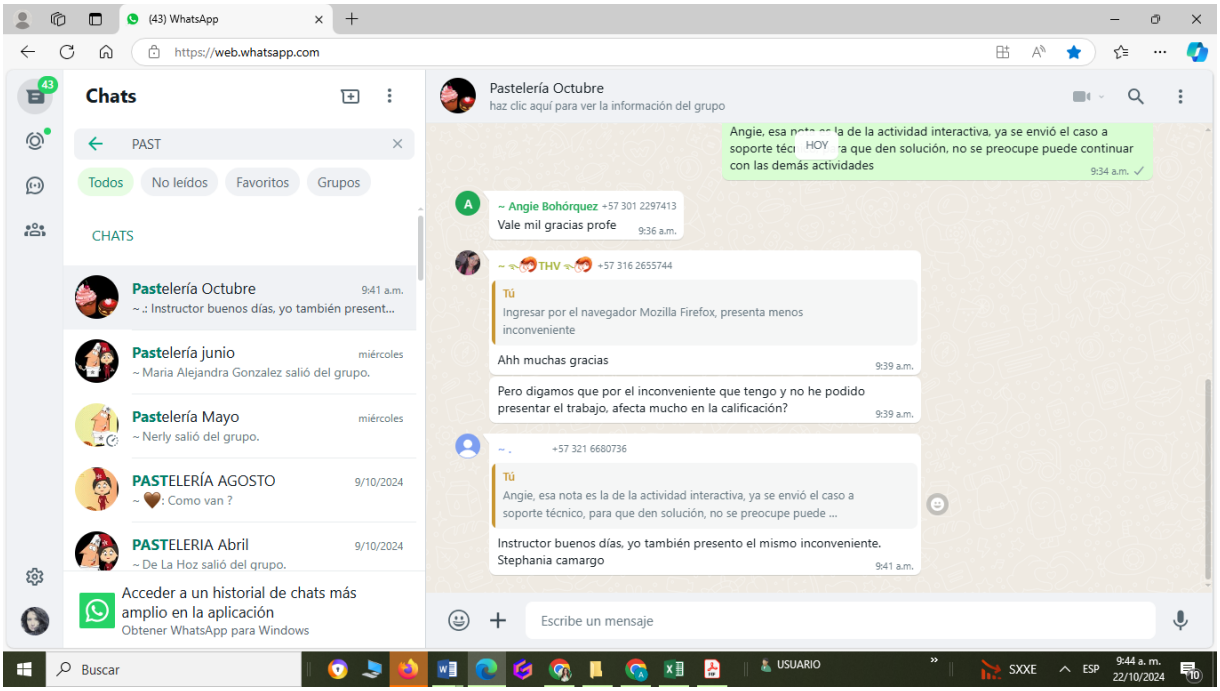

Accede a SOFIA
Área Personal
+ Mostrar Extensión
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
Nombre(s) / Apellido(s)
Nombre de usuario
Correo electrónico
ROSA ANA BELLY LUCERO BENAVIDES
36755793
analucero101@misena.edu.co
JUAN PABLO UPARELA MANTILLA
1092944327
juparela@comfaoriente.edu.co
GABRIEL ANTONIO JOYA BUSTOS
79419119
gabojoyita@hotmail.com
Mostrar
Todos
Buscar

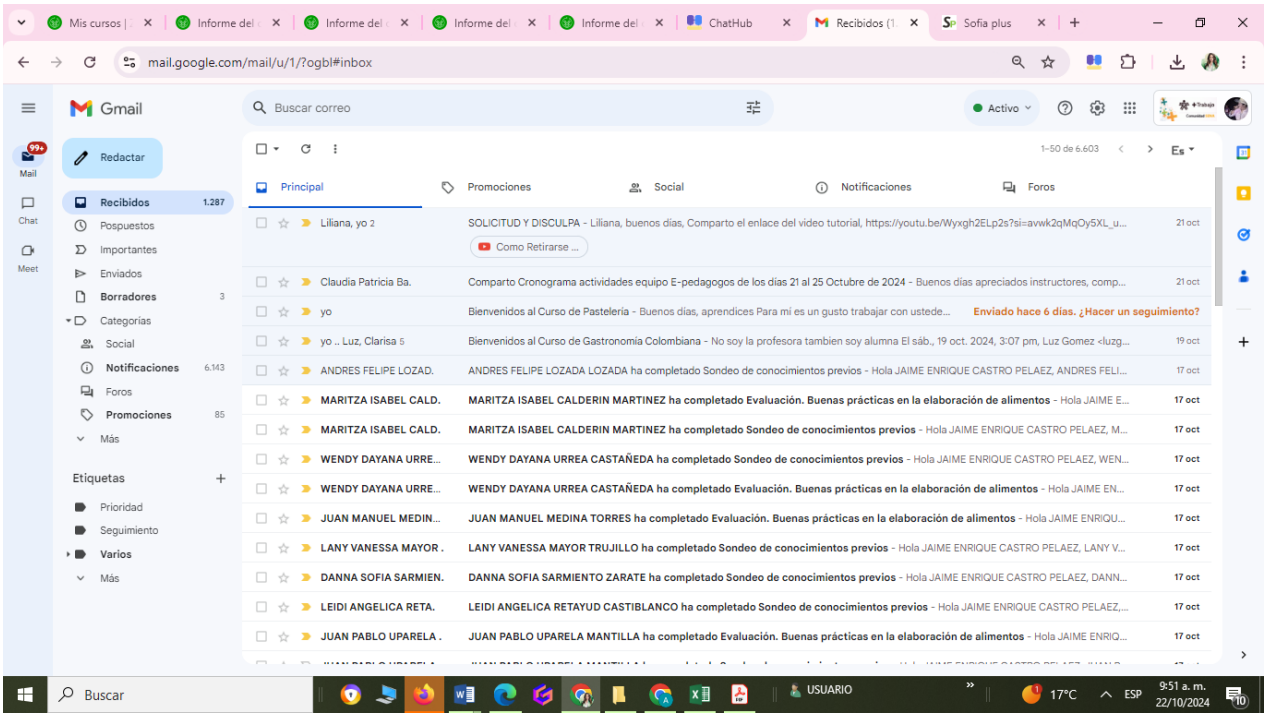

Accede a SOFIA
Área Personal
+ Mostrar Extensión
JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Modo de edición
Nombre(s) / Apellido(s)
Nombre de usuario
Correo electrónico
DIANA MARIA CAPERA OME
52534011
dina.159@hotmail.com
MARIA ESTEFANY BELTRAN APARICIO
1005464674
mbeltranaparicio04@gmail.com
NORLIS ISABEL ARIZA JIMENEZ
32751478
norlisariza@hotmail.com
ANGELA FABIOLA HERNANDEZ HERNANDEZ
1099963734
angela1hernandezh@gmail.com
Mostrar
Todos
Buscar

5.6.2 Interacción con Aprendices



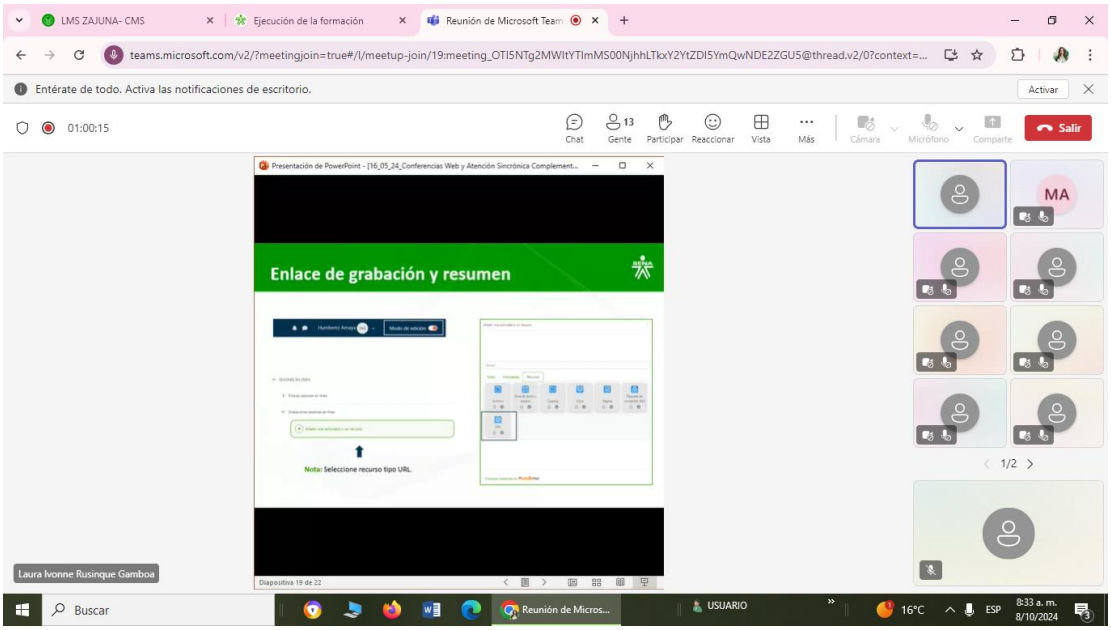


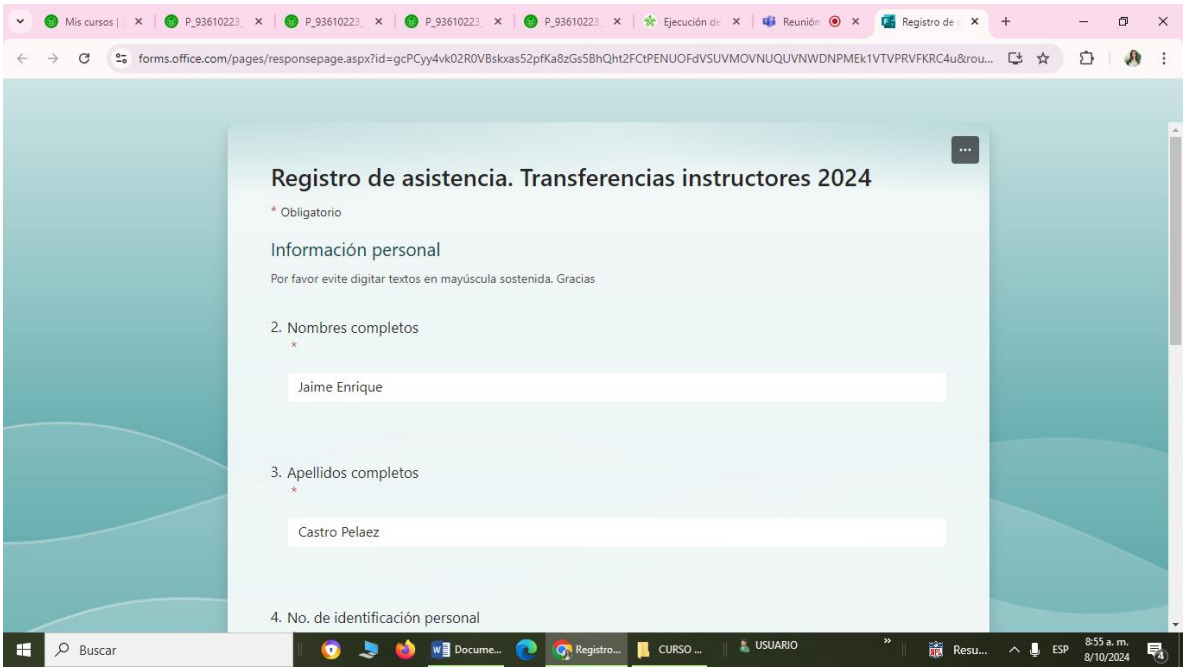

(43) WhatsApp
https://web.whatsapp.com
Chats
PAST
Todos
No leídos
Favoritos
Grupos
CHATS
Pastelería Octubre
9:41 a.m.
~ .: Instructor buenos días, yo también present...
Pastelería junio
miércoles
~ Maria Alejandra Gonzalez salió del grupo.
Pastelería Mayo
miércoles
~ Nerly salió del grupo.
PASTELERÍA AGOSTO
9/10/2024
~ : Como van ?
PASTELERIA Abril
9/10/2024
~ De La Hoz salió del grupo.
Acceder a un historial de chats más amplio en la aplicación
Obtener WhatsApp para Windows
Pastelería Octubre
haz clic aquí para ver la información del grupo
HOY
Angie, esa nota es la de la actividad interactiva, ya se envió el caso a soporte téc... a que den solución, no se preocupe puede continuar con las demás actividades
9:34 a.m.
~ Angie Bohórquez +57 301 2297413
Vale mil gracias profe
9:36 a.m.
~ THV +57 316 2655744
Tú
Ingresar por el navegador Mozilla Firefox, presenta menos inconveniente
Ahh muchas gracias
9:39 a.m.
Pero digamos que por el inconveniente que tengo y no he podido presentar el trabajo, afecta mucho en la calificación?
9:39 a.m.
~ . +57 321 6680736
Tú
Angie, esa nota es la de la actividad interactiva, ya se envió el caso a soporte técnico, para que den solución, no se preocupe puede ...
Instructor buenos días, yo también presento el mismo inconveniente.
Stephania camargo
9:41 a.m.
Escribe un mensaje
Buscar
USUARIO
SXXE
ESP
9:44 a.m.
22/10/2024

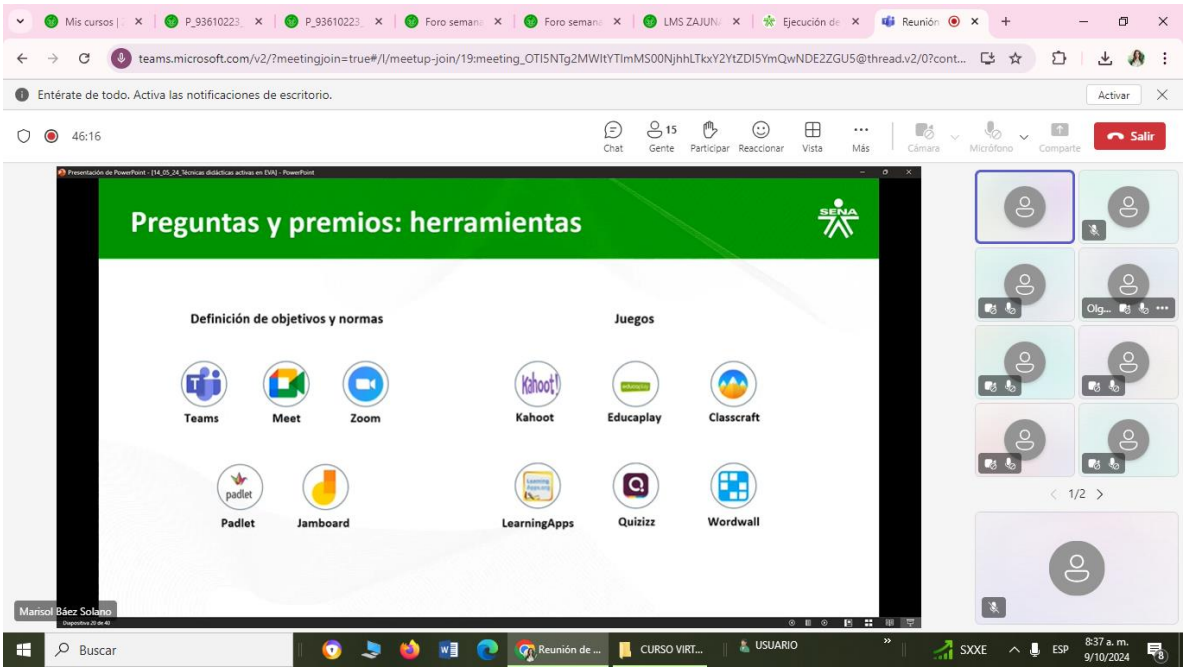

Mis cursos
Informe del
ChatHub
Recibidos
Sofia plus
mail.google.com/mail/u/1/?ogbl#inbox
Gmail
Buscar correo
Activo
Redactar
Recibidos 1.287
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 3
Categorías
Social
Notificaciones 6.143
Foros
Promociones 85
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
Más
1–50 de 6.603
Principal
Promociones
Social
Notificaciones
Foros
Liliana, yo 2
SOLICITUD Y DISCULPA - Liliana, buenos días, Comparto el enlace del video tutorial, https://youtu.be/Wyxgh2ELp2s?si=avwk2qMqOy5XL_u...
21 oct
Como Retirarse ...
Claudia Patricia Ba.
Comparto Cronograma actividades equipo E-pedagogos de los días 21 al 25 Octubre de 2024 - Buenos días apreciados instructores, comp...
21 oct
yo
Bienvenidos al Curso de Pastelería - Buenos días, aprendices Para mí es un gusto trabajar con ustede...
Enviado hace 6 días. ¿Hacer un seguimiento?
yo .. Luz, Clarisa 5
Bienvenidos al Curso de Gastronomía Colombiana - No soy la profesora tambien soy alumna El sáb., 19 oct. 2024, 3:07 pm, Luz Gomez <luzg...
19 oct
ANDRES FELIPE LOZAD.
ANDRES FELIPE LOZADA LOZADA ha completado Sondeo de conocimientos previos - Hola JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ, ANDRES FELI...
17 oct
MARITZA ISABEL CALD.
MARITZA ISABEL CALDERIN MARTINEZ ha completado Evaluación. Buenas prácticas en la elaboración de alimentos - Hola JAIME E...
17 oct
MARITZA ISABEL CALD.
MARITZA ISABEL CALDERIN MARTINEZ ha completado Sondeo de conocimientos previos - Hola JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ, M...
17 oct
WENDY DAYANA URRE...
WENDY DAYANA URREA CASTAÑEDA ha completado Sondeo de conocimientos previos - Hola JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ, WEN...
17 oct
WENDY DAYANA URRE...
WENDY DAYANA URREA CASTAÑEDA ha completado Evaluación. Buenas prácticas en la elaboración de alimentos - Hola JAIME EN...
17 oct
JUAN MANUEL MEDIN...
JUAN MANUEL MEDINA TORRES ha completado Evaluación. Buenas prácticas en la elaboración de alimentos - Hola JAIME ENRIQU...
17 oct
LANY VANESSA MAYOR .
LANY VANESSA MAYOR TRUJILLO ha completado Sondeo de conocimientos previos - Hola JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ, LANY V...
17 oct
DANNA SOFIA SARMIEN.
DANNA SOFIA SARMIENTO ZARATE ha completado Sondeo de conocimientos previos - Hola JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ, DANN...
17 oct
LEIDI ANGELICA RETA.
LEIDI ANGELICA RETAYUD CASTIBLANCO ha completado Sondeo de conocimientos previos - Hola JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ,...
17 oct
JUAN PABLO UPARELA .
JUAN PABLO UPARELA MANTILLA ha completado Evaluación. Buenas prácticas en la elaboración de alimentos - Hola JAIME ENRIQ...
17 oct
Buscar
USUARIO
17°C
ESP
9:51 a.m.
22/10/2024

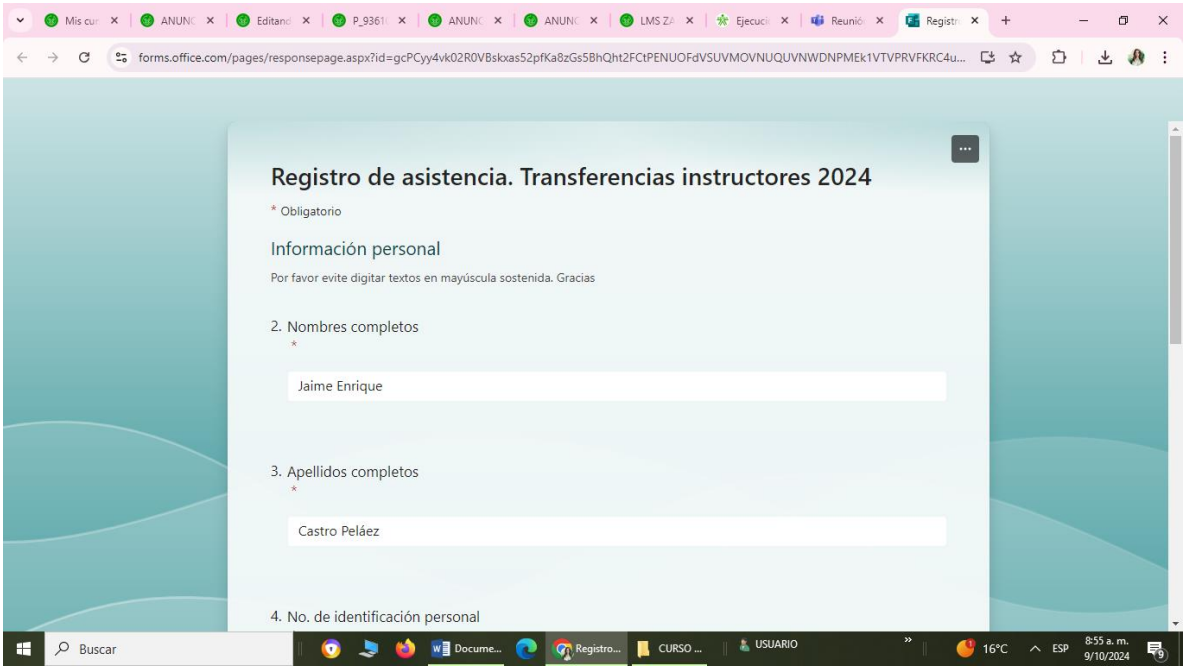
Anexo 5.7 Participacion en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas

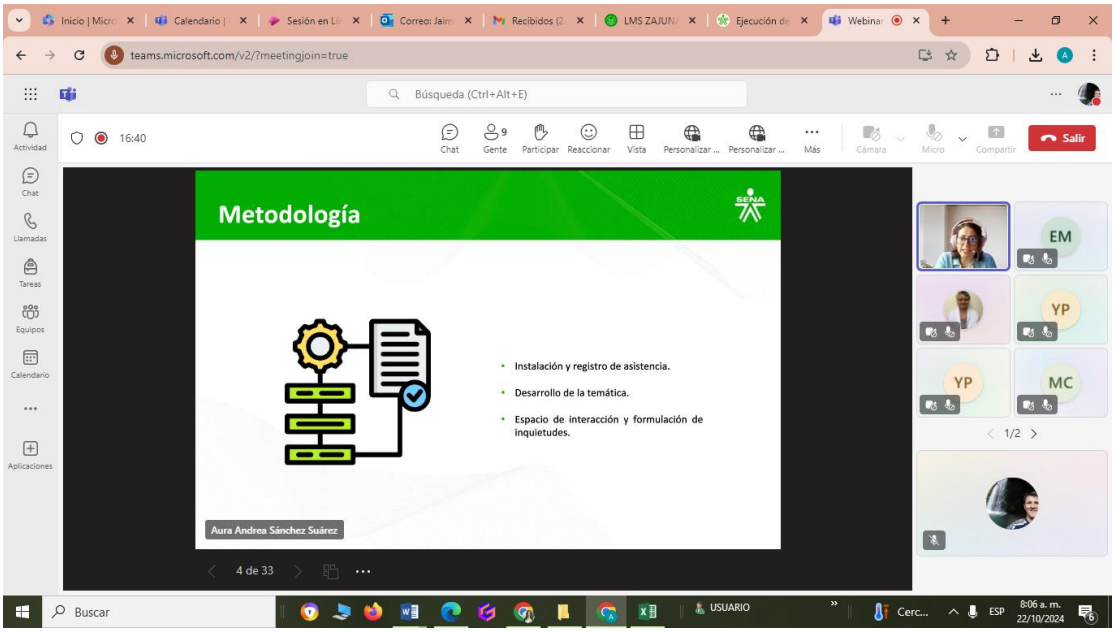
5.7.1 Participación Charlas E-Pedagogos

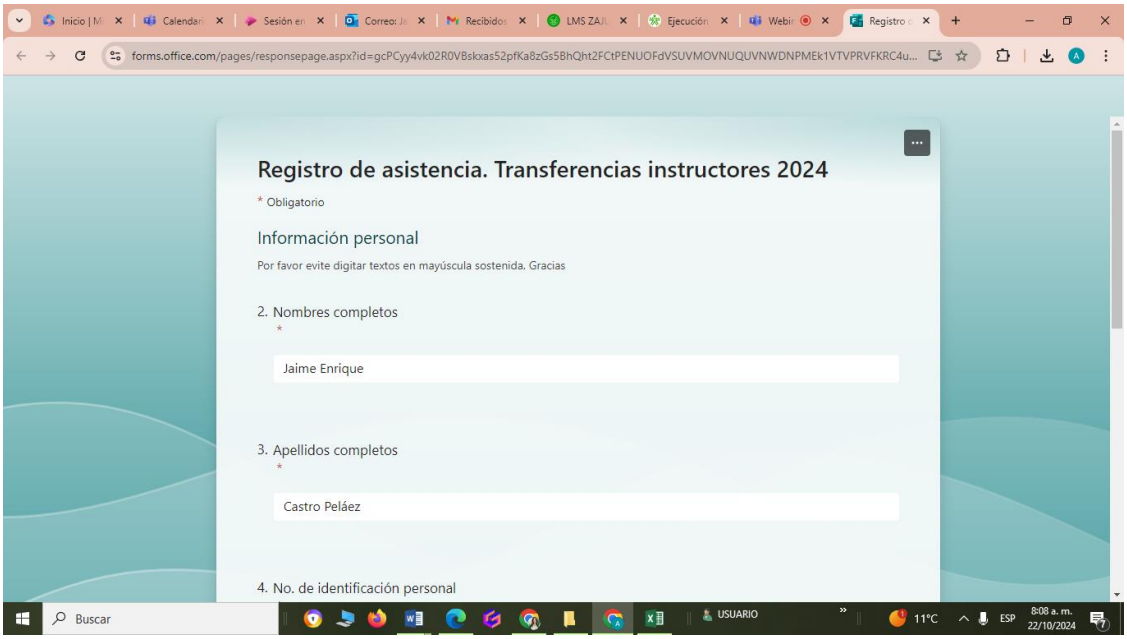





Preguntas y premios: herramientas
Definición de objetivos y normas
Juegos
Teams
Meet
Zoom
Kahoot
Educaplay
Classcraft
Padlet
Jamboard
LearningApps
Quizizz
Wordwall
Marisol Báez Solano


Registro de asistencia. Transferencias instructores 2024
* Obligatorio
Información personal
Por favor evite digitar textos en mayúscula sostenida. Gracias
2. Nombres completos
Jaime Enrique
3. Apellidos completos
Castro Peláez
4. No. de identificación personal





CONTRATISTA- JAIME CASTRO PELÁEZ
CONTRATO 5814799

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/10/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3108469 - GASTRONOMIA COLOMBIANA

• 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

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3082158 - 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

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 18,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3108466 - COCINA INTERNACIONAL.

• 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

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3108467 - 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

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3082151 - 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

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 18,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3082153 - 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

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 18,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3082152 - 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

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 18,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3108468 - GASTRONOMIA COLOMBIANA

• 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

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 176,00

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

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy miércoles 23 de octubre de 2024, a las 12:28:16, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	91488424
Código de Verificación	91488424241023122816

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 256722595

PIB
12:31:38

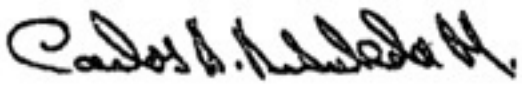
Bogotá DC, 23 de octubre del 2024

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 91488424:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx



CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 30/10/2024 07:04:18 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **91488424 .**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **104348022** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 12:52:08 PM horas del 23/10/2024, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **91488424**
Apellidos y Nombres: **CASTRO PELAEZ JAIME ENRIQUE**

ACTUALMENTE NO ES REQUERIDO POR AUTORIDAD JUDICIAL ALGUNA

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

DIJIN

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Todos los derechos reservados.

CONSULTA EN LÍNEA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 12:41:11 horas del 23/10/2024, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **91488424,** Apellidos y Nombres **CASTRO PELAEZ JAIME ENRIQUE**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **SENA**, con NIT **899999034-1** y su utilización es exclusivamente dentro del proceso de selección al cargo, oficio o profesión, en cumplimiento de la Ley 1918 del 12/07/2018 *"por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones"* y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 *"por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018"*, con observancia de las Leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratamiento de datos.

https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/consulta

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

CERTIFICA QUE

Una vez consultada la base de datos de deudores alimentarios morosos **REDAM**, el(la) ciudadano(a) con número de identificación CC 91488424 **NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS**

Esta certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

Se expide en Bogotá el 23/10/2024 01:05 PM

Código Verificación: **73KM6J9EPF**

Válida hasta: **21/01/2025**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC