



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Espinal, **Septiembre 2024**

Señor (a)

ANDRES JOSUE PIÑEROS HERNANDEZ

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5875102**

Coordinador Académico

Centro Agropecuario La Granja

Espinal

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual **Septiembre 2024**

Referencia: No **CO1.PCCNTR. 5875102** del año 2024

Ana María Falla Agudelo, identificado con la cédula de ciudadanía No. 38.246.786 de Ibagué, en mi calidad de Contratista del SENA, en formación complementaria 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: CUARENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL PESOS (\$43.569.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un pago inicial correspondiente al mes de febrero de 2024 por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL PESOS (\$3.666.000). b) Nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre 2024, por valor de CUATRO MILLONES DOSCIENTOS TREINTA MIL PESOS (\$4.230.000) cada uno. c) Un pago final correspondiente al mes de diciembre de 2024 por un valor de UN MILLÓN OCHOSCIENTOS TREINTA Y TRES MIL PESOS (\$1.833.000).



Plazo: Será hasta el 13 de diciembre de 2024.

OBJETO:

Prestación servicios personales de carácter temporal como Instructor para planear, ejecutar y orientar la Formación Profesional Integral en las redes y áreas temáticas de formación, que programe el Centro Agropecuario La Granja en sus diferentes niveles en modalidad presencial, virtual y a distancia, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente.

Obligaciones Específicas:

N o	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Reportar mensualmente en el espacio de la Nube asignado para el Titulada/Complementari a Virtual, los soportes correspondientes a cada obligación contractual y relacionada en el informe de ejecución contractual mensual.	Se sube en el SECOP II los soportes correspondientes a las obligaciones contractuales de Septiembre 2024	Se evidencia en el SECOP II.
2	Atender oportunamente los requerimientos que realice el supervisor del contrato, tales como: asistir a las reuniones técnicas que realice, presentar oportunamente las cuentas de cobro e informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se realiza el informe mensual de ejecución contractual con las respectivas evidencias de la formación orientada del mes Septiembre 2024 Se asiste a reunión virtual con el facilitador los días 04 y 27 del mes de septiembre de 2024 para hablar sobre las novedades de la bolsa corporativa y el pago del mes de agosto.	Informe de ejecución contractual con sus respectivas evidencias que reposa en el aplicativo SECOP II.



3	Estar afiliado o afiliarse al sistema general de salud y pensión, así como facilitar al Sena toda la documentación necesaria para la afiliación a la administradora de riesgos laborales ARL, a cargo de la entidad, en virtud de los artículos 2 y 6 de la ley 1562 de 2012, previo a la ejecución del contrato.	Al momento de suscribir el contrato se presentaron los siguientes documentos: La afiliación a la empresa promotora de salud, Nueva Eps, al Sistema General de pensiones AFP en Colpensiones y se presentó la documentación necesaria para afiliación a ARL por parte de la entidad.	Los documentos reposan en el SECOP II en la carpeta del contrato No. 5875102 de 2024.
4	Participar en la planeación de los procesos formativos en modalidad presencial, virtual y a distancia, de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Durante el mes de Septiembre 2024 se realizó el alistamiento en las fichas presenciales asignadas con ID 3083963, 3083976 de pastelería y 3083964, 3083978 de servicios gastronómicos	Pantallazo de cada una de las actividades presenciales realizadas en la fase de alistamiento (anuncios y asociación de ruta de aprendizaje) y ejecución (anuncios, actividades y grabaciones de las sesiones en línea de las fichas asignadas con ID 3083963, 3083976 de pastelería y 3083964, 3083978 de servicios gastronómicos



			Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.
5	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral en modalidad presencial, virtual y a distancia, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos.	Durante el mes de Septiembre 2024 , no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló durante el mes de Septiembre 2024
6	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Durante el mes de Septiembre 2024 en la plataforma Zajuna se evaluaron los aprendizajes previos a las fichas asignadas con ID 3083963, 3083976 de pastelería y 3083964, 3083978 de servicios gastronómicos	Pantallazo de las actividades iniciales en el LMS Zajuna de las fichas ID 3083963, 3083976 de pastelería y 3083964, 3083978 de servicios gastronómicos
7	Participar cuando el centro de formación lo	Durante el mes de Septiembre 2024 , no se desarrolló actividad	No hay evidencia ya



	requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación en modalidad presencial, virtual y a distancia.	relacionada con esta obligación contractual.	que la actividad no se desarrolló durante el mes de Septiembre 2024 .
8	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas de formación en modalidad presencial, virtual y a distancia del área temática en el objeto del contrato.	Durante el mes de Septiembre 2024 , se impartió formación virtual a través del LMS - Zajuna en los programas de formación con ID 3083963, 3083976 de pastelería y 3083964, 3083978 de servicios gastronómicos (Cocina Internacional)	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de ejecución de las fichas con ID 3083963, 3083976 de pastelería y 3083964, 3083978 de servicios gastronómicos Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.
9	Aplicar estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación en modalidad presencial, virtual y a distancia, de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Durante la fase de ejecución: Dentro del LMS Zajuna se impartió formación en los cursos asignados con fichas ID 3083963, 3083976 de pastelería y 3083964, 3083978 de servicios gastronómicos Se retroalimentaron las publicaciones de los aprendices en el foro social, foro de dudas y foro temático.	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de ejecución (Foros, grabaciones conferencias web y anuncios) de las fichas con



		<p>Se parametrizan las pruebas y actividades interactivas.</p> <p>Se retroalimentaron las actividades enviadas por cada uno de los aprendices.</p> <p>Se publicaron anuncios y se enviaron mensajes informativos del curso durante las semanas de formación.</p> <p>Se programaron y realizaron sesiones sincrónicas de atención a los aprendices a través de la herramienta Teams se enviaron diferentes correos informando las novedades en el transcurso del curso y de motivación para la participación del mismo, actividad relacionada con esta obligación contractual.</p>	<p>ID 3083963, 3083976 de pastelería y 3083964, 3083978 de servicios gastronómicos</p> <p>Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.</p>
--	--	---	---



10	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa en modalidad presencial, virtual y a distancia, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la ficha.	Durante el presente mes de Septiembre 2024 , no se emitieron juicios evaluativos en el aplicativo de Sofia Plus	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló durante el mes de Septiembre 2024 .
11	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral en modalidad presencial, virtual y a distancia, mediante las siguientes actividades: a). Verificar que la totalidad de los aprendices seleccionados estén asociados a una ruta de aprendizaje y su estado sea matriculado. b). Registrar juicios evaluativos, c). realizar	Durante el mes de Septiembre 2024 , en el sistema de gestión Sena Sofiaplus, se verificó que todos los aprendices seleccionados se encuentren asociados a la ruta de aprendizaje y además se verificó su estado de matrícula en las fichas con ID 3083963, 3083976 de pastelería y 3083964, 3083978 de servicios gastronómicos	Pantallazo de la Asociación de la Ruta de Aprendizaje a través del sistema de gestión Sena Sofia Plus en las fichas asignadas con ID 3083963, 3083976 de pastelería y 3083964, 3083978 de servicios gastronómicos



	reconocimiento de aprendizajes previos, para los aprendices nuevos, reintegrados trasladados. d). Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.		Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.
12	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz y el manual de convivencia instaurado en la institución.	Se publica anuncio indicando la ruta para la visualización y socialización del manual de convivencia y el reglamento del aprendiz dentro del LMS - Zajuna .	Las evidencias serán reportadas en los próximos meses objeto de cobro del contrato, debido a las intermitencias presentadas en la plataforma Sofia Plus.
13	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas de educación superior del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	Durante el mes de Septiembre 2024 , no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló durante el mes de Septiembre 2024 .
14	Realizar seguimiento a los aprendices que ingresan a la etapa productiva en modalidad presencial, virtual y a	Durante el mes de Septiembre 2024 , no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló



	distancia según la asignación y requerimientos del centro de formación.		durante el mes de Septiembre 2024
15	Participar en los procesos de autoevaluación de programas de formación presencial, virtual y a distancia en el Centro de Formación.	Durante el mes de Septiembre 2024 , no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló durante el mes de Septiembre 2024
16	Cargar y actualizar la información de las evidencias de la ejecución contractual mensual en los aplicativos definidos por Colombia Compra Eficiente, con la finalidad que la Entidad Estatal, pueda consultar su información en calidad de contratista, cuando así lo requiera.	Se cargó al aplicativo SECOP II los documentos solicitados por la entidad al momento de la adjudicación del contrato y se publica para el mes de Septiembre 2024 , el informe mensual de ejecución del contrato y el plan de pagos.	Estos documentos se encuentran publicados en el aplicativo del SECOP II y en Si Contratistas .
17	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual y el cumplimiento de metas del programa.	Durante el presente mes de septiembre de 2024 , se desarrolló actividad relacionada con la gestión de bolsa corporativa en y promocionando registrando aprendices. https://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/detalle-oferta.html?fm=0&fc=RiO0r_LG26o	Pantallazo del archivo de las bolsas corporativas creadas por el Centro. Incluidas en el informe contractual mensual que



		https://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/detalle-oferta.html?fm=0&fc=SdtPwbASDdk	reposa en el SECOP II.
--	--	---	------------------------

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 la planilla – recibo de



salud, pensión y ARL No. **4566397203** expedida por SOI correspondientes al mes de **agosto/2024**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).

Evidencias en (50) folios

Cordialmente,

Firma
Ana María Falla Agudelo
Contratista
C.C. No. 38246786 de Ibagué

Recibí a satisfacción:


Firma
Andrés Josué Piñeros Hernández
Supervisor(a) Contrato **CO1.PCCNTR.5875102 de 2024**
Coordinador Académico.

Firmado digitalmente
por Andrés Josué
Piñeros Hernández
Motivo: He revisado
este documento
Fecha: 2024-10-20
11:00 AM

ALISTAMIENTO DE CURSOS

CURSO 1 - ANUNCIO FICHA ID 3083963

 Accede a SOFIA Área Personal

451 25 ANA MARIA FALLA AGUDELO  Modo de edición 

_C_9123

>

P_93610223_V_3108028_R_73

_C_9123

>

P_92130063_V_3107994_R_73

_C_9123

>

P_92130063_V_3107993_R_73

_C_9123

>

P_93610225_V_3034992_R_73

_C_9123

>

P_93610223_V_3083978_R_73

_C_9123

>

P_66210001_V_3004216_R_73

_C_9123

>

P_93610223_V_3083964_R_73

_C_9123

>

P_93610225_V_3034995_R_73

_C_9123

>

P_93610225_V_3034994_R_73

_C_9123

Más ...

Cursos

(oculto/s)

>

P_63520028_V_3083963_R_73



Una cordial bienvenida para todos, les deseo lo mejor en el desarrollo de esta experiencia virtual con el programa de formación complementaria **"PASTERÍA"** identificado con número **"3083963"**. El curso tiene una duración de cuarenta (40) horas distribuidas en cuatro (4) unidades, en las cuales se realizarán diferentes actividades como foros de discusión de los temas propuestos (Tableros de Discusión), actividades y evaluaciones. El **cronograma** lo encuentran dando clic en **Cronograma**.

Mi nombre es **Ana María Falla Agudelo**, seré su instructor en este proceso de formación; recuerden que estoy para ayudarlos y guiarlos durante su proceso de aprendizaje, me pueden contactar a través del Foro de Dudas e Inquietudes, mensajería interna o al correo electrónico afallaa@misena.edu.co

Para conocer la descripción del programa, en el menú de la plataforma encuentran la opción "Información del Programa" que contiene la presentación del curso con información sobre reglas de juego y de convivencia (etiqueta en Internet), resultados de aprendizaje, competencias asociadas, requerimientos técnicos de plataforma, entre otros elementos que deben conocer para obtener mayor claridad sobre el proceso de formación que inicia.

Fecha de Inicio: 16 de septiembre /2024
Fecha máxima de entrega de actividades: 10 de octubre /24
Fecha de Cierre Administrativo en Sofía Plus: 11 de octubre/24

Recuerde: "El éxito de este programa depende de la responsabilidad, interés y compromiso con el que se asuma".

¡El éxito es el premio del esfuerzo personal; sigue siempre adelante te espera un mejor futuro!

Ana María Falla Agudelo-afallaa@misena.edu.co- "Tutor Virtual Centro Agropecuario La Granja Regional Tolima"

CURSO 2 - ANUNCIO FICHA ID 3083976

 Accede a SOFIA Área Personal

451 25 ANA MARIA FALLA AGUDELO  Modo de edición 

_C_9123

>

P_92130063_V_3107994_R_73

_C_9123

>

P_92130063_V_3107993_R_73

_C_9123

>

P_93610225_V_3034992_R_73

_C_9123

>

P_93610223_V_3083978_R_73

_C_9123

>

P_66210001_V_3004216_R_73

_C_9123

>

P_93610223_V_3083964_R_73

_C_9123

>

P_93610225_V_3034995_R_73

_C_9123

>

P_93610225_V_3034994_R_73

_C_9123

Más ...

Cursos

(oculto/s)

>

P_63520028_V_3083976_R_73

C_9123

Participantes



Una cordial bienvenida para todos, les deseo lo mejor en el desarrollo de esta experiencia virtual con el programa de formación complementaria **"PASTERÍA"** identificado con número **"3083976"**. El curso tiene una duración de cuarenta (40) horas distribuidas en cuatro (4) unidades, en las cuales se realizarán diferentes actividades como foros de discusión de los temas propuestos (Tableros de Discusión), actividades y evaluaciones. El **cronograma** lo encuentran dando clic en **Cronograma**.

Mi nombre es **Ana María Falla Agudelo**, seré su instructor en este proceso de formación; recuerden que estoy para ayudarlos y guiarlos durante su proceso de aprendizaje, me pueden contactar a través del Foro de Dudas e Inquietudes, mensajería interna o al correo electrónico afallaa@misena.edu.co

Para conocer la descripción del programa, en el menú de la plataforma encuentran la opción "Información del Programa" que contiene la presentación del curso con información sobre reglas de juego y de convivencia (etiqueta en Internet), resultados de aprendizaje, competencias asociadas, requerimientos técnicos de plataforma, entre otros elementos que deben conocer para obtener mayor claridad sobre el proceso de formación que inicia.

Fecha de Inicio: 16 de septiembre /2024
Fecha máxima de entrega de actividades: 10 de octubre /24
Fecha de Cierre Administrativo en Sofía Plus: 11 de octubre/24

Recuerde: "El éxito de este programa depende de la responsabilidad, interés y compromiso con el que se asuma".

¡El éxito es el premio del esfuerzo personal; sigue siempre adelante te espera un mejor futuro!

Ana María Falla Agudelo-afallaa@misena.edu.co- "Tutor Virtual Centro Agropecuario La Granja Regional Tolima"

Enlace permanente Editar Borrar Borrar

Accede a SOFIA

Área Personal

451

25

ANA MARIA FALLA AGUDELO

Modo de edición

▼ Mis cursos

P_93610225_V_3108385_R_73_C_9123

>

P_93610223_V_3108028_R_73_C_9123

>

P_92130063_V_3107994_R_73_C_9123

>

P_92130063_V_3107993_R_73_C_9123

>

P_93610225_V_3034992_R_73_C_9123

>

P_93610223_V_3083978_R_73_C_9123

>

P_66210001_V_3004216_R_73_C_9123

>

P_93610223_V_3083964_R_73_C_9123

>

Participantes

Calificaciones

ANUNCIOS

BIENVENIDOS

Información general

Cronograma

Actividades iniciales

Actividad 1

Actividad 2

Actividad 3

Actividad 4

Sesiones en línea

BIENVENIDOS

de ANA MARIA FALLA AGUDELO - martes, 17 de septiembre de 2024, 08:58

SERVICIOS GASTRONOMICOS

Bienvenidos

Una cordial bienvenida para todos, les deseo lo mejor en el desarrollo de esta experiencia virtual con el programa de formación complementaria "SERVICIOS GASTRONÓMICOS" identificado con número "3083964". El curso tiene una duración de cuarenta (40) horas, distribuidas en cuatro (4) unidades, en las cuales se realizarán diferentes actividades como foros de discusión de los temas propuestos (Tableros de Discusión), actividades y evaluaciones. El **cronograma** lo encuentran dando en la ruta: **Panel de navegación/Cronograma**.

Mi nombre es **Ana María Falla Agudelo**, seré su instructor en este proceso de formación; recuerden que estoy para ayudarlos y guiarlos durante su proceso de aprendizaje, me pueden contactar a través del Foro de Dudas e Inquietudes, mensajería interna o al correo electrónico afallaa@misena.edu.co.

Para conocer la descripción del programa, en el menú de la plataforma encuentran la opción "Información del Programa" que contiene la presentación del curso con información sobre reglas de juego y de convivencia (etiqueta en Internet), resultados de aprendizaje, competencias asociadas, requerimientos técnicos de plataforma, entre otros elementos que deben conocer para obtener mayor claridad sobre el proceso de formación que inicia.

Fecha de Inicio: 16 de Septiembre /24
Fecha máxima de entrega de actividades: 10 de Octubre /24
Fecha de Cierre Administrativo en Sofia Plus: 11 de Octubre/24

Recuerde: "El éxito de este programa depende de la responsabilidad, interés y compromiso con el que se asuma".

¡El éxito es el premio del esfuerzo personal; sigue siempre adelante te espera un mejor futuro!

Ana María Falla Agudelo - afallaa@misena.edu.co - "Tutor Virtual Centro Agropecuario La Granja Regional Tolima"

Enlace permanente

Editar

Borrar

Responder

CURSO 4 - ANUNCIO FICHA ID 3083978

Accede a SOFIA

Área Personal

451

25

ANA MARIA FALLA AGUDELO

Modo de edición

▼ Mis cursos

P_93610225_V_3108028_R_73_C_9123

>

P_92130063_V_3107994_R_73_C_9123

>

P_92130063_V_3107993_R_73_C_9123

>

P_93610225_V_3034992_R_73_C_9123

>

P_93610223_V_3083978_R_73_C_9123

>

Participantes

Calificaciones

ANUNCIOS

BIENVENIDOS

Información general

Cronograma

Actividades iniciales

Actividad 1

Actividad 2

Actividad 3

Actividad 4

Sesiones en línea

BIENVENIDOS

de ANA MARIA FALLA AGUDELO - martes, 17 de septiembre de 2024, 08:58

SERVICIOS GASTRONOMICOS

Bienvenidos

Una cordial bienvenida para todos, les deseo lo mejor en el desarrollo de esta experiencia virtual con el programa de formación complementaria "SERVICIOS GASTRONÓMICOS" identificado con número "3083978". El curso tiene una duración de cuarenta (40) horas, distribuidas en cuatro (4) unidades, en las cuales se realizarán diferentes actividades como foros de discusión de los temas propuestos (Tableros de Discusión), actividades y evaluaciones. El **cronograma** lo encuentran dando en la ruta: **Panel de navegación/Cronograma**.

Mi nombre es **Ana María Falla Agudelo**, seré su instructor en este proceso de formación; recuerden que estoy para ayudarlos y guiarlos durante su proceso de aprendizaje, me pueden contactar a través del Foro de Dudas e Inquietudes, mensajería interna o al correo electrónico afallaa@misena.edu.co.

Para conocer la descripción del programa, en el menú de la plataforma encuentran la opción "Información del Programa" que contiene la presentación del curso con información sobre reglas de juego y de convivencia (etiqueta en Internet), resultados de aprendizaje, competencias asociadas, requerimientos técnicos de plataforma, entre otros elementos que deben conocer para obtener mayor claridad sobre el proceso de formación que inicia.

Fecha de Inicio: 16 de Septiembre /24
Fecha máxima de entrega de actividades: 10 de Octubre /24
Fecha de Cierre Administrativo en Sofia Plus: 11 de Octubre/24

Recuerde: "El éxito de este programa depende de la responsabilidad, interés y compromiso con el que se asuma".

¡El éxito es el premio del esfuerzo personal; sigue siempre adelante te espera un mejor futuro!

Ana María Falla Agudelo - afallaa@misena.edu.co - "Tutor Virtual Centro Agropecuario La Granja Regional Tolima"

Enlace permanente

Editar

Borrar

Responder

nal

451 25 ANA MARIA FALLA AGUDELO

PASTELERIA. (3083963)

Mis cursos / Cursos / (oculto/s) / P_63520028_V_3083963_R_73_C_9123 / ACTIVIDADES INICIALES / Sondeo inicial

[↑ Volver a 'ACTIVIDADES INICIALES'](#)

Sondeo inicial

Abrió: lunes, 16 de septiembre de 2024, 00:22
Cerró: jueves, 10 de octubre de 2024, 08:02



SONDEO DE SABERES PREVIOS

A continuación, resolverá el sondeo de conocimientos previos, el cual le permitirá observar el nivel de conocimientos que posee frente a los temas que tratará el programa de formación. Recuerde que el sondeo no es calificable, sin embargo, es una herramienta que le servirá al instructor para orientar el programa.

Editar preguntas

Vista previa

Vista general

Preguntas ocultas: 17

nal

451 25 ANA MARIA FALLA AGUDELO

PASTELERIA. (3083963)

Mis cursos / Cursos / (oculto/s) / P_63520028_V_3083963_R_73_C_9123 / ACTIVIDADES INICIALES / Sondeo inicial

[↑ Volver a 'ACTIVIDADES INICIALES'](#)

Sondeo inicial

Abrió: lunes, 16 de septiembre de 2024, 00:22
Cerró: jueves, 10 de octubre de 2024, 08:02



SONDEO DE SABERES PREVIOS

A continuación, resolverá el sondeo de conocimientos previos, el cual le permitirá observar el nivel de conocimientos que posee frente a los temas que tratará el programa de formación. Recuerde que el sondeo no es calificable, sin embargo, es una herramienta que le servirá al instructor para orientar el programa.

Editar preguntas

Vista previa

Vista general

Preguntas ocultas: 17

al

451 125 ANA MARIA FALLA AGUDELO  Modo de edición 

SERVICIOS GASTRONOMICOS. (3083964)

Mis cursos / P_93610223_V_3083964_R_73_C_9123 / Actividades iniciales / Sondeo de saberes previos

[↑ Volver a 'Actividades iniciales'](#)

Sondeo de saberes previos

Abrió: lunes, 16 de septiembre de 2024, 11:28
Cerró: jueves, 10 de octubre de 2024, 11:28

SERVICIOS GASTRONOMICOS

Sondeo de saberes previos

Estimado aprendiz Le invitamos a participar del sondeo de saberes previos, relacionado con el programa de formación Servicios Gastronomicos.



Editar preguntas Vista previa

al

451 125 ANA MARIA FALLA AGUDELO  Modo de edición 

SERVICIOS GASTRONOMICOS. (3083964)

Mis cursos / P_93610223_V_3083964_R_73_C_9123 / Actividades iniciales / Sondeo de saberes previos

[↑ Volver a 'Actividades iniciales'](#)

Sondeo de saberes previos

Abrió: lunes, 16 de septiembre de 2024, 11:28
Cerró: jueves, 10 de octubre de 2024, 11:28

SERVICIOS GASTRONOMICOS

Sondeo de saberes previos

Estimado aprendiz Le invitamos a participar del sondeo de saberes previos, relacionado con el programa de formación Servicios Gastronomicos.



Editar preguntas Vista previa

CURSO COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID 3083963

Sofia Plus | ANA MARIA

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3083963 - PASTELERIA

Ruta de Aprendizaje* RUTA VIRTUAL 3083963

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3083963. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a133;

CURSO COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID 3083976

Sofia Plus | ANA MARIA

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3083976 - PASTELERIA

Ruta de Aprendizaje* RUTA VIRTUAL 3083976

Consultar Aprendices

No se encontraron aprendices para la ficha seleccionada, intente nuevamente seleccionando otra ficha de caracterización ó ruta de aprendizaje

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a133;

CURSO COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID 3083964

The screenshot shows the SofiaPlus LMS interface. The top navigation bar is green with the user's name 'ANA MARIA' and links for 'Bandeja de tareas', 'LMS SENA', 'Cambiar Clave', and 'Salir'. The left sidebar contains a menu with 'Diseño Curricular' and 'Ejecución de la Formación'. The main content area is titled 'Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje' and includes a search section with two input fields: 'Ficha de caracterización*' (containing '3083964 - SERVICIOS GASTRONOMICOS.') and 'Ruta de Aprendizaje*' (containing 'RUTA VIRTUAL 3083964'). A 'Consultar Aprendiz' button is below these fields. A green success message states: 'La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3083964. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta'. The footer indicates 'SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a133;'. The Windows taskbar at the bottom shows the time as 09:26 a.m. on 16/09/2024.

CURSO COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID 3083978

This screenshot is similar to the one above, showing the same SofiaPlus LMS interface but for Ficha ID 3083978. The search fields now contain '3083978 - SERVICIOS GASTRONOMICOS.' and 'RUTA VIRTUAL 3083978'. The success message is updated to: 'La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3083978. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta'. The footer and Windows taskbar (showing 09:27 a.m. on 16/09/2024) are also present.

FASE DE EJECUCIÓN

CURSO COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID 3083963



Accede a SOFIA Área Personal

451 25 ANA MARIA FALLA AGUDELO  Modo de edición 

PASTELERIA. (3083963)

Mis cursos / Cursos / (oculto/s) / P_63520028_V_3083963_R_73_C_9123 / INFORMACIÓN GENERAL / Foro de dudas e inquietudes

PANEL DE NAVEGACIÓN

Mis cursos

 Página principal del sitio

 Secciones

Mis cursos

 > P_93610225_V_3108385_R_73_C_9123

 > P_93610223_V_3108028_R_73_C_9123

 > P_92130063_V_3107994_R_73_C_9123

 > P_92130063_V_3107993_R_73_C_9123

 > P_93610225_V_3034992_R_73_C_9123

 > P_93610223_V_3083978_R_73_C_9123

 > P_66210001_V_3004216_R_73_C_9123

 > P_93610223_V_3083964_R_73_C_9123

[Volver a INFORMACIÓN GENERAL](#)

Foro de dudas e inquietudes

Vencimiento: lunes, 16 de septiembre de 2024, 00:49



Buscar en los foros 

Añadir un nuevo tema de debate

Suscribirse a este foro

Se ha alcanzado la fecha límite para publicar en este foro, por lo que ya no puede publicar en él.

Debate

Comenzado por

Último mensaje 

Réplicas 

Suscribir

CURSO COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID 3083976



Accede a SOFIA Área Personal

451 25 ANA MARIA FALLA AGUDELO  Modo de edición 

PASTELERIA. (3083976)

Mis cursos / Cursos / (oculto/s) / P_63520028_V_3083976_R_73_C_9123 / INFORMACIÓN GENERAL / Foro de dudas e inquietudes

PANEL DE NAVEGACIÓN

Mis cursos

 Página principal del sitio

 Secciones

Mis cursos

 > P_93610225_V_3108385_R_73_C_9123

 > P_93610223_V_3108028_R_73_C_9123

 > P_92130063_V_3107994_R_73_C_9123

 > P_92130063_V_3107993_R_73_C_9123

 > P_93610225_V_3034992_R_73_C_9123

 > P_93610223_V_3083978_R_73_C_9123

 > P_66210001_V_3004216_R_73_C_9123

 > P_93610223_V_3083964_R_73_C_9123

[Volver a INFORMACIÓN GENERAL](#)

Foro de dudas e inquietudes

Vencimiento: lunes, 16 de septiembre de 2024, 00:49



Buscar en los foros 

Añadir un nuevo tema de debate

Suscribirse a este foro

Se ha alcanzado la fecha límite para publicar en este foro, por lo que ya no puede publicar en él.

Debate

Comenzado por

Último mensaje 

Réplicas 

Suscribir

CURSO COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID 3083964



Accede a SOFIA [Área Personal](#)

451 125 ANA MARIA FALLA AGUDELO  [Modo de edición](#) 

SERVICIOS GASTRONOMICOS. (3083964)

Mis cursos / P_93610223_V_3083964_R_73_C_9123 / Información general / Foro de dudas e inquietudes

PANEL DE NAVEGACIÓN

- ▼ Mis cursos
 - [Página principal del sitio](#)
 - [Secciones](#)
 - ▼ Mis cursos
 - [P_93610225_V_3108385_R_73_C_9123](#)
 - [P_93610223_V_3108028_R_73_C_9123](#)
 - [P_92130063_V_3107994_R_73_C_9123](#)
 - [P_92130063_V_3107993_R_73_C_9123](#)
 - [P_93610225_V_3034992_R_73_C_9123](#)
 - [P_93610223_V_3083978_R_73_C_9123](#)
 - [P_66210001_V_3004216_R_73_C_9123](#)
 - [P_93610223_V_3083964_R_73_C_9123](#)

[Volver a Información general](#)

Foro de dudas e inquietudes

Vencimiento: lunes, 16 de septiembre de 2024, 08:39

SERVICIOS GASTRONOMICOS

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.

 [Añadir un nuevo tema de debate](#) [Suscribirse a este foro](#)

Se ha alcanzado la fecha límite para publicar en este foro, por lo que ya no puede publicar en él.

Debate

Comenzado por

Último mensaje ↓

Rélicas ✓

Suscribir

ANA MARTA FAI

ROSA MARGARIT

CURSO COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID 3083978



Accede a SOFIA [Área Personal](#)

451 125 ANA MARIA FALLA AGUDELO  [Modo de edición](#) 

SERVICIOS GASTRONOMICOS. (3083978)

Mis cursos / P_93610223_V_3083978_R_73_C_9123 / Información general / Foro de dudas e inquietudes

PANEL DE NAVEGACIÓN

- ▼ Mis cursos
 - [Página principal del sitio](#)
 - [Secciones](#)
 - ▼ Mis cursos
 - [P_93610225_V_3108385_R_73_C_9123](#)
 - [P_93610223_V_3108028_R_73_C_9123](#)
 - [P_92130063_V_3107994_R_73_C_9123](#)
 - [P_92130063_V_3107993_R_73_C_9123](#)
 - [P_93610225_V_3034992_R_73_C_9123](#)
 - [P_93610223_V_3083978_R_73_C_9123](#)
 - [Participantes](#)
 - [Calificaciones](#)
 - [ANUNCIOS](#)
 - ▼ Información general
 - [Diseño Curricular](#)

[Volver a Información general](#)

Foro de dudas e inquietudes

Vencimiento: lunes, 16 de septiembre de 2024, 08:39

SERVICIOS GASTRONOMICOS

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.

 [Añadir un nuevo tema de debate](#) [Suscribirse a este foro](#)

Se ha alcanzado la fecha límite para publicar en este foro, por lo que ya no puede publicar en él.

Debate

Comenzado por

Último mensaje ↓

Rélicas ✓

Suscribir

ANA MARTA FAI

DEFRO MANIFI

▼ SESIONES EN LÍNEA

> Enlaces sesiones en línea

▼ Grabaciones sesiones en línea



GRABACIÓN Y RESUMEN CONFERENCIA DE BIENVENIDA Y SEMANA1 , BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 19/09/24

Apreciado aprendiz: En la conferencia en línea desarrollada hoy 19 de septiembre de 2024 se trataron los siguientes temas: presentación de la tutora, orientaciones sobre ingreso al curso y manejo de la plataforma, recomendaciones para el buen desarrollo del curso, explicación de las actividades iniciales, los materiales de estudio y actividades correspondientes a la semana uno, de igual forma la tutora realizó una charla sobre Higiene y manipulación de alimentos, al final se aclararon las dudas presentadas por los participantes.

Objetivo: Aclarar y verificar el cumplimiento del resultado de aprendizaje de esta semana de estudio y reconocer la importancia de la correcta higiene y manipulación de alimentos según las normas establecidas

▼ SESIONES EN LÍNEA

> Enlaces sesiones en línea

▼ Grabaciones sesiones en línea



GRABACIÓN Y RESUMEN CONFERENCIA DE BIENVENIDA Y SEMANA1 , BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 19/09/24

Apreciado aprendiz: En la conferencia en línea desarrollada hoy 19 de septiembre de 2024 se trataron los siguientes temas: presentación de la tutora, orientaciones sobre ingreso al curso y manejo de la plataforma, recomendaciones para el buen desarrollo del curso, explicación de las actividades iniciales, los materiales de estudio y actividades correspondientes a la semana uno, de igual forma la tutora realizó una charla sobre Higiene y manipulación de alimentos, al final se aclararon las dudas presentadas por los participantes.

Objetivo: Aclarar y verificar el cumplimiento del resultado de aprendizaje de esta semana de estudio y reconocer la importancia de la correcta higiene y manipulación de alimentos según las normas establecidas

▼ Sesiones en línea

> Enlaces sesiones en línea

▼ Grabaciones sesiones en línea



GRABACIÓN Y RESUMEN CONFERENCIA DE BIENVENIDA Y SEMANA1 , BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 19/09/24

Apreciado aprendiz: En la conferencia en línea desarrollada hoy 19 de septiembre de 2024 se trataron los siguientes temas: presentación de la tutora, orientaciones sobre ingreso al curso y manejo de la plataforma, recomendaciones para el buen desarrollo del curso, explicación de las actividades iniciales, los materiales de estudio y actividades correspondientes a la semana uno, de igual forma la tutora realizó una charla sobre Higiene y manipulación de alimentos, al final se aclararon las dudas presentadas por los participantes.

Objetivo: Aclarar y verificar el cumplimiento del resultado de aprendizaje de esta semana de estudio y reconocer la importancia de la correcta higiene y manipulación de alimentos según las normas establecidas

▼ Sesiones en línea

> Enlaces sesiones en línea

▼ Grabaciones sesiones en línea



GRABACIÓN Y RESUMEN CONFERENCIA DE BIENVENIDA Y SEMANA1 , BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 19/09/24

Apreciado aprendiz: En la conferencia en línea desarrollada hoy 19 de septiembre de 2024 se trataron los siguientes temas: presentación de la tutora, orientaciones sobre ingreso al curso y manejo de la plataforma, recomendaciones para el buen desarrollo del curso, explicación de las actividades iniciales, los materiales de estudio y actividades correspondientes a la semana uno, de igual forma la tutora realizó una charla sobre Higiene y manipulación de alimentos, al final se aclararon las dudas presentadas por los participantes.

Objetivo: Aclarar y verificar el cumplimiento del resultado de aprendizaje de esta semana de estudio y reconocer la importancia de la correcta higiene y manipulación de alimentos según las normas establecidas

23

>

P_93610223_V_3108028_R_73_C_91

23

>

P_92130063_V_3107994_R_73_C_91

23

>

P_92130063_V_3107993_R_73_C_91

23

>

P_93610225_V_3034992_R_73_C_91

23

>

P_93610223_V_3083978_R_73_C_91

23

>

P_66210001_V_3004216_R_73_C_91

23

>

P_93610223_V_3083964_R_73_C_91

23

>

P_93610225_V_3034995_R_73_C_91

23

>

P_93610225_V_3034994_R_73_C_91

23

Más ...

Cursos

oculto/s

P_63520028_V_3083963_R_73_C_9123

Participantes

Calificaciones

ANUNCIOS

451 25 ANA MARIA FALLA AGUDELO

Modo de edición

Conferencia en línea Bienvenida y unidad 1

Tengo el gusto de invitarlos a nuestra **primera Sesión en Línea - Conferencia Web**, en la que podremos interactuar en tiempo real a través de chat, audio y video, **este jueves 19 de septiembre de 2024, de 08:00 am a 09:00 am**.

El **objetivo** de esta primera conferencia es brindarles una cálida bienvenida al curso, orientarlos sobre el manejo adecuado de las herramientas dispuestas en el LMS (paneles, reglas y menú), socialización de la temática a tratar para esta Unidad de aprendizaje

Recomendaciones:

- Tener presente la hora de inicio de sesión
- Recomendación, utilizar navegador Google Chrome debido a que utilizaremos la herramienta teams
- Alistar su equipo de cómputo con por lo menos 10 minutos de antelación
- Asegurarse de tener funcionen parlantes o audífonos y en lo posible micrófono o diadema.

No olviden que el **enlace** de acceso lo pueden encontrar también en el botón ubicado en el panel de navegación/**Sesiones en línea/Enlace sesiones en línea**".

Si no puede participar de la sesión no se preocupe, se grabará y estará a su disposición a lo largo de todo el curso en la carpeta grabaciones sesiones en línea.

El enlace de acceso es:

https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_ZjUzNjFhZmItYmZlMi00YTg3LWFnN2MtZjdkNWY3NTIiMWRj%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%220id%22%3a%223aa96cdb-5a39-49fb-821c-dbe406b2145e%22%7d

"El experto en algo fue una vez un novato". Helen Hayes

Ana María Falla Agudelo-afallaa@misena.edu.co-"Tutor Virtual Centro Agropecuario La Granja Regional Tolima"

Enlace permanente Editar Borrar Responder

CURSO COMPLEMENTARIA – ANUNCIOS ID 3083976

23

>

P_93610223_V_3108028_R_73_C_91

23

>

P_92130063_V_3107994_R_73_C_91

23

>

P_92130063_V_3107993_R_73_C_91

23

>

P_93610225_V_3034992_R_73_C_91

23

>

P_93610223_V_3083978_R_73_C_91

23

>

P_66210001_V_3004216_R_73_C_91

23

>

P_93610223_V_3083964_R_73_C_91

23

>

P_93610225_V_3034995_R_73_C_91

23

>

P_93610225_V_3034994_R_73_C_91

23

Más ...

Cursos

oculto/s

P_63520028_V_3083963_R_73_C_9123

Participantes

Calificaciones

ANUNCIOS

451 25 ANA MARIA FALLA AGUDELO

Modo de edición

Conferencia en línea Bienvenida y unidad 1

Tengo el gusto de invitarlos a nuestra **primera Sesión en Línea - Conferencia Web**, en la que podremos interactuar en tiempo real a través de chat, audio y video, **este jueves 19 de septiembre de 2024, de 08:00 am a 09:00 am**.

El **objetivo** de esta primera conferencia es brindarles una cálida bienvenida al curso, orientarlos sobre el manejo adecuado de las herramientas dispuestas en el LMS (paneles, reglas y menú), socialización de la temática a tratar para esta Unidad de aprendizaje

Recomendaciones:

- Tener presente la hora de inicio de sesión
- Recomendación, utilizar navegador Google Chrome debido a que utilizaremos la herramienta teams
- Alistar su equipo de cómputo con por lo menos 10 minutos de antelación
- Asegurarse de tener funcionen parlantes o audífonos y en lo posible micrófono o diadema.

No olviden que el **enlace** de acceso lo pueden encontrar también en el botón ubicado en el panel de navegación/**Sesiones en línea/Enlace sesiones en línea**".

Si no puede participar de la sesión no se preocupe, se grabará y estará a su disposición a lo largo de todo el curso en la carpeta grabaciones sesiones en línea.

El enlace de acceso es:

https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_ZjUzNjFhZmItYmZlMi00YTg3LWFnN2MtZjdkNWY3NTIiMWRj%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%220id%22%3a%223aa96cdb-5a39-49fb-821c-dbe406b2145e%22%7d

"El experto en algo fue una vez un novato". Helen Hayes

Ana María Falla Agudelo-afallaa@misena.edu.co-"Tutor Virtual Centro Agropecuario La Granja Regional Tolima"

Enlace permanente Editar Borrar Responder

CURSO COMPLEMENTARIA – ANUNCIOS ID 3083964

Accede a SOFIA

Área Personal

451 25 ANA MARIA FALLA AGUDELO

Modo de edición

>

P_93610223_V_3108028_R_73_C_91

23

>

P_92130063_V_3107994_R_73_C_91

23

>

P_92130063_V_3107993_R_73_C_91

23

>

P_93610225_V_3034992_R_73_C_91

23

>

P_93610223_V_3083978_R_73_C_91

23

>

P_66210001_V_3004216_R_73_C_91

23

>

P_93610223_V_3083964_R_73_C_91

23

>

Participantes

>

Calificaciones

>

ANUNCIOS

>

INVITACIÓN A LA SEGUNDA CONFERENCIA EN LINEA

>

Información general

>

Cronograma

>

Actividades iniciales

>

Actividad 1

>

Actividad 2

>

Actividad 3

>

Actividad 4

>

Sesiones en línea

>

SERVICIOS GASTRONÓMICOS

Invitación a la segunda conferencia en línea

Tengo el gusto de invitarlos a nuestra **segunda Sesión en Línea - Conferencia Web**, en la que podremos interactuar en tiempo real a través de chat, audio y video, **este lunes 23 de septiembre, de 10:00 a 11:00 am.**

El **objetivo** de esta segunda conferencia es orientarlos sobre el manejo adecuado de las herramientas dispuestas en el LMS (paneles, reglas y menú), aclarar y verificar el cumplimiento del resultado de aprendizaje de esta unidad de estudio y reconocer la importancia del buen servicio en el área de los Servicios Gastronómicos

Recomendaciones:

- Tener presente la hora de inicio de sesión
- Recomendación, utilizar navegador Google Chrome debido a que utilizaremos la herramienta Teams
- Alistar su equipo de cómputo con por lo menos 10 minutos de antelación
- Asegurarse de tener funcionen parlantes o audífonos y en lo posible micrófono o diadema.

No olviden que el **enlace** de acceso lo pueden encontrar también en el botón ubicado en el menú del curso **"Contenido del curso/Proyecto/Sesiones en línea/Ingreso /Enlace sesiones en línea"**.

Si no puede participar de la sesión no se preocupe, se grabará y estará a su disposición a lo largo de todo el curso en la carpeta grabaciones sesiones en línea.

El **enlace de acceso** es:

https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_ZDVhYTQ4YTMTODkzOS00ZTI4LTlkMWUUYzg4ZDA3YWE2MjY4%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%220id%22%3a%223aa96cdb-5a39-49fb-821c-dbe406b2145e%22%7d

"Nunca consideres el estudio como una obligación, sino como una oportunidad para penetrar en el bello y maravilloso mundo del saber." Albert Einstein.

Ana María Falla Agudelo - afallaa@misena.edu.co-"Tutor Virtual Centro Agropecuario La Granja Regional Tolima"

CURSO COMPLEMENTARIA – ANUNCIOS ID 3083978

Accede a SOFIA

Área Personal

451 25 ANA MARIA FALLA AGUDELO

Modo de edición

>

P_93610223_V_3108028_R_73_C_91

23

>

P_92130063_V_3107994_R_73_C_91

23

>

P_92130063_V_3107993_R_73_C_91

23

>

P_93610225_V_3034992_R_73_C_91

23

>

P_93610223_V_3083978_R_73_C_91

23

>

P_66210001_V_3004216_R_73_C_91

23

>

P_93610223_V_3083964_R_73_C_91

23

>

Participantes

>

Calificaciones

>

ANUNCIOS

>

INVITACIÓN A LA SEGUNDA CONFERENCIA EN LINEA

>

Información general

>

Cronograma

>

Actividades iniciales

>

Actividad 1

>

Actividad 2

>

Actividad 3

>

Actividad 4

>

Sesiones en línea

>

SERVICIOS GASTRONÓMICOS

Invitación a la segunda conferencia en línea

Tengo el gusto de invitarlos a nuestra **segunda Sesión en Línea - Conferencia Web**, en la que podremos interactuar en tiempo real a través de chat, audio y video, **este lunes 23 de septiembre, de 10:00 a 11:00 am.**

El **objetivo** de esta segunda conferencia es orientarlos sobre el manejo adecuado de las herramientas dispuestas en el LMS (paneles, reglas y menú), aclarar y verificar el cumplimiento del resultado de aprendizaje de esta unidad de estudio y reconocer la importancia del buen servicio en el área de los Servicios Gastronómicos

Recomendaciones:

- Tener presente la hora de inicio de sesión
- Recomendación, utilizar navegador Google Chrome debido a que utilizaremos la herramienta Teams
- Alistar su equipo de cómputo con por lo menos 10 minutos de antelación
- Asegurarse de tener funcionen parlantes o audífonos y en lo posible micrófono o diadema.

No olviden que el **enlace** de acceso lo pueden encontrar también en el botón ubicado en el menú del curso **"Contenido del curso/Proyecto/Sesiones en línea/Ingreso /Enlace sesiones en línea"**.

Si no puede participar de la sesión no se preocupe, se grabará y estará a su disposición a lo largo de todo el curso en la carpeta grabaciones sesiones en línea.

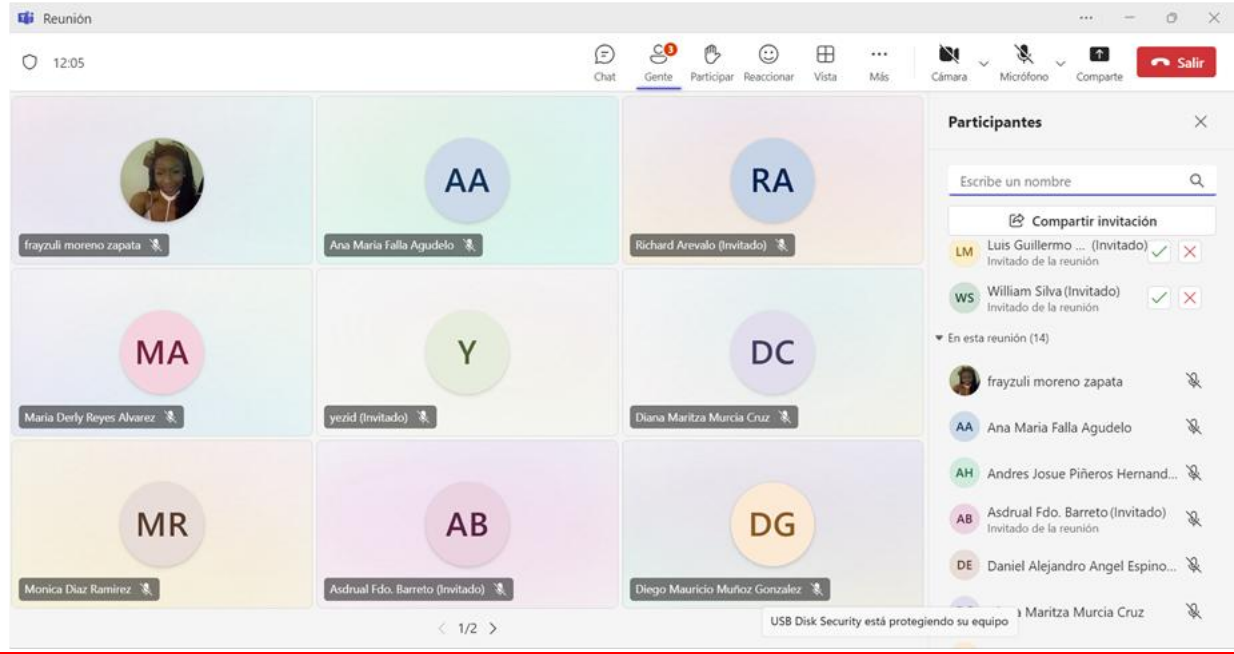
El **enlace de acceso** es:

https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_ZDVhYTQ4YTMTODkzOS00ZTI4LTlkMWUUYzg4ZDA3YWE2MjY4%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%220id%22%3a%223aa96cdb-5a39-49fb-821c-dbe406b2145e%22%7d

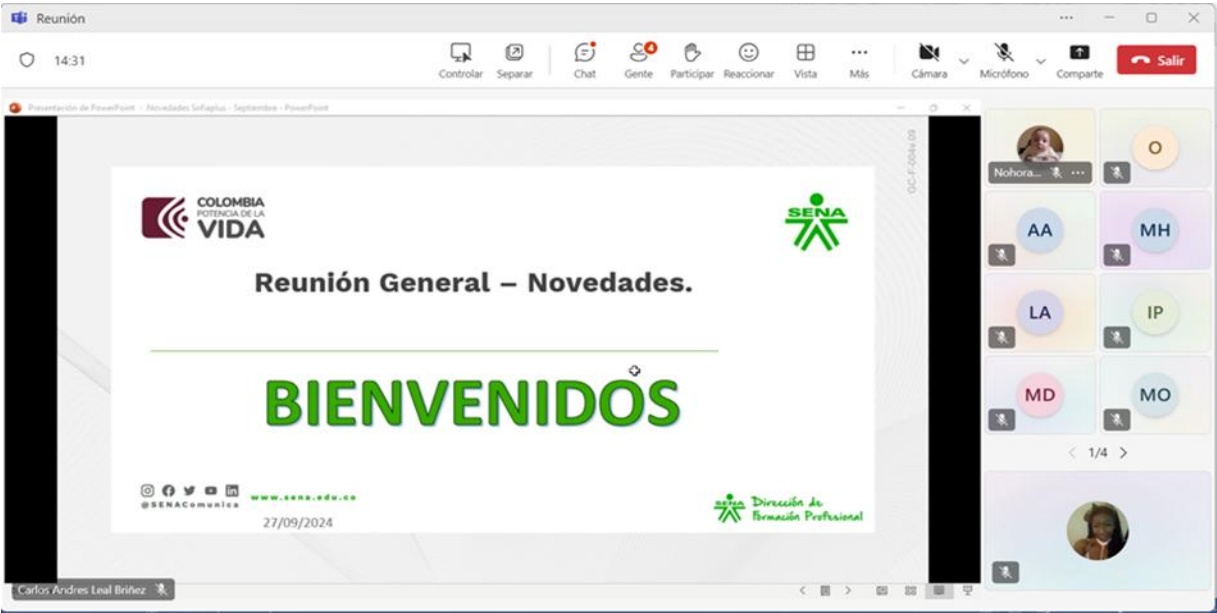
"Nunca consideres el estudio como una obligación, sino como una oportunidad para penetrar en el bello y maravilloso mundo del saber." Albert Einstein.

Ana María Falla Agudelo - afallaa@misena.edu.co-"Tutor Virtual Centro Agropecuario La Granja Regional Tolima"

REUNIONES Septiembre 04 DE 2024 02:30pm



REUNION Septiembre 27 DE 2024 10:00 am



FICHAS PROGRAMADAS

 ANA MARIA



 Bandeja de tareas

 LMS SENA

 Cambiar Clave

 Salir

Consultar Fichas Instructor

El siguiente reporte muestra el listado de las fichas asignadas al instructor que se encuentran en estado Creada, En Ejecución y Terminadas por Fecha. Haga clic en el botón Generar Reporte para descargarlo, recuerde tener instalado en el computador MS Excel.

Detalle Instructor

Tipo de Identificación:	CC
Documento de Identificación:	38246786
Nombre:	ANA MARIA
Primer Apellido:	FALLA
Segundo Apellido:	AGUDELO
Correo Electronico:	afallaa@misena.edu.co
Centro	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Listado de Fichas Asignadas al Instructor

Ficha de Caracterización	Programa de Formación	Estado de la Ficha	Fecha Inicio	Fecha Final	Cupo	Estado Asignado	Asignados a la ficha
3083976	PASTELERIA.	En Ejecucion	16/09/2024	11/10/2024	80	Vigente	80
3083978	SERVICIOS GASTRONOMICOS.	En Ejecucion	16/09/2024	11/10/2024	80	Vigente	80
3083963	PASTELERIA.	En Ejecucion	16/09/2024	11/10/2024	80	Vigente	80
3083964	SERVICIOS GASTRONOMICOS.	En Ejecucion	16/09/2024	11/10/2024	80	Vigente	80

Página 1 de 1

Generar Reporte

DIAGRAMA DE PROGRAMACIÓN

ANA MARIA FALLA

Ayuda y soporte
 Bandeja de tareas
 LMS SENA
 Cambiar Clave
 Salir

Vista del Horario Mensual

Tiempo Disponible
 Evento Asignado
 Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
26/08/24	27/08/24	28/08/24	29/08/24	30/08/24	31/08/24
					01/09/24 00:00 - 23:59: Disponible
02/09/24 00:00 - 23:59: Disponible	03/09/24 00:00 - 23:59: Disponible	04/09/24 00:00 - 23:59: Disponible	05/09/24 00:00 - 23:59: Disponible	06/09/24 00:00 - 23:59: Disponible	07/09/24 00:00 - 23:59: Disponible
					08/09/24 00:00 - 23:59: Disponible
09/09/24 00:00 - 23:59: Disponible	10/09/24 00:00 - 23:59: Disponible	11/09/24 00:00 - 23:59: Disponible	12/09/24 00:00 - 23:59: Disponible	13/09/24 00:00 - 23:59: Disponible	14/09/24 00:00 - 23:59: Disponible
					15/09/24 00:00 - 23:59: Disponible
16/09/24 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 09:59: (3083963)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 09:59 - 10:00: Disponible 10:00 - 11:59: (3083976)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 23/09/24	17/09/24 10:00 - 11:59: (3083964)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 11:59 - 12:00: Disponible 12:00 - 13:59: (3083976)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 24/09/24	18/09/24 12:00 - 13:59: (3083976)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 13:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 15:59: (3083978)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 25/09/24	19/09/24 FORMACIÓN VIRTUAL. 13:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 15:59: (3083978)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 15:59 - 23:59: Disponible 26/09/24	20/09/24 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 09:59: (3083963)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 09:59 - 10:00: Disponible 10:00 - 11:59: (3083976)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 27/09/24	21/09/24 00:00 - 23:59: Disponible 22/09/24 00:00 - 23:59: Disponible 28/09/24 00:00 - 23:59: Disponible 29/09/24 00:00 - 23:59: Disponible 30/09/24 00:00 - 23:59: Disponible 01/10/24

SOFIA Plus Versión 8.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- 8177

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANA MARIA FALLA AGUDELO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

FECHA INICIAL: 01/09/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3083964 - SERVICIOS GASTRONOMICOS.
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 22,00

FICHA 3083976 - PASTELERIA.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 22,00

FICHA 3083978 - SERVICIOS GASTRONOMICOS.
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 22,00

FICHA 3083963 - PASTELERIA.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 22,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 88,00

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
01/09/2024	30/09/2024	OTROS	72,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			72,00

INSTRUCTOR: ANA MARIA FALLA AGUDELO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

181024HF007