PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Espinal, **Octubre 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 **Octubre 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:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Reportar mensualmente en el espacio de la Nube asignado para el Titulada/Complementaria 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 **Octubre 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 Octubre 2024** Se asiste a reunión virtual con el facilitador el día 28 de octubre de 2024	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	Al momento de suscribir el contrato se	Los documentos reposan en el SECOP II

	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.	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.	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 Octubre 2024** se realizó el alistamiento en las fichas presenciales asignadas con **ID 3108385 de cocina internacional, 3107993, 3107994 de higiene y manipulación de alimentos y 3108028 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 3108385 de cocina internacional, 3107993, 3107994 de higiene y manipulación de alimentos y 3108028 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	Durante el **mes de Octubre 2024**, no se desarrolló actividad	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló durante el mes **de Octubre 2024**

	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.	relacionada con esta obligación contractual.	
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 Octubre 2024** en la plataforma **Zajuna** se evaluaron los aprendizajes previos a las fichas asignadas con **ID 3108385 de cocina internacional, 3107993, 3107994 de higiene y manipulación de alimentos y 3108028 de servicios gastronómicos**	Pantallazo de las actividades iniciales en el LMS **Zajuna de las fichas ID 3108385 de cocina internacional, 3107993, 3107994 de higiene y manipulación de alimentos y 3108028 de servicios gastronómicos**
7	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación en modalidad presencial, virtual y a distancia.	Durante el **mes de Octubre 2024**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló durante el **mes de Octubre 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	Durante el **mes de Octubre 2024,** se impartió formación virtual a través del LMS - **Zajuna** en los programas de formación con **ID 3108385 de cocina internacional, 3107993, 3107994 de higiene y**	Pantallazo de las actividades realizadas en la **fase de ejecución** de las fichas con **ID 3108385 de cocina internacional, 3107993, 3107994 de higiene y manipulación de alimentos y 3108028 de**

	área temática en el objeto del contrato.	**manipulación de alimentos y 3108028 de servicios gastronómicos y ID 3083963, 3083976 de pastelería y 3083964, 3083978 de servicios gastronómicos (Cocina Internacional)**	**servicios gastronómicos y 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 3108385 de cocina internacional, 3107993, 3107994 de higiene y manipulación de alimentos y 3108028 de servicios gastronómicos y 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. Se parametrizan las pruebas y actividades interactivas. Se retroalimentaron las actividades enviadas por	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de ejecución (Foros, grabaciones conferencias web y anuncios) de las fichas con **ID 3108385 de cocina internacional, 3107993, 3107994 de higiene y manipulación de alimentos y 3108028 de servicios gastronómicos y ID 3083963, 3083976 de pastelería y 3083964, 3083978 de servicios gastronómicos** Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.

		cada uno de los aprendices. Se publicaron anuncios y se enviaron mensajes informativos del curso durante las semanas de formación. 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.	
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	Durante el presente mes de **Octubre 2024**, se emitieron juicios evaluativos en el aplicativo de Sofia Plus de los cursos **ID 3083963, 3083976 de pastelería y 3083964, 3083978 de servicios gastronómicos**	Pantallazo de los cierres en el aplicativo sofia plus del **mes de Octubre 2024.** de los cursos **ID 3083963, 3083976 de pastelería y 3083964, 3083978 de servicios gastronómicos**

	días hábiles luego de finalizada la ficha.		
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 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.	Durante el **mes de Octubre 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 3108385 de cocina internacional, 3107993, 3107994 de higiene y manipulación de alimentos y 3108028 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 3108385 de cocina internacional, 3107993, 3107994 de higiene y manipulación de alimentos y 3108028 de servicios gastronómicos** 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 Octubre 2024**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló durante el **mes de Octubre 2024.**
14	Realizar seguimiento a los aprendices que ingresan a la etapa productiva en modalidad presencial, virtual y a distancia según la asignación y requerimientos del centro de formación.	Durante el **mes de Octubre 2024**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló durante el **mes de Octubre 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 Octubre 2024**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló durante el **mes de Octubre 2024**
16	Cargar y actualizar la información de las	Se cargó al aplicativo SECOP II los documentos	Estos documentos se encuentran publicados

	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.	solicitados por la entidad al momento de la adjudicación del contrato y se publica para el **mes de Octubre 2024**, el informe mensual de ejecución del contrato y el plan de pagos.	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 **Octubre de 2024**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual. .	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló durante el

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

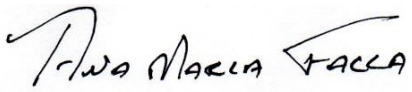
2.	XX	XX	XX	XX

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. ***4570517647*** expedida por SOI correspondientes al mes de **septiembre/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:

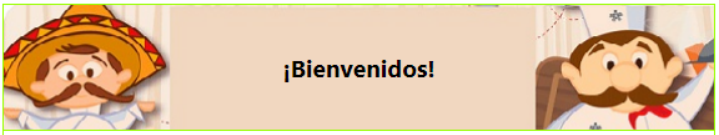
Firma 

Firmado digitalmente porAndres Josue Pi¶eros Hernandez
Motivo:He revisado este documento
Fecha:2024-11-06 10:16-05:00

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

ALISTAMIENTO DE CURSOS

CURSO 1 - ANUNCIO FICHA ID 3108385



Una cordial bienvenida para todos, les deseo lo mejor en el desarrollo de esta experiencia virtual con el programa de formación complementaria ***"COCINA INTERNACIONAL"*** identificado con número **"3108385".** 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: ***Pánel 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 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 obterner mayor claridad sobre el proceso de formación que inicia.

Fecha de Inicio: 15 de octubre /2024
Fecha máxima de entrega de actividades: 08 de noviembre /2024
Fecha de Cierre Administrativo en Sofia Plus: 11 de noviembre/2024

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

CURSO 2 - ANUNCIO FICHA ID 3107993

martes, 15 de octubre de 2024, 12:07



El **SENA** y el **Centro Agropecuario "La Granja"** les damos una cordial bienvenida al curso ***"HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 3107993".*** **El objetivo** es conocer los diferentes alimentos de acuerdo a sus propiedades y clasificación, con el fin de garantizar su manejo desde los aspectos higiénicos, por medio del reconocimiento de los microorganismos y los factores de contaminación que se puedan generar en el manejo y tratamiento de los alimentos.

Mi nombre es Ana Maria Falla Agudelo y seré su instructora, recuerden que estoy para ayudarlos y guiarlos durante su proceso de aprendizaje, me pueden contactar a través del Foro de Dudas e Inquietudes, chat del curso, mensajes o al correo afallaa@misena.edu.co.

Este proceso de formación 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.

Fecha de Inicio: 15 de octubre/2024
Fecha máxima de entrega de actividades: 08 de noviembre/2024
Fecha de Cierre: 11 de noviembre/2024

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

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

Enlace permanente

***CURSO 3 - ANUNCIO FICHA ID* 3107994**



El **SENA** y el **Centro Agropecuario "La Granja"** les damos una cordial bienvenida al curso ***"HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 3107994".*** **El objetivo** es conocer los diferentes alimentos de acuerdo a sus propiedades y clasificación, con el fin de garantizar su manejo desde los aspectos higiénicos, por medio del reconocimiento de los microorganismos y los factores de contaminación que se puedan generar en el manejo y tratamiento de los alimentos.

Mi nombre es Ana Maria Falla Agudelo y seré su instructora, recuerden que estoy para ayudarlos y guiarlos durante su proceso de aprendizaje, me pueden contactar a través del Foro de Dudas e Inquietudes, chat del curso, mensajes o al correo afallaa@misena.edu.co.

Este proceso de formación 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.

Fecha de Inicio: 15 de octubre/2024
Fecha máxima de entrega de actividades: 08 de noviembre/2024
Fecha de Cierre: 11 de noviembre/2024

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

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

***CURSO 4 - ANUNCIO FICHA ID* 3108028**

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 **"3108028".** 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: 15 de octubre /24
Fecha máxima de entrega de actividades: 08 de noviembre /24
Fecha de Cierre Administrativo en Sofia Plus: 11 de noviembre/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 Maria Falla Agudelo - afallaa@misena.edu.co-"Tutor Virtual Centro Agropecuario La Granja Regional Tolima"

***CURSO COMPLEMENTARIA – SONDEO DE CONOCIMIENTOS PREVIOS FICHA ID* 3108385**

Sondeo de conocimientos previos

Abrió: martes, 15 de octubre de 2024, 10:19
Cierra: viernes, 8 de noviembre de 2024, 10:19

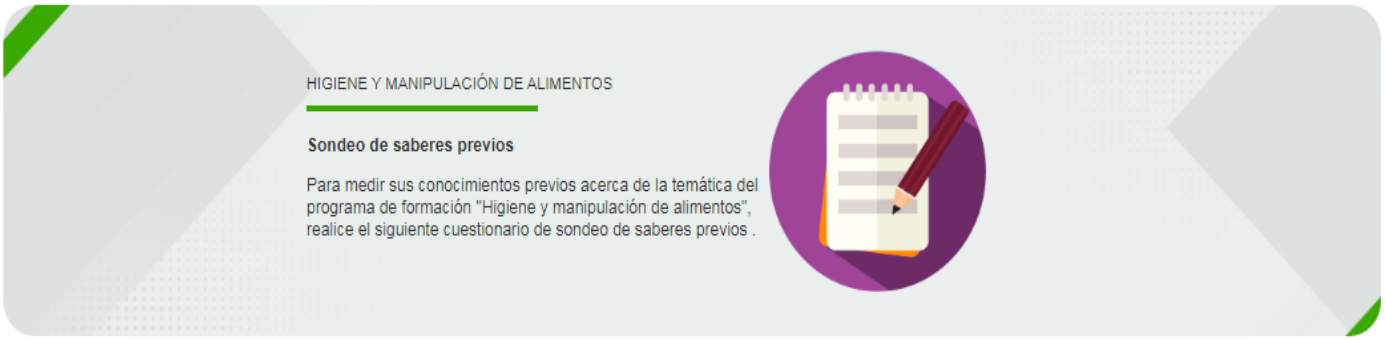


Editar preguntas | Vista previa | Responda a las preguntas

***CURSO COMPLEMENTARIA – SONDEO DE CONOCIMIENTOS PREVIOS FICHA ID* 3107993**

Sondeo de conomientos previos

Abrió: martes, 15 de octubre de 2024, 19:43
Cierra: martes, 12 de noviembre de 2024, 19:43

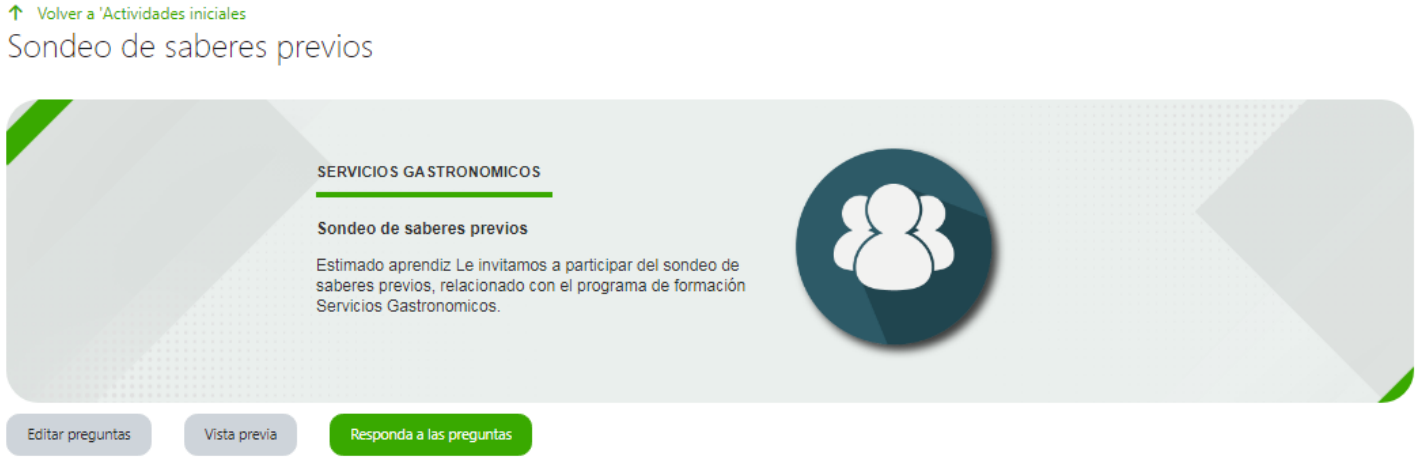


Editar preguntas | Vista previa | Responda a las preguntas

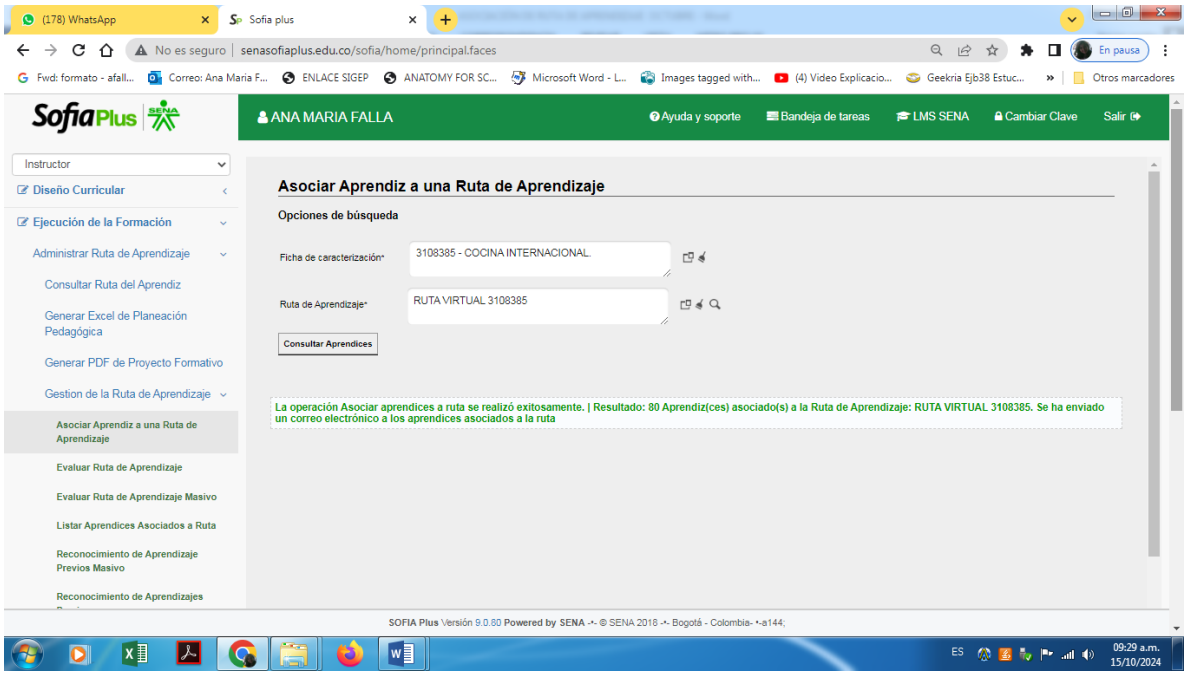
***CURSO COMPLEMENTARIA – SONDEO DE CONOCIMIENTOS PREVIOS FICHA ID* 3107994**



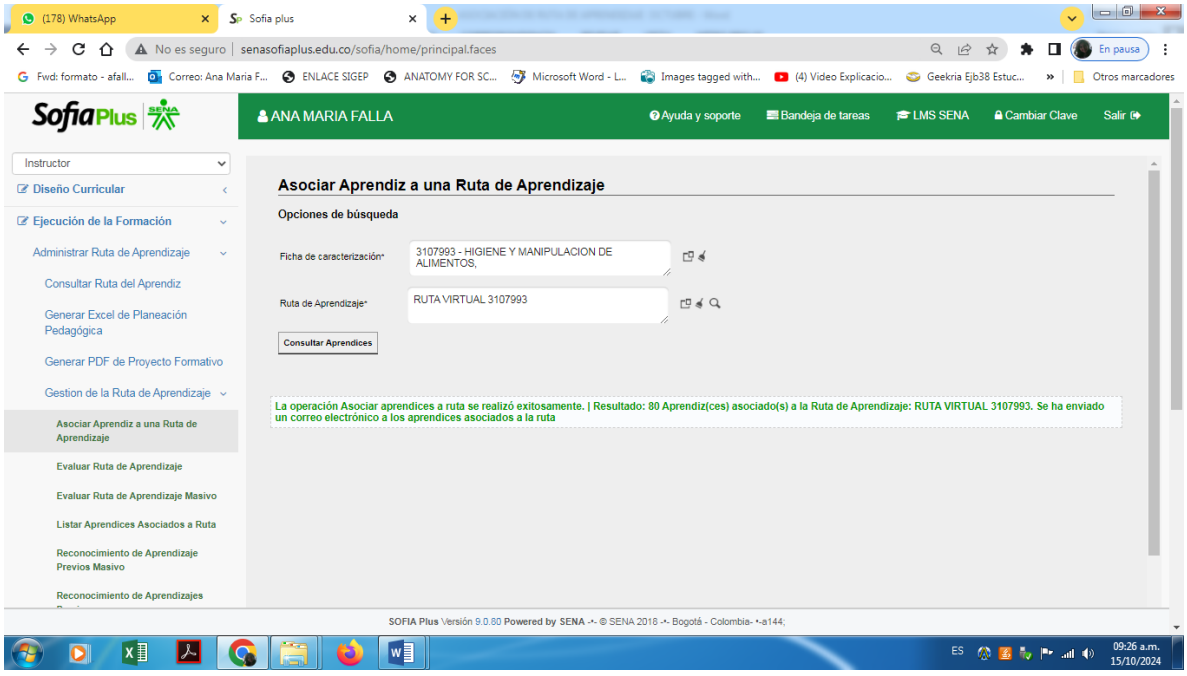
***CURSO COMPLEMENTARIA – SONDEO DE CONOCIMIENTOS PREVIOS FICHA ID* 3108028**



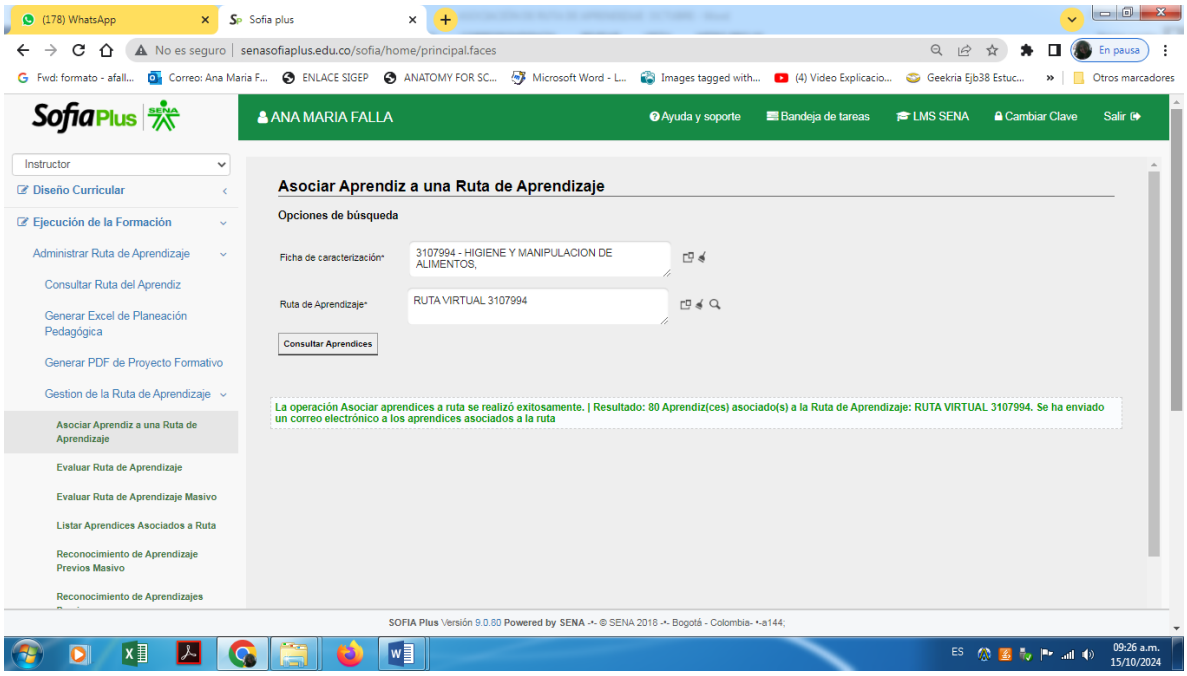
- ***CURSO COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID*** **3108385**



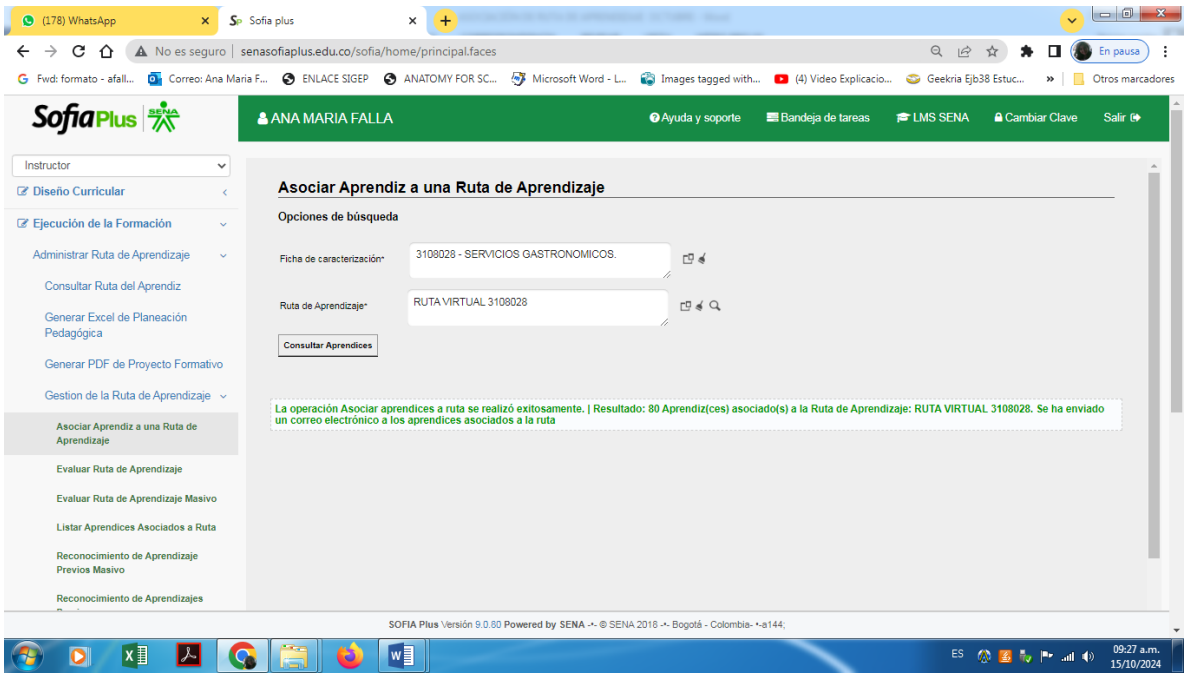
- ***CURSO COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID*** **3107993**



- ***CURSO COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID* 3107994**



- ***CURSO COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID* 3108028**



FASE DE EJECUCIÓN

***CURSO COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID* 3108385**



***CURSO COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID* 3107993**



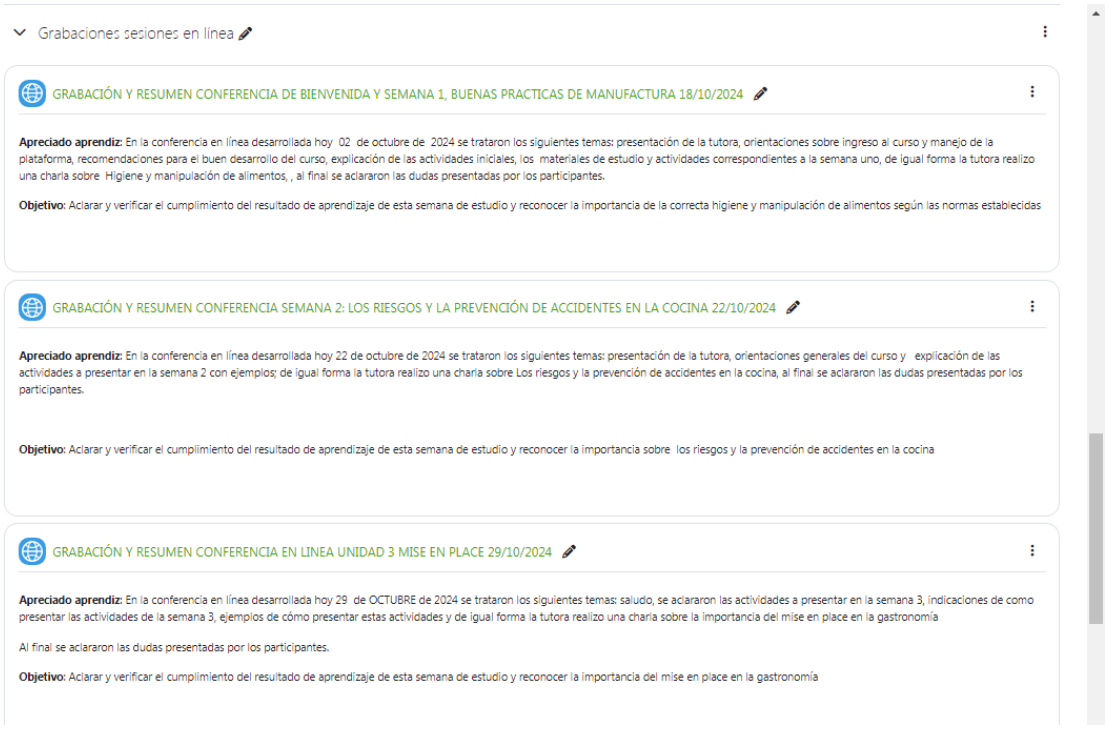
***CURSO COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID* 3107994**



***CURSO COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID* 3108028**



CURSO COMPLEMENTARIA – GRABACIONES CONFERENCIAS WEB FICHA ID **3108385**



Grabaciones sesiones en línea

GRABACIÓN Y RESUMEN CONFERENCIA DE BIENVENIDA Y SEMANA 1, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 18/10/2024

Apreciado aprendiz: En la conferencia en línea desarrollada hoy 02 de octubre 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 realizo 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

GRABACIÓN Y RESUMEN CONFERENCIA SEMANA 2: LOS RIESGOS Y LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES EN LA COCINA 22/10/2024

Apreciado aprendiz: En la conferencia en línea desarrollada hoy 22 de octubre de 2024 se trataron los siguientes temas: presentación de la tutora, orientaciones generales del curso y explicación de las actividades a presentar en la semana 2 con ejemplos; de igual forma la tutora realizo una charla sobre Los riesgos y la prevención de accidentes en la cocina, 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 sobre los riesgos y la prevención de accidentes en la cocina

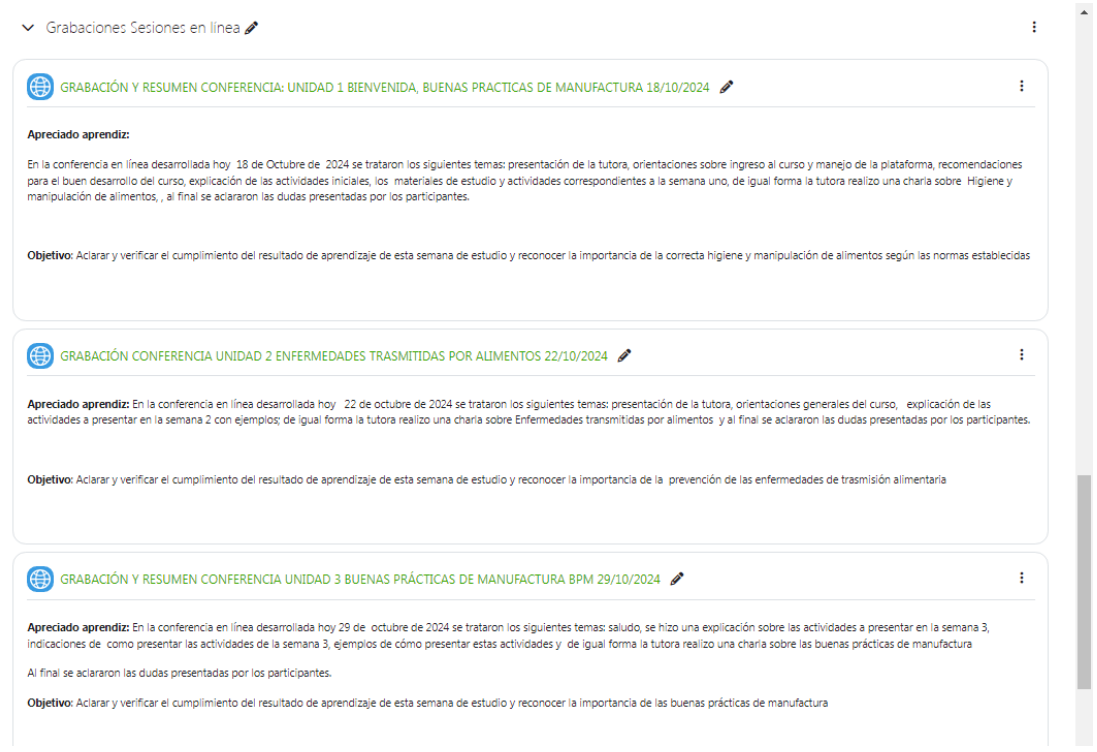
GRABACIÓN Y RESUMEN CONFERENCIA EN LINEA UNIDAD 3 MISE EN PLACE 29/10/2024

Apreciado aprendiz: En la conferencia en línea desarrollada hoy 29 de OCTUBRE de 2024 se trataron los siguientes temas: saludo, se aclararon las actividades a presentar en la semana 3, indicaciones de como presentar las actividades de la semana 3, ejemplos de cómo presentar estas actividades y de igual forma la tutora realizo una charla sobre la importancia del mise en place en la gastronomía

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 del mise en place en la gastronomía

CURSO COMPLEMENTARIA – GRABACIONES CONFERENCIAS WEB FICHA ID **3107993**



Grabaciones Sesiones en línea

GRABACIÓN Y RESUMEN CONFERENCIA: UNIDAD 1 BIENVENIDA, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 18/10/2024

Apreciado aprendiz:

En la conferencia en línea desarrollada hoy 18 de Octubre 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 realizo 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

GRABACIÓN CONFERENCIA UNIDAD 2 ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS 22/10/2024

Apreciado aprendiz: En la conferencia en línea desarrollada hoy 22 de octubre de 2024 se trataron los siguientes temas: presentación de la tutora, orientaciones generales del curso, explicación de las actividades a presentar en la semana 2 con ejemplos; de igual forma la tutora realizo una charla sobre Enfermedades transmitidas por alimentos y 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 prevención de las enfermedades de trasmisión alimentaria

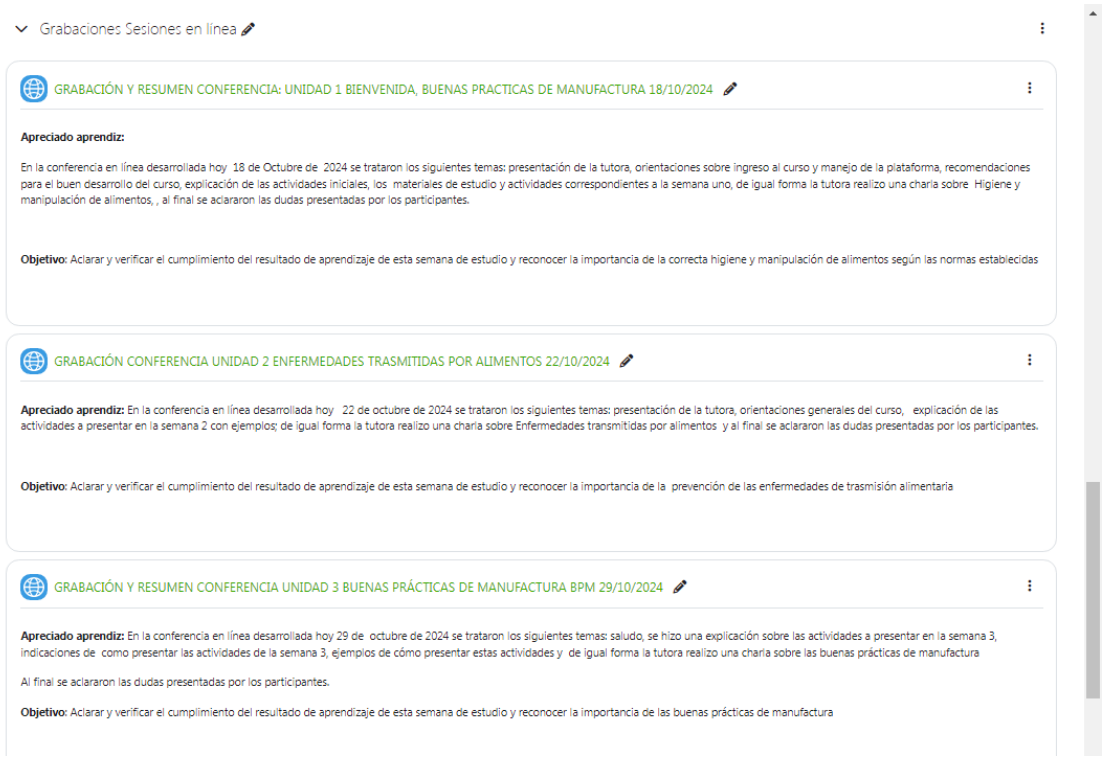
GRABACIÓN Y RESUMEN CONFERENCIA UNIDAD 3 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM 29/10/2024

Apreciado aprendiz: En la conferencia en línea desarrollada hoy 29 de octubre de 2024 se trataron los siguientes temas: saludo, se hizo una explicación sobre las actividades a presentar en la semana 3, indicaciones de como presentar las actividades de la semana 3, ejemplos de cómo presentar estas actividades y de igual forma la tutora realizo una charla sobre las buenas prácticas de manufactura

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 las buenas prácticas de manufactura

CURSO COMPLEMENTARIA – GRABACIONES CONFERENCIAS WEB FICHA ID **3107994**



Grabaciones Sesiones en línea

GRABACIÓN Y RESUMEN CONFERENCIA: UNIDAD 1 BIENVENIDA, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 18/10/2024

Apreciado aprendiz:

En la conferencia en línea desarrollada hoy 18 de Octubre 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 realizo 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

GRABACIÓN CONFERENCIA UNIDAD 2 ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS 22/10/2024

Apreciado aprendiz: En la conferencia en línea desarrollada hoy 22 de octubre de 2024 se trataron los siguientes temas: presentación de la tutora, orientaciones generales del curso, explicación de las actividades a presentar en la semana 2 con ejemplos; de igual forma la tutora realizo una charla sobre Enfermedades transmitidas por alimentos y 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 prevención de las enfermedades de trasmisión alimentaria

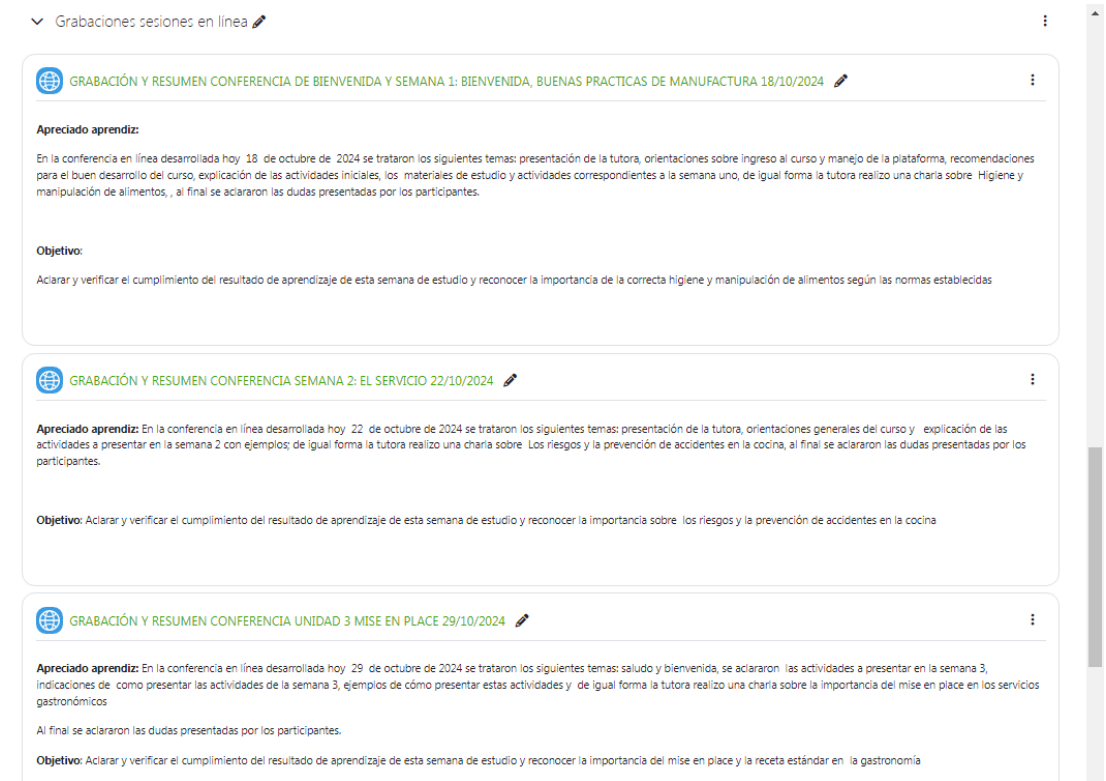
GRABACIÓN Y RESUMEN CONFERENCIA UNIDAD 3 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM 29/10/2024

Apreciado aprendiz: En la conferencia en línea desarrollada hoy 29 de octubre de 2024 se trataron los siguientes temas: saludo, se hizo una explicación sobre las actividades a presentar en la semana 3, indicaciones de como presentar las actividades de la semana 3, ejemplos de cómo presentar estas actividades y de igual forma la tutora realizo una charla sobre las buenas prácticas de manufactura

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 las buenas prácticas de manufactura

CURSO COMPLEMENTARIA – GRABACIONES CONFERENCIAS WEB FICHA ID **3108028**



Grabaciones sesiones en línea

GRABACIÓN Y RESUMEN CONFERENCIA DE BIENVENIDA Y SEMANA 1: BIENVENIDA, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 18/10/2024

Apreciado aprendiz:

En la conferencia en línea desarrollada hoy 18 de octubre 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 realizo 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

GRABACIÓN Y RESUMEN CONFERENCIA SEMANA 2: EL SERVICIO 22/10/2024

Apreciado aprendiz: En la conferencia en línea desarrollada hoy 22 de octubre de 2024 se trataron los siguientes temas: presentación de la tutora, orientaciones generales del curso y explicación de las actividades a presentar en la semana 2 con ejemplos; de igual forma la tutora realizo una charla sobre Los riesgos y la prevención de accidentes en la cocina, 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 sobre los riesgos y la prevención de accidentes en la cocina

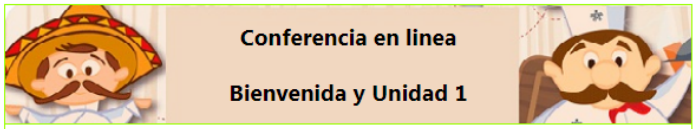
GRABACIÓN Y RESUMEN CONFERENCIA UNIDAD 3 MISE EN PLACE 29/10/2024

Apreciado aprendiz: En la conferencia en línea desarrollada hoy 29 de octubre de 2024 se trataron los siguientes temas: saludo y bienvenida, se aclararon las actividades a presentar en la semana 3, indicaciones de como presentar las actividades de la semana 3, ejemplos de cómo presentar estas actividades y de igual forma la tutora realizo una charla sobre la importancia del mise en place en los servicios gastronómicos

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 del mise en place y la receta estándar en la gastronomía

CURSO COMPLEMENTARIA – ANUNCIOS ID **3108385**



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 y trataremos un tema muy importante en alimentos y bebidas , las BPM, **este viernes 18 de octubre de 2024, de 11:30 am a 12:30 pm.**

El **objetivo** de esta primera conferencia es brindarles una calurosa 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 teams
- Alistar su equipo de cómputo con por lo menos 10 minutos de antelación
- Asegurarse de tener funcionan parlantes o audífonos y en lo posible micrófono o diadema.

No olviden que el **enlace** de acceso lo pueden encontrar también en el **Panel de navegación/Sesiónes 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_ZDc3NTU1M2ItNTAxZi00NzY1LTllMmItZmVkOWFhZDA5MTM1%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%223aa96cdb-5a39-49fb-821c-dbe406b2145e%22%7d

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

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

CURSO COMPLEMENTARIA – ANUNCIOS ID **3107993**



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 y trataremos un tema muy importante en alimentos y bebidas , las BPM, **este viernes 18 de octubre de 2024, de 08:00 am a 09:00 am.**

El **objetivo** de esta primera conferencia es brindarles una calurosa 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 teams
- Alistar su equipo de cómputo con por lo menos 10 minutos de antelación
- Asegurarse de tener funcionan parlantes o audífonos y en lo posible micrófono o diadema.

No olviden que el **enlace** de acceso lo pueden encontrar también en el **Panel de navegación/Sesiónes 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_Yzg3MTkyOWItYmFjNS00NjNkLTliMWQtZTQzN2Q0N2ZkMTJl%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%223aa96cdb-5a39-49fb-821c-dbe406b2145e%22%7d

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

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

Enlace permanente

CURSO COMPLEMENTARIA – ANUNCIOS ID **3107994**



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 y trataremos un tema muy importante en alimentos y bebidas , las BPM, **este viernes 18 de octubre de 2024, de 08:00 am a 09:00 am.**

El **objetivo** de esta primera conferencia es brindarles una calurosa 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 teams
- Alistar su equipo de cómputo con por lo menos 10 minutos de antelación
- Asegurarse de tener funcionan parlantes o audífonos y en lo posible micrófono o diadema.

No olviden que el **enlace** de acceso lo pueden encontrar también en el **Panel de navegación/Sesiónes 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:

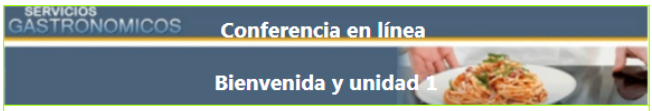
https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_Yzg3MTkyOWItYmFjNS00NjNkLTliMWQtZTQzN2Q0N2ZkMTJl%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%223aa96cdb-5a39-49fb-821c-dbe406b2145e%22%7d

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

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

Enlace permanente

CURSO COMPLEMENTARIA – ANUNCIOS ID **3108028**



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 viernes 18 de octubre de 2024, de 10:00 am a 11:00 am.**

El **objetivo** de esta primera conferencia es brindarles una calurosa 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 Big blue de la plataforma territorio.
- Alistar su equipo de cómputo con por lo menos 10 minutos de antelación
- Asegurarse de tener funcionan parlantes o audífonos y en lo posible micrófono o diadema.

No olviden que el **enlace** de acceso lo pueden encontrar también en el **Panel de navegación/Sesiónes 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_ZjcxM2QxNzctNzhhZi00ZjI1LTg5MmItYWQwMTZiMmNjNTVm%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%223aa96cdb-5a39-49fb-821c-dbe406b2145e%22%7d

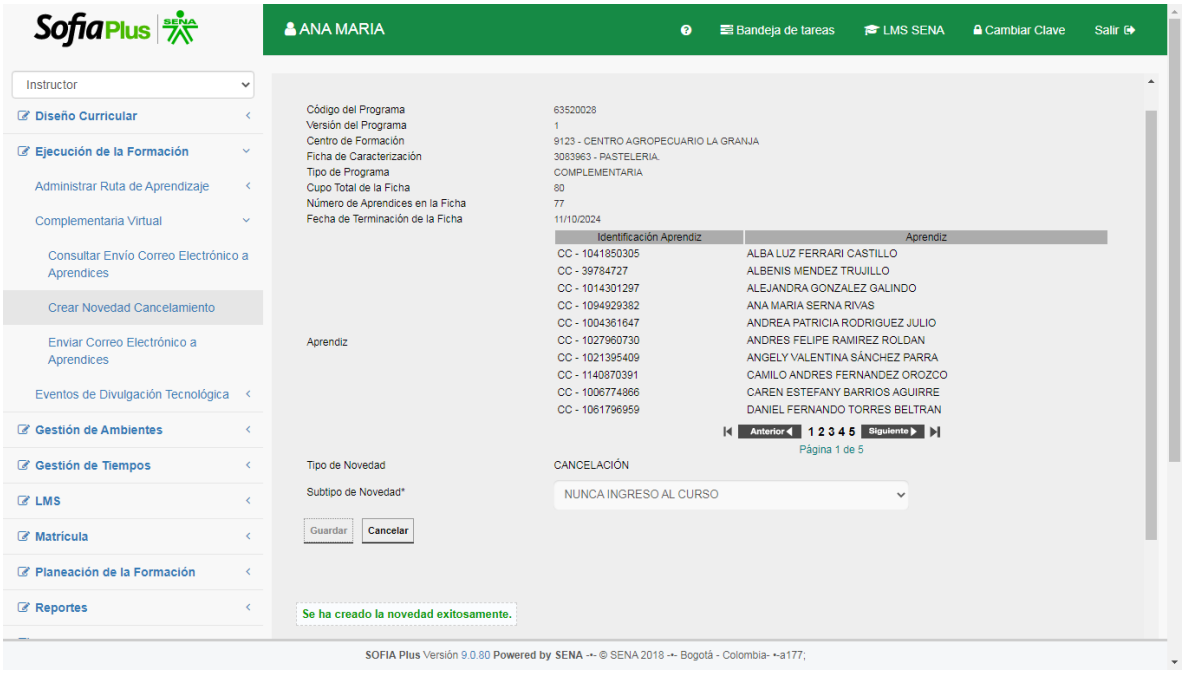
"El experto en algo fue una vez un novato". Helen Hayes

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

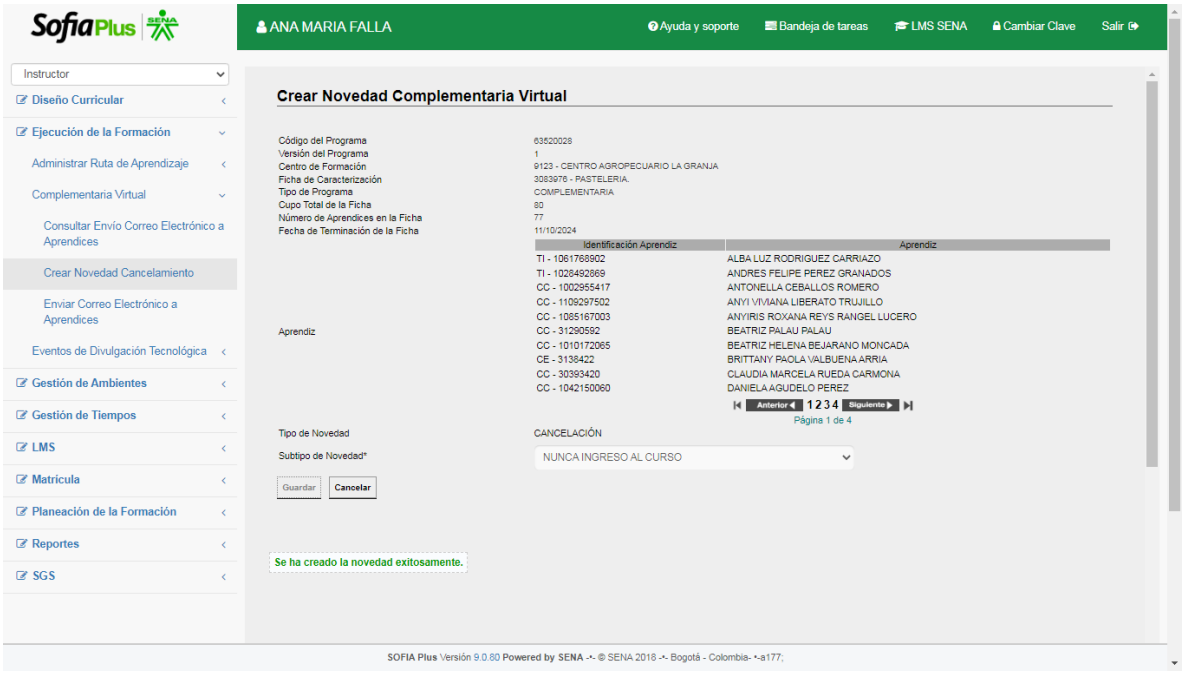
Enlace permanente

FASE DE CIERRE

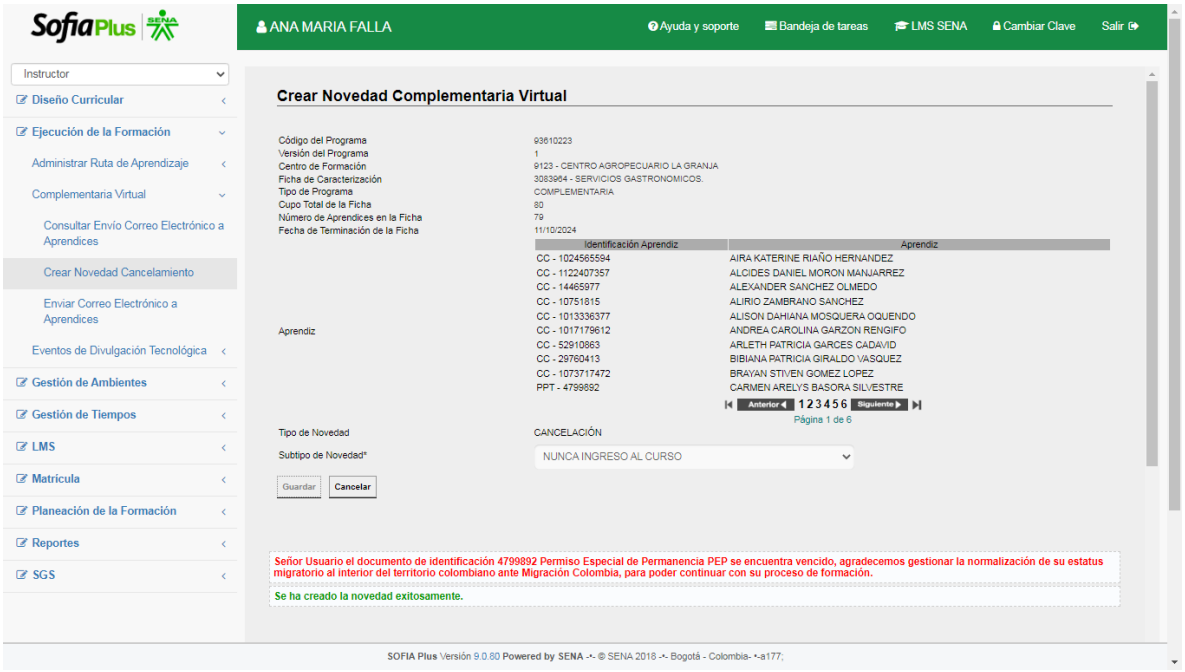
***CURSO 1 COMPLEMENTARIA – NOVEDAD DE CANCELAMIENTO ID* 3083963**



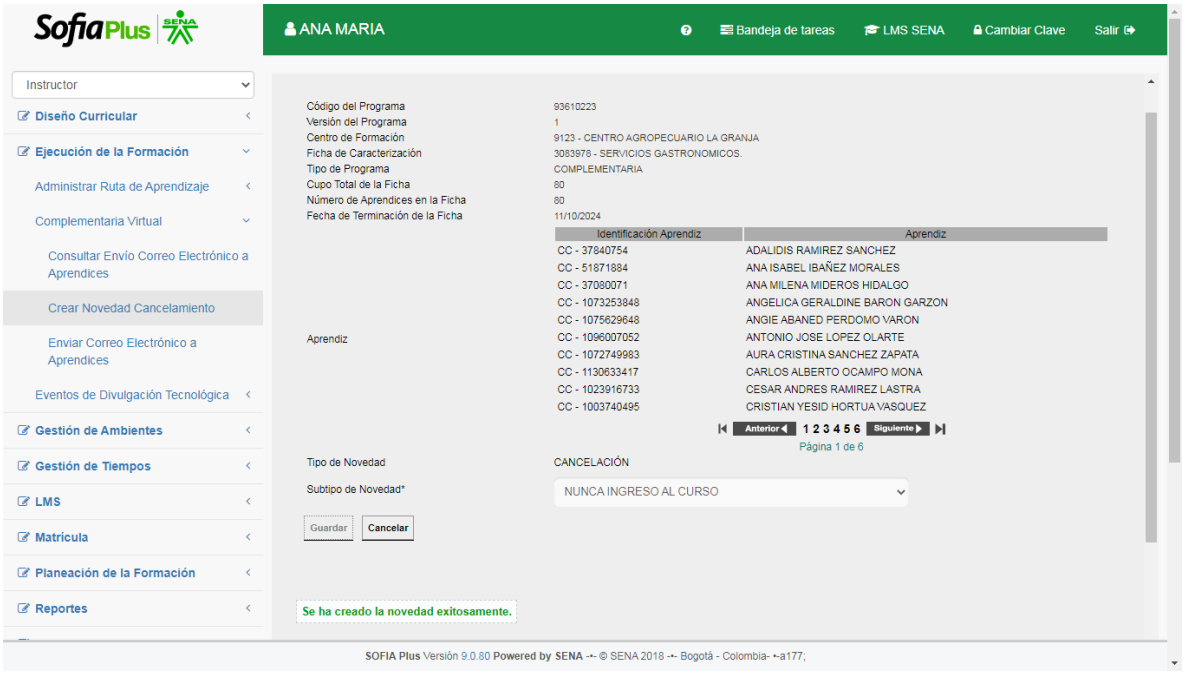
***CURSO 2 COMPLEMENTARIA – NOVEDAD DE CANCELAMIENTO ID* 3083976**



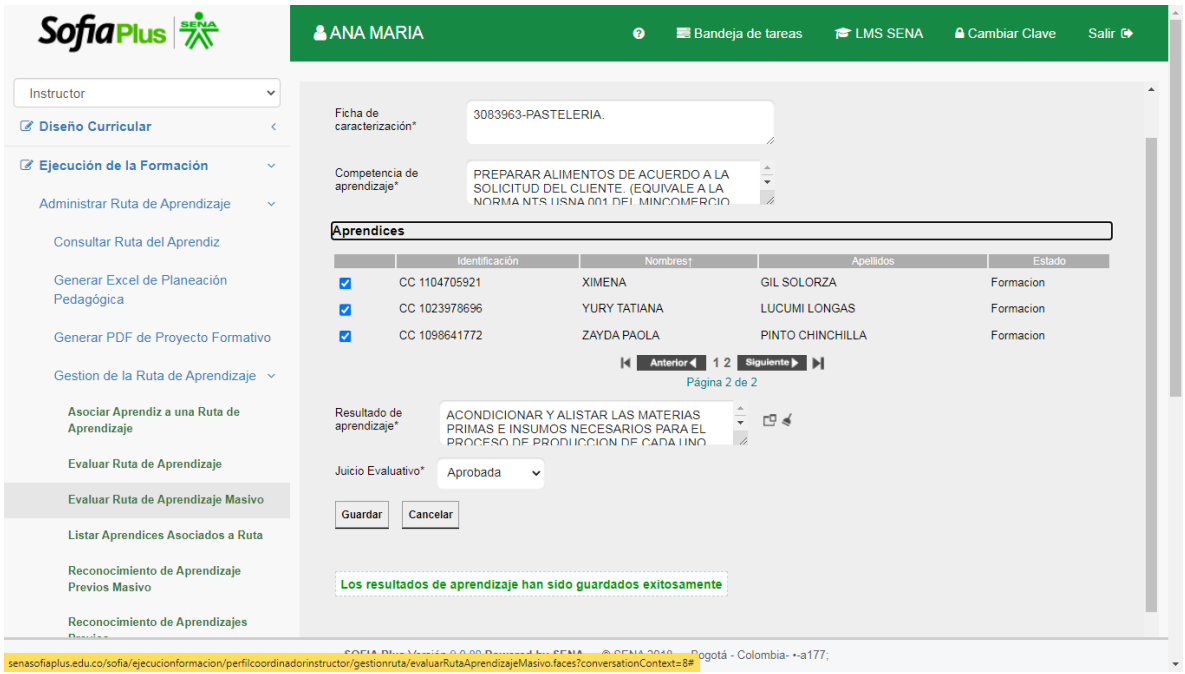
CURSO 3 COMPLEMENTARIA – NOVEDAD DE CANCELAMIENTO ID **3083964**



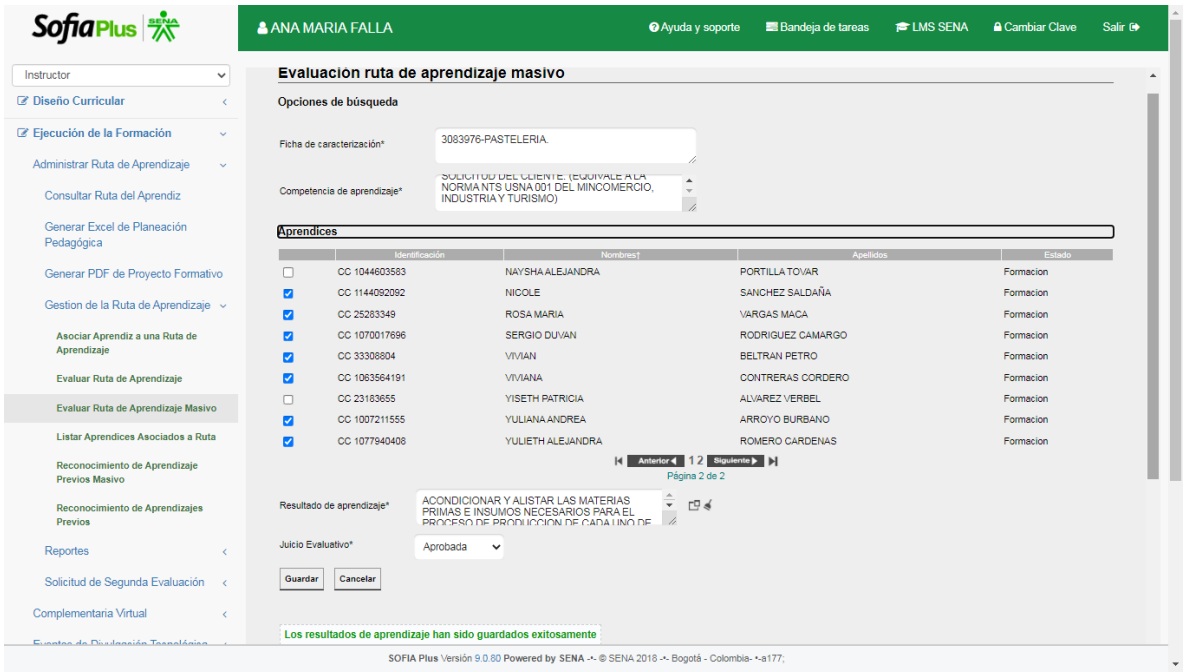
CURSO 4 COMPLEMENTARIA – NOVEDAD DE CANCELAMIENTO ID **3083978**



- ***CURSO 1 COMPLEMENTARIA – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID* 3083963**



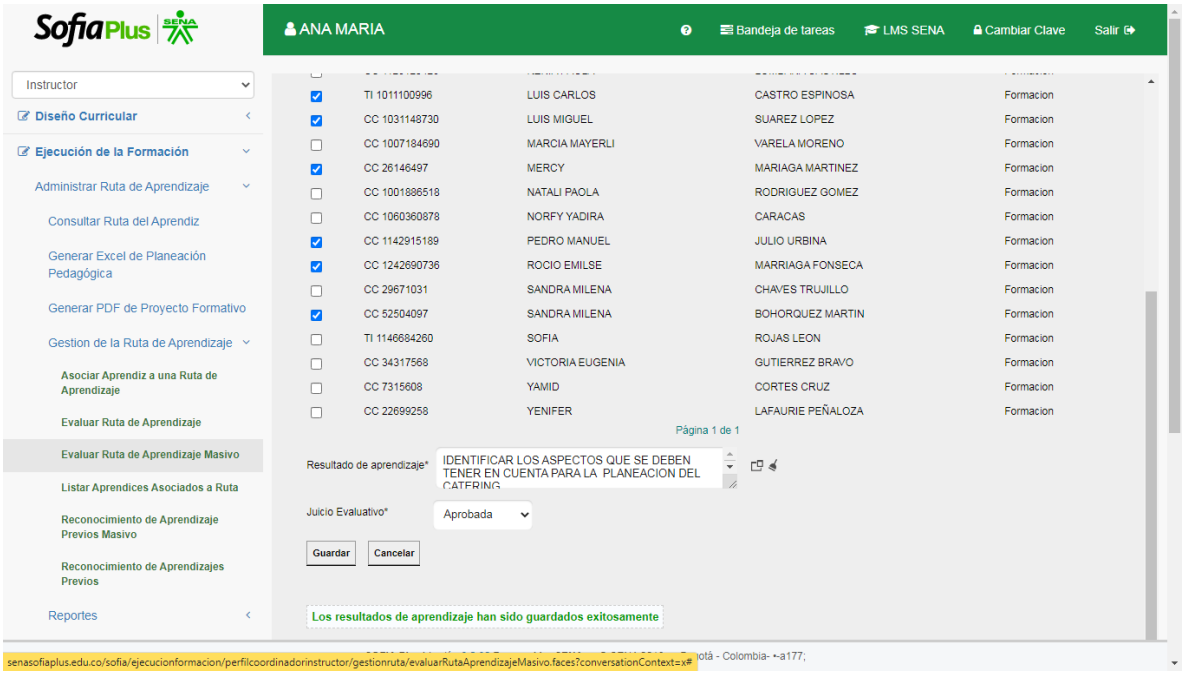
- ***CURSO 2 COMPLEMENTARIA – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID* 3083976**



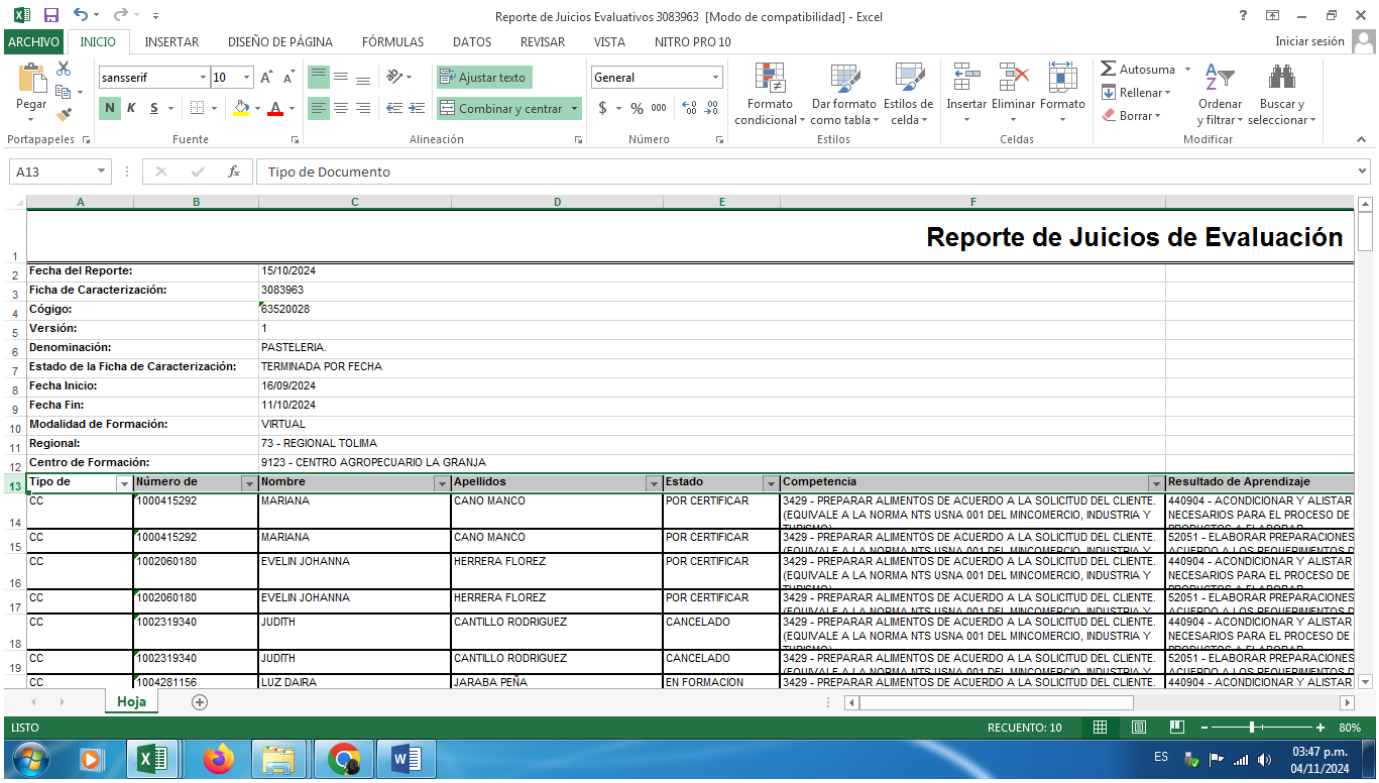
- ***CURSO 3 COMPLEMENTARIA – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID* 3083964**



- ***CURSO 4 COMPLEMENTARIA – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID* 3083978**



CURSO 1 COMPLEMENTARIA – REPORTE DE JUICIOS ID 3083963

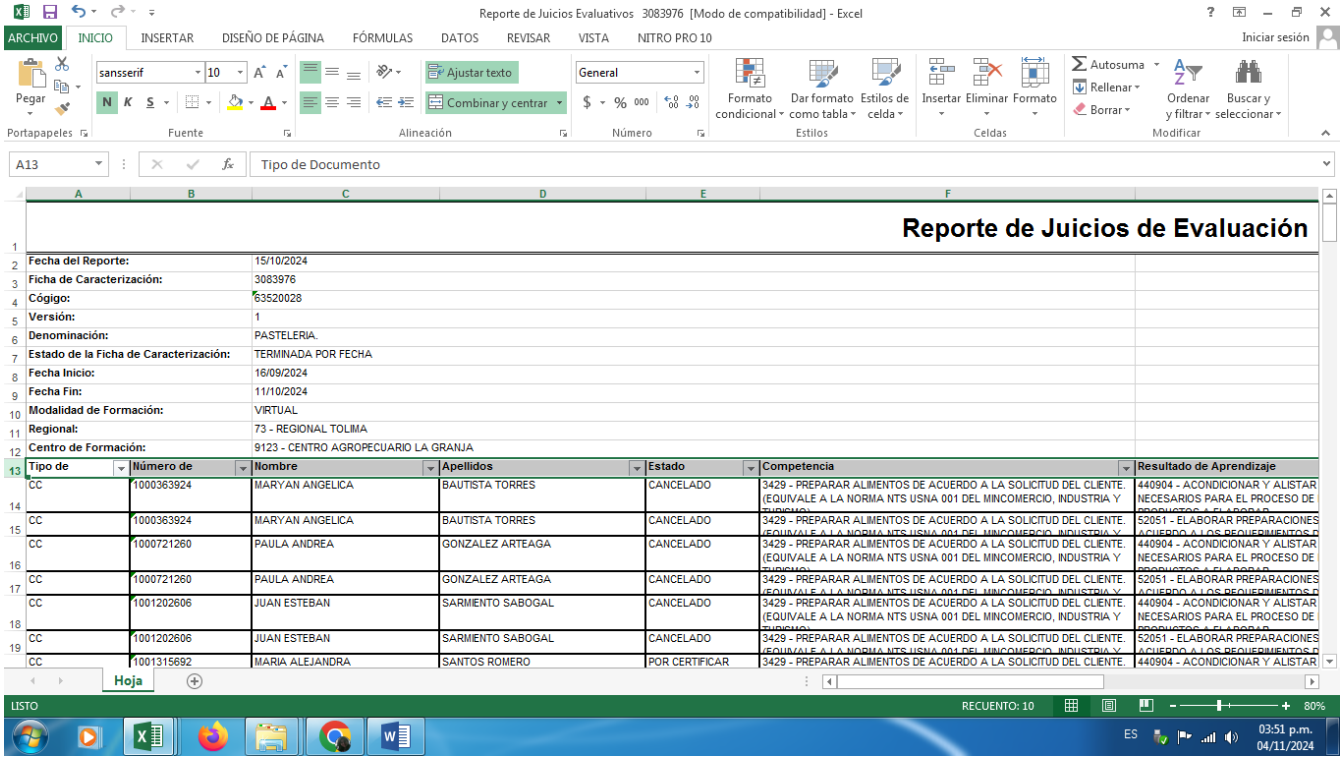


Reporte de Juicios Evaluativos 3083963 [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación	
Fecha del Reporte:	15/10/2024
Ficha de Caracterización:	3083963
Código:	63520028
Versión:	1
Denominación:	PASTELERIA.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	16/09/2024
Fecha Fin:	11/10/2024
Modalidad de Formación:	VIRTUAL
Regional:	73 - REGIONAL TOLIMA
Centro de Formación:	9123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1000415292	MARIANA	CANO MANCO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	440904 - ACONDICIONAR Y ALISTAR NECESARIOS PARA EL PROCESO DE
CC	1000415292	MARIANA	CANO MANCO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	52051 - ELABORAR PREPARACIONES
CC	1002060180	EVELIN JOHANNA	HERRERA FLOREZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	440904 - ACONDICIONAR Y ALISTAR NECESARIOS PARA EL PROCESO DE
CC	1002060180	EVELIN JOHANNA	HERRERA FLOREZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	52051 - ELABORAR PREPARACIONES
CC	1002319340	JUDITH	CANTILLO RODRIGUEZ	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	440904 - ACONDICIONAR Y ALISTAR NECESARIOS PARA EL PROCESO DE
CC	1002319340	JUDITH	CANTILLO RODRIGUEZ	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	52051 - ELABORAR PREPARACIONES
CC	1004281156	LUZ DAIRA	JARABA PEÑA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	440904 - ACONDICIONAR Y ALISTAR

CURSO 2 COMPLEMENTARIA – REPORTE DE JUICIOS ID 3083976

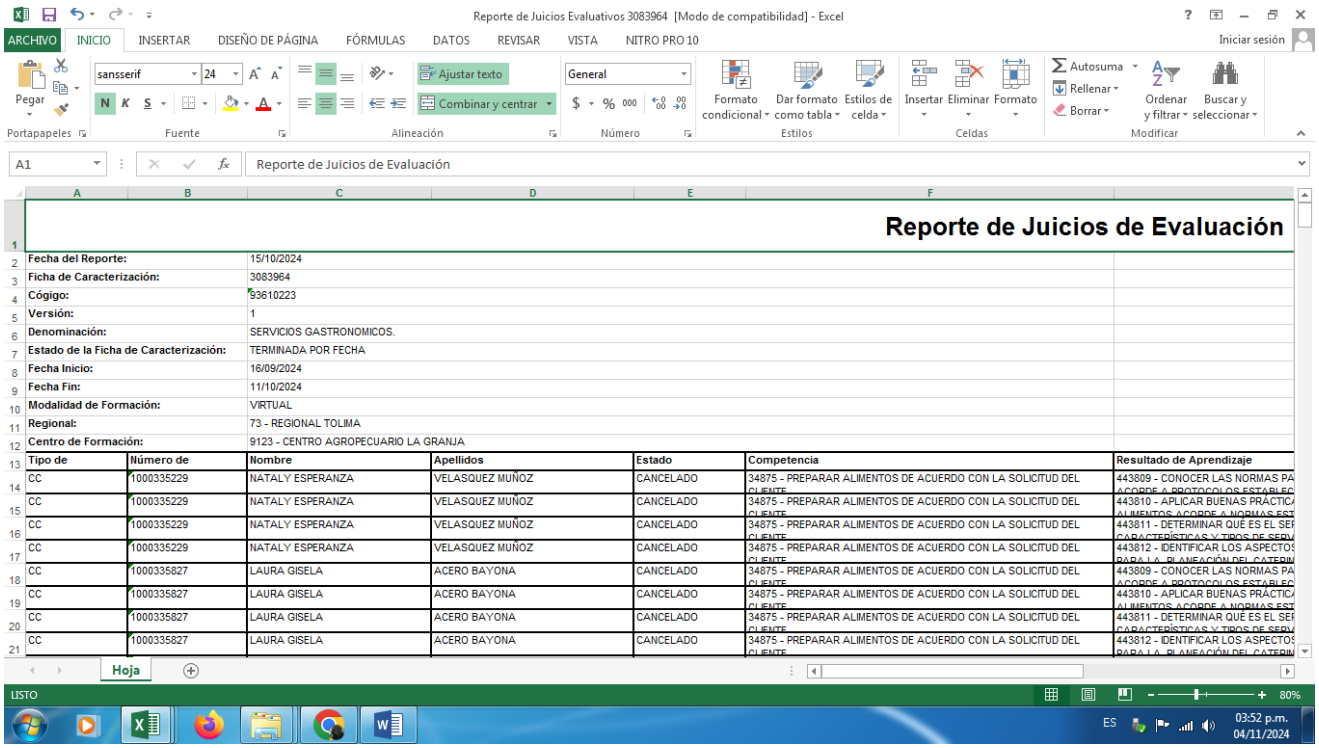


Reporte de Juicios Evaluativos 3083976 [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación	
Fecha del Reporte:	15/10/2024
Ficha de Caracterización:	3083976
Código:	63520028
Versión:	1
Denominación:	PASTELERIA.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	16/09/2024
Fecha Fin:	11/10/2024
Modalidad de Formación:	VIRTUAL
Regional:	73 - REGIONAL TOLIMA
Centro de Formación:	9123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1000363924	MARYAN ANGELICA	BAUTISTA TORRES	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	440904 - ACONDICIONAR Y ALISTAR NECESARIOS PARA EL PROCESO DE
CC	1000363924	MARYAN ANGELICA	BAUTISTA TORRES	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	52051 - ELABORAR PREPARACIONES
CC	1000721260	PAULA ANDREA	GONZALEZ ARTEAGA	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	440904 - ACONDICIONAR Y ALISTAR NECESARIOS PARA EL PROCESO DE
CC	1000721260	PAULA ANDREA	GONZALEZ ARTEAGA	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	52051 - ELABORAR PREPARACIONES
CC	1001202606	JUAN ESTEBAN	SARMIENTO SABOGAL	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	440904 - ACONDICIONAR Y ALISTAR NECESARIOS PARA EL PROCESO DE
CC	1001202606	JUAN ESTEBAN	SARMIENTO SABOGAL	CANCELADO	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	52051 - ELABORAR PREPARACIONES
CC	1001315692	MARIA ALEJANDRA	SANTOS ROMERO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	440904 - ACONDICIONAR Y ALISTAR

CURSO 3 COMPLEMENTARIA – REPORTE DE JUICIOS ID 3083964

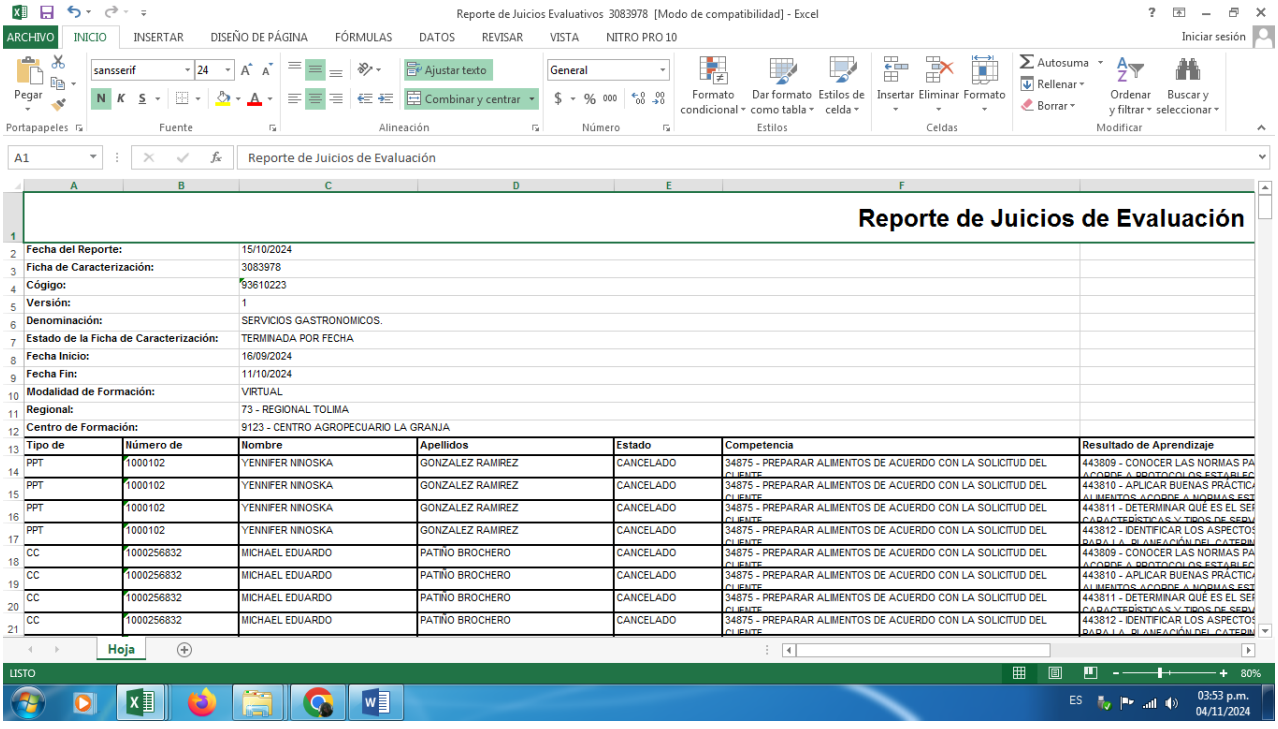


Reporte de Juicios Evaluativos 3083964 [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación	
Fecha del Reporte:	15/10/2024
Ficha de Caracterización:	3083964
Cógigo:	93610223
Versión:	1
Denominación:	SERVICIOS GASTRONOMICOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	16/09/2024
Fecha Fin:	11/10/2024
Modalidad de Formación:	VIRTUAL
Regional:	73 - REGIONAL TOLIMA
Centro de Formación:	9123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1000335229	NATALY ESPERANZA	VELASQUEZ MUÑOZ	CANCELADO	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE	443809 - CONOCER LAS NORMAS PA
CC	1000335229	NATALY ESPERANZA	VELASQUEZ MUÑOZ	CANCELADO	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE	443810 - APLICAR BUENAS PRÁCTICA
CC	1000335229	NATALY ESPERANZA	VELASQUEZ MUÑOZ	CANCELADO	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE	443811 - DETERMINAR QUÉ ES EL SE
CC	1000335229	NATALY ESPERANZA	VELASQUEZ MUÑOZ	CANCELADO	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE	443812 - IDENTIFICAR LOS ASPECTOS
CC	1000335827	LAURA GISELA	ACERO BAYONA	CANCELADO	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE	443809 - CONOCER LAS NORMAS PA
CC	1000335827	LAURA GISELA	ACERO BAYONA	CANCELADO	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE	443810 - APLICAR BUENAS PRÁCTICA
CC	1000335827	LAURA GISELA	ACERO BAYONA	CANCELADO	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE	443811 - DETERMINAR QUÉ ES EL SE
CC	1000335827	LAURA GISELA	ACERO BAYONA	CANCELADO	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE	443812 - IDENTIFICAR LOS ASPECTOS

CURSO 4 COMPLEMENTARIA – REPORTE DE JUICIOS ID 3083978

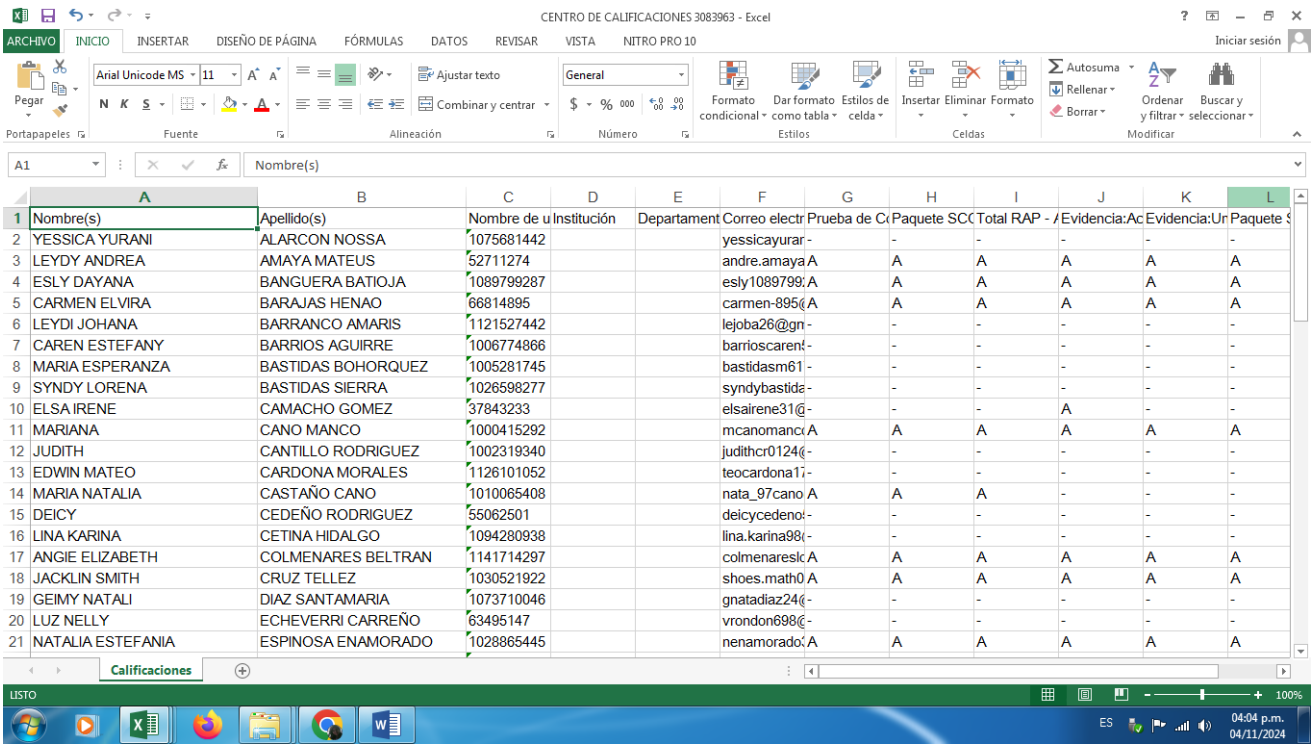


Reporte de Juicios Evaluativos 3083978 [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación	
Fecha del Reporte:	15/10/2024
Ficha de Caracterización:	3083978
Cógigo:	93610223
Versión:	1
Denominación:	SERVICIOS GASTRONOMICOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	16/09/2024
Fecha Fin:	11/10/2024
Modalidad de Formación:	VIRTUAL
Regional:	73 - REGIONAL TOLIMA
Centro de Formación:	9123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

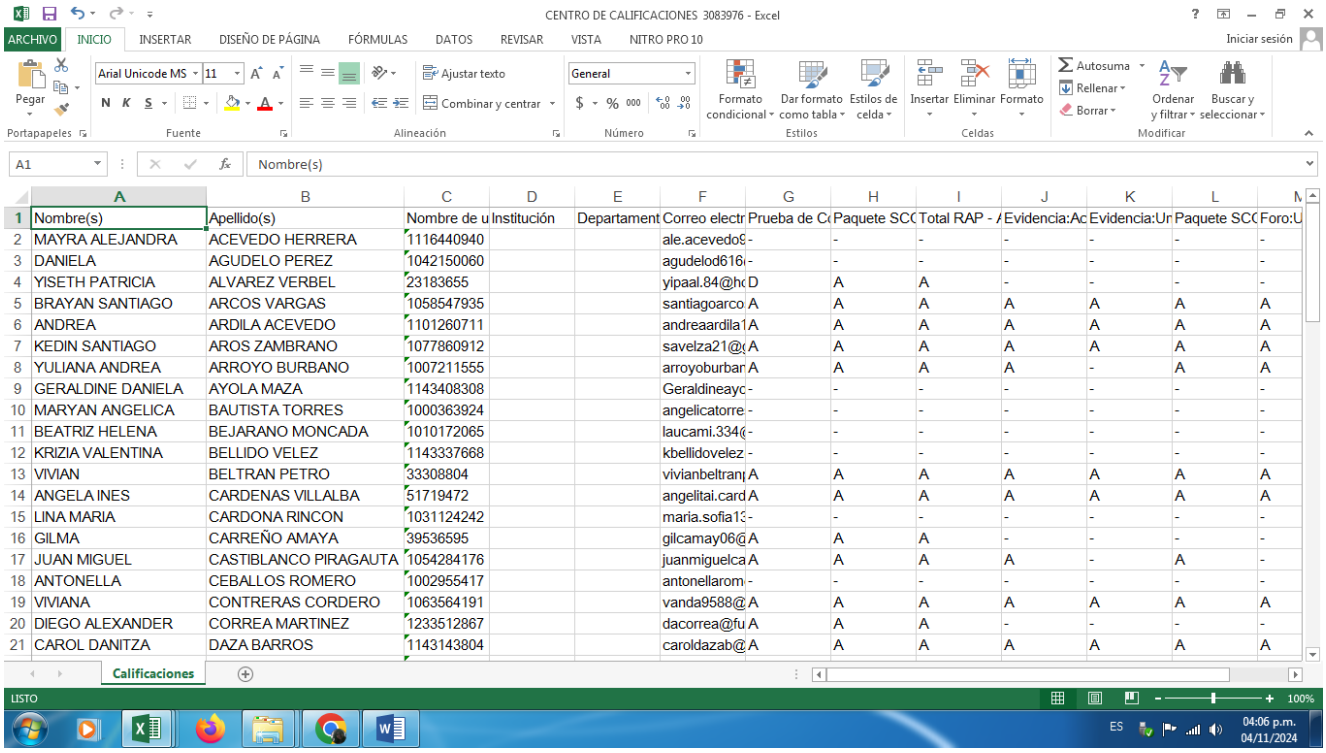
Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
PPT	1000102	YENNIFER NINOSKA	GONZALEZ RAMIREZ	CANCELADO	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE	443809 - CONOCER LAS NORMAS PA
PPT	1000102	YENNIFER NINOSKA	GONZALEZ RAMIREZ	CANCELADO	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE	443810 - APLICAR BUENAS PRÁCTICA
PPT	1000102	YENNIFER NINOSKA	GONZALEZ RAMIREZ	CANCELADO	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE	443811 - DETERMINAR QUÉ ES EL SE
PPT	1000102	YENNIFER NINOSKA	GONZALEZ RAMIREZ	CANCELADO	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE	443812 - IDENTIFICAR LOS ASPECTOS
CC	1000256832	MICHAEL EDUARDO	PATIÑO BROCHERO	CANCELADO	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE	443809 - CONOCER LAS NORMAS PA
CC	1000256832	MICHAEL EDUARDO	PATIÑO BROCHERO	CANCELADO	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE	443810 - APLICAR BUENAS PRÁCTICA
CC	1000256832	MICHAEL EDUARDO	PATIÑO BROCHERO	CANCELADO	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE	443811 - DETERMINAR QUÉ ES EL SE
CC	1000256832	MICHAEL EDUARDO	PATIÑO BROCHERO	CANCELADO	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE	443812 - IDENTIFICAR LOS ASPECTOS

- ***CURSO 1 COMPLEMENTARIA – CENTRO DE CALIFICACIONES ID* 3083963**



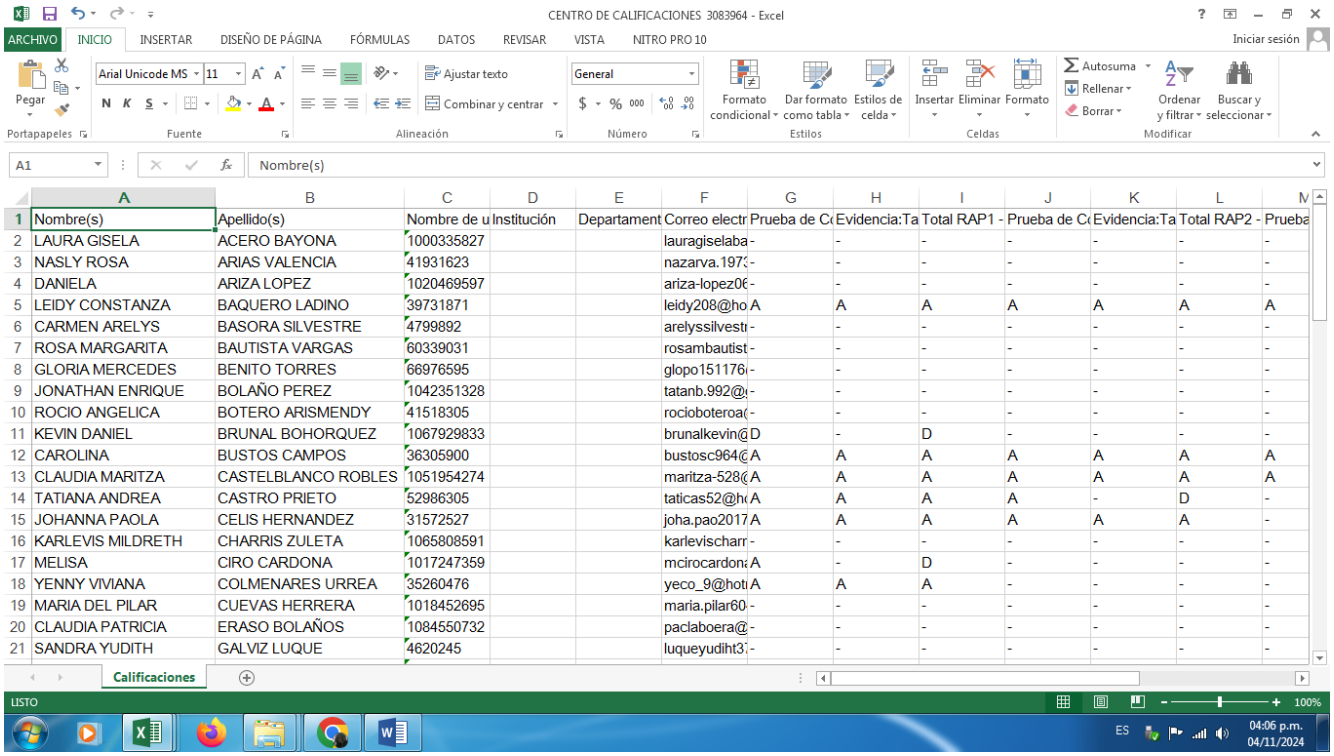
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
1	Nombre(s)	Apellido(s)	Nombre de u	Institución	Departament	Correo electr	Prueba de C	Paquete SC(	Total RAP - A	Evidencia:Ac	Evidencia:Ur	Paquete S
2	YESSICA YURANI	ALARCON NOSSA	1075681442			yessicayurar	-	-	-	-	-	-
3	LEYDY ANDREA	AMAYA MATEUS	52711274			andre.amaya	A	A	A	A	A	A
4	ESLY DAYANA	BANGUERA BATIOJA	1089799287			esly1089799	A	A	A	A	A	A
5	CARMEN ELVIRA	BARAJAS HENAO	66814895			carmen-895(	A	A	A	A	A	A
6	LEYDI JOHANA	BARRANCO AMARIS	1121527442			lejoba26@gn	-	-	-	-	-	-
7	CAREN ESTEFANY	BARRIOS AGUIRRE	1006774866			barrioscaren	-	-	-	-	-	-
8	MARIA ESPERANZA	BASTIDAS BOHORQUEZ	1005281745			bastidasm61	-	-	-	-	-	-
9	SYNDY LORENA	BASTIDAS SIERRA	1026598277			syndybastida	-	-	-	-	-	-
10	ELSA IRENE	CAMACHO GOMEZ	37843233			elsairene31@	-	-	-	A	-	-
11	MARIANA	CANO MANCO	1000415292			mcanomanc(	A	A	A	A	A	A
12	JUDITH	CANTILLO RODRIGUEZ	1002319340			judithcr0124(	-	-	-	-	-	-
13	EDWIN MATEO	CARDONA MORALES	1126101052			teocardona17	-	-	-	-	-	-
14	MARIA NATALIA	CASTAÑO CANO	1010065408			nata_97cano	A	A	A	-	-	-
15	DEICY	CEDEÑO RODRIGUEZ	55062501			deicycedeno	-	-	-	-	-	-
16	LINA KARINA	CETINA HIDALGO	1094280938			lina.karina98(	-	-	-	-	-	-
17	ANGIE ELIZABETH	COLMENARES BELTRAN	1141714297			colmenaresl(	A	A	A	A	A	A
18	JACKLIN SMITH	CRUZ TELLEZ	1030521922			shoes.math0	A	A	A	A	A	A
19	GEIMY NATALI	DIAZ SANTAMARIA	1073710046			gnatadiaz24(	-	-	-	-	-	-
20	LUZ NELLY	ECHEVERRI CARREÑO	63495147			vrondon698(	-	-	-	-	-	-
21	NATALIA ESTEFANIA	ESPINOSA ENAMORADO	1028865445			nenamorado	A	A	A	A	A	A

- ***CURSO 2 COMPLEMENTARIA – CENTRO DE CALIFICACIONES ID* 3083976**



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
1	Nombre(s)	Apellido(s)	Nombre de u	Institución	Departament	Correo electr	Prueba de C	Paquete SC(	Total RAP - A	Evidencia:Ac	Evidencia:Ur	Paquete SC(	Foro:U
2	MAYRA ALEJANDRA	ACEVEDO HERRERA	1116440940			ale.acevedo9	-	-	-	-	-	-	-
3	DANIELA	AGUDELO PEREZ	1042150060			agudelod616(	-	-	-	-	-	-	-
4	YISETH PATRICIA	ALVAREZ VERBEL	23183655			yipaal.84@hc	D	A	A	-	-	-	-
5	BRAYAN SANTIAGO	ARCOS VARGAS	1058547935			santiagoarco	A	A	A	A	A	A	A
6	ANDREA	ARDILA ACEVEDO	1101260711			andreaardila1	A	A	A	A	A	A	A
7	KEDIN SANTIAGO	AROS ZAMBRANO	1077860912			savelza21@(	A	A	A	A	A	A	A
8	YULIANA ANDREA	ARROYO BURBANO	1007211555			arroyoburbar	A	A	A	A	-	A	A
9	GERALDINE DANIELA	AYOLA MAZA	1143408308			Geraldineayc	-	-	-	-	-	-	-
10	MARYAN ANGELICA	BAUTISTA TORRES	1000363924			angelicatorre	-	-	-	-	-	-	-
11	BEATRIZ HELENA	BEJARANO MONCADA	1010172065			laucami.334(	-	-	-	-	-	-	-
12	KRIZIA VALENTINA	BELLIDO VELEZ	1143337668			kbellidovelez	-	-	-	-	-	-	-
13	VIVIAN	BELTRAN PETRO	33308804			vivianbeltran	A	A	A	A	A	A	A
14	ANGELA INES	CARDENAS VILLALBA	51719472			angelitai.card	A	A	A	A	A	A	A
15	LINA MARIA	CARDONA RINCON	1031124242			maria.sofia13	-	-	-	-	-	-	-
16	GILMA	CARREÑO AMAYA	39536595			gilcamay06@	A	A	A	-	-	-	-
17	JUAN MIGUEL	CASTIBLANCO PIRAGAUTA	1054284176			juanmiguelca	A	A	A	A	-	A	-
18	ANTONELLA	CEBALLOS ROMERO	1002955417			antonellarom	-	-	-	-	-	-	-
19	VIVIANA	CONTRERAS CORDERO	1063564191			vanda9588@	A	A	A	A	A	A	A
20	DIEGO ALEXANDER	CORREA MARTINEZ	1233512867			dacorrea@fu	A	A	A	-	-	-	-
21	CAROL DANITZA	DAZA BARROS	1143143804			caroldazab@	A	A	A	A	A	A	A

- ***CURSO 3 COMPLEMENTARIA – CENTRO DE CALIFICACIONES ID 3083964***



CENTRO DE CALIFICACIONES 3083964 - Excel

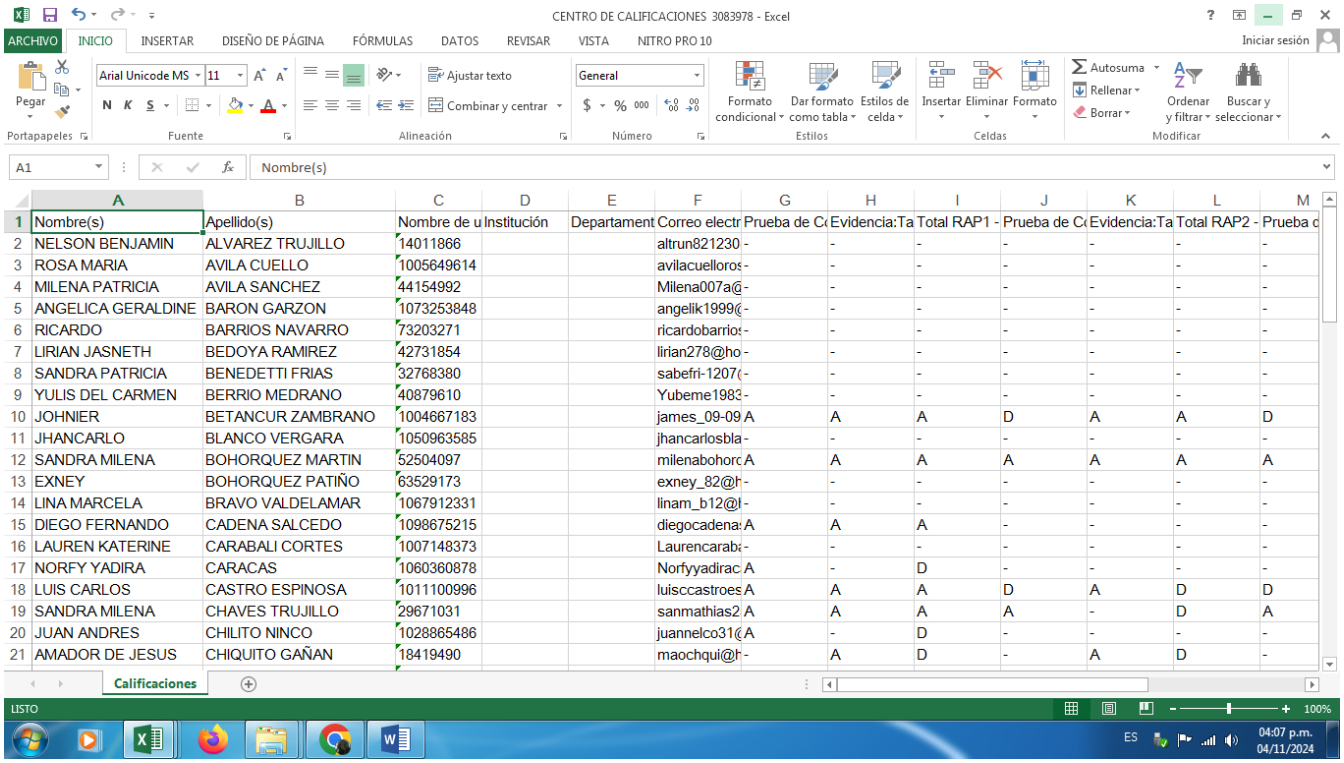
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
1	Nombre(s)	Apellido(s)	Nombre de u	Institución	Departament	Correo electr	Prueba de C	Evidencia:Ta	Total RAP1 -	Prueba de C	Evidencia:Ta	Total RAP2 -	Prueba
2	LAURA GISELA	ACERO BAYONA	1000335827			lauragiselaba	-	-	-	-	-	-	-
3	NASLY ROSA	ARIAS VALENCIA	41931623			nazarva.197	-	-	-	-	-	-	-
4	DANIELA	ARIZA LOPEZ	1020469597			ariza-lopez0	-	-	-	-	-	-	-
5	LEIDY CONSTANZA	BAQUERO LADINO	39731871			leidy208@ho	A	A	A	A	A	A	A
6	CARMEN ARELYS	BASORA SILVESTRE	4799892			arelyssilvestr	-	-	-	-	-	-	-
7	ROSA MARGARITA	BAUTISTA VARGAS	60339031			rosambautist	-	-	-	-	-	-	-
8	GLORIA MERCEDES	BENITO TORRES	66976595			glopo151176	-	-	-	-	-	-	-
9	JONATHAN ENRIQUE	BOLAÑO PEREZ	1042351328			tatanb.992@	-	-	-	-	-	-	-
10	ROCIO ANGELICA	BOTERO ARISMENDY	41518305			rocioboteroa(	-	-	-	-	-	-	-
11	KEVIN DANIEL	BRUNAL BOHORQUEZ	1067929833			brunalkevin@	D	-	D	-	-	-	-
12	CAROLINA	BUSTOS CAMPOS	36305900			bustosc964@	A	A	A	A	A	A	A
13	CLAUDIA MARITZA	CASTELBLANCO ROBLES	1051954274			maritza-528@	A	A	A	A	A	A	A
14	TATIANA ANDREA	CASTRO PRIETO	52986305			taticas52@h	A	A	A	A	-	D	-
15	JOHANNA PAOLA	CELIS HERNANDEZ	31572527			joha.pao2017	A	A	A	A	A	A	-
16	KARLEVIS MILDRETH	CHARRIS ZULETA	1065808591			karlevischarr	-	-	-	-	-	-	-
17	MELISA	CIRO CARDONA	1017247359			mcirocardon	A	-	D	-	-	-	-
18	YENNY VIVIANA	COLMENARES URREA	35260476			yeco_9@hot	A	A	A	-	-	-	-
19	MARIA DEL PILAR	CUEVAS HERRERA	1018452695			maria.pilar60	-	-	-	-	-	-	-
20	CLAUDIA PATRICIA	ERASO BOLAÑOS	1084550732			paclaboera@	-	-	-	-	-	-	-
21	SANDRA YUDITH	GALVIZ LUQUE	4620245			luqueyudiht3	-	-	-	-	-	-	-

Calificaciones

LISTO

04:06 p.m. 04/11/2024

- ***CURSO 4 COMPLEMENTARIA – CENTRO DE CALIFICACIONES ID 3083978***



CENTRO DE CALIFICACIONES 3083978 - Excel

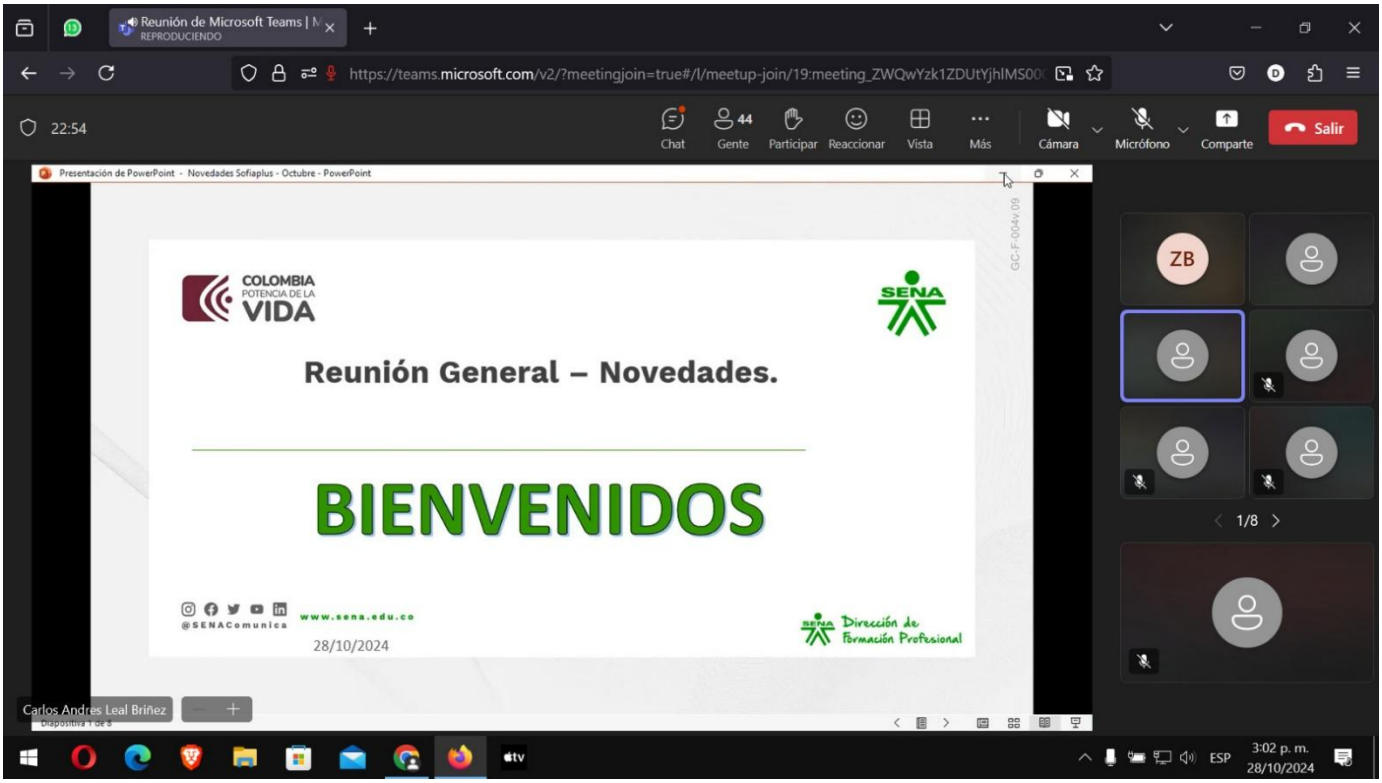
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
1	Nombre(s)	Apellido(s)	Nombre de u	Institución	Departament	Correo electr	Prueba de C	Evidencia:Ta	Total RAP1 -	Prueba de C	Evidencia:Ta	Total RAP2 -	Prueba d
2	NELSON BENJAMIN	ALVAREZ TRUJILLO	14011866			altrun821230	-	-	-	-	-	-	-
3	ROSA MARIA	AVILA CUELLO	1005649614			avilacuelloros	-	-	-	-	-	-	-
4	MILENA PATRICIA	AVILA SANCHEZ	44154992			Milena007a@	-	-	-	-	-	-	-
5	ANGELICA GERALDINE	BARON GARZON	1073253848			angelik1999@	-	-	-	-	-	-	-
6	RICARDO	BARRIOS NAVARRO	73203271			ricardobarrios	-	-	-	-	-	-	-
7	LIRIAN JASNETH	BEDOYA RAMIREZ	42731854			lirian278@ho	-	-	-	-	-	-	-
8	SANDRA PATRICIA	BENEDETTI FRIAS	32768380			sabefri-1207	-	-	-	-	-	-	-
9	YULIS DEL CARMEN	BERRIO MEDRANO	40879610			Yubeme1983	-	-	-	-	-	-	-
10	JOHNIER	BETANCUR ZAMBRANO	1004667183			james_09-09	A	A	A	D	A	A	D
11	JHANCARLO	BLANCO VERGARA	1050963585			jhancarlosbla	-	-	-	-	-	-	-
12	SANDRA MILENA	BOHORQUEZ MARTIN	52504097			milenabohorc	A	A	A	A	A	A	A
13	EXNEY	BOHORQUEZ PATIÑO	63529173			exney_82@h	-	-	-	-	-	-	-
14	LINA MARCELA	BRAVO VALDELAMAR	1067912331			linam_b12@l	-	-	-	-	-	-	-
15	DIEGO FERNANDO	CADENA SALCEDO	1098675215			diegocadena	A	A	A	-	-	-	-
16	LAUREN KATERINE	CARABALI CORTES	1007148373			Laurencarab	-	-	-	-	-	-	-
17	NORFY YADIRA	CARACAS	1060360878			Norfyyadirac	A	-	D	-	-	-	-
18	LUIS CARLOS	CASTRO ESPINOSA	1011100996			luisccastroes	A	A	A	D	A	D	D
19	SANDRA MILENA	CHAVES TRUJILLO	29671031			sanmathias2	A	A	A	A	-	D	A
20	JUAN ANDRES	CHILITO NINCO	1028865486			juannelco31(	A	-	D	-	-	-	-
21	AMADOR DE JESUS	CHIQUITO GAÑAN	18419490			maochqui@h	-	A	D	-	A	D	-

Calificaciones

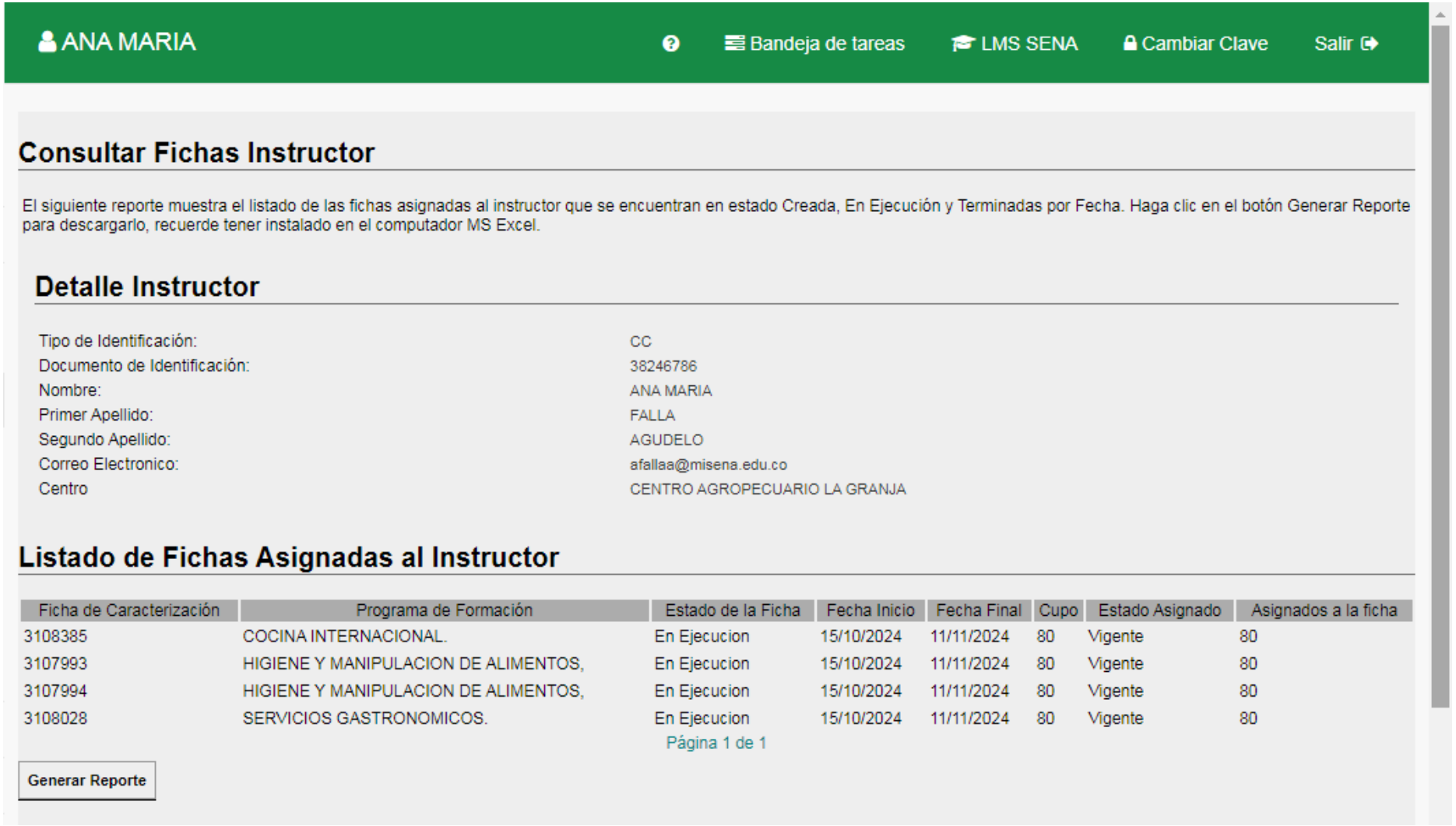
LISTO

04:07 p.m. 04/11/2024

REUNIÓN


Reunión de Microsoft Teams
REPRODUCIENDO
https://teams.microsoft.com/v2/?meetingjoin=true#/l/meetup-join/19:meeting_ZWQwYzk1ZDUtYjhlMS00
22:54
Chat
Gente
Participar
Reaccionar
Vista
Más
Cámara
Micrófono
Comparte
Salir
Presentación de PowerPoint - Novedades Sofiaplus - Octubre - PowerPoint
COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA
SENA
Reunión General – Novedades.
BIENVENIDOS
@SENAComunica
www.sena.edu.co
28/10/2024
Dirección de Formación Profesional
GC-F-004v.09
ZB
1/8
Carlos Andres Leal Briñez
ESP
3:02 p. m.
28/10/2024

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

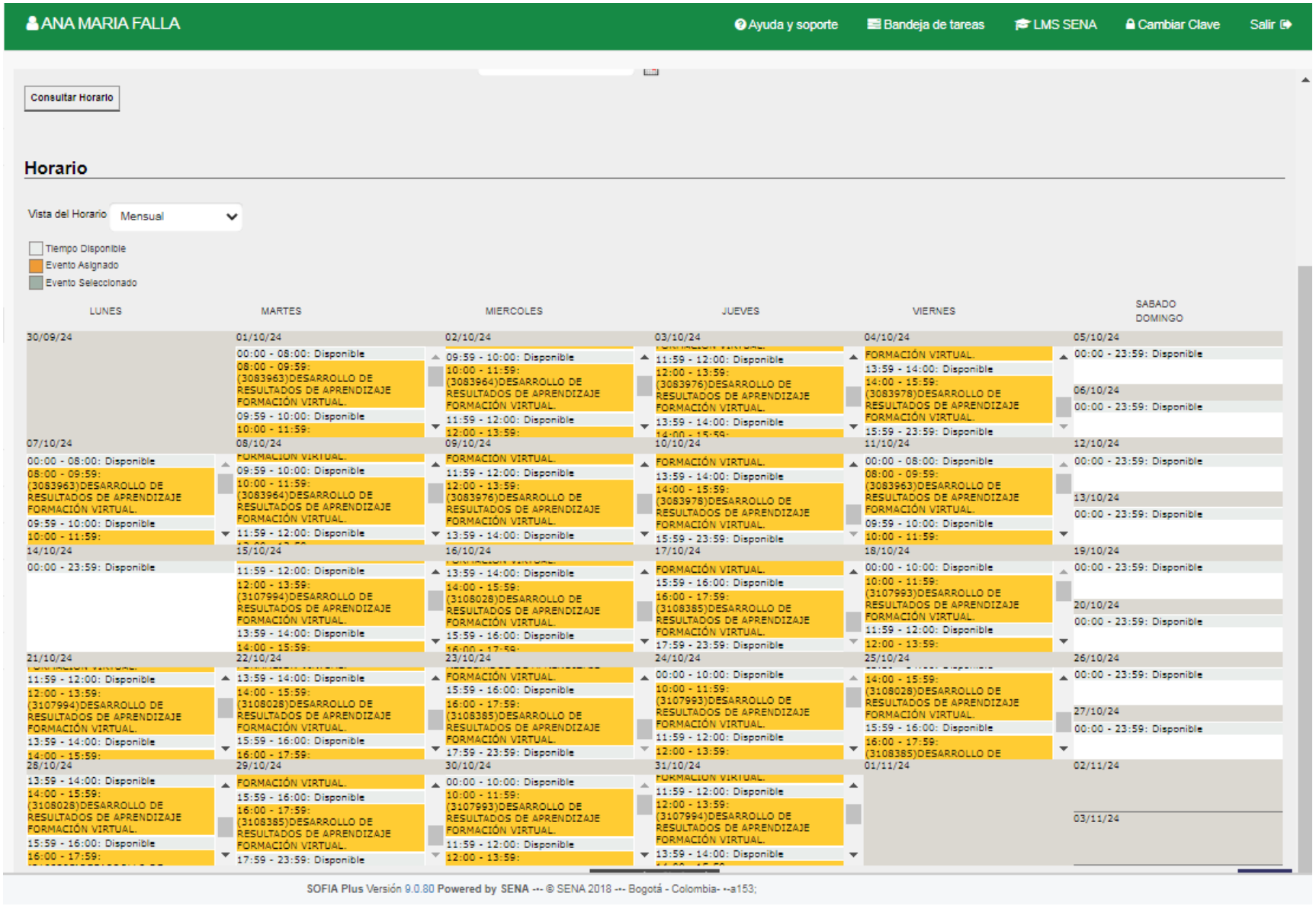
Listado de Fichas Asignadas al Instructor

Ficha de Caracterización	Programa de Formación	Estado de la Ficha	Fecha Inicio	Fecha Final	Cupo	Estado Asignado	Asignados a la ficha
3108385	COCINA INTERNACIONAL.	En Ejecucion	15/10/2024	11/11/2024	80	Vigente	80
3107993	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,	En Ejecucion	15/10/2024	11/11/2024	80	Vigente	80
3107994	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,	En Ejecucion	15/10/2024	11/11/2024	80	Vigente	80
3108028	SERVICIOS GASTRONOMICOS.	En Ejecucion	15/10/2024	11/11/2024	80	Vigente	80

Página 1 de 1

Generar Reporte

DIAGRAMA DE PROGRAMACIÓN



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANA MARIA FALLA AGUDELO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3083964 - 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: 3083976 - 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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 18,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3083978 - 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: 3083963 - 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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 18,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3107993 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3108028 - 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 : 26,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3107994 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3108385 - 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

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: ANA MARIA FALLA AGUDELO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA