Montería, Noviembre 20 de 2020

Señor (a)
LUDYS DEL CARMEN PASTRANA MARTINEZ
SUPERVISORA (E) CONTRATO No. **1339484**
COORDINADOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Centro de Comercio Industria y Turismo
Monteria

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Noviembre del año 2020

Referencia: No **1339484** del año 2020

EIDY JAIDIT GOMEZ VIDAL identificado con la cédula de ciudadanía No. 50.954.730 de Ciénaga de Oro, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio Industria y Turismo, 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: VEINTISIETE MILLONES DE PESOS $ 27.000.000, pagados de la siguiente manera: A) un pago por el mes de febrero por valor de $ 1.800.000. B) nueve pagos iguales de marzo a noviembre por valor de $ 2.700.000, cada uno. C) un pago final por el mes de diciembre de $ 900.000. los honorarios serán pagados al contratista en la cuenta de ahorro No. 4-271-90-05280-3 del BANCO AGRARIO.

Plazo: Será hasta el (11) de (diciembre) de 2020.

OBJETO:
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL PROGRAMA DE ATENCIÓN POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO POR LA VIOLENCIA DEL CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE SENA REGIONAL CORDOBA EN EL ÁREA DE COCINA SALUDABLE

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	**Obligaciones**	**Acciones realizadas**	**Evidencias**
1.	Planear los procesos	se impartio formación	Evidencias fotograficas,

	formativos de acuerdo al programa de formación y los lineamientos institucionales	de manera no presencial via whasapp acatando las nornas de contingencias decretadas por el gobierno en la formación COCINA FRIANACIONAL E INTERNACIONAL PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISM	pantallazos de conversaciones de whatsap
I.	Ejecutar la formación profesional de acuerdo al programa de formación asignado para el logro de los resultados de aprendizaje definidos	COCINA FRIANACIONAL E INTERNACIONAL	pantallazos
II.	Evaluar los aprendizajes de cada aprendiz	NO APLICA EN EL MES	NO APLICA EN EL MES
III.	Llevar todos los documentos soportes del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA	Se están implementando los formatos publicados en la plataforma siga	
IV.	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS todas las evidencias del proceso formativo, para ello deben crear las rutas de aprendizajes, asignar aprendices y evaluarlos	Se registraron los aprendices en el aplicativo sofia plus de una formación en cocina fria nacional e internacional	Aplicativo sofia plus
V.	Atender las solicitudes	Se realizo capacitación	pantallazos

	realizadas por el supervisor del contrato	en la plataforma territorium y linkeding	

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto informe **(formato informe legalización desplazamiento- contratista GTH-F-087)**, en el que relacioné las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor, se constituye en soporte de la legalización de los desplazamientos realizados y forma parte integral del presente Informe de ejecución contractual, el cual relaciono así:

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				

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 de informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados, fotocopia de la planilla- recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, 4360440794 expedido por BANCOOMEVA correspondiente al mes de octubre

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

EIDY JAIDIT GOMEZ VIDAL
C.C. No. 50.954.730 de Ciénaga de Oro
Contratista

Recibí a satisfacción:

LUDYS DEL CARMEN PASTRANA MARTINEZ
SUPERVISORA (E) CONTRATO No. **1339484**
COORDINADOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Centro de Comercio Industria y Turismo

VoBo; Vanesa Bula

EVIDENCIAS NOVIEMBRE EIDY GOMEZ

FICHA #2229676 COMIDA RAPIDA MONTELIBANO




3:48 PM
Comidas Rápidas
Marcela M/libano está escribiendo...
Gladys M/libano
Gracias con gladys mejia 10:35 a. m.
Marcela M/libano
Buenos dias 10:35 a. m.
Gladys M/libano
Ok 10:35 a. m.
Marcela M/libano
Bueno mucho gusto para todas 10:36 a. m.
Sandra M/libano
Buenos días 10:36 a. m.
Ferney M/libano
10:36 a. m.
Melis M/libano
Hola soy melis reportandome 10:37 a. m.
Gladys M/libano
Listo a qui estamos 10:38 a. m.
Dana M/libano
Buen dia 10:39 a. m.
Sandra Del C M/libano
Hola buenos dias 10:39 a. m.
Soy Sandra Marquez 10:39 a. m.
Melis M/libano
Escribe un mensaje


7:54 PM
Comidas Rápidas
Ana Milena Me/libano, Angelica M/lib...
Buenas tardes 2:02 p. m.
Diana M/libano
Buenas tardes 2:02 p. m.
Gladys M/libano
Buenas tardes 2:03 p. m.
Luzleidys M/libano
Buenas 2:04 p. m.
Angelica M/libano
Hola 2:04 p. m.
Ana Milena Me/libano
Buenas tardes 2:04 p. m.
La manipulación, cocción y conservación de los alimentos es muy importante para prevenir contaminaciones y enfermedades y cuidar la salud.
Manipulación de alimentos
Higiene de manos:
Aunque resulte obvio, es importante lavarse muy bien las manos antes de manipular cualquier alimento. Al igual que después de manipular carne cruda y antes de tocar verduras o cualquier otro alimento, ya que sino, se puede contaminar con la carne cruda los otros alimentos.
Usar el cabello recogido:
Cubrir o atar el cabello antes de disponerse a cocinar, para evitar que algún cabello caiga sobre los alimentos que se están preparando.
No usar anillos, pulseras, ni reloj durante la manipulación y preparación de alimentos
Para evitar que la suciedad de éstos caiga en los alimentos o que mismo un anillo o pulsera se pierda en una masa por ejemplo, con los riesgos para la salud que ello implica.
No fumar ni comer chicle durante la manipulación y preparación de alimentos
Esto es muy poco higiénico no sólo por el humo del cigarrillo, sino porque puede volcarse ceniza o el chicle accidentalmente sobre la preparación.
No toser ni estornudar encima de los alimentos ni sobre los utensilios o lugar de preparación
Esto es muy importante, tener siempre la precaución te taparse la boca y la nariz con el antebrazo y nunca estornudar o toser sobre la comida ya que las gotitas que caen pueden contagiar virus a los comensales a través de la comida.
Utilización de tablas y cuchillos:
Las tablas de madera si bien son bastante populares en la cocina y prácticas, con el tiempo comienzan a tener rajaduras producto de la utilización de la cuchilla sobre ellas, lo que hace que sean más difíciles de limpiar y más fácil que acumulen baterías. Por ello se aconseja usar las de plástico rígido. En cuanto a las tablas y cuchillas, también es importante no utilizarlas al mismo
Les comparto este documento para que lo lean detenidamente
2:06 p. m.
Escribe un mensaje


7:56 PM
56
Comidas Rápidas
Ana Milena Me/libano, Angelica M/lib...
Toda persona que entre en contacto con materias primas, ingredientes, material de empaque, producto en proceso y terminado, equipos y utensilios, deberá observar las siguientes indicaciones, según corresponda:
- Usar ropa limpia y apropiada al tipo de trabajo que desarrolla, incluyendo el calzado. Los empleados al comienzo de las operaciones deben cambiarse la ropa de calle por uniformes o vestimentas limpias. El calzado debe mantenerse limpio y en buenas condiciones, además de no usarlo fuera de la planta.
- es recomendable el uso de delantales plásticos o de tela s y estar lo suficientemente ajustados para proteger la limpieza de los uniformes.
- Lavar las manos y sanearlas antes de iniciar el trabajo, después de cada ausencia del mismo y en cualquier momento durante la jornada cuando puedan estar sucias o contaminadas. Los operarios deben lavar sus manos a fondo, desde la mitad del antebrazo hasta la punta de los dedos, con jabón y restregando con energía, usando cepillo para las uñas y yemas de los dedos; después de enjuagarse, sumergir las manos en una solución desinfectante, secarlas en el secador de aire o con toalla desechable de papel. Nunca deben usarse toallas de tela.
- Mantener las uñas cortas, limpias y libres de pintura y esmalte. Si se utilizan guantes que estén en contacto con el producto, serán impermeables y deberán mantenerlos limpios y desinfectados, con la misma frecuencia que las manos, tal como se ha indicado en párrafos anteriores.
Usar tapaboca, asegurando que se cubre nariz y boca.
Evitar cualquier contaminación con expectoraciones, mucosidades, cosméticos, cabellos, sustancias químicas, medicamentos o cualquier otro material extraño.
- El cabello debe mantenerse limpio, usar protección que cubra totalmente el cabello, y usarla en la planta todo el tiempo.
- Los bigotes deben ser cortos y mantenerse limpios. No deben rebasar la comisura de los labios, ni extenderse más allá de los lados de la boca, no se permite el bigote del tipo manubrio. No se permite bigote bajo el labio que se extienda bajo la barbilla.
La barba y el cabello facial no se permite, a no ser que estén protegidos
2:18 p. m.
- Fumar, mascar, comer o beber sólo podrá hacerse en áreas preestablecidas, en donde el riesgo de contaminación sea mínimo.
- Se prohíben chicles, dulces u otros objetos en la boca durante el trabajo, ya que éstos pueden caer al producto en proceso.
Prescindir de, lapiceros, termómetros, lentes, herramientas, alfileres, sujetadores u otros objetos desprendibles en los bolsillos superiores de la vestimenta.
No se deben usar joyas, ni adornos: broches para el cabello, pasadores, pinzas, aretes, anillos, pulseras y relojes, collares u otros que puedan contaminar el producto, aun cuando se usen debajo de una protección.
- Queda prohibido estrictamente escupir en el área de proceso.
- Evitar estornudar y toser sobre el producto (uso obligatorio de tapaboca).
Los operarios deben mantener un alto grado de limpieza personal. Se requiere que se presenten diariamente bañados, de preferencia al llegar a su trabajo; usen el cabello convenientemente recortado y los hombres estén bien afeitados.
- Evitar que personas con enfermedades contagiosas, erupciones, heridas infectadas o mal protegidas, laboren en contacto directo con los productos. Será conveniente aislarlos y que efectúen otra actividad que no ponga en peligro la calidad del producto.
- Cortadas o heridas, deberán cubrirse apropiadamente con un material sanitario (gasas, vendas) y colocar encima algún material impermeable (dedillo plástico, guante plástico), antes de entrar al área de proceso.
1.2 ENSEÑANZA DE LA HIGIENE
Todo el personal debe estar entrenado en las buenas prácticas de higiene y sanidad, así como conocer la parte del proceso que le toca realizar.
La Dirección de la empresa, deberá tomar medidas para que todas las personas, incluyendo las de nuevo ingreso que manipulen productos y a los que supervisan a éstos, reciban instrucción continua en materia de manipulación higiénica de los productos e higiene personal, a fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los productos. La
2:18 p. m.
Lean el documento y en una hoja van a elaborar un mapa mental le toman foto y envían la evidencia
2:23 p. m.
Recuerden que un mapa mental es un diagrama para representar ideas al rededor de una palabra clave
2:25 p. m.
Escribe un mensaje

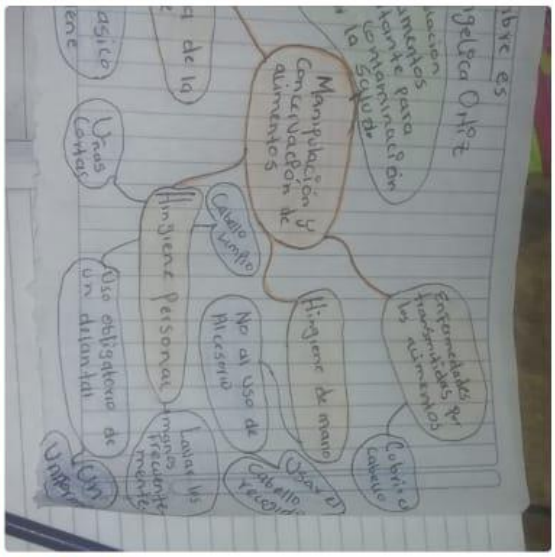
8:33 PM

Comidas Rápidas
Ana Milena Me/libano, Angelica M/lib...

Dana M/libano

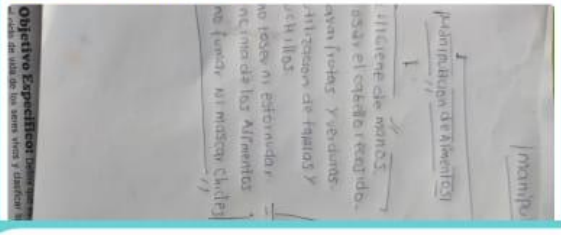


Angelica M/libano



🤗🤗🤗 3:36 p. m.

Luzleidys M/libano

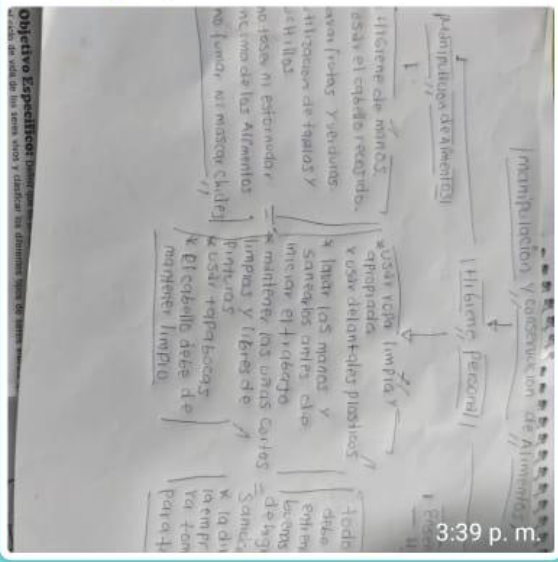


Escribe un mensaje

8:34 PM

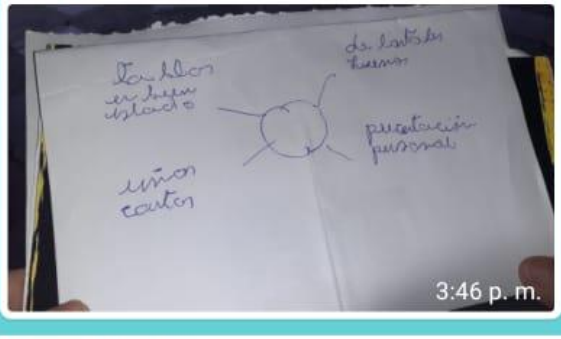
Comidas Rápidas
Ana Milena Me/libano, Angelica M/lib...

Luzleidys M/libano



Todos han hecho un excelente trabajo 👏👏👏
3:45 p. m. ✓

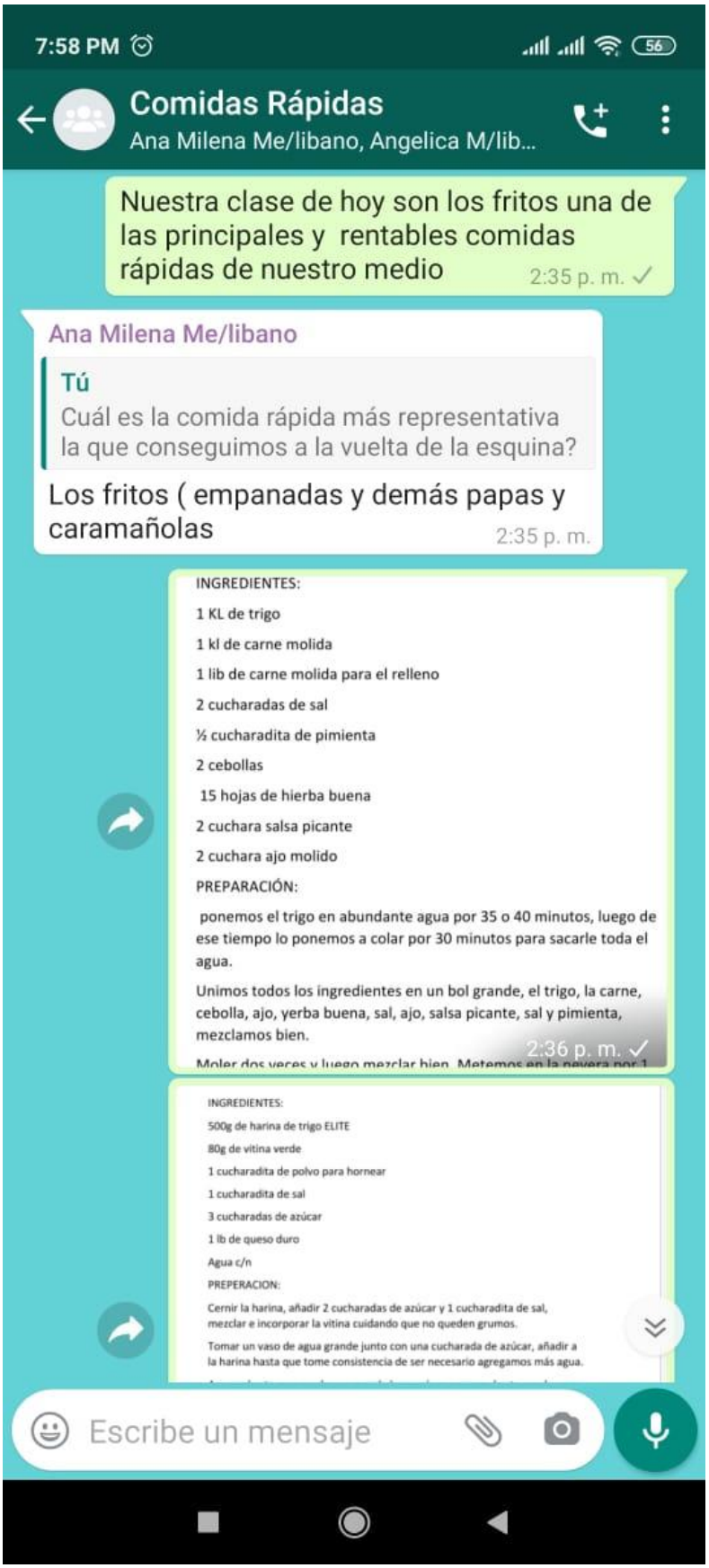
Gladys M/libano

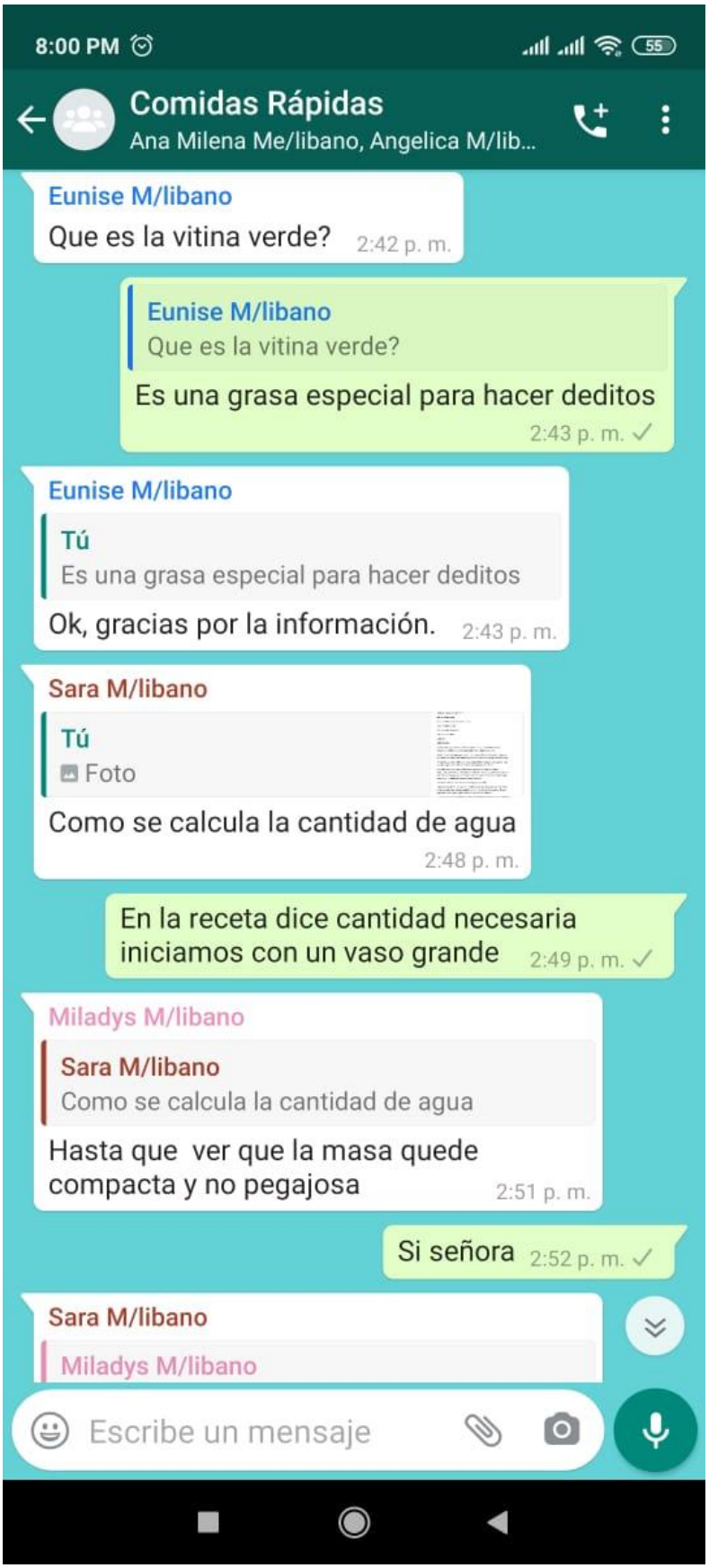


Karen M/libano

> **Tú**
> Todos han hecho un excelente trabajo 👏👏👏

Escribe un mensaje


7:58 PM
56
Comidas Rápidas
Ana Milena Me/libano, Angelica M/lib...
Nuestra clase de hoy son los fritos una de las principales y rentables comidas rápidas de nuestro medio
2:35 p. m.
Ana Milena Me/libano
Tú
Cuál es la comida rápida más representativa la que conseguimos a la vuelta de la esquina?
Los fritos (empanadas y demás papas y caramañolas
2:35 p. m.
INGREDIENTES:
1 KL de trigo
1 kl de carne molida
1 lib de carne molida para el relleno
2 cucharadas de sal
½ cucharadita de pimienta
2 cebollas
15 hojas de hierba buena
2 cuchara salsa picante
2 cuchara ajo molido
PREPARACIÓN:
ponemos el trigo en abundante agua por 35 o 40 minutos, luego de ese tiempo lo ponemos a colar por 30 minutos para sacarle toda el agua.
Unimos todos los ingredientes en un bol grande, el trigo, la carne, cebolla, ajo, yerba buena, sal, ajo, salsa picante, sal y pimienta, mezclamos bien.
2:36 p. m.
Moler dos veces y luego mezclar bien. Metemos en la nevera por 1
INGREDIENTES:
500g de harina de trigo ELITE
80g de vitina verde
1 cucharadita de polvo para hornear
1 cucharadita de sal
3 cucharadas de azúcar
1 lb de queso duro
Agua c/n
PREPERACION:
Cernir la harina, añadir 2 cucharadas de azúcar y 1 cucharadita de sal, mezclar e incorporar la vitina cuidando que no queden grumos.
Tomar un vaso de agua grande junto con una cucharada de azúcar, añadir a la harina hasta que tome consistencia de ser necesario agregamos más agua.
Escribe un mensaje


8:00 PM
55
Comidas Rápidas
Ana Milena Me/libano, Angelica M/lib...
Eunise M/libano
Que es la vitina verde? 2:42 p. m.
Eunise M/libano
Que es la vitina verde?
Es una grasa especial para hacer deditos
2:43 p. m.
Eunise M/libano
Tú
Es una grasa especial para hacer deditos
Ok, gracias por la información. 2:43 p. m.
Sara M/libano
Tú
Foto
Como se calcula la cantidad de agua
2:48 p. m.
En la receta dice cantidad necesaria iniciamos con un vaso grande 2:49 p. m.
Miladys M/libano
Sara M/libano
Como se calcula la cantidad de agua
Hasta que ver que la masa quede compacta y no pegajosa 2:51 p. m.
Si señora 2:52 p. m.
Sara M/libano
Miladys M/libano
Escribe un mensaje


8:01 PM
55
Comidas Rápidas
Ana Milena Me/libano, Angelica M/lib...
Dana M/libano
Profe le hago una preguta para los kibbes no se puede hacer menos cantidad
3:00 p. m.
Miladys M/libano
No hay otra posibilidad de rellenar lo kibbes de algo más
Con cebolla pero lo ideal es rellenar con carne
3:03 p. m.
Angelica M/libano
Tú
Con cebolla pero lo ideal es rellenar con carne
3:03 p. m.
Dana M/libano
Profe le hago una preguta para los kibbes no se puede hacer menos cantidad
Si claro disminuyen las cantidades teniendo en cuenta que deben utilizar la misma cantidad de trigo y la misma cantidad de carne
3:04 p. m.
Miladys M/libano
Tú
Con cebolla pero lo ideal es rellenar con carne
Gracias seño
3:04 p. m.
Dana M/libano
Tú
Escribe un mensaje


8:04 PM
55
Comidas Rápidas
Ana Milena Me/libano, Angelica M/lib...
SALSA VERDE
INGREDIENTES:
1taza de mayonesa
½ cucharadita de ajo en polvo
½ cucharadita de cebolla en polvo
1 cucharada de vinagre blanco
1 cucharadita de mostaza
Sal al gusto
1 taza de cilantro
Preparación:
Coloca todos los ingredientes en la licuadora y licua hasta obtener una salsa suave y homogénea
SALSA TARTARA
INGREDIENTES:
½ taza de mayonesa
1 cucharadita de mostaza
¼ de cucharadita de ajo en polvo
2 cucharadas de pepinillos
1 cucharada de alcaparras
1 cucharada de jugo de limón
Sal y pimienta al gusto
2:29 p. m.
Salsa de piña
Ingredientes
Salsa de Piña
2 tazas de piña fresca, pelada y cortada en trozos
1/3 taza de agua
2 ½ cucharadas de azúcar o el gusto
1 ¼ cucharadita de maicena
Jugo de ½ Limón
Preparación
Para hacer la salsa: Coloque la piña y el agua en una licuadora y mezcle hasta que esté suave.
pase la mezcla de piña por colador y colocar en una olla pequeña. Botar a la basura la pulpa de la piña que queda el el colador.
coloque la olla con la mezcla de piña a fuego medio-bajo y agregue el jugo de limón y el azúcar. Cocine, revolviendo durante unos 15 minutos.
En un tazón pequeño mezcle la maicena con 1 cucharada de agua y luego se le agrega la mezcla a la salsa de piña.
Llevar lentamente a hervir, revolviendo hasta que la salsa espese. Cocine a fuego lento durante 4 minutos y revuelva bien.
Dejar enfriar y transferir a un recipiente para servir.
2:29 p. m.
Esa es la preparación de las salsas caseras, pero si uds prefieren pueden comprar las que vienen listas
2:30 p. m.
Angelica M/libano
Escribe un mensaje


8:06 PM
Comidas Rápidas
Ana Milena Me/libano, Angelica M/lib...
2:31 p. m.
PERRO CALIENTE
INGREDIENTES: 6 panes para perros
6 salchichas de perro
6 panes para perros
1 taza de lechuga picada
1 taza de cebolla blanca finamente picada
1 bolsa pequeña de papas fritas trituradas
Queso rallado
Salsa de piña
Mayonesa
Salsa de tomate
Mostaza
En una olla mediana ponga agua a hervir. Añadir las salchichas en el agua hirviendo y tapar. Cocinar por unos 7 minutos. Retírelas y escúrralas en papel toalla.
Corte los panes por el centro y cubra con salsa , cebolla finamente picada, lechuga picada, la salchicha luego queso costeño rallado, papas fritas trituradas. Y por último la mayonesa, mostaza y la salsa de tomate y salsa de piña ¡Servir y disfrutar!
2:31 p. m.
PERROS CON MAIZ TIERNO
6 salchichas de perro
6 panes
2 cucharadas de cilantro
2 mazorcas de maíz tierno
Cebolla blanca finamente picada
Mayonesa
Mostaza
Salsa de tomate
Salsa de piña
Salsa tártara
Queso rallado
Papitas ripio
PREPERACION:
Hacer el montaje de los perros calientes a su gusto
2:31 p. m.
Hay mucha variedad de perros Calientes cada uno le da su toque personal
2:32 p. m.
Escribe un mensaje


8:08 PM
55
Comidas Rápidas
Ana Milena Me/libano, Angelica M/lib...
Eunise M/libano
Tú
Esa es la preparación de las salsas caseras, pero si uds prefieren pueden comprar las que vienen listas
Ok seño, gracias
2:34 p. m.
Además de los que les acabo de enviar existe el perro suizo que se hace con salchicha suiza
El perro ranchero se hace con salchicha Ranchera
El perro hawaiano que. Se hace con piña en trocitos cocinada con panela
2:34 p. m.
Melis M/libano
Seño los pepinillos es q algun polvo
2:36 p. m.
No señora son pepinos pequeños que vienen con vinagre (encurtidos)
2:37 p. m.
Melis M/libano
Ahhh bueno
2:38 p. m.
Van a escoger una de las recetas de los perros no es necesario que las hagan todas pero si a alguien se le hace facil hacerlas todas maravilloso
2:39 p. m.
Gladys M/libano
Seño la receta es la misma para el perro suizo y el ranchero
2:49 p. m.
Escribe un mensaje

8:10 PM

Comidas Rápidas
Ana Milena Me/libano, Angelica M/lib...

Angelica M/libano
Hola seño ya coloque en práctica unos Deditos
3:14 p. m.

Angelica M/libano



Angélica Ortiz ..🤗🤗
3:15 p. m.

Angelica M/libano



Escribe un mensaje

8:12 PM

Comidas Rápidas
Ana Milena Me/libano, Angelica M/lib...



De esta manera se abren los panes

3:34 p. m. ✓



Aquí ble coloqué primero salsa para mojar un poco el pan, le agregué cebolla,queso rallado y papitas ripio

3:59 p. m. ✓



Escribe un mensaje

8:12 PM

Comidas Rápidas

Ana Milena Me/libano, Angelica M/lib...



Luego la salchicha 4:00 p. m. ✓



Nuevamente papitas y queso rallado

4:00 p. m. ✓



Escribe un mensaje

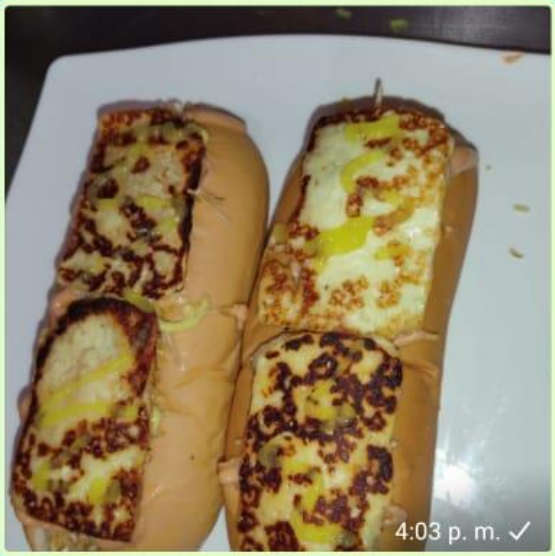
8:13 PM

Comidas Rápidas
Ana Milena Me/libano, Angelica M/lib...



Este es un adicional que le pueden colocar. Queso costeño a la plancha

4:02 p. m. ✓



4:03 p. m. ✓

Eunise M/libano

👏👏

4:03 p. m.

Escribe un mensaje

8:12 PM

Comidas Rápidas

Ana Milena Me/libano, Angelica M/lib...



Luego la salchicha 4:00 p. m. ✓



Nuevamente papitas y queso rallado

4:00 p. m. ✓



Escribe un mensaje

8:14 PM

Comidas Rápidas
Ana Milena Me/libano, Angelica M/lib...



PIZZA

INGREDIENTES:

Harina 500 g
Agua 250 ml
Levadura 10 g
Puré de tomate 150 g
Aceite de oliva 50 g
Pimienta 2 g
Pechuga de pollo 250 g Cocinada
Jamón 100 g Tajado
Queso Mozarella 500 g Rallado
Champiñones 250 g
Pasta de tomate 50 g
Orégano c/n
Azúcar 10 g
Sal 12 g

PROCEDIMIENTO:

1. Mezclar la harina con la sal, hacer una corona y verter en el centro el agua, la levadura, el aceite y la pimienta. Amasar hasta integrar completamente, no es necesario trabajar mucho la masa.
2. Dividir la masa en 4 partes iguales, abollar y dejar reposar hasta cuando la masa se relaje. Tapar con un plástico.
3. Aparte elaborar una salsa mezclando el puré de tomate, la pasta de tomate, el azúcar y el orégano.
4. Con la ayuda de un rodillo extender la masa sobre el mesón enharinado hasta obtener láminas de 3 mm de espesor.
5. Colocar las láminas en una placa, verter la salsa sobre ellas.
6. Hornear a 200ºC por 5 minutos, retirar del horno.
7. Añadir el queso rallado y los demás ingredientes a la superficie de la masa, hornear nuevamente por 7 minutos más.

Preparen la es muy rica 4:20 p. m. ✓

Le ponen su toque personal adicionando todos los ingredientes que quieran 4:22 p. m. ✓

Eunise M/libano
Seño la harina para la pizza es élite también 4:24 p. m.

Pueden usar cualquier harina pero siempre recomiendo la élite 4:25 p. m. ✓

Es más finita 4:25 p. m. ✓

Es importante que al hacer la masa tengan en cuenta las cantidades todo debe ser con la medida exacta que está en la receta 4:26 p. m. ✓

Eunise M/libano
Ok, gracias 4:26 p. m.

Escribe un mensaje


8:14 PM
55
Comidas Rápidas
Ana Milena Me/libano, Angelica M/lib...
Sara M/libano
6:04 p. m.
6:04 p. m.
6:04 p. m.
+ 3
Mis evidencias seño 6:04 p. m.
Ana Milena Me/libano
Sara M/libano
Mis evidencias seño
Se ve deli ese perro 6:08 p. m.
Sara M/libano
Ana Milena Me/libano
Se ve deli ese perro
Quedo muy rico 6:21 p. m.
Sara M/libano
Mis evidencias seño
gracias por compartir su experiencia sra Sara
Escribe un mensaje


8:15 PM
Comidas Rápidas
Ana Milena Me/libano, Angelica M/lib...
Dana M/libano
6:52 p. m.
Dana M/libano
AYONESA
6:52 p. m.
Dana M/libano
Escribe un mensaje

8:15 PM

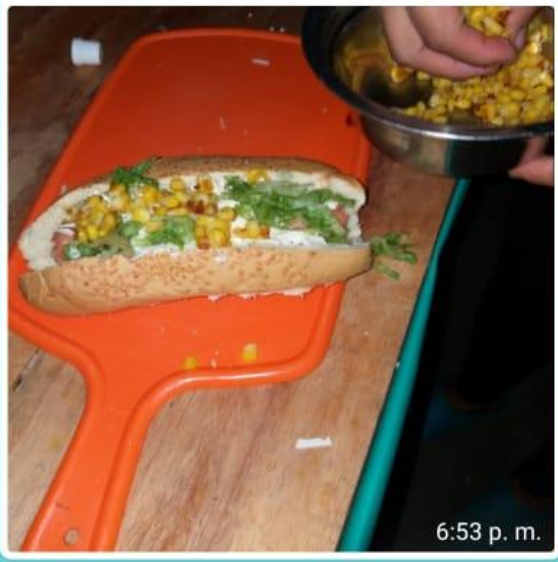
Comidas Rápidas
Ana Milena Me/libano, Angelica M/lib...

Dana M/libano



Perro con maíz, lechuga . 6:53 p. m.

Dana M/libano



6:53 p. m.

👏👏 exelente gracias será Dana por

Escribe un mensaje

8:18 PM

Comidas Rápidas
Ana Milena Me/libano, Angelica M/lib...

Eunise M/libano



En esta semana le envío la evidencia de los perros calientes. 2:19 p. m.

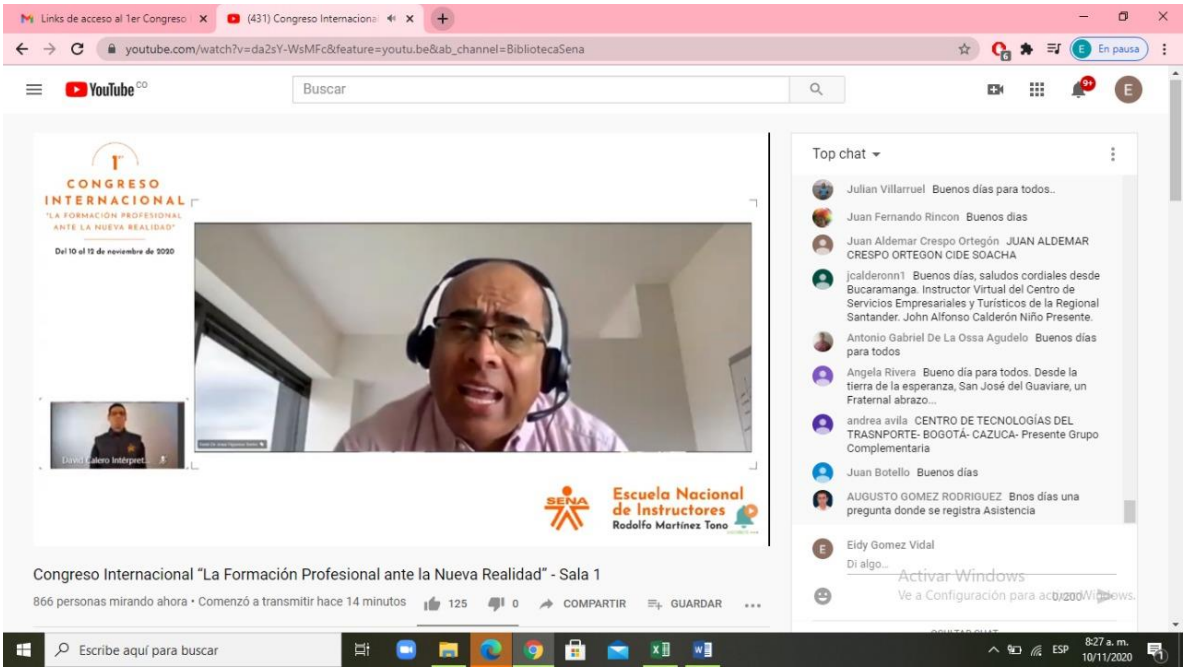
Angelica M/libano

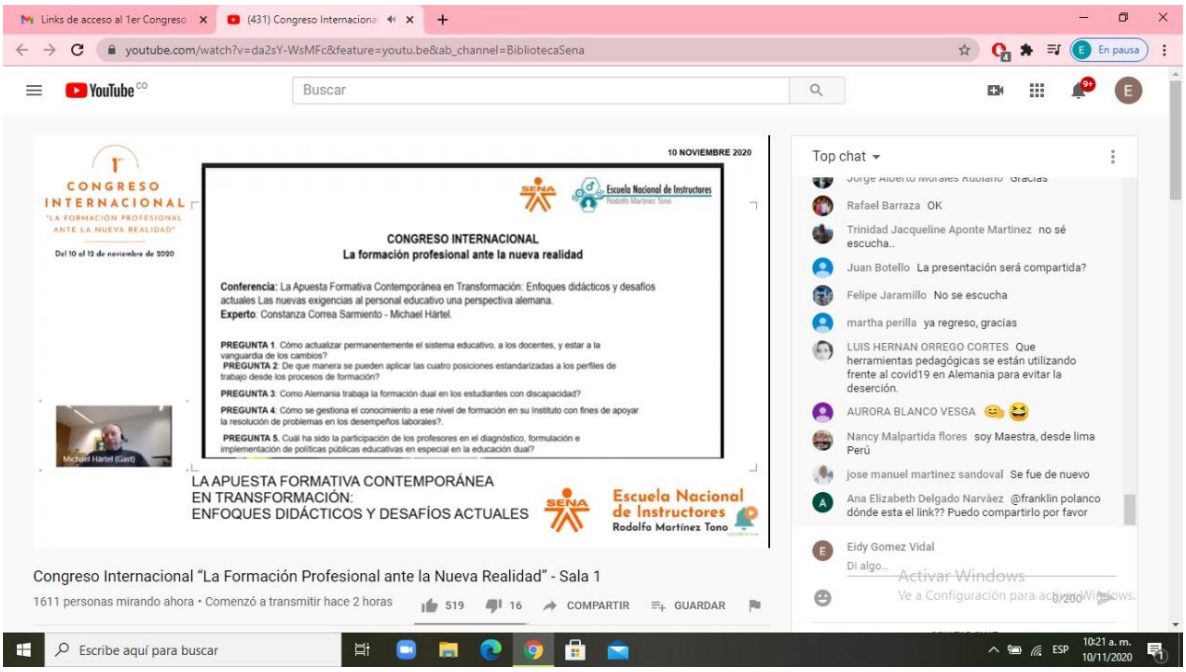


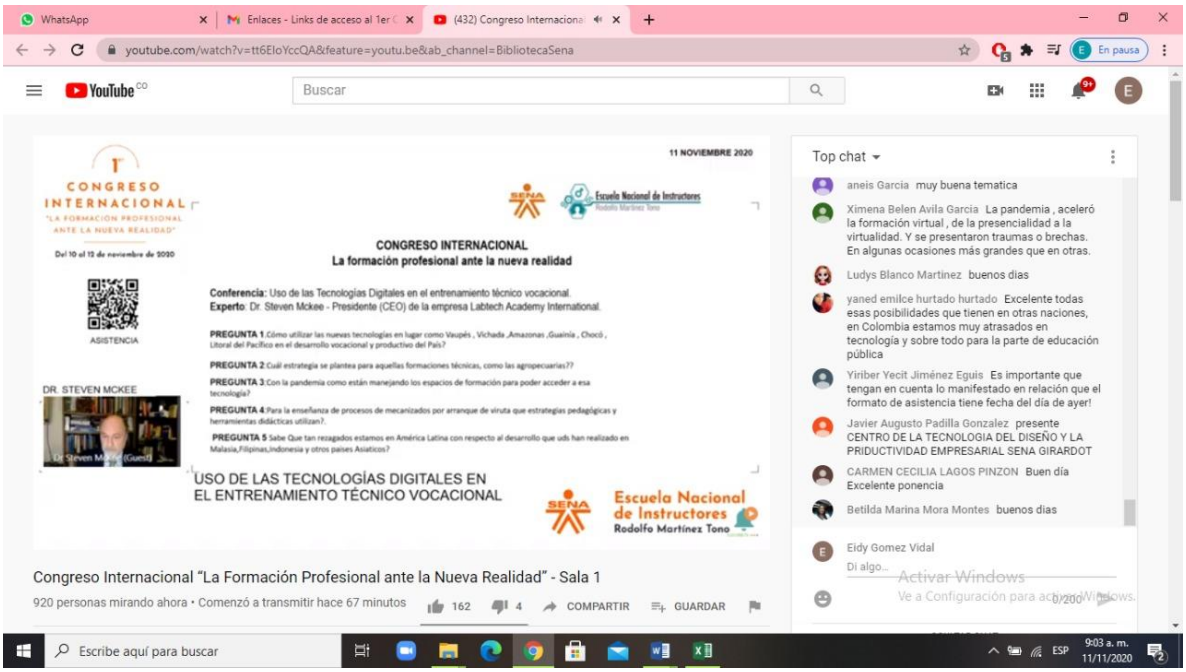
2:20 p. m.

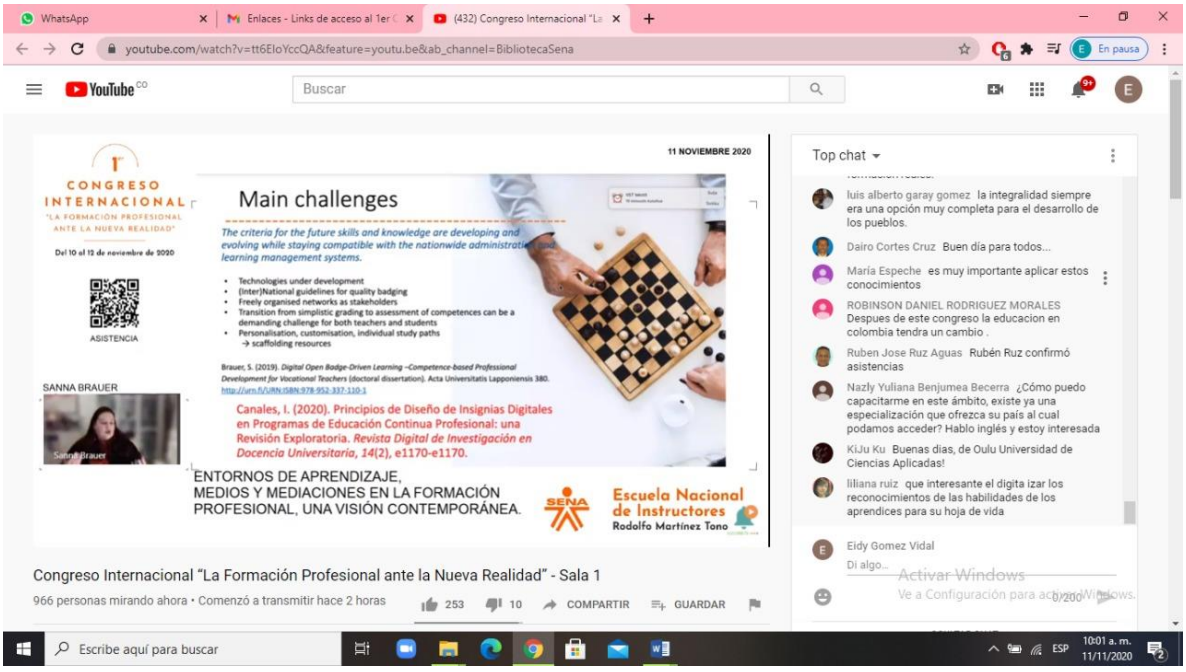
Escribe un mensaje

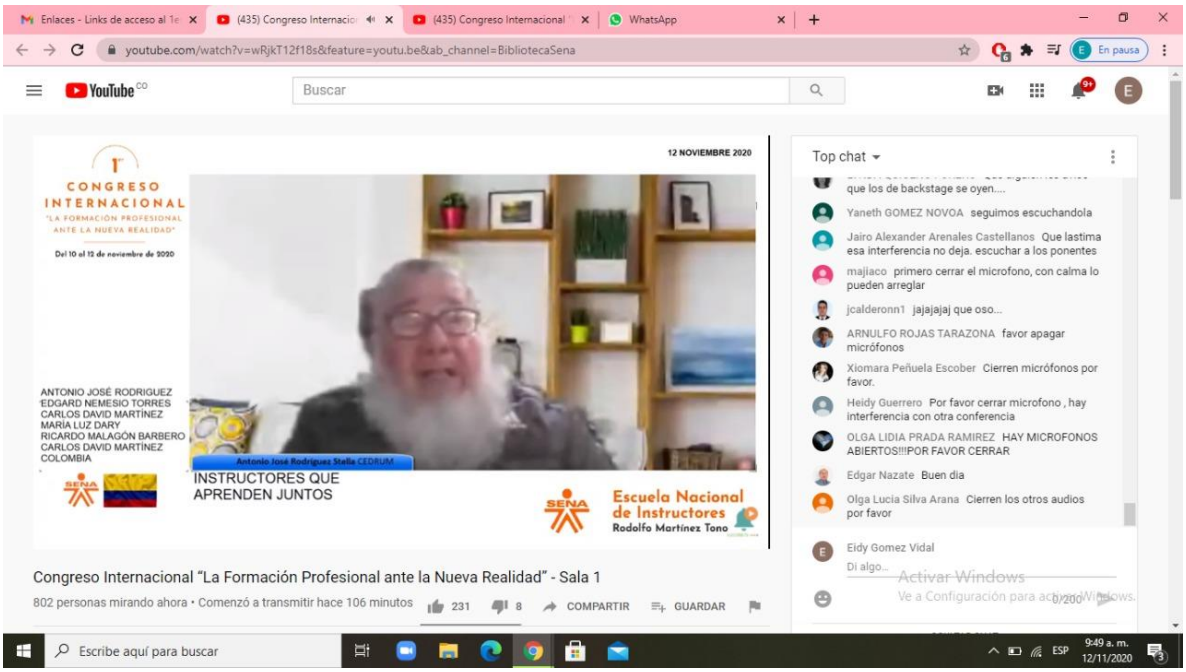
CONGRESO INTERNACIONAL “FORMACION PARSONAL ANTE LA NUEVA REALIDAD”

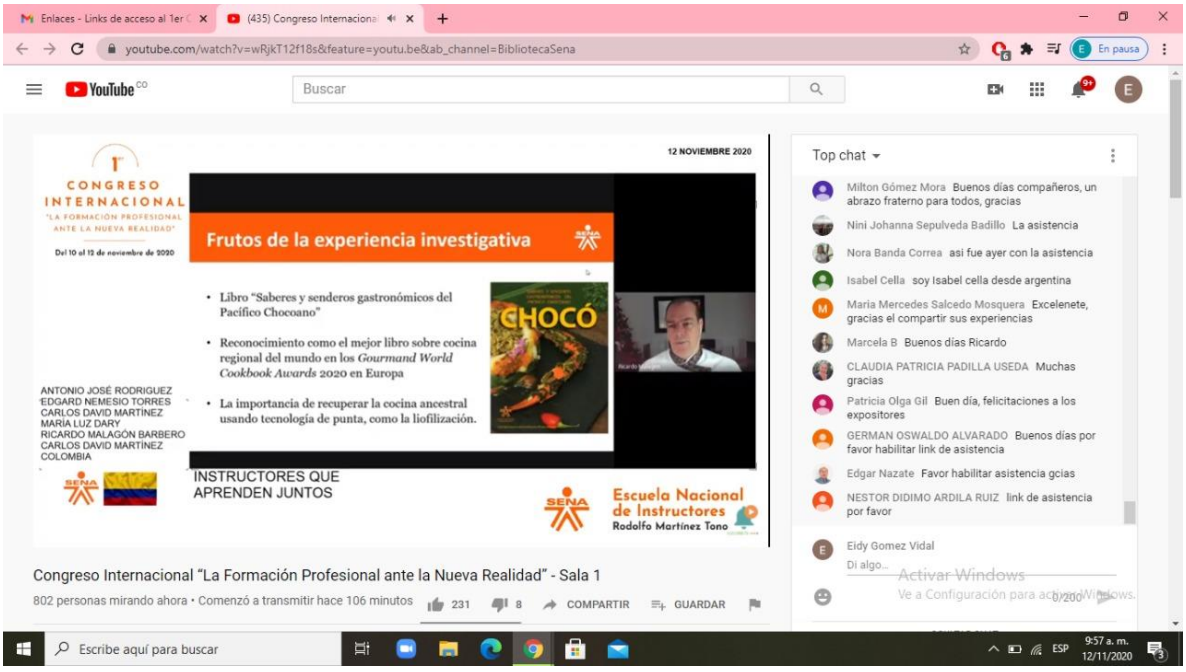





WhatsApp
Enlaces - Links de acceso al 1er C
(432) Congreso Internacional
youtube.com/watch?v=tt6EloYccQA&feature=youtu.be&ab_channel=BibliotecaSena
En pausa
YouTube CO
Buscar
CONGRESO INTERNACIONAL
"LA FORMACIÓN PROFESIONAL ANTE LA NUEVA REALIDAD"
Del 10 al 12 de noviembre de 2020
ASISTENCIA
DR. STEVEN MCKEE
11 NOVIEMBRE 2020
Escuela Nacional de Instructores
CONGRESO INTERNACIONAL
La formación profesional ante la nueva realidad
Conferencia: Uso de las Tecnologías Digitales en el entrenamiento técnico vocacional.
Experto: Dr. Steven Mckee - Presidente (CEO) de la empresa Labtech Academy International.
PREGUNTA 1 Cómo utilizar las nuevas tecnologías en lugar como Vaupés , Vichada ,Amazonas ,Guainía , Chocó , Litoral del Pacífico en el desarrollo vocacional y productivo del País?
PREGUNTA 2 Cuál estrategia se plantea para aquellas formaciones técnicas, como las agropecuarias??
PREGUNTA 3 Con la pandemia como están manejando los espacios de formación para poder acceder a esa tecnología?
PREGUNTA 4 Para la enseñanza de procesos de mecanizados por arranque de viruta que estrategias pedagógicas y herramientas didácticas utilizan?.
PREGUNTA 5 Sabe Que tan rezagados estamos en América Latina con respecto al desarrollo que uds han realizado en Malasia,Filipinas,Indonesia y otros paises Asiaticos?
USO DE LAS TECNOLOGÍAS DIGITALES EN EL ENTRENAMIENTO TÉCNICO VOCACIONAL
Escuela Nacional de Instructores
Rodolfo Martínez Tono
Top chat
aneis Garcia muy buena tematica
Ximena Belen Avila Garcia La pandemia , aceleró la formación virtual , de la presencialidad a la virtualidad. Y se presentaron traumas o brechas. En algunas ocasiones más grandes que en otras.
Ludys Blanco Martinez buenos dias
yaned emilce hurtado hurtado Excelente todas esas posibilidades que tienen en otras naciones, en Colombia estamos muy atrasados en tecnología y sobre todo para la parte de educación pública
Yiriber Yecit Jiménez Eguis Es importante que tengan en cuenta lo manifestado en relación que el formato de asistencia tiene fecha del día de ayer!
Javier Augusto Padilla Gonzalez presente CENTRO DE LA TECNOLOGIA DEL DISEÑO Y LA PRIDUCTIVIDAD EMPRESARIAL SENA GIRARDOT
CARMEN CECILIA LAGOS PINZON Buen día Excelente ponencia
Betilda Marina Mora Montes buenos dias
Eidy Gomez Vidal
Di algo...
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
0/200
Congreso Internacional "La Formación Profesional ante la Nueva Realidad" - Sala 1
920 personas mirando ahora • Comenzó a transmitir hace 67 minutos
162
4
COMPARTIR
GUARDAR
Escribe aquí para buscar
ESP
9:03 a. m.
11/11/2020


WhatsApp
Enlaces - Links de acceso al 1er C
(432) Congreso Internacional "La
youtube.com/watch?v=tt6EloYccQA&feature=youtu.be&ab_channel=BibliotecaSena
En pausa
YouTube CO
Buscar
CONGRESO INTERNACIONAL
"LA FORMACIÓN PROFESIONAL ANTE LA NUEVA REALIDAD"
Del 10 al 12 de noviembre de 2020
ASISTENCIA
SANNA BRAUER
11 NOVIEMBRE 2020
Main challenges
The criteria for the future skills and knowledge are developing and evolving while staying compatible with the nationwide administrative learning management systems.
Technologies under development
(Inter)National guidelines for quality badging
Freely organised networks as stakeholders
Transition from simplistic grading to assessment of competences can be a demanding challenge for both teachers and students
Personalisation, customisation, individual study paths
→ scaffolding resources
Brauer, S. (2019). Digital Open Badge-Driven Learning –Competence-based Professional Development for Vocational Teachers (doctoral dissertation). Acta Universitatis Lapponiensis 380.
http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-337-110-1
Canales, I. (2020). Principios de Diseño de Insignias Digitales en Programas de Educación Continua Profesional: una Revisión Exploratoria. Revista Digital de Investigación en Docencia Universitaria, 14(2), e1170-e1170.
ENTORNOS DE APRENDIZAJE, MEDIOS Y MEDIACIONES EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL, UNA VISIÓN CONTEMPORÁNEA.
Escuela Nacional de Instructores
Rodolfo Martínez Tono
Top chat
luis alberto garay gomez la integralidad siempre era una opción muy completa para el desarrollo de los pueblos.
Dairo Cortes Cruz Buen día para todos...
María Espeche es muy importante aplicar estos conocimientos
ROBINSON DANIEL RODRIGUEZ MORALES Despues de este congreso la educacion en colombia tendra un cambio .
Ruben Jose Ruz Aguas Rubén Ruz confirmó asistencias
Nazly Yuliana Benjumea Becerra ¿Cómo puedo capacitarme en este ámbito, existe ya una especialización que ofrezca su país al cual podamos acceder? Hablo inglés y estoy interesada
KiJu Ku Buenas dias, de Oulu Universidad de Ciencias Aplicadas!
liliana ruiz que interesante el digita izar los reconocimientos de las habilidades de los aprendices para su hoja de vida
Eidy Gomez Vidal
Di algo...
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
0/200
Congreso Internacional "La Formación Profesional ante la Nueva Realidad" - Sala 1
966 personas mirando ahora • Comenzó a transmitir hace 2 horas
253
10
COMPARTIR
GUARDAR
Escribe aquí para buscar
ESP
10:01 a. m.
11/11/2020


youtube.com/watch?v=wRjkT12f18s&feature=youtu.be&ab_channel=BibliotecaSena
Buscar
12 NOVIEMBRE 2020
CONGRESO INTERNACIONAL
"LA FORMACIÓN PROFESIONAL ANTE LA NUEVA REALIDAD"
Del 10 al 12 de noviembre de 2020
ANTONIO JOSÉ RODRIGUEZ
EDGARD NEMESIO TORRES
CARLOS DAVID MARTÍNEZ
MARÍA LUZ DARY
RICARDO MALAGÓN BARBERO
CARLOS DAVID MARTÍNEZ
COLOMBIA
INSTRUCTORES QUE APRENDEN JUNTOS
Escuela Nacional de Instructores
Rodolfo Martínez Tono
Top chat
Yaneth GOMEZ NOVOA seguimos escuchandola
Jairo Alexander Arenales Castellanos Que lastima esa interferencia no deja. escuchar a los ponentes
majiaco primero cerrar el microfono, con calma lo pueden arreglar
jcalderonn1 jajajajaj que oso...
ARNULFO ROJAS TARAZONA favor apagar micrófonos
Xiomara Peñuela Escober Cierren micrófonos por favor.
Heidy Guerrero Por favor cerrar microfono , hay interferencia con otra conferencia
OLGA LIDIA PRADA RAMIREZ HAY MICROFONOS ABIERTOS!!!POR FAVOR CERRAR
Edgar Nazate Buen dia
Olga Lucia Silva Arana Cierren los otros audios por favor
Eidy Gomez Vidal
Di algo...
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Congreso Internacional "La Formación Profesional ante la Nueva Realidad" - Sala 1
802 personas mirando ahora • Comenzó a transmitir hace 106 minutos
231
8
COMPARTIR
GUARDAR
Escribe aquí para buscar
ESP
9:49 a. m.
12/11/2020


youtube.com/watch?v=wRjkT12f18s&feature=youtu.be&ab_channel=BibliotecaSena
Buscar
12 NOVIEMBRE 2020
CONGRESO INTERNACIONAL
"LA FORMACIÓN PROFESIONAL ANTE LA NUEVA REALIDAD"
Del 10 al 12 de noviembre de 2020
Frutos de la experiencia investigativa
• Libro "Saberes y senderos gastronómicos del Pacífico Chocoano"
• Reconocimiento como el mejor libro sobre cocina regional del mundo en los Gourmand World Cookbook Awards 2020 en Europa
• La importancia de recuperar la cocina ancestral usando tecnología de punta, como la liofilización.
CHOCÓ
ANTONIO JOSÉ RODRIGUEZ
EDGARD NEMESIO TORRES
CARLOS DAVID MARTÍNEZ
MARÍA LUZ DARY
RICARDO MALAGÓN BARBERO
CARLOS DAVID MARTÍNEZ
COLOMBIA
INSTRUCTORES QUE APRENDEN JUNTOS
Escuela Nacional de Instructores
Rodolfo Martínez Tono
Top chat
Milton Gómez Mora Buenos días compañeros, un abrazo fraterno para todos, gracias
Nini Johanna Sepulveda Badillo La asistencia
Nora Banda Correa asi fue ayer con la asistencia
Isabel Cella soy Isabel cella desde argentina
Maria Mercedes Salcedo Mosquera Excelenete, gracias el compartir sus experiencias
Marcela B Buenos días Ricardo
CLAUDIA PATRICIA PADILLA USEDA Muchas gracias
Patricia Olga Gil Buen día, felicitaciones a los expositores
GERMAN OSWALDO ALVARADO Buenos días por favor habilitar link de asistencia
Edgar Nazate Favor habilitar asistencia gcias
NESTOR DIDIMO ARDILA RUIZ link de asistencia por favor
Eidy Gomez Vidal
Di algo...
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Congreso Internacional "La Formación Profesional ante la Nueva Realidad" - Sala 1
802 personas mirando ahora • Comenzó a transmitir hace 106 minutos
231
8
COMPARTIR
GUARDAR
Escribe aquí para buscar
ESP
9:57 a. m.
12/11/2020

FICHA POR DEFINIR COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL MONTELIBANO

SENA	CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administration Educativa Procedimiento: Matrícula

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: _____ No. SOLICITUD _____

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA: X

CODIGO PROGRAMA: 63550156 VERSION 1 SECTOR: _____

CONVENIO: _____

PROGRAMA ESPECIAL VICTIMAS

FECHA: INICIO: 21-11-2020 TERMINACION 09 - 12 - 2020 TOTAL HORAS 60H

Nº APRENDICES: 46 MUNICIPIO: MONTELIBANO

VEREDA: _____ DIRECCIÓN: _____

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas) INICIO	FIN
LUNES	***HERRAMIENTAS TIC***	***7:00***	***15:00***
MARTES	***HERRAMIENTAS TIC***	***7:00***	***15:00***
MIERCOLES	***HERRAMIENTAS TIC***	***7:00***	***15:00***
JUEVES	***HERRAMIENTAS TIC***	***7:00***	***15:00***
VIERNES	***HERRAMIENTAS TIC***	***7:00***	***15:00***
SABADO	***HERRAMIENTAS TIC***	***7: 00***	***15:00***
DOMINGO			
FESTIVO *			

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: **EIDY GOMEZ VIDAL** CC. Nº 50954730 TELÉFONO 3013838042 EMAIL:eidygomezv@gmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS ALCALDIA DE MONTELIBANO

NIT N° _____ TELÉFONO: _____ FAX: _____

DIRECCIÓN: _____ APARTADO: _____

E-MAIL: _____

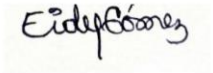
NOMBRE DEL GERENTE: _____

No. DE EMPLEADOS: _____ ACTIVIDAD ECONÓMICA: _____

DPTO: _____ MUNICIPIO: _____ GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

Ánimo de Lucro		Solidaria		Instituciones Educativas	
Limitada		Precooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
Anónima		Cooperativas			
En Comandita		Cooperativas Públicas		Otros	
Economía Mixta		Empresas Comunales		Entes Territoriales	
Colectiva		Mutuales		ONGS	
Unipersonal		Fondo de Empleados		Grupos	



INSTRUCTOR COORDINADOR ACADÉMICO FECHA DE ENTREGA

SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administration Educativa Procedimiento: Matrícula

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: _____ No. SOLICITUD _____

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA: X

CODIGO PROGRAMA: 63550156 VERSION 1 SECTOR: _____

CONVENIO: _____

PROGRAMA ESPECIAL VICTIMAS

FECHA: INICIO**:** 21-11-2020 TERMINACION 09 - 12 - 2020 TOTAL HORAS 60H

Nº APRENDICES: 46 MUNICIPIO: MONTELIBANO

VEREDA: _____ DIRECCIÓN**:** _____

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	***HERRAMIENTAS TIC***	***7:00***	***15:00***
MARTES	***HERRAMIENTAS TIC***	***7:00***	***15:00***
MIERCOLES	***HERRAMIENTAS TIC***	***7:00***	***15:00***
JUEVES	***HERRAMIENTAS TIC***	***7:00***	***15:00***
VIERNES	***HERRAMIENTAS TIC***	***7:00***	***15:00***
SABADO	***HERRAMIENTAS TIC***	***7: 00***	***15:00***
DOMINGO			
FESTIVO *			

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR**: EIDY GOMEZ VIDAL** CC. Nº 50954730 TELÉFONO 3013838042 EMAIL:eidygomezv@gmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS ALCALDIA DE MONTELIBANO

NIT N° _____ TELÉFONO: _____ FAX: _____

DIRECCIÓN: _____ APARTADO: _____

E-MAIL: _____

NOMBRE DEL GERENTE: _____

No. DE EMPLEADOS: _____ ACTIVIDAD ECONÓMICA: _____

DPTO: _____ MUNICIPIO: _____ GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

Ánimo de Lucro	Limitada		**Solidaria**	Precooperativas		**Instituciones Educativas**	
	Anónima			Cooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
	En Comandita			Cooperativas Públicas		**Otros**	
	Economía Mixta			Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva			Mutuales		ONGS	
	Unipersonal			Fondo de Empleados		Grupos	



_____ _____ _____

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADÉMICO FECHA DE ENTREGA

Hotmail, Outlook, El Tiempo, not | Toma Virtual | Descargar archivo | iLovePDF | (24) WhatsApp

miinventario.sena.edu.co/toma_virtual.aspx

20 de noviembre de 2020

SENA

Sistema Inventarios

El empleo es de todos

Mintrabajo

Consulta Inventario | Realizar Toma Virtual | Acceso Almacenista | Catalogo

Verificación de Inventarios

Ingrese su Número de documento: 50954730

Realizar Toma

El número de documento no registra bienes para verificar en la Toma Virtual vigente.

Escribe aquí para buscar

ESP 5:44 p. m. 20/11/2020