CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, 31 marzo de 2026

Señor
EDICSON LÓPEZ BENJUMEA
Instructor Grado 11
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7442056
Centro Agro turístico
San Gil

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes marzo del año 2026

Referencia: No CO1.PCCNTR.9203459 del año 2026

Luis Leonardo Hernández Fonseca, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 1022993629, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de cincuenta millones cincuenta y nueve mil quinientos cincuenta y dos pesos (50.059.552). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de enero de 2026. b) diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2026, por valor de Cuatro millones setecientos treinta y siete mil cuatrocientos noventa y siete pesos m/cte. ($ 4.737.497) .c) Un último pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de diciembre de 2026.

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2026.

Objeto: Prestar servicios profesionales como instructor para impartir formación profesional integral en la Red de conocimiento en informática, diseño y desarrollo de software en el área temática Infraestructura, mediante el desarrollo de actividades formativas en los programas de titulada y/o complementaria del Centro Agro turístico, Regional Santander.

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Realizo alistamiento para impartir formación presencial y Virtual a las Fichas 3435121 - GASTRONOMIA COLOMBIANA 3435131 - GASTRONOMIA COLOMBIANA 3420105 - PASTELERIA. 3420104 - PASTELERIA. 3435133 - GASTRONOMIA COLOMBIANA 3435129 - GASTRONOMIA COLOMBIANA 3420113 – PASTELERIA. 3420111 - PASTELERIA.	**Evidencia 1** ZAJUNA. Sofía plus.
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Esta obligación no se registró para el mes de marzo de 2026	**N/A**
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Esta obligación no se registro para el mes de marzo de 2026	**N/A**
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Se Imparte formación según programación asignada en Formación Complementaria virtual Fichas: 3435121 - GASTRONOMIA COLOMBIANA 3435131 - GASTRONOMIA COLOMBIANA 3420105 - PASTELERIA. 3420104 - PASTELERIA. 3435133 - GASTRONOMIA COLOMBIANA 3435129 - GASTRONOMIA COLOMBIANA 3420113 – PASTELERIA. 3420111 - PASTELERIA.	**Evidencia 2** ZAJUNA. Sofía plus. Secop II

5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad	Se aplican estrategias didácticas de enseñanza, aprendizaje en la plataforma ZAJUNA Como instructor (se registran las actividades propuestas según la guía de aprendizaje) establecidos en las siguientes fichas: 3435121 - GASTRONOMIA COLOMBIANA 3435131 - GASTRONOMIA COLOMBIANA 3420105 - PASTELERIA. 3420104 - PASTELERIA. 3435133 - GASTRONOMIA COLOMBIANA 3435129 - GASTRONOMIA COLOMBIANA 3420113 – PASTELERIA. 3420111 - PASTELERIA.	**Evidencia 3** ZAJUNA.
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato	Esta obligación no se registró para el mes de marzo de 2026	**N/A**
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se emite juicio evaluativo: **Ficha:** 3420105, 3420104, 3420111, 3420113 **Nombre del Programa:** Pastelería **Competencia:** preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del min comercio, industria y turismo **Actividad de Aprendizaje:** Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo a los requerimientos de la producción.	**Evidencia 4** Plataforma SOFIA PLUS. Y ZAJUNA
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Esta obligación no se registró para el mes de marzo de 2026	**N/A**

9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Esta obligación no se registró para el mes de marzo de 2026	**N/A**
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices	Esta obligación no se registró para el mes de marzo de 2026	**N/A**
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Esta obligación no se registró para el mes de marzo de 2026	**N/A**
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera	Esta obligación no se registró para el mes de marzo de 2026	**N/A**

13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Esta obligación no se registró para el mes de marzo de 2026	**N/A**
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Esta obligación no se registró para el mes de marzo de 2026	**N/A**
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Esta obligación no se registró para el mes de marzo de 2026	**N/A**
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	Esta obligación no se registró para el mes de marzo de 2026	**N/A**
17	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Esta obligación no se registró para el mes de marzo de 2026	**N/A**
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación	Esta obligación no se registró para el mes de marzo de 2026	**N/A**
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	Esta obligación no se registró para el mes de marzo de 2026	**N/A**

20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado	Esta obligación no se registró para el mes de marzo de 2026	**N/A**
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.	Participar transferencia (E-Pedagogos) para Instructores de Formación Virtual y a Distancia el día 03, 04, 06, 10, 11, de marzo.	**Evidencia 5** evidencias Teams Pantallazo
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación	Se imparte formación en las siguientes fichas teniendo en cuenta la planeación y lo programado desde coordinación académica, de la siguiente manera: **Formación Complementaria** **Ficha:** 3435121 **Fechas:** inicio:09/03/2026 fin: 31/03/2026 **Rango de Horas:** 08:00 a 16:30 **Nombre del Programa:** GASTRONOMIA COLOMBIANA **Competencia:** preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del min comercio, industria y turismo **Actividad de Aprendizaje:** Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente. **Total, horas ficha: 34** **Ficha:** 3435131 **Fechas:** inicio: 09/03/2026 fin: 31/03/2026 **Rango de Horas:** 08:00 a 16:30 **Nombre del Programa:** GASTRONOMIA COLOMBIANA **Total, horas ficha: 34** **Ficha:** 3420105	**Evidencia 6** ZAJUNA SOFIA PLUS

		Fechas: inicio:01/03/2026 fin: 06/03/2026 **Rango de Horas:** 08:00 a 16:30 **Nombre del Programa:** Pastelería **Competencia:** preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del min comercio, industria y turismo **Actividad de Aprendizaje:** Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo a los requerimientos de la producción. **Total, horas ficha: 10** **Ficha:** 3420104 **Fechas:** inicio:01/03/2026 fin: 06/03/2026 **Rango de Horas:** 08:00 a 16:30 **Nombre del Programa:** Pastelería **Total, horas ficha: 10** **Ficha:** 3435133 **Fechas:** inicio:09/03/2026 fin: 31/03/2026 **Rango de Horas:** 08:00 a 16:30 **Nombre del Programa:** GASTRONOMIA COLOMBIANA **Total, horas ficha: 34** **Ficha:** 3420129 **Fechas:** inicio:09/03/2026 fin: 31/03/2026 **Rango de Horas:** 08:00 a 16:30 **Nombre del Programa:** GASTRONOMIA COLOMBIANA **Total, horas ficha: 34** **Ficha:** 3420113 **Fechas:** inicio:01/03/2026 fin: 06/03/2026 **Rango de Horas:** 08:00 a 16:30 **Nombre del Programa:** Pastelería	

		Total, horas ficha: 10 **Ficha:** 3420111 **Fechas:** inicio:09/03/2026 fin: 06/03/2026 **Rango de Horas:** 08:00 a 16:30 **Nombre del Programa:** Pastelería **Total, horas ficha: 10** **Total, de horas impartidas durante el mes de marzo: 176**	
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales	Impartir formación en las fichas de Complementaria virtual ficha; 3435121 - GASTRONOMIA COLOMBIANA 3435131 - GASTRONOMIA COLOMBIANA 3420105 - PASTELERIA. 3420104 - PASTELERIA. 3435133 - GASTRONOMIA COLOMBIANA 3435129 - GASTRONOMIA COLOMBIANA 3420113 – PASTELERIA. 3420111 - PASTELERIA. a través de ambientes virtuales de aprendizaje ZAJUNA.	**Evidencia 7** SOFIA PLUS
24	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo compromISO – Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).	Impartir formación en las fichas de complementaria virtual ficha: 3435121 - GASTRONOMIA COLOMBIANA 3435131 - GASTRONOMIA COLOMBIANA 3420105 - PASTELERIA. 3420104 - PASTELERIA. 3435133 - GASTRONOMIA COLOMBIANA 3435129 - GASTRONOMIA COLOMBIANA 3420113 – PASTELERIA. 3420111 - PASTELERIA. a través de ambientes virtuales de aprendizaje ZAJUNA Según la guía de orientación para la formación en ambientes virtuales de aprendizaje AVA V5.	**Evidencia 8** Pantallazo encuesta realizada, archivo pdf encuesta forms
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	Se realiza la Evaluación de la Eficacia Inducción SIGA 2026	**Evidencia 9** ZAJUNA SOFIA PLUS

26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que el Centro participe, dentro y fuera del país.	Esta obligación no se registró para el mes de marzo de 2026	**N/A**
27	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad.	Esta obligación no se registró para el mes de marzo de 2026	**N/A**
28	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	Esta obligación no se registró para el mes de marzo de 2026	**N/A**
29	En aplicación de la Ley 1474 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente.	Esta obligación no se registró para el mes de marzo de 2026	**N/A**
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	Esta obligación no se registró para el mes de marzo de 2026	**N/A**

31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas, estudios de mercado, análisis del sector, análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes y servicios del Centro según la red de conocimiento a la cual pertenezca.	Esta obligación no se registró para el mes de marzo de 2026	**N/A**
32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se realiza entrega de informe de ejecución mensual **Documento Gestión Financiera: GF_ 1022993629_34326_MARZO _2026 Documento Gestión Contractual: GC_ 1022993629_34326_MARZO _2026**	**Evidencia 10** Pantallazo Correo electrónico y cargue de la cuenta, del informe y el formato de evidencias
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Esta obligación no se registró para el mes de marzo de 2026	**N/A**

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 para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización 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.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1				
2				

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 36399408, operador Aso pagos. referente al mes de febrero de 2026.

Cordialmente,
Firma:



LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Contratista
C.C. No. 1022993629

EDICSON LÓPEZ BENJUMEA
Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.9203459 de 2026

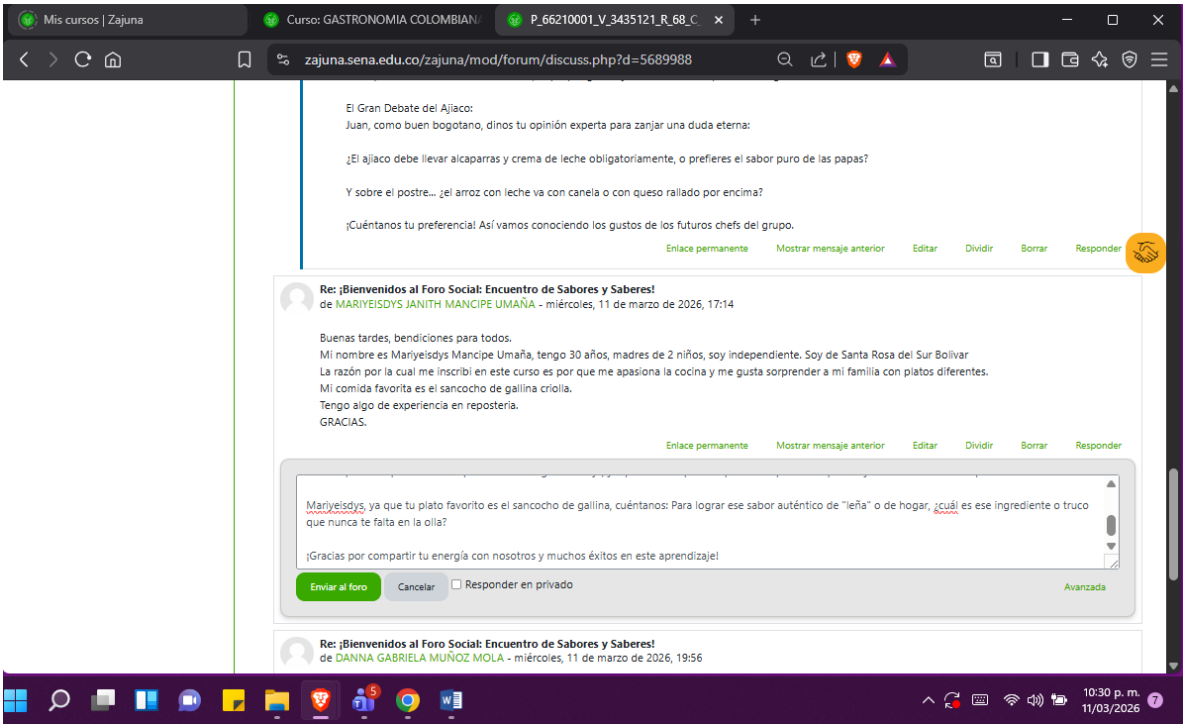
INFORME DE EVIDENCIAS CONTRACTUALES					
NOMBRE DEL CONTRATISTA: LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA					
NUMERO DE CONTRATO: CO1.PCCNTR.9203459					
MES: MARZO					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Numero ficha: 3420105, 3420104, 3420111, 3420113
Fecha: 01, 02, 03, 04, 05, 06 de marzo
Rango de horas: 8:00 - 5:00
Nombre del programa: pastelería
Competencia: preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la
Norma nts usna 001 del min comercio, industria y turismo
Horas de formación: (10) horas
Actividad de aprendizaje: Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo a los requerimientos de la producción.

Numero ficha: 3435121, 3435129, 3435131, 3435133
Fecha: 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12 de marzo
Rango de horas: 8:00 - 5:00
Nombre del programa: GASTRONOMIA COLOMBIANA
Competencia: preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la
Norma nts usna 001 del min comercio, industria y turismo
Horas de formación: (34) horas
Actividad de aprendizaje: Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.

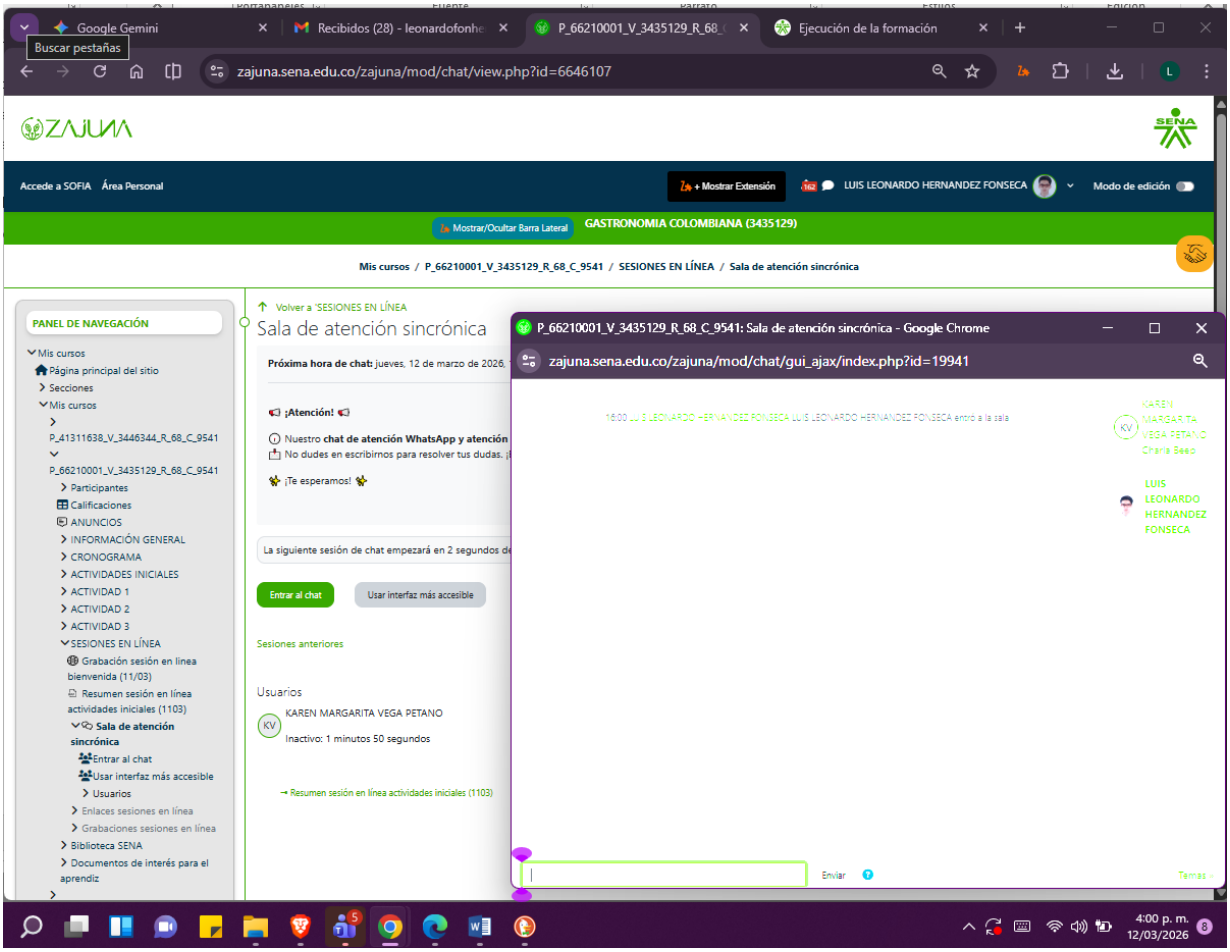
Obligación: 1. Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.

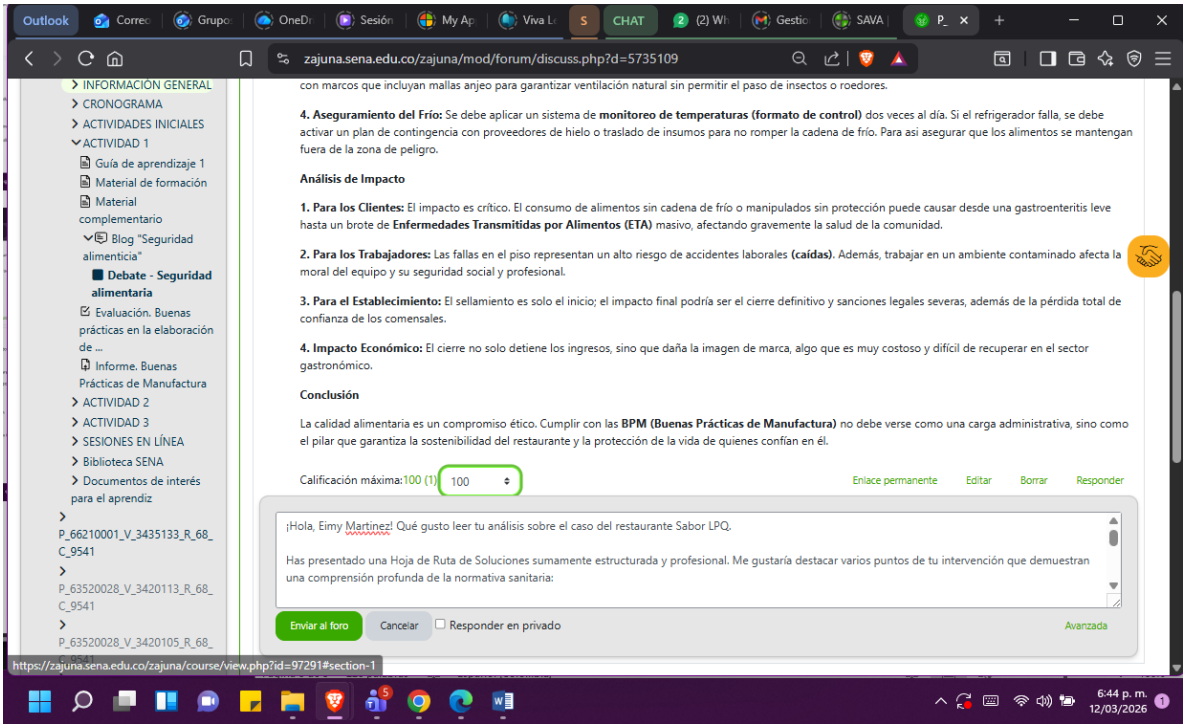
Evidencia 1,



Obligación 4: Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.

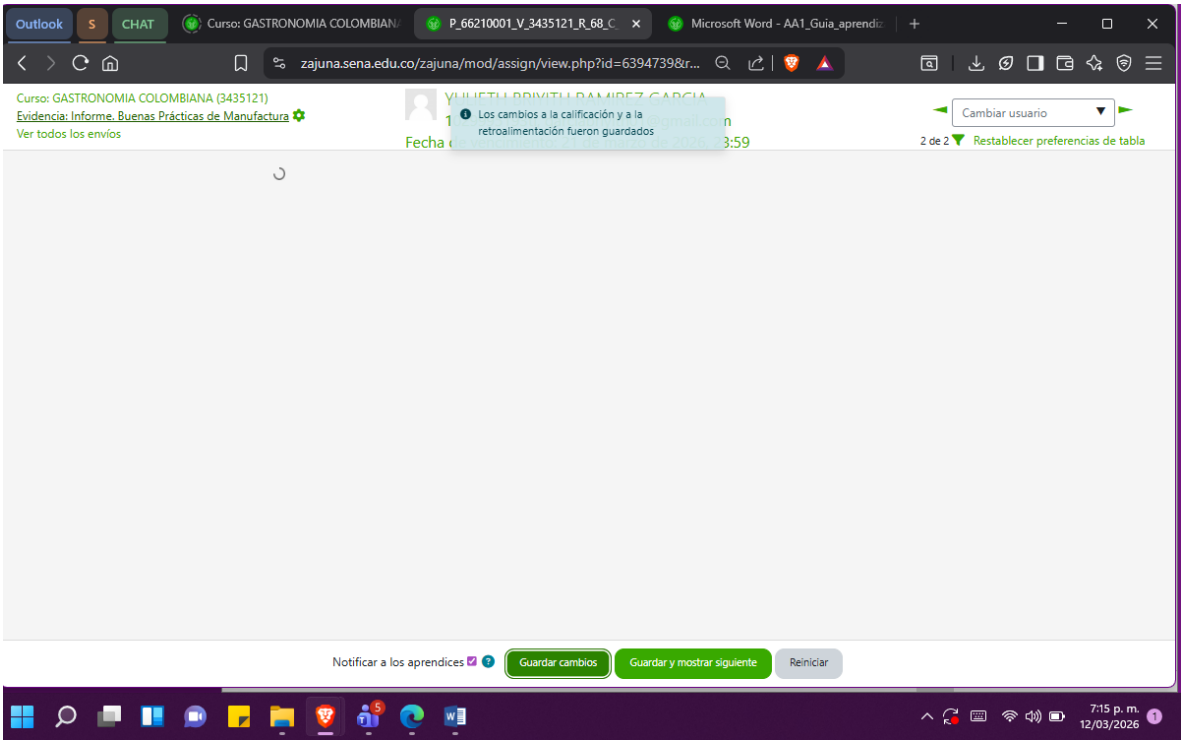
Evidencia 2,

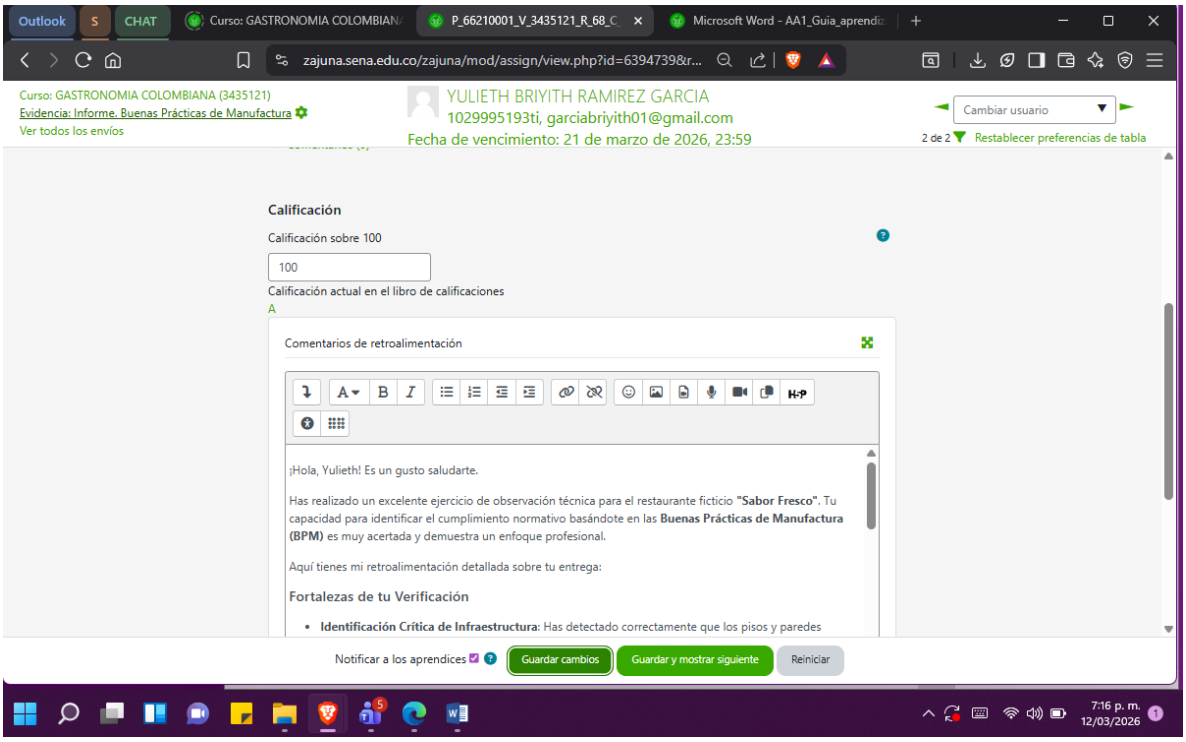

Google Gemini
Recibidos (28) - leonardofonhe
P_66210001_V_3435129_R_68_
Ejecución de la formación
Buscar pestañas
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/chat/view.php?id=6646107
ZAJUNA
Accede a SOFIA
Área Personal
+ Mostrar Extensión
LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Modo de edición
Mostrar/Ocultar Barra Lateral
GASTRONOMIA COLOMBIANA (3435129)
Mis cursos / P_66210001_V_3435129_R_68_C_9541 / SESIONES EN LÍNEA / Sala de atención sincrónica
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
P_41311638_V_3446344_R_68_C_9541
P_66210001_V_3435129_R_68_C_9541
Participantes
Calificaciones
ANUNCIOS
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD 1
ACTIVIDAD 2
ACTIVIDAD 3
SESIONES EN LÍNEA
Grabación sesión en línea bienvenida (11/03)
Resumen sesión en línea actividades iniciales (1103)
Sala de atención sincrónica
Entrar al chat
Usar interfaz más accesible
Usuarios
Enlaces sesiones en línea
Grabaciones sesiones en línea
Biblioteca SENA
Documentos de interés para el aprendiz
Volver a 'SESIONES EN LÍNEA
Sala de atención sincrónica
Próxima hora de chat: jueves, 12 de marzo de 2026,
¡Atención!
Nuestro chat de atención WhatsApp y atención
No dudes en escribirnos para resolver tus dudas.
¡Te esperamos!
La siguiente sesión de chat empezará en 2 segundos
Entrar al chat
Usar interfaz más accesible
Sesiones anteriores
Usuarios
KAREN MARGARITA VEGA PETANO
Inactivo: 1 minutos 50 segundos
Resumen sesión en línea actividades iniciales (1103)
P_66210001_V_3435129_R_68_C_9541: Sala de atención sincrónica - Google Chrome
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/chat/gui_ajax/index.php?id=19941
16:00 JU S LEONARDO HERNANDEZ FONSECA LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA entró a la sala
KAREN MARGARITA VEGA PETANO
Charla Seep
LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Enviar
Temas
4:00 p. m.
12/03/2026



Obligación 4: Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.

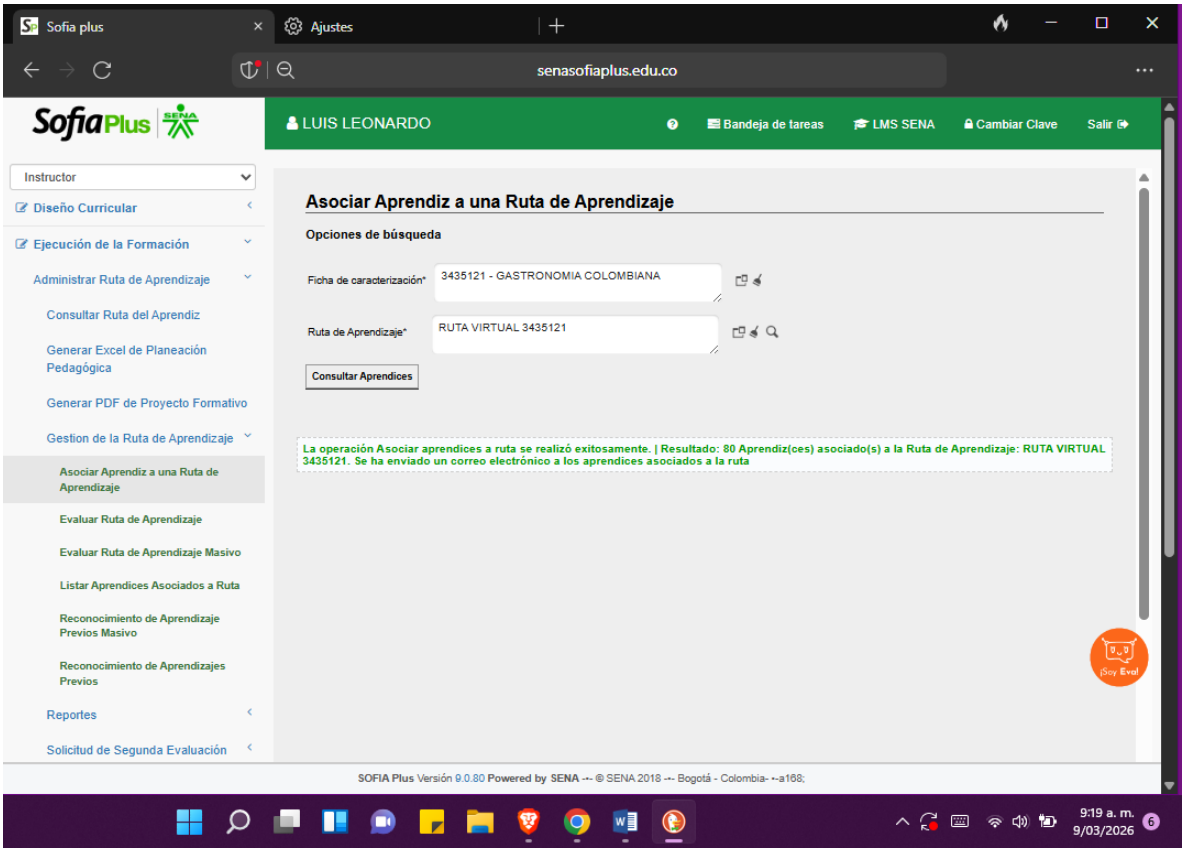
Evidencia 2,

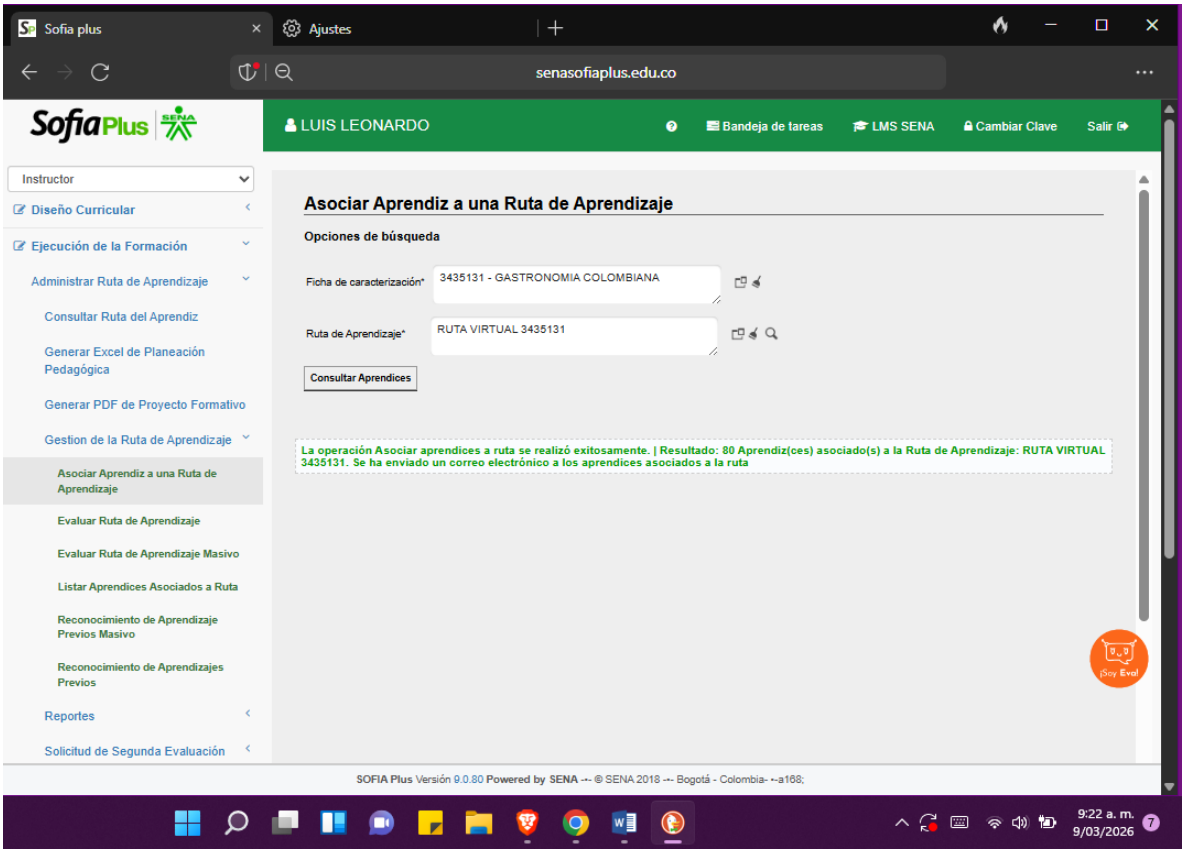

Curso: GASTRONOMIA COLOMBIANA (3435121)
Evidencia: Informe. Buenas Prácticas de Manufactura
Ver todos los envíos
Los cambios a la calificación y a la retroalimentación fueron guardados
Cambiar usuario
2 de 2
Restablecer preferencias de tabla
Notificar a los aprendices
Guardar cambios
Guardar y mostrar siguiente
Reiniciar

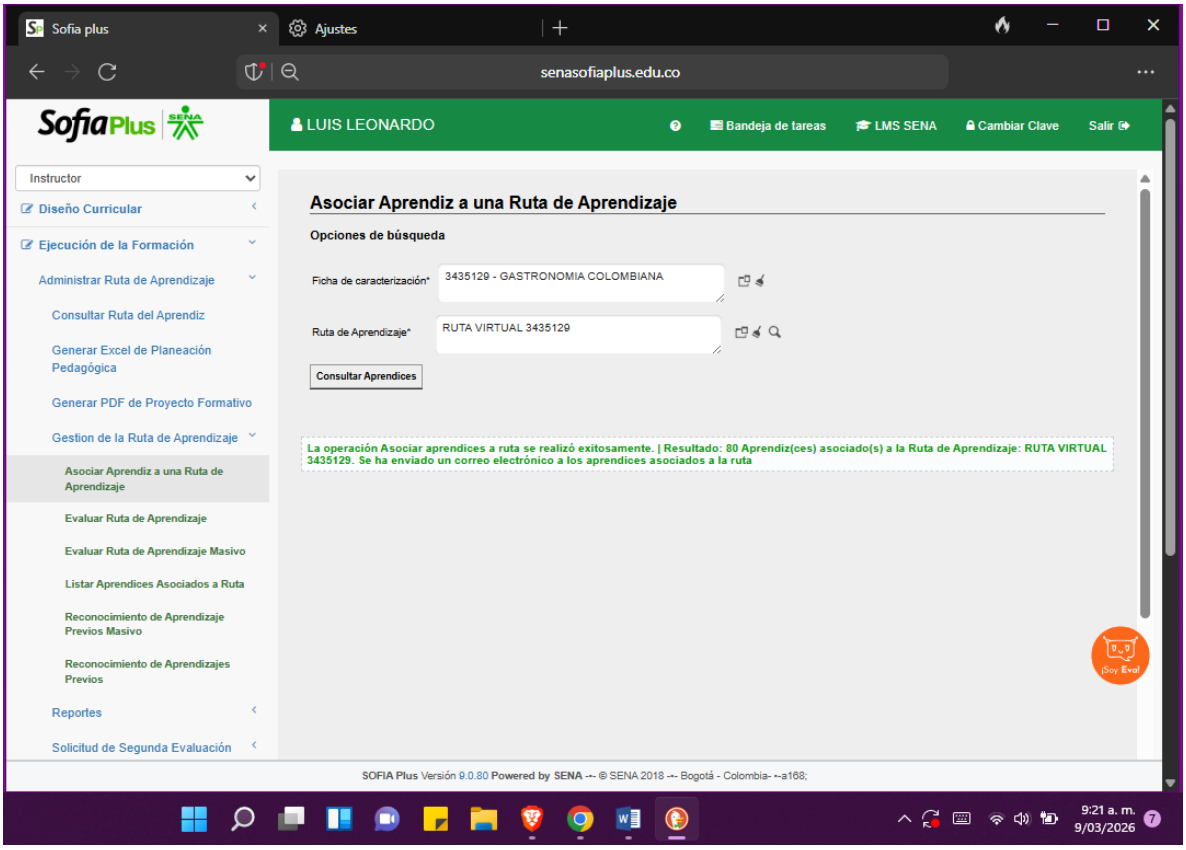

Curso: GASTRONOMIA COLOMBIANA (3435121)
Evidencia: Informe. Buenas Prácticas de Manufactura
Ver todos los envíos
YULIETH BRIYITH RAMIREZ GARCIA
1029995193ti, garciabriyith01@gmail.com
Fecha de vencimiento: 21 de marzo de 2026, 23:59
Cambiar usuario
2 de 2
Restablecer preferencias de tabla
Calificación
Calificación sobre 100
100
Calificación actual en el libro de calificaciones
Comentarios de retroalimentación
¡Hola, Yulieth! Es un gusto saludarte.
Has realizado un excelente ejercicio de observación técnica para el restaurante ficticio "Sabor Fresco". Tu capacidad para identificar el cumplimiento normativo basándote en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) es muy acertada y demuestra un enfoque profesional.
Aquí tienes mi retroalimentación detallada sobre tu entrega:
Fortalezas de tu Verificación
Identificación Crítica de Infraestructura: Has detectado correctamente que los pisos y paredes
Notificar a los aprendices
Guardar cambios
Guardar y mostrar siguiente
Reiniciar

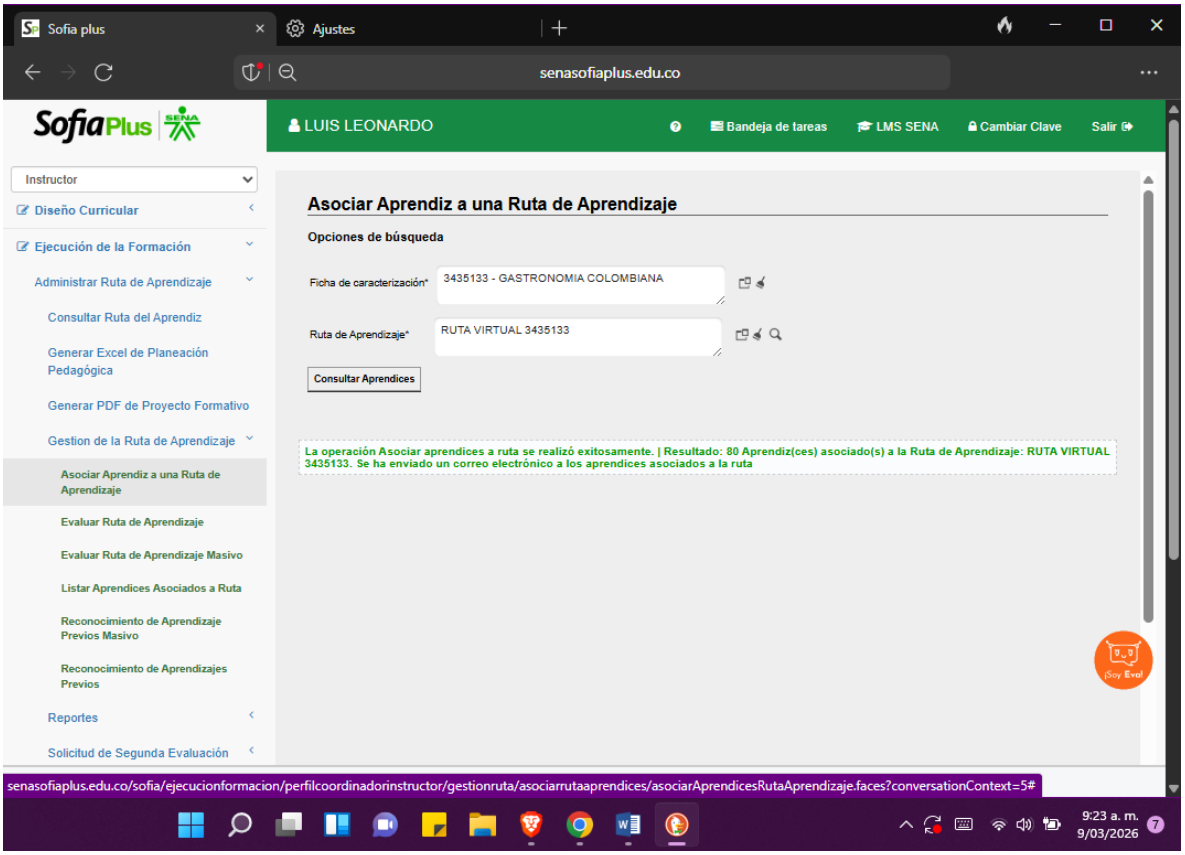
Obligación 5: Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad

Evidencia 3,



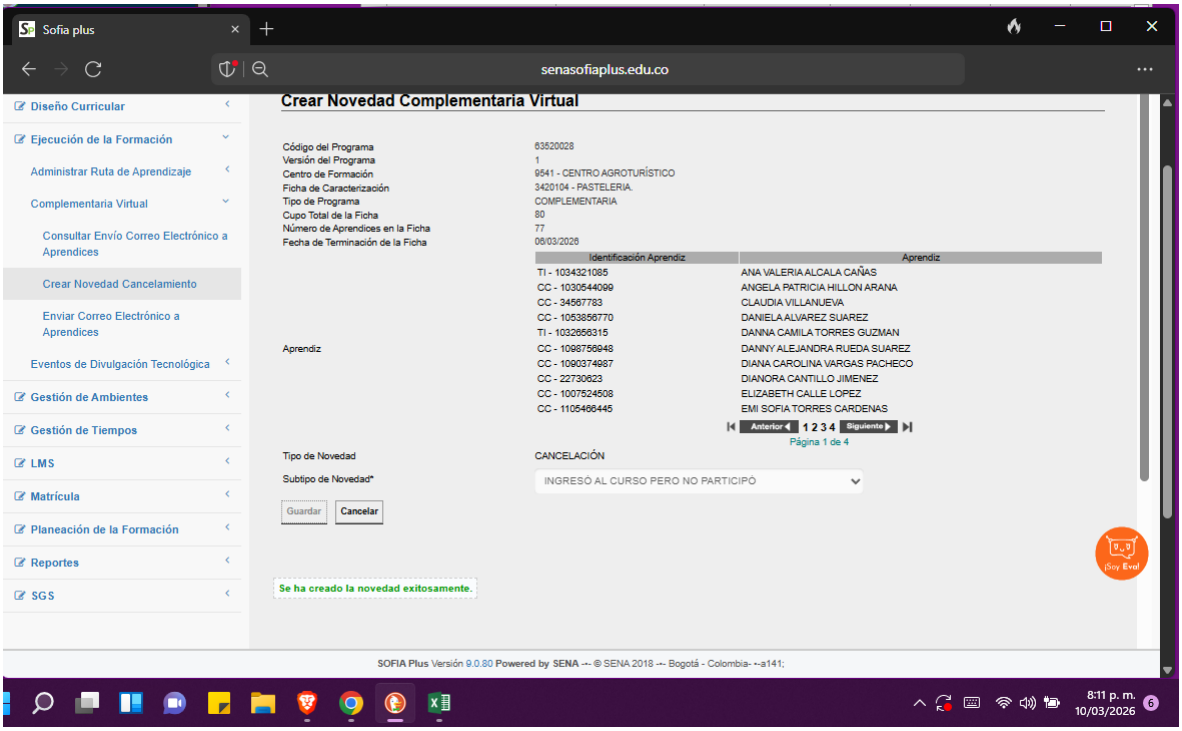

Sofia plus
Ajustes
senasofiaplus.edu.co
SofiaPlus
LUIS LEONARDO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3435131 - GASTRONOMIA COLOMBIANA
Ruta de Aprendizaje*
RUTA VIRTUAL 3435131
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3435131. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a168;
9:22 a. m.
9/03/2026

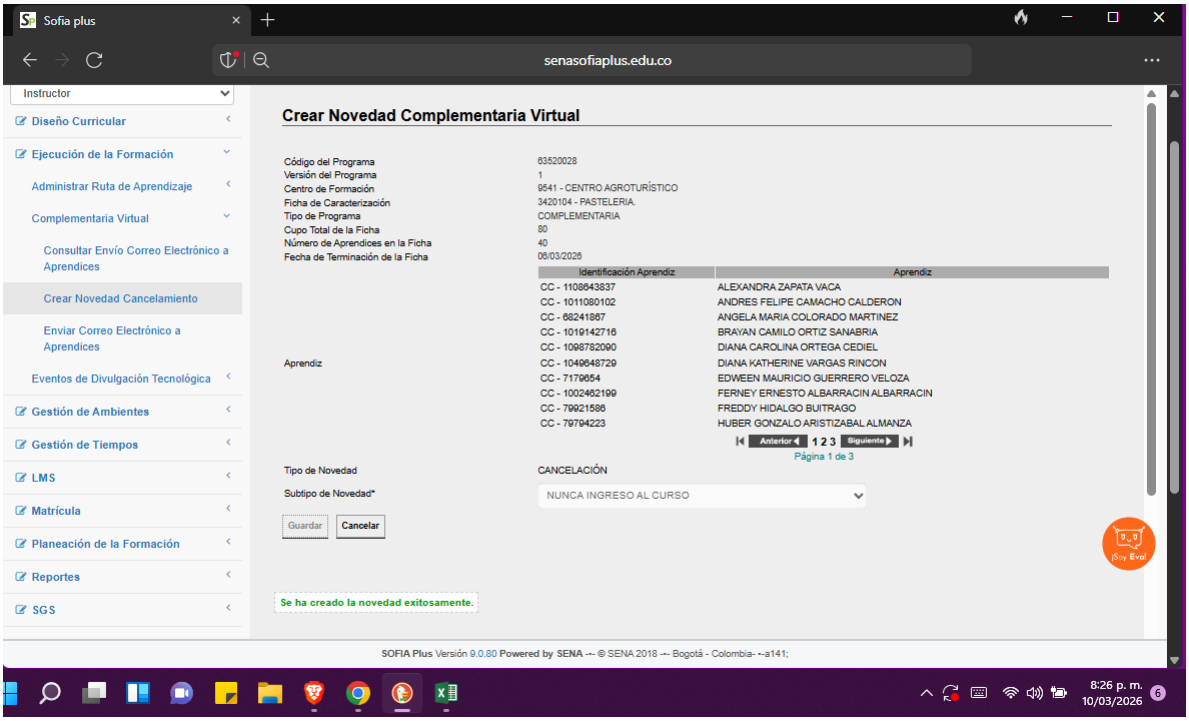

Sofia plus
Ajustes
senasofiaplus.edu.co
SofiaPlus
LUIS LEONARDO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3435129 - GASTRONOMIA COLOMBIANA
Ruta de Aprendizaje*
RUTA VIRTUAL 3435129
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3435129. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a168;
9:21 a. m.
9/03/2026

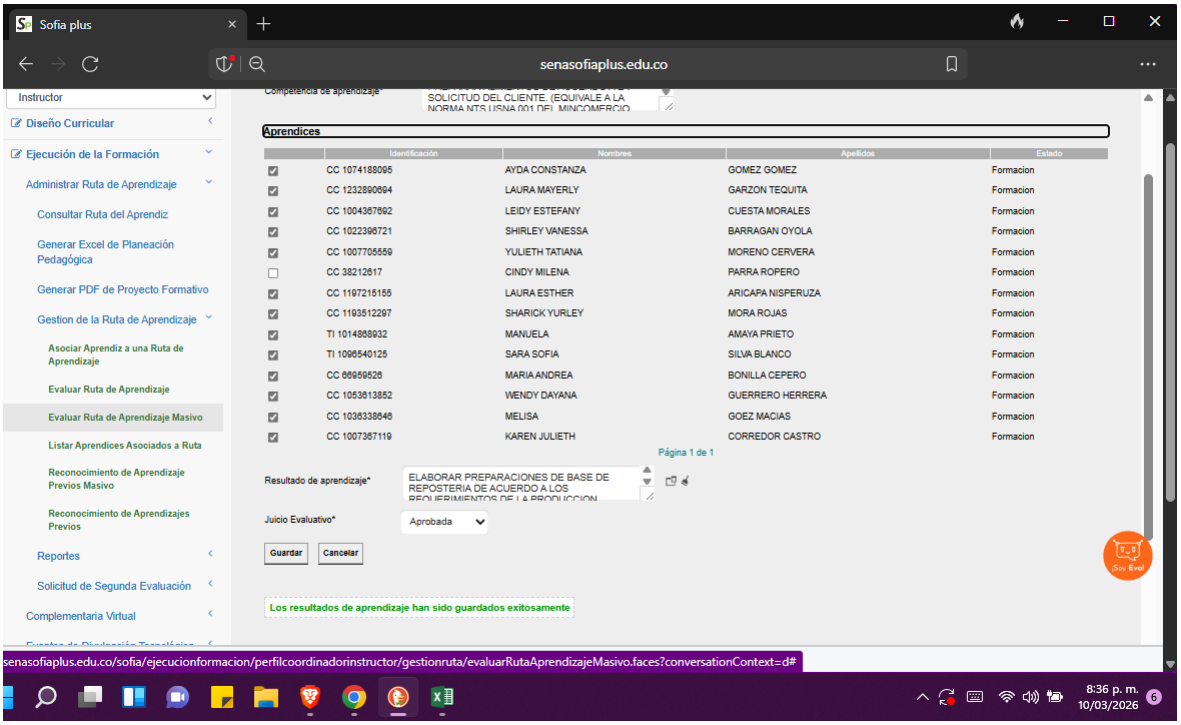


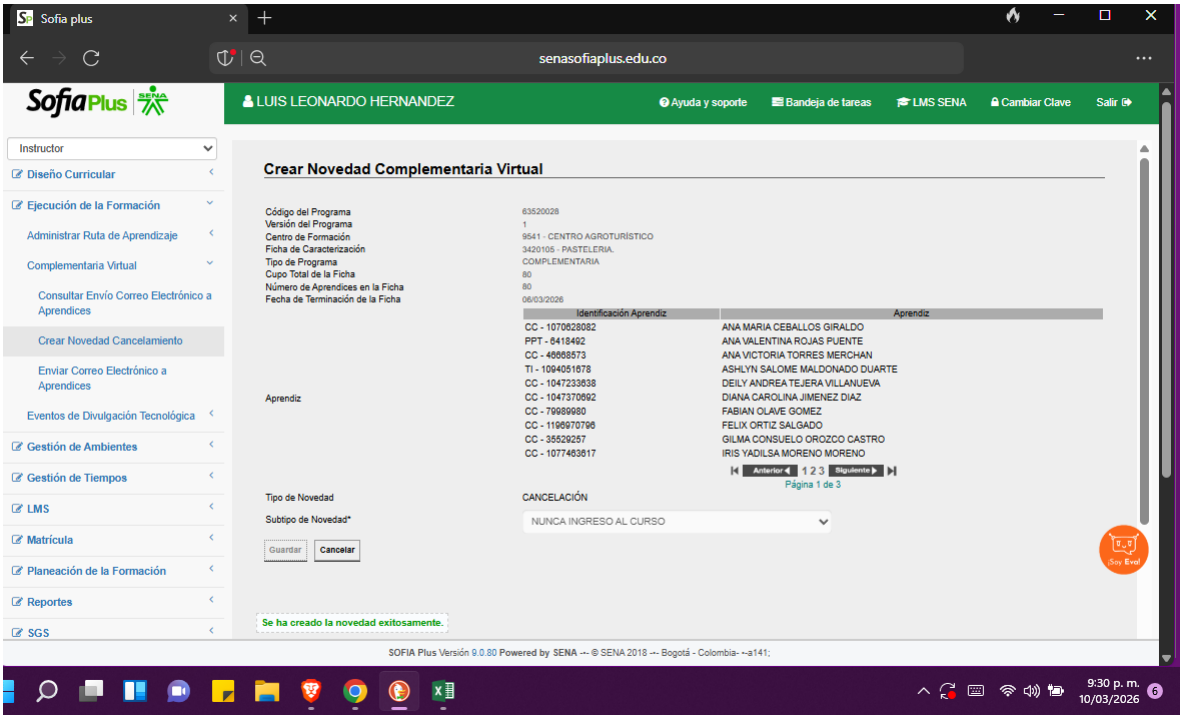
Obligación 7: Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.

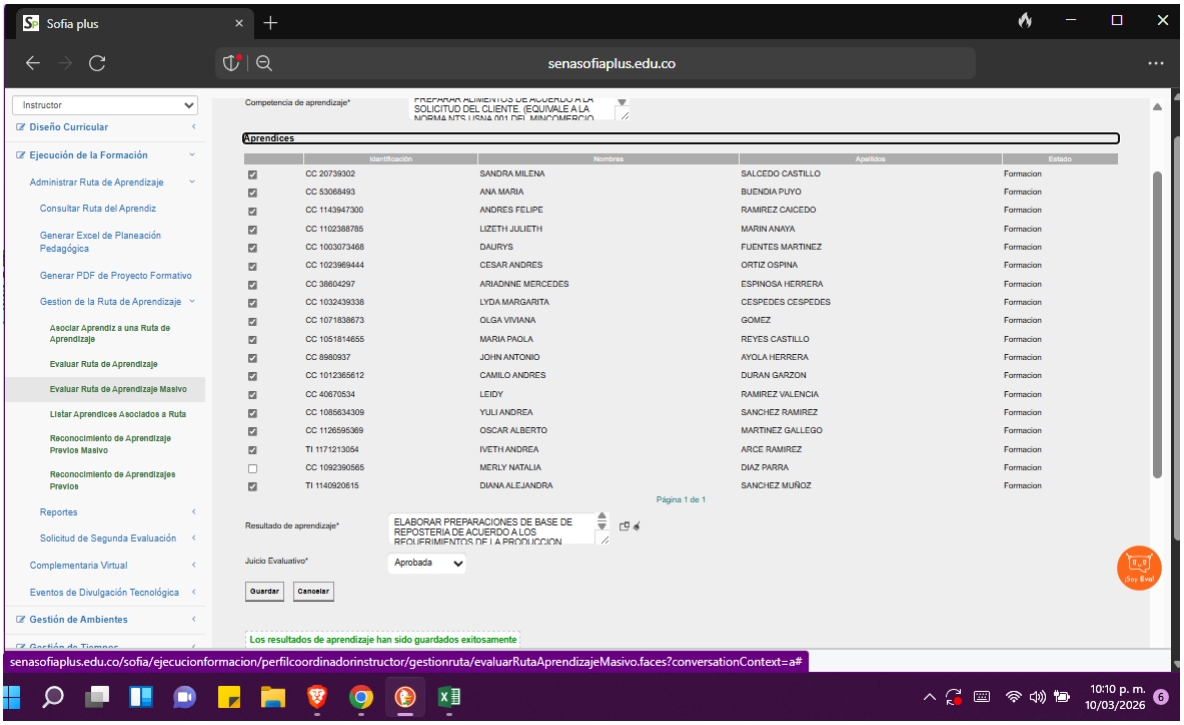
Evidencia 4,

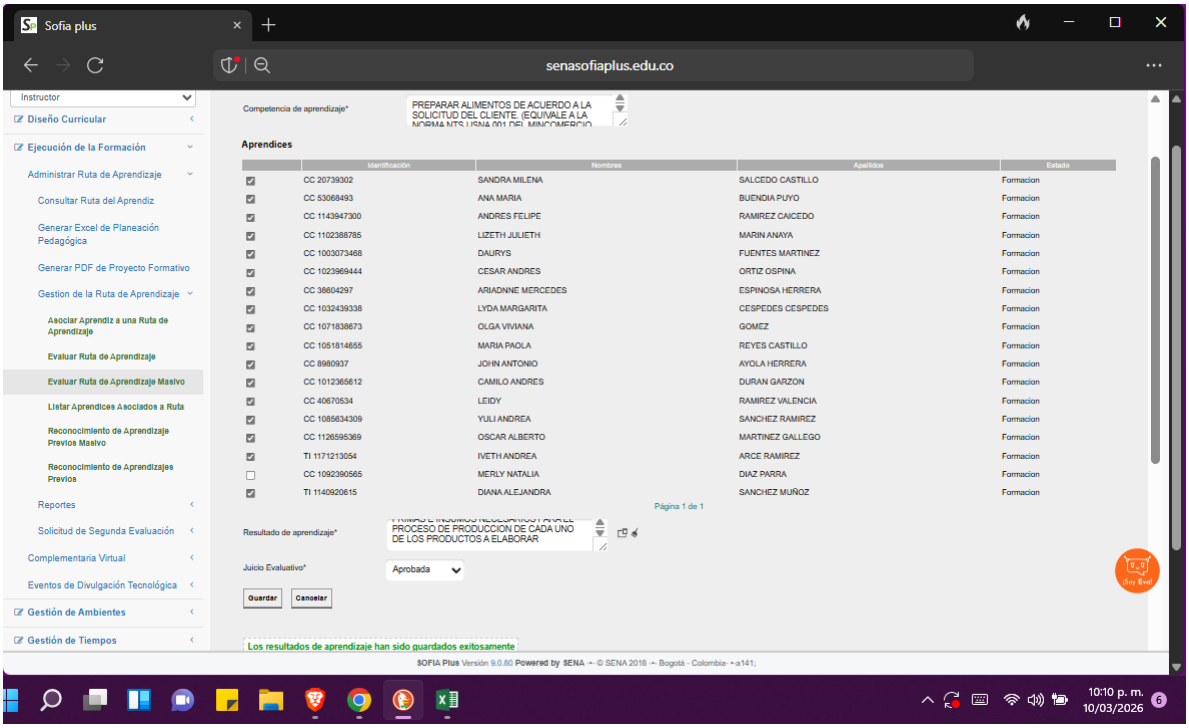

Sofia plus
senasofiaplus.edu.co
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Complementaria Virtual
Consultar Envío Correo Electrónico a Aprendices
Crear Novedad Cancelamiento
Enviar Correo Electrónico a Aprendices
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Crear Novedad Complementaria Virtual
Código del Programa 63520028
Versión del Programa 1
Centro de Formación 9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO
Ficha de Caracterización 3420104 - PASTELERIA.
Tipo de Programa COMPLEMENTARIA
Cupo Total de la Ficha 80
Número de Aprendices en la Ficha 77
Fecha de Terminación de la Ficha 06/03/2026
Identificación Aprendiz
Aprendiz
TI - 1034321085 ANA VALERIA ALCALA CAÑAS
CC - 1030544099 ANGELA PATRICIA HILLON ARANA
CC - 34567783 CLAUDIA VILLANUEVA
CC - 1053856770 DANIELA ALVAREZ SUAREZ
TI - 1032656315 DANNA CAMILA TORRES GUZMAN
CC - 1098756948 DANNY ALEJANDRA RUEDA SUAREZ
CC - 1090374987 DIANA CAROLINA VARGAS PACHECO
CC - 22730623 DIANORA CANTILLO JIMENEZ
CC - 1007524508 ELIZABETH CALLE LOPEZ
CC - 1105466445 EMI SOFIA TORRES CARDENAS
Anterior 1 2 3 4 Siguiente
Página 1 de 4
Tipo de Novedad CANCELACIÓN
Subtipo de Novedad* INGRESÓ AL CURSO PERO NO PARTICIPÓ
Guardar Cancelar
Se ha creado la novedad exitosamente.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a141;
8:11 p. m.
10/03/2026

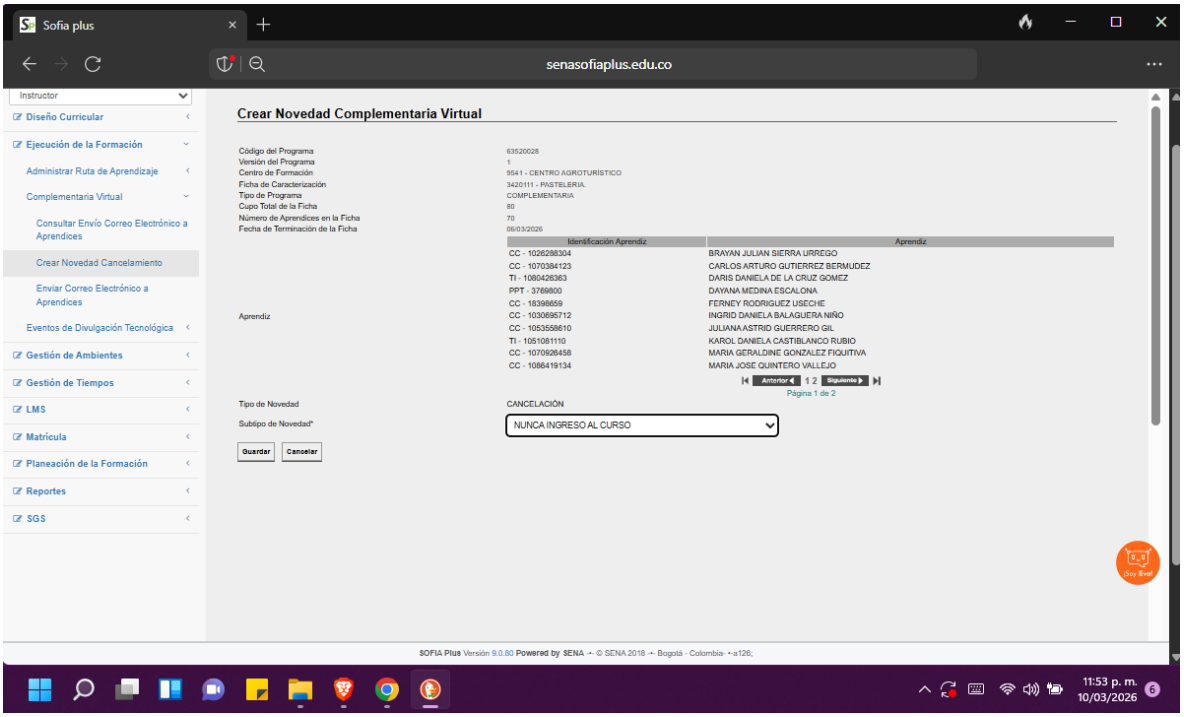

Sofia plus
senasofiaplus.edu.co
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Complementaria Virtual
Consultar Envío Correo Electrónico a Aprendices
Crear Novedad Cancelamiento
Enviar Correo Electrónico a Aprendices
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Crear Novedad Complementaria Virtual
Código del Programa 63520028
Versión del Programa 1
Centro de Formación 9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO
Ficha de Caracterización 3420104 - PASTELERIA.
Tipo de Programa COMPLEMENTARIA
Cupo Total de la Ficha 80
Número de Aprendices en la Ficha 40
Fecha de Terminación de la Ficha 06/03/2026
Identificación Aprendiz
Aprendiz
CC - 1108643837 ALEXANDRA ZAPATA VACA
CC - 1011080102 ANDRES FELIPE CAMACHO CALDERON
CC - 68241867 ANGELA MARIA COLORADO MARTINEZ
CC - 1019142716 BRAYAN CAMILO ORTIZ SANABRIA
CC - 1098782090 DIANA CAROLINA ORTEGA CEDIEL
CC - 1049648729 DIANA KATHERINE VARGAS RINCON
CC - 7179654 EDWEEN MAURICIO GUERRERO VELOZA
CC - 1002462199 FERNEY ERNESTO ALBARRACIN ALBARRACIN
CC - 79921586 FREDDY HIDALGO BUITRAGO
CC - 79794223 HUBER GONZALO ARISTIZABAL ALMANZA
Anterior 1 2 3 Siguiente
Página 1 de 3
Tipo de Novedad CANCELACIÓN
Subtipo de Novedad* NUNCA INGRESO AL CURSO
Guardar Cancelar
Se ha creado la novedad exitosamente.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a141;
8:26 p. m.
10/03/2026

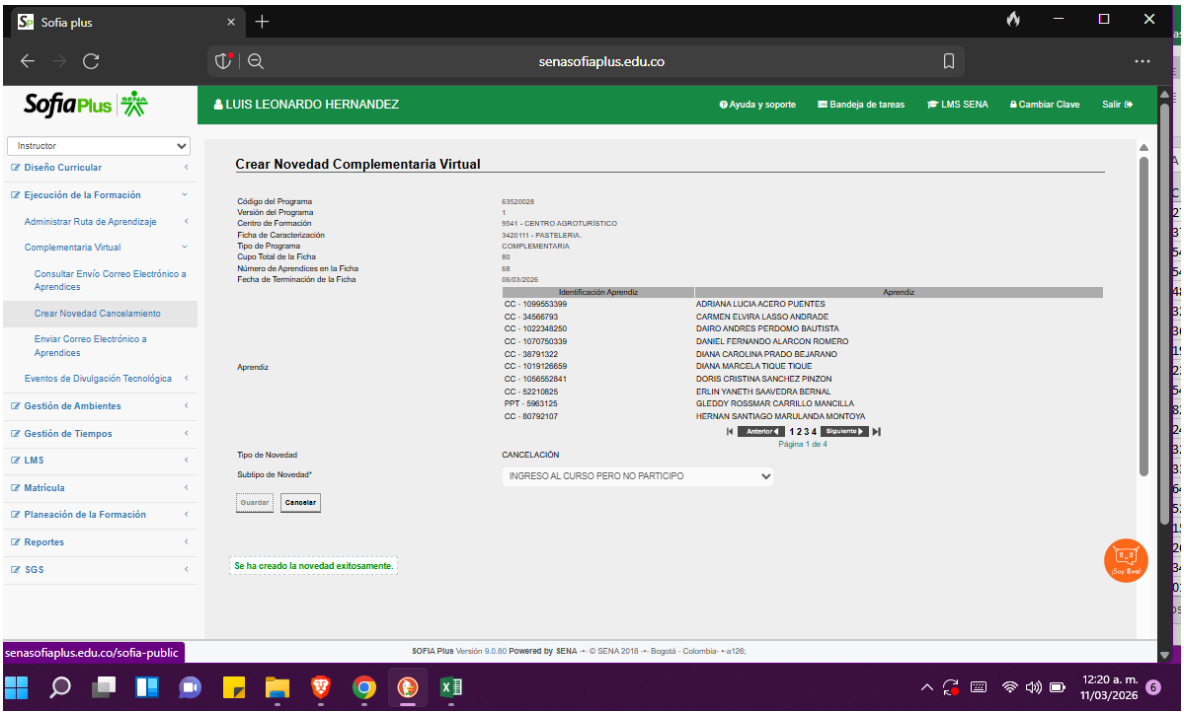

Sofia plus
senasofiaplus.edu.co
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Aprendices
Resultado de aprendizaje*
Juicio Evaluativo*
Aprobada
Guardar
Cancelar
Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationContext=d#
8:36 p. m.
10/03/2026

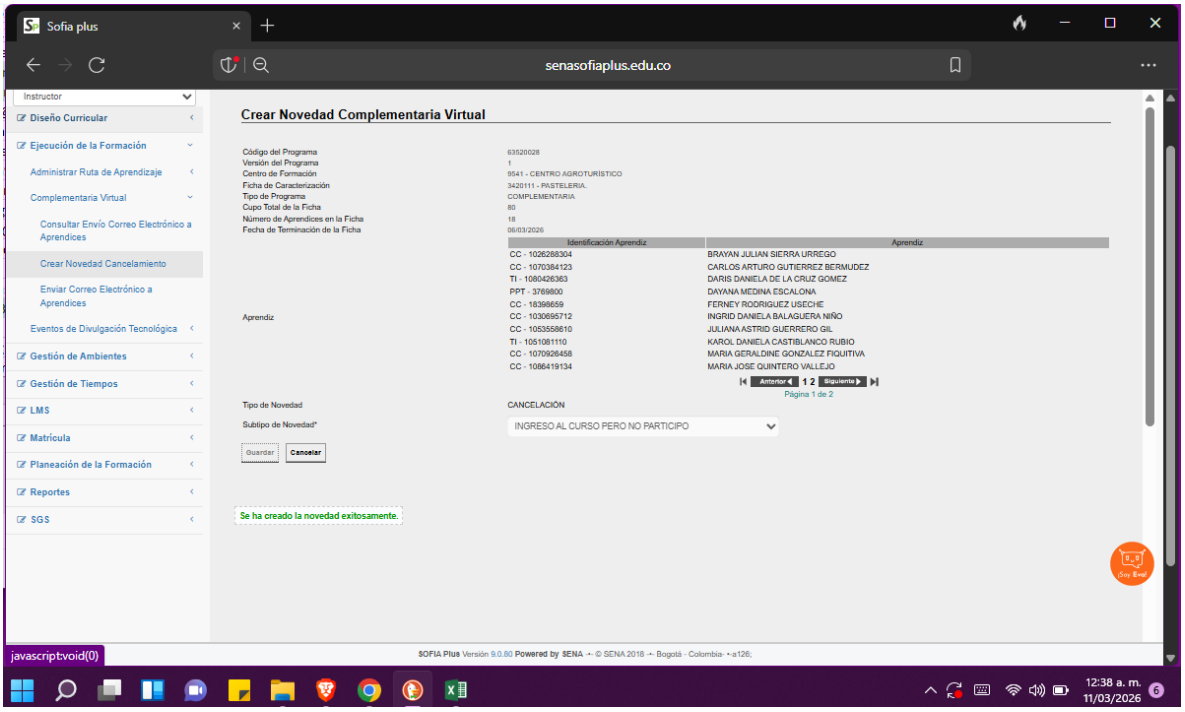

Sofia plus
senasofiaplus.edu.co
SofiaPlus
LUIS LEONARDO HERNANDEZ
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Complementaria Virtual
Consultar Envío Correo Electrónico a Aprendices
Crear Novedad Cancelamiento
Enviar Correo Electrónico a Aprendices
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Crear Novedad Complementaria Virtual
Código del Programa 63520028
Versión del Programa 1
Centro de Formación 9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO
Ficha de Caracterización 3420105 - PASTELERIA.
Tipo de Programa COMPLEMENTARIA
Cupo Total de la Ficha 80
Número de Aprendices en la Ficha 80
Fecha de Terminación de la Ficha 06/03/2026
Identificación Aprendiz
Aprendiz
CC - 1070628082 ANA MARIA CEBALLOS GIRALDO
PPT - 6418492 ANA VALENTINA ROJAS PUENTE
CC - 46668573 ANA VICTORIA TORRES MERCHAN
TI - 1094051678 ASHLYN SALOME MALDONADO DUARTE
CC - 1047233638 DEILY ANDREA TEJERA VILLANUEVA
CC - 1047370692 DIANA CAROLINA JIMENEZ DIAZ
CC - 79989980 FABIAN OLAVE GOMEZ
CC - 1196970796 FELIX ORTIZ SALGADO
CC - 35529257 GILMA CONSUELO OROZCO CASTRO
CC - 1077463617 IRIS YADILSA MORENO MORENO
Anterior 1 2 3 Siguiente
Página 1 de 3
Tipo de Novedad CANCELACIÓN
Subtipo de Novedad* NUNCA INGRESO AL CURSO
Guardar
Cancelar
Se ha creado la novedad exitosamente.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a141:
9:30 p. m.
10/03/2026

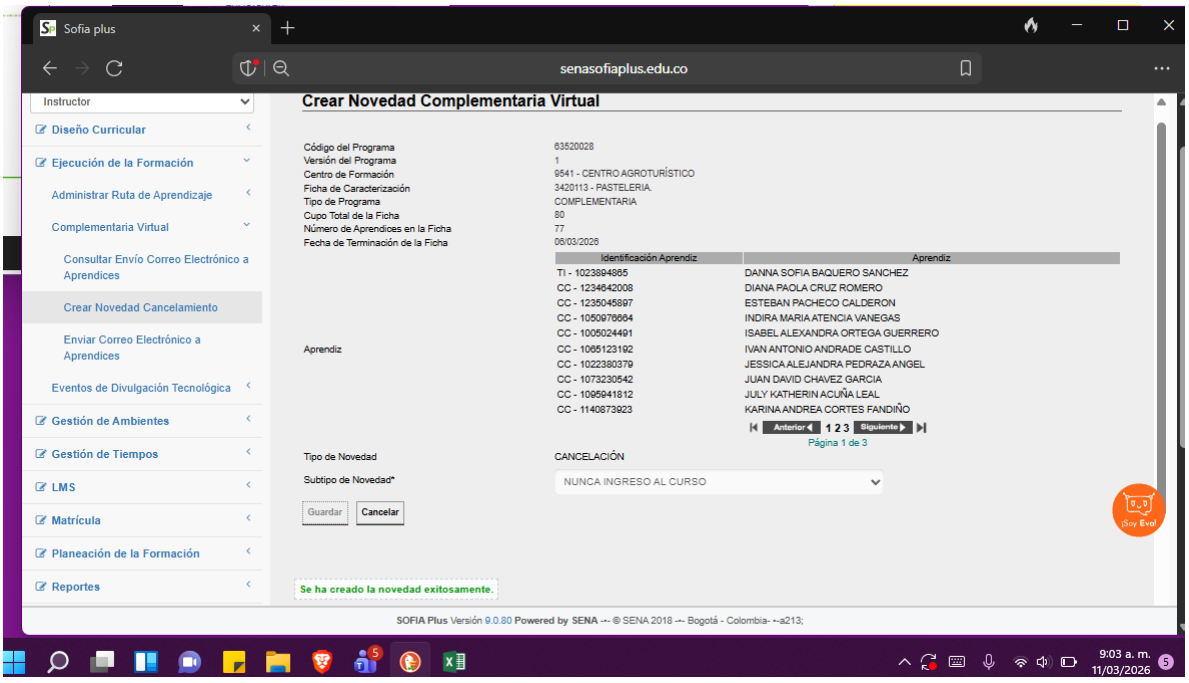

Sofia plus
senasofiaplus.edu.co
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Competencia de aprendizaje*
PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO
Aprendices
Identificación
Nombres
Apellidos
Estado
CC 20739302 SANDRA MILENA SALCEDO CASTILLO Formacion
CC 53068493 ANA MARIA BUENDIA PUYO Formacion
CC 1143947300 ANDRES FELIPE RAMIREZ CAICEDO Formacion
CC 1102388785 LIZETH JULIETH MARIN ANAYA Formacion
CC 1003073468 DAURYS FUENTES MARTINEZ Formacion
CC 1023969444 CESAR ANDRES ORTIZ OSPINA Formacion
CC 38604297 ARIADNNE MERCEDES ESPINOSA HERRERA Formacion
CC 1032439338 LYDA MARGARITA CESPEDES CESPEDES Formacion
CC 1071838673 OLGA VIVIANA GOMEZ Formacion
CC 1051814655 MARIA PAOLA REYES CASTILLO Formacion
CC 8980937 JOHN ANTONIO AYOLA HERRERA Formacion
CC 1012365612 CAMILO ANDRES DURAN GARZON Formacion
CC 40670534 LEIDY RAMIREZ VALENCIA Formacion
CC 1085634309 YULI ANDREA SANCHEZ RAMIREZ Formacion
CC 1126595369 OSCAR ALBERTO MARTINEZ GALLEGO Formacion
TI 1171213054 IVETH ANDREA ARCE RAMIREZ Formacion
CC 1092390565 MERLY NATALIA DIAZ PARRA Formacion
TI 1140920615 DIANA ALEJANDRA SANCHEZ MUÑOZ Formacion
Página 1 de 1
Resultado de aprendizaje*
ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERIA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCION
Juicio Evaluativo*
Aprobada
Guardar
Cancelar
Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationContext=a#
10:10 p. m.
10/03/2026

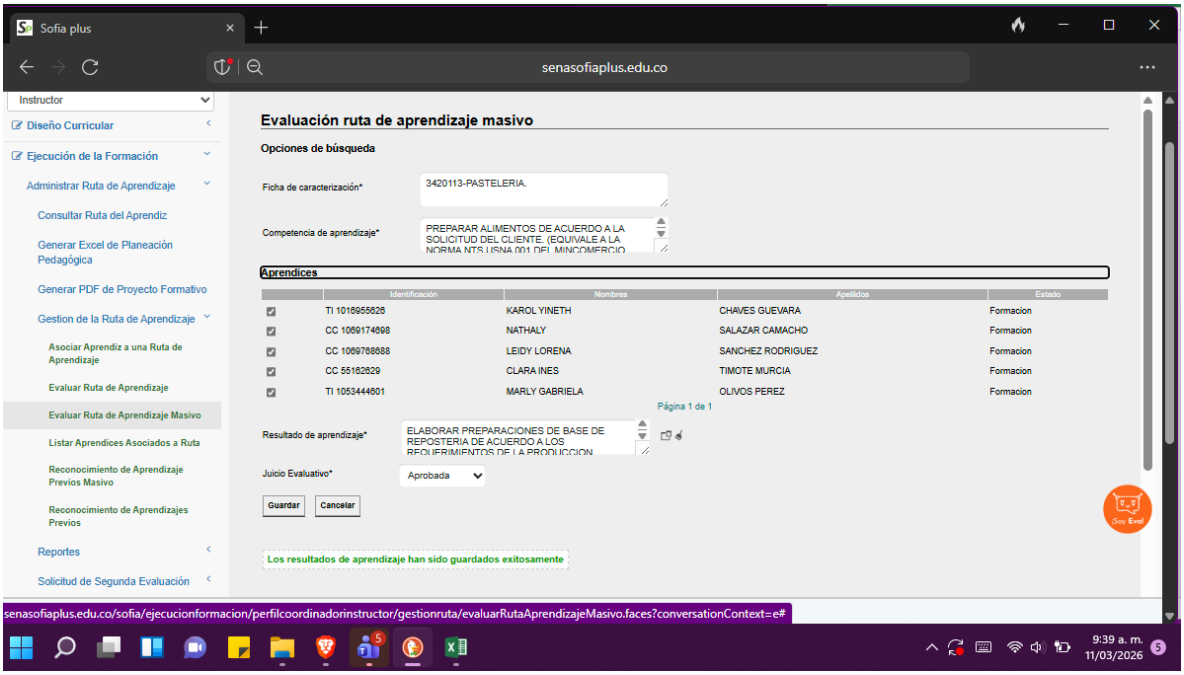

Sofia plus
senasofiaplus.edu.co
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Competencia de aprendizaje*
PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO
Aprendices
Identificación
Nombres
Apellidos
Estado
CC 20739302 SANDRA MILENA SALCEDO CASTILLO Formacion
CC 53068493 ANA MARIA BUENDIA PUYO Formacion
CC 1143947300 ANDRES FELIPE RAMIREZ CAICEDO Formacion
CC 1102388785 LIZETH JULIETH MARIN ANAYA Formacion
CC 1003073468 DAURYS FUENTES MARTINEZ Formacion
CC 1023969444 CESAR ANDRES ORTIZ OSPINA Formacion
CC 38604297 ARIADNNE MERCEDES ESPINOSA HERRERA Formacion
CC 1032439338 LYDA MARGARITA CESPEDES CESPEDES Formacion
CC 1071838673 OLGA VIVIANA GOMEZ Formacion
CC 1051814655 MARIA PAOLA REYES CASTILLO Formacion
CC 8980937 JOHN ANTONIO AYOLA HERRERA Formacion
CC 1012365612 CAMILO ANDRES DURAN GARZON Formacion
CC 40670534 LEIDY RAMIREZ VALENCIA Formacion
CC 1085634309 YULI ANDREA SANCHEZ RAMIREZ Formacion
CC 1126595369 OSCAR ALBERTO MARTINEZ GALLEGO Formacion
TI 1171213054 IVETH ANDREA ARCE RAMIREZ Formacion
CC 1092390565 MERLY NATALIA DIAZ PARRA Formacion
TI 1140920615 DIANA ALEJANDRA SANCHEZ MUÑOZ Formacion
Página 1 de 1
Resultado de aprendizaje*
PROCESO DE PRODUCCION DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR
Juicio Evaluativo*
Aprobada
Guardar
Cancelar
Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a141;
10:10 p. m.
10/03/2026


Sofia plus
senasofiaplus.edu.co
Crear Novedad Complementaria Virtual
Código del Programa 63520028
Versión del Programa 1
Centro de Formación 9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO
Ficha de Caracterización 3420111 - PASTELERIA.
Tipo de Programa COMPLEMENTARIA
Cupo Total de la Ficha 80
Número de Aprendices en la Ficha 70
Fecha de Terminación de la Ficha 06/03/2026
Identificación Aprendiz
Aprendiz
CC - 1026288304 BRAYAN JULIAN SIERRA URREGO
CC - 1070384123 CARLOS ARTURO GUTIERREZ BERMUDEZ
TI - 1080426363 DARIS DANIELA DE LA CRUZ GOMEZ
PPT - 3769800 DAYANA MEDINA ESCALONA
CC - 18398659 FERNEY RODRIGUEZ USECHE
CC - 1030695712 INGRID DANIELA BALAGUERA NIÑO
CC - 1053558610 JULIANA ASTRID GUERRERO GIL
TI - 1051081110 KAROL DANIELA CASTIBLANCO RUBIO
CC - 1070926458 MARIA GERALDINE GONZALEZ FIQUITIVA
CC - 1086419134 MARIA JOSE QUINTERO VALLEJO
Anterior 1 2 Siguiente
Página 1 de 2
Tipo de Novedad CANCELACIÓN
Subtipo de Novedad* NUNCA INGRESO AL CURSO
Guardar Cancelar
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a126;
11:53 p. m.
10/03/2026

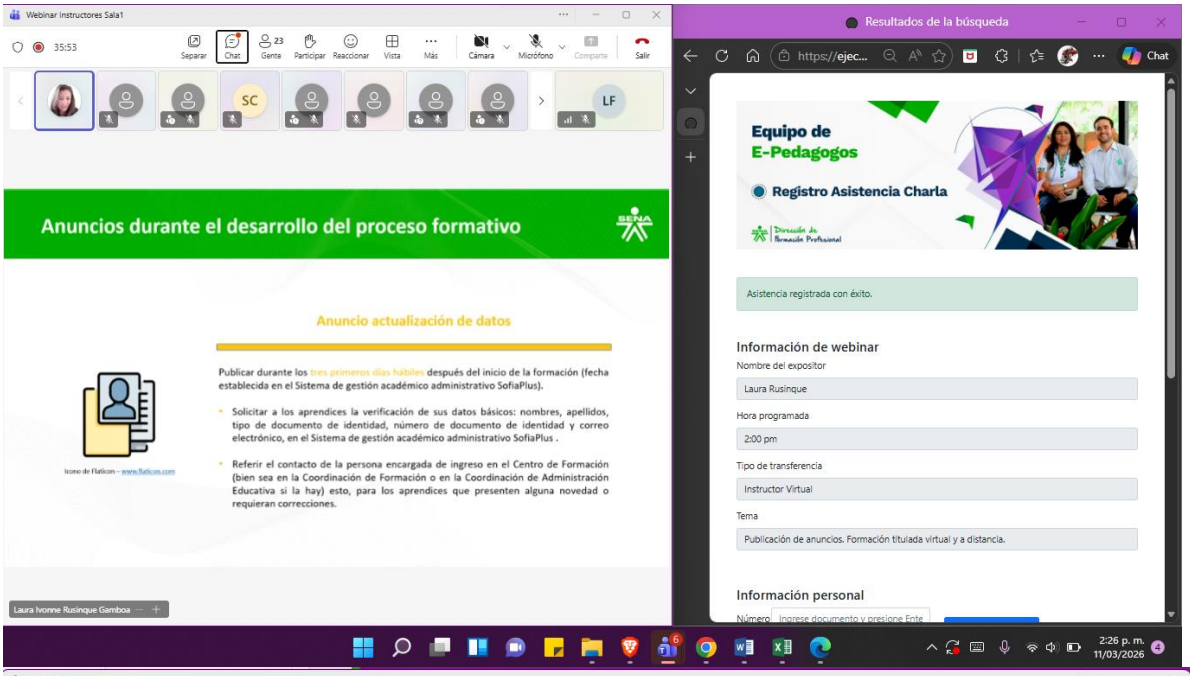

Sofia plus
senasofiaplus.edu.co
SofiaPlus
LUIS LEONARDO HERNANDEZ
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Crear Novedad Complementaria Virtual
Código del Programa 63520028
Versión del Programa 1
Centro de Formación 9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO
Ficha de Caracterización 3420111 - PASTELERIA.
Tipo de Programa COMPLEMENTARIA
Cupo Total de la Ficha 80
Número de Aprendices en la Ficha 68
Fecha de Terminación de la Ficha 06/03/2026
Identificación Aprendiz
Aprendiz
CC - 1099553399 ADRIANA LUCIA ACERO PUENTES
CC - 34566793 CARMEN ELVIRA LASSO ANDRADE
CC - 1022348250 DAIRO ANDRES PERDOMO BAUTISTA
CC - 1070750339 DANIEL FERNANDO ALARCON ROMERO
CC - 38791322 DIANA CAROLINA PRADO BEJARANO
CC - 1019126659 DIANA MARCELA TIQUE TIQUE
CC - 1056552841 DORIS CRISTINA SANCHEZ PINZON
CC - 52210825 ERLIN YANETH SAAVEDRA BERNAL
PPT - 5963125 GLEDDY ROSSMAR CARRILLO MANCILLA
CC - 80792107 HERNAN SANTIAGO MARULANDA MONTOYA
Anterior 1 2 3 4 Siguiente
Página 1 de 4
Tipo de Novedad CANCELACIÓN
Subtipo de Novedad* INGRESO AL CURSO PERO NO PARTICIPO
Guardar Cancelar
Se ha creado la novedad exitosamente.
senasofiaplus.edu.co/sofia-public
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a126;
12:20 a. m.
11/03/2026

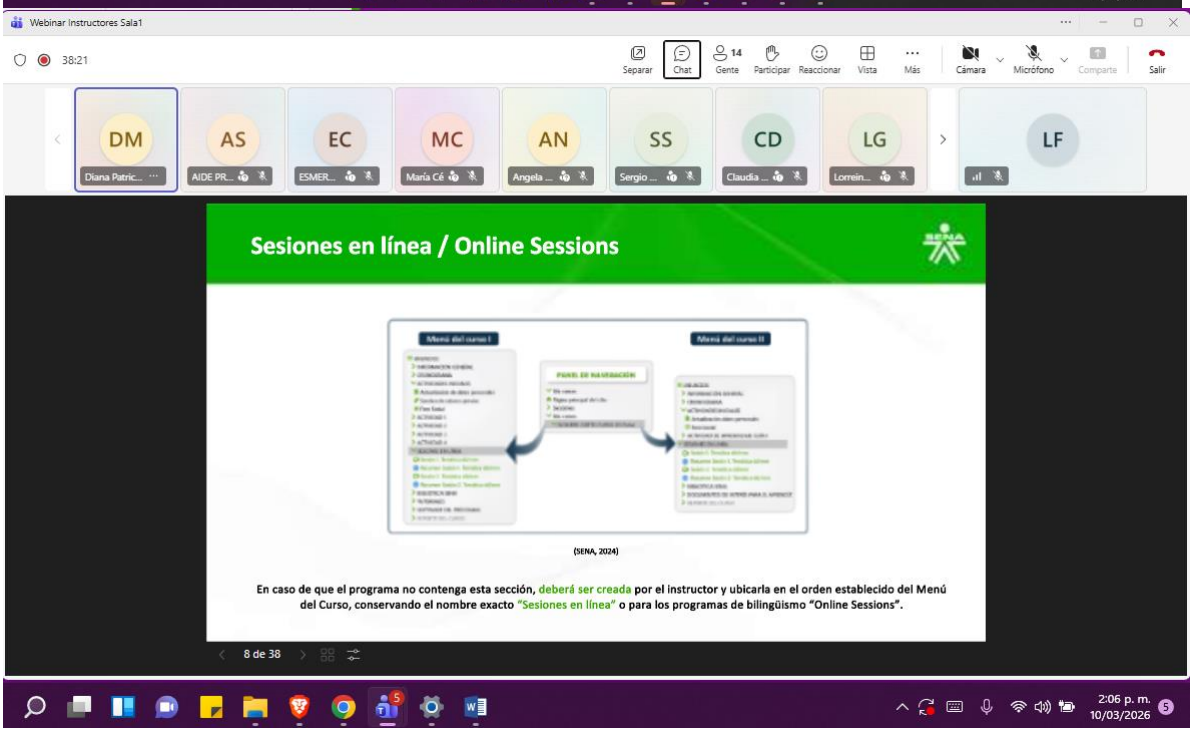

Sofia plus
senasofiaplus.edu.co
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Complementaria Virtual
Consultar Envío Correo Electrónico a Aprendices
Crear Novedad Cancelamiento
Enviar Correo Electrónico a Aprendices
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Crear Novedad Complementaria Virtual
Código del Programa 63520028
Versión del Programa 1
Centro de Formación 9541 - CENTRO AGROTURISTICO
Ficha de Caracterización 3420111 - PASTELERIA.
Tipo de Programa COMPLEMENTARIA
Cupo Total de la Ficha 80
Número de Aprendices en la Ficha 18
Fecha de Terminación de la Ficha 06/03/2026
Identificación Aprendiz
Aprendiz
CC - 1026268304 BRAYAN JULIAN SIERRA URREGO
CC - 1070384123 CARLOS ARTURO GUTIERREZ BERMUDEZ
TI - 1080426363 DARIS DANIELA DE LA CRUZ GOMEZ
PPT - 3769800 DAYANA MEDINA ESCALONA
CC - 18398659 FERNEY RODRIGUEZ USECHE
CC - 1030695712 INGRID DANIELA BALAGUERA NIÑO
CC - 1053558610 JULIANA ASTRID GUERRERO GIL
TI - 1051081110 KAROL DANIELA CASTIBLANCO RUBIO
CC - 1070926458 MARIA GERALDINE GONZALEZ FIQUITIVA
CC - 1086419134 MARIA JOSE QUINTERO VALLEJO
Anterior 1 2 Siguiente
Página 1 de 2
Tipo de Novedad CANCELACIÓN
Subtipo de Novedad* INGRESO AL CURSO PERO NO PARTICIPO
Guardar Cancelar
Se ha creado la novedad exitosamente.
javascript:void(0)
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a126;
12:38 a. m. 11/03/2026

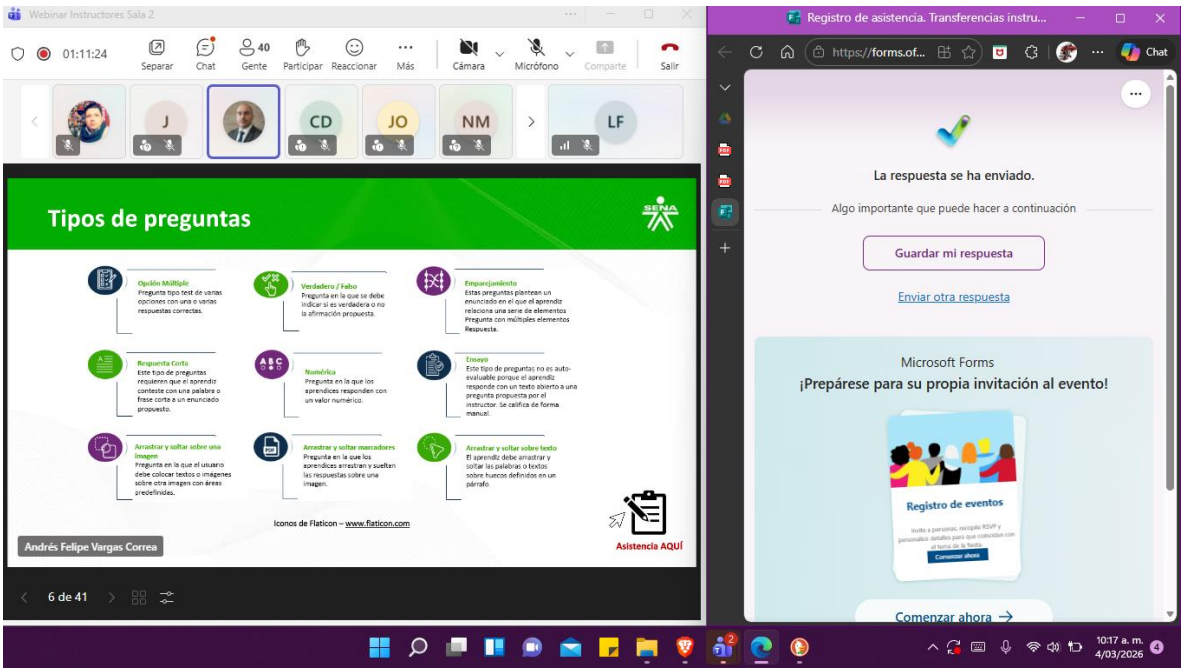

Sofia plus
senasofiaplus.edu.co
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Complementaria Virtual
Consultar Envío Correo Electrónico a Aprendices
Crear Novedad Cancelamiento
Enviar Correo Electrónico a Aprendices
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
Crear Novedad Complementaria Virtual
Código del Programa 63520028
Versión del Programa 1
Centro de Formación 9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO
Ficha de Caracterización 3420113 - PASTELERIA
Tipo de Programa COMPLEMENTARIA
Cupo Total de la Ficha 80
Número de Aprendices en la Ficha 77
Fecha de Terminación de la Ficha 06/03/2026
Identificación Aprendiz
Aprendiz
TI - 1023894865 DANNA SOFIA BAQUERO SANCHEZ
CC - 1234642008 DIANA PAOLA CRUZ ROMERO
CC - 1235045897 ESTEBAN PACHECO CALDERON
CC - 1050976664 INDIRA MARIA ATENCIA VANEGAS
CC - 1005024491 ISABEL ALEXANDRA ORTEGA GUERRERO
CC - 1065123192 IVAN ANTONIO ANDRADE CASTILLO
CC - 1022380379 JESSICA ALEJANDRA PEDRAZA ANGEL
CC - 1073230542 JUAN DAVID CHAVEZ GARCIA
CC - 1095941812 JULY KATHERIN ACUÑA LEAL
CC - 1140873923 KARINA ANDREA CORTES FANDIÑO
Anterior 1 2 3 Siguiente
Página 1 de 3
Tipo de Novedad CANCELACIÓN
Subtipo de Novedad* NUNCA INGRESO AL CURSO
Guardar Cancelar
Se ha creado la novedad exitosamente.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a213;
9:03 a. m. 11/03/2026



OBLIGACION 21: Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.
Evidencia 5,

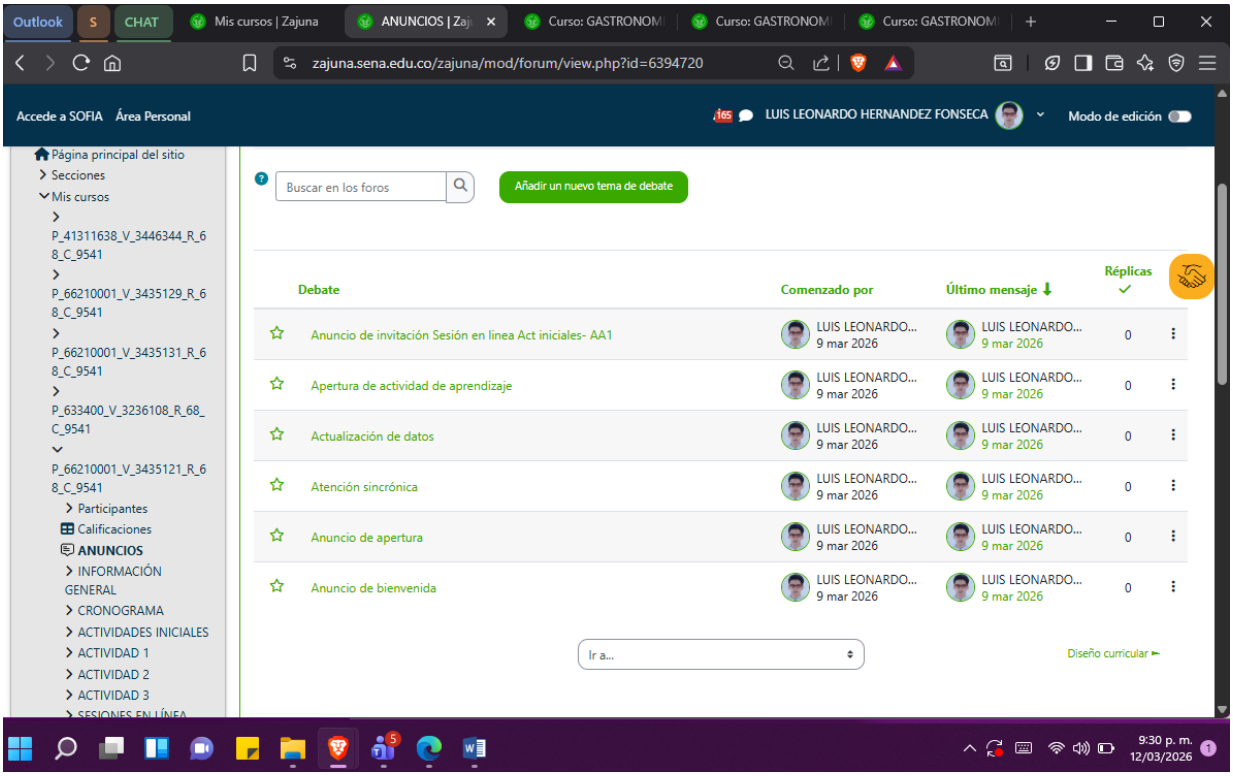

Webinar Instructores Sala1
35:53
Anuncios durante el desarrollo del proceso formativo
Anuncio actualización de datos
Publicar durante los tres primeros días hábiles después del inicio de la formación (fecha establecida en el Sistema de gestión académico administrativo SofiaPlus).
Solicitar a los aprendices la verificación de sus datos básicos: nombres, apellidos, tipo de documento de identidad, número de documento de identidad y correo electrónico, en el Sistema de gestión académico administrativo SofiaPlus .
Referir el contacto de la persona encargada de ingreso en el Centro de Formación (bien sea en la Coordinación de Formación o en la Coordinación de Administración Educativa si la hay) esto, para los aprendices que presenten alguna novedad o requieran correcciones.
Laura Ivonne Rusinque Gamboa
Resultados de la búsqueda
Equipo de E-Pedagogos
Registro Asistencia Charla
Asistencia registrada con éxito.
Información de webinar
Nombre del expositor
Laura Rusinque
Hora programada
2:00 pm
Tipo de transferencia
Instructor Virtual
Tema
Publicación de anuncios. Formación titulada virtual y a distancia.
Información personal
2:26 p. m.
11/03/2026

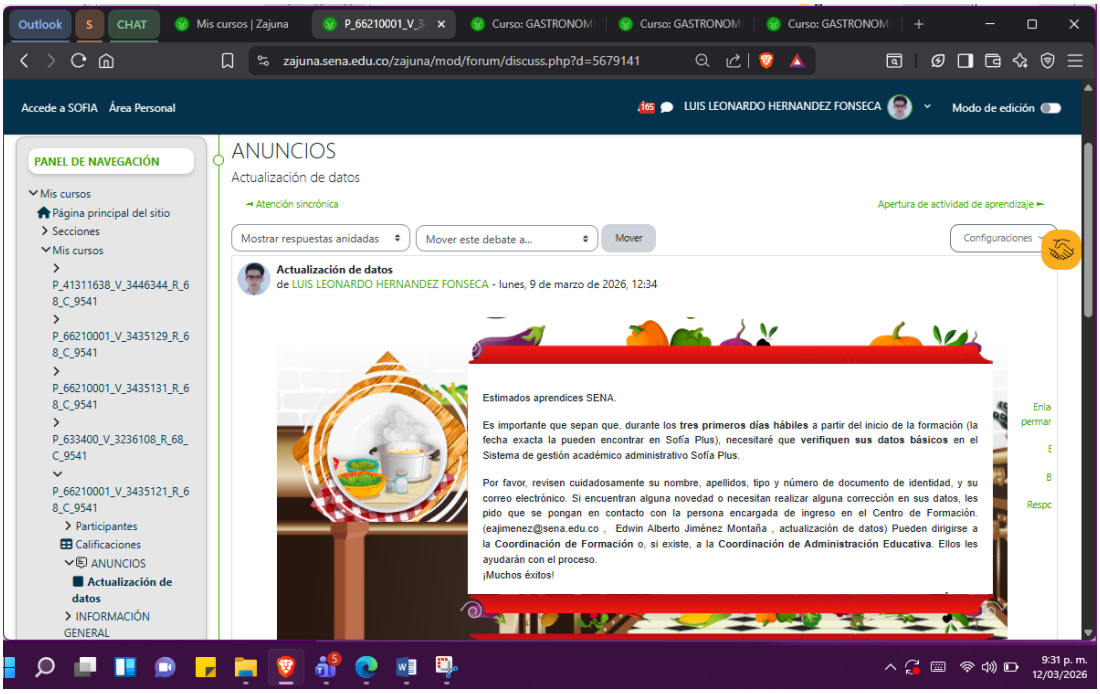

Webinar Instructores Sala1
38:21
Sesiones en línea / Online Sessions
(SENA, 2024)
En caso de que el programa no contenga esta sección, deberá ser creada por el instructor y ubicarla en el orden establecido del Menú del Curso, conservando el nombre exacto "Sesiones en línea" o para los programas de bilingüismo "Online Sessions".
8 de 38
2:06 p. m.
10/03/2026



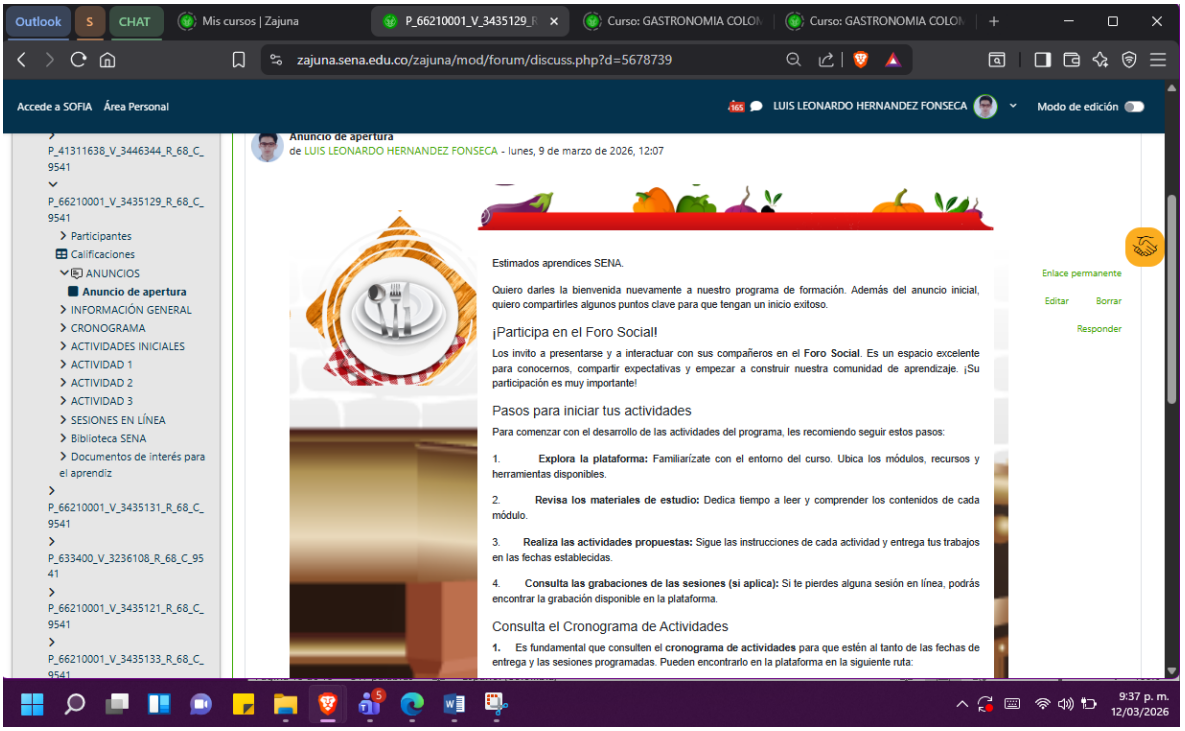
Obligación 22: Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.

Evidencia 6:

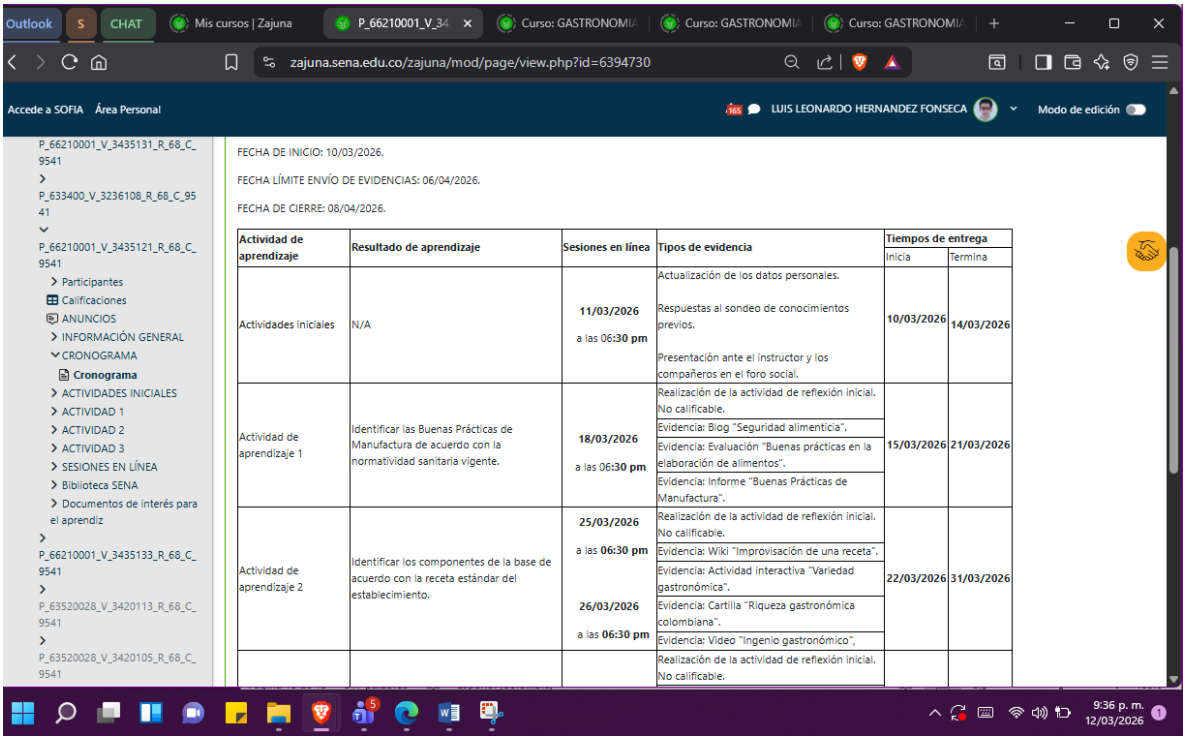

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=6394720
Accede a SOFIA Área Personal
LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
Participantes
Calificaciones
ANUNCIOS
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD 1
ACTIVIDAD 2
ACTIVIDAD 3
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Anuncio de invitación Sesión en línea Act iniciales- AA1
Apertura de actividad de aprendizaje
Actualización de datos
Atención sincrónica
Anuncio de apertura
Anuncio de bienvenida
LUIS LEONARDO... 9 mar 2026
Ir a...
Diseño curricular
9:30 p. m. 12/03/2026


zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=5679141
Accede a SOFIA Área Personal
LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
ANUNCIOS
Actualización de datos
Atención sincrónica
Apertura de actividad de aprendizaje
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Actualización de datos
de LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA - lunes, 9 de marzo de 2026, 12:34
Estimados aprendices SENA.
Es importante que sepan que, durante los tres primeros días hábiles a partir del inicio de la formación (la fecha exacta la pueden encontrar en Sofía Plus), necesitaré que verifiquen sus datos básicos en el Sistema de gestión académico administrativo Sofía Plus.
Por favor, revisen cuidadosamente su nombre, apellidos, tipo y número de documento de identidad, y su correo electrónico. Si encuentran alguna novedad o necesitan realizar alguna corrección en sus datos, les pido que se pongan en contacto con la persona encargada de ingreso en el Centro de Formación. (eajimenez@sena.edu.co , Edwin Alberto Jiménez Montaña , actualización de datos) Pueden dirigirse a la Coordinación de Formación o, si existe, a la Coordinación de Administración Educativa. Ellos les ayudarán con el proceso.
¡Muchos éxitos!
Actualización de datos
INFORMACIÓN GENERAL
9:31 p. m. 12/03/2026


Outlook
CHAT
Mis cursos | Zajuna
Curso: GASTRONOMIA COLOMBIANA
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=5677098
Accede a SOFIA
Área Personal
LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Modo de edición
Anuncio de bienvenida
de LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA - lunes, 9 de marzo de 2026, 10:39
Estimados aprendices SENA.
Les doy la bienvenida a la formación GASTRONOMIA COLOMBIANA, (3435131). Mi nombre es Luis Leonardo Hernández Fonseca y seré su instructor durante este programa.me pueden contactar a través del foro de dudas e inquietudes, o al correo electrónico: lhernandezf@sena.edu.co, o en el chat de whatsapp: CLICK AQUI
Fechas Importantes
Este programa inicia el 10/03/2026 y finaliza el 08/04/2026.
Las actividades de formación darán comienzo 10/02/2026. Tengan en cuenta que la fecha límite para la recepción de todas las evidencias es el 06/03/2026. Es crucial que se organicen para cumplir con estas fechas.
Primeros Pasos y Comunicación
Para iniciar, les recomiendo encarecidamente consultar el cronograma del programa y la guía de aprendizaje inicial. Allí encontrarán las actividades que deben desarrollar y los recursos necesarios.
Nuestros espacios internos de comunicación serán: el foro de dudas e inquietudes, el chat de la plataforma, sesiones sincrónicas, etc.). Estaré atento a sus preguntas y comentarios por estos canales.
Recomendaciones Importantes
Para facilitar su adaptación y el manejo de la plataforma, les sugiero consultar la norma/reglas de convivencia o reglas del programa (el documento oficial lo encuentran en https://ejecucionformacion.sena.edu.co/comunidad-aprendices), así como los videos y manuales disponibles en la plataforma (https://ejecucionformacion.sena.edu.co/comunidad-aprendices/video-tips).
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
ANUNCIOS
Anuncio de bienvenida
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD 1
ACTIVIDAD 2
ACTIVIDAD 3
SESIONES EN LÍNEA
Biblioteca SENA
Documentos de interés para el aprendiz
9:45 p. m.
12/03/2026


Outlook
CHAT
Mis cursos | Zajuna
Curso: GASTRONOMIA COLOM
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=5678739
Accede a SOFIA
Área Personal
LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Modo de edición
Anuncio de apertura
de LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA - lunes, 9 de marzo de 2026, 12:07
Estimados aprendices SENA.
Quiero darles la bienvenida nuevamente a nuestro programa de formación. Además del anuncio inicial, quiero compartirles algunos puntos clave para que tengan un inicio exitoso.
¡Participa en el Foro Social!
Los invito a presentarse y a interactuar con sus compañeros en el Foro Social. Es un espacio excelente para conocernos, compartir expectativas y empezar a construir nuestra comunidad de aprendizaje. ¡Su participación es muy importante!
Pasos para iniciar tus actividades
Para comenzar con el desarrollo de las actividades del programa, les recomiendo seguir estos pasos:
1. Explora la plataforma: Familiarízate con el entorno del curso. Ubica los módulos, recursos y herramientas disponibles.
2. Revisa los materiales de estudio: Dedica tiempo a leer y comprender los contenidos de cada módulo.
3. Realiza las actividades propuestas: Sigue las instrucciones de cada actividad y entrega tus trabajos en las fechas establecidas.
4. Consulta las grabaciones de las sesiones (si aplica): Si te pierdes alguna sesión en línea, podrás encontrar la grabación disponible en la plataforma.
Consulta el Cronograma de Actividades
1. Es fundamental que consulten el cronograma de actividades para que estén al tanto de las fechas de entrega y las sesiones programadas. Pueden encontrarlo en la plataforma en la siguiente ruta:
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
ANUNCIOS
Anuncio de apertura
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD 1
ACTIVIDAD 2
ACTIVIDAD 3
SESIONES EN LÍNEA
Biblioteca SENA
Documentos de interés para el aprendiz
9:37 p. m.
12/03/2026

Obligación 23: Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales. **Evidencia 7:**

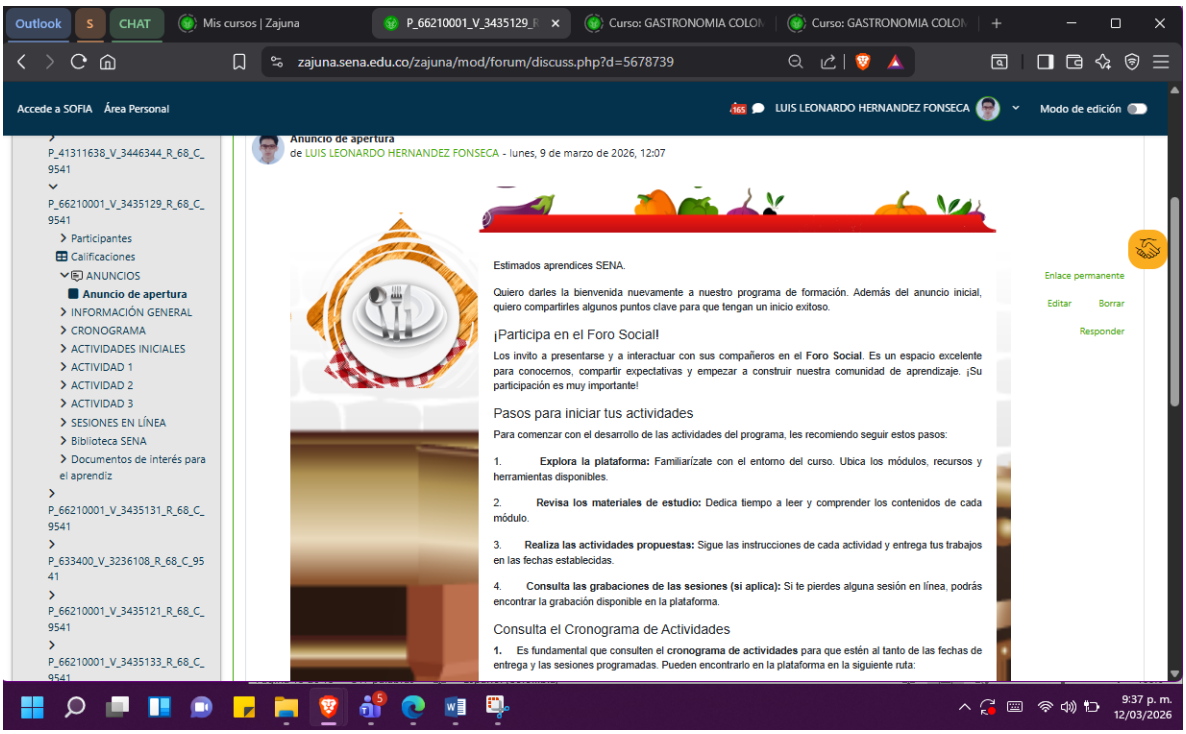


FECHA DE INICIO: 10/03/2026.

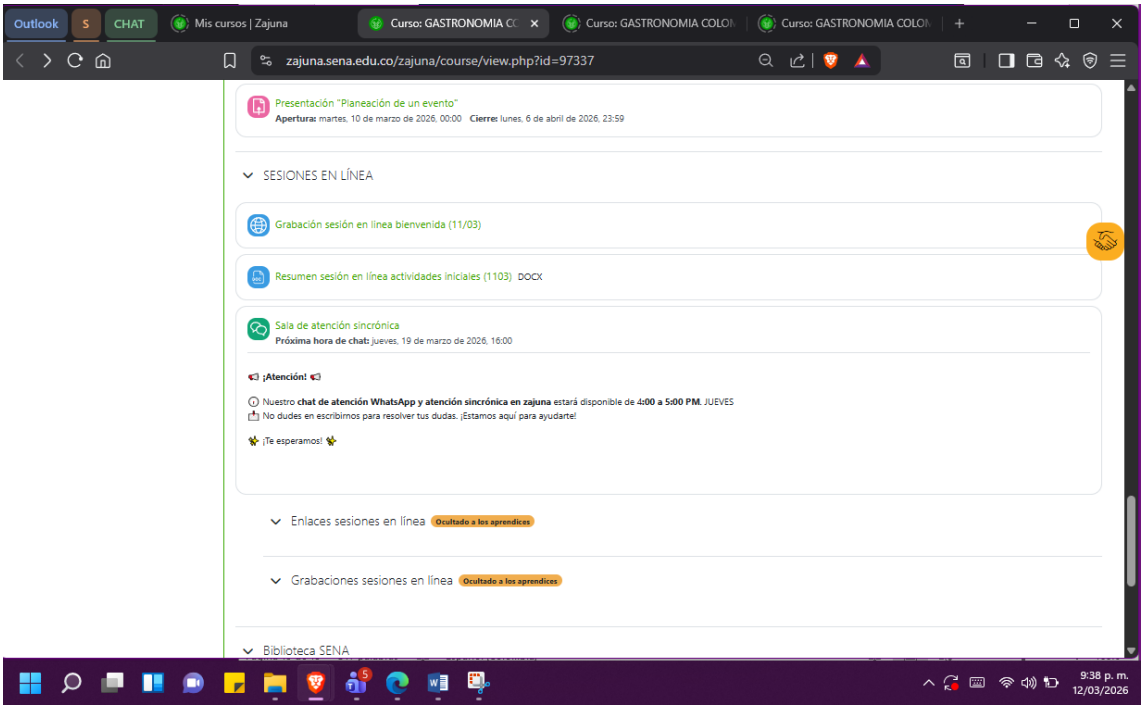
FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS: 06/04/2026.

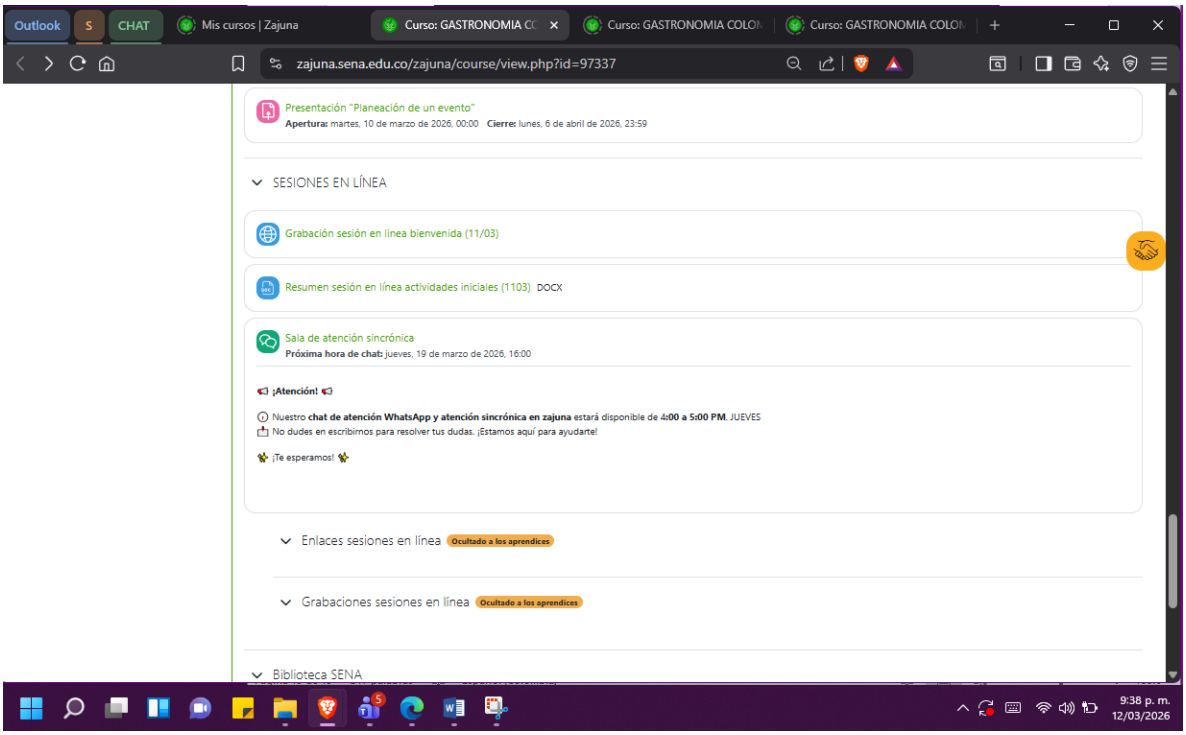
FECHA DE CIERRE: 08/04/2026.

Actividad de aprendizaje	Resultado de aprendizaje	Sesiones en línea	Tipos de evidencia	Tiempos de entrega	
				Inicia	Termina
Actividades iniciales	N/A	**11/03/2026** a las 06:**30 pm**	Actualización de los datos personales. Respuestas al sondeo de conocimientos previos. Presentación ante el instructor y los compañeros en el foro social.	**10/03/2026**	**14/03/2026**
Actividad de aprendizaje 1	Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.	**18/03/2026** a las 06:**30 pm**	Realización de la actividad de reflexión inicial. No calificable. Evidencia: Blog "Seguridad alimenticia". Evidencia: Evaluación "Buenas prácticas en la elaboración de alimentos". Evidencia: Informe "Buenas Prácticas de Manufactura".	**15/03/2026**	**21/03/2026**
Actividad de aprendizaje 2	Identificar los componentes de la base de acuerdo con la receta estándar del establecimiento.	**25/03/2026** a las **06:30 pm** **26/03/2026** a las **06:30 pm**	Realización de la actividad de reflexión inicial. No calificable. Evidencia: Wiki "Improvisación de una receta". Evidencia: Actividad interactiva "Variedad gastronómica". Evidencia: Cartilla "Riqueza gastronómica colombiana". Evidencia: Video "Ingenio gastronómico",	**22/03/2026**	**31/03/2026**
			Realización de la actividad de reflexión inicial. No calificable.		


Outlook
CHAT
Mis cursos | Zajuna
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=5678739
Accede a SOFIA
Área Personal
LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Modo de edición
Anuncio de apertura
de LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA - lunes, 9 de marzo de 2026, 12:07
Estimados aprendices SENA.
Quiero darles la bienvenida nuevamente a nuestro programa de formación. Además del anuncio inicial, quiero compartirles algunos puntos clave para que tengan un inicio exitoso.
¡Participa en el Foro Social!
Los invito a presentarse y a interactuar con sus compañeros en el Foro Social. Es un espacio excelente para conocernos, compartir expectativas y empezar a construir nuestra comunidad de aprendizaje. ¡Su participación es muy importante!
Pasos para iniciar tus actividades
Para comenzar con el desarrollo de las actividades del programa, les recomiendo seguir estos pasos:
1. Explora la plataforma: Familiarízate con el entorno del curso. Ubica los módulos, recursos y herramientas disponibles.
2. Revisa los materiales de estudio: Dedica tiempo a leer y comprender los contenidos de cada módulo.
3. Realiza las actividades propuestas: Sigue las instrucciones de cada actividad y entrega tus trabajos en las fechas establecidas.
4. Consulta las grabaciones de las sesiones (si aplica): Si te pierdes alguna sesión en línea, podrás encontrar la grabación disponible en la plataforma.
Consulta el Cronograma de Actividades
1. Es fundamental que consulten el cronograma de actividades para que estén al tanto de las fechas de entrega y las sesiones programadas. Pueden encontrarlo en la plataforma en la siguiente ruta:
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
ANUNCIOS
Anuncio de apertura
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD 1
ACTIVIDAD 2
ACTIVIDAD 3
SESIONES EN LÍNEA
Biblioteca SENA
Documentos de interés para el aprendiz
Participantes
Calificaciones
9:37 p. m.
12/03/2026

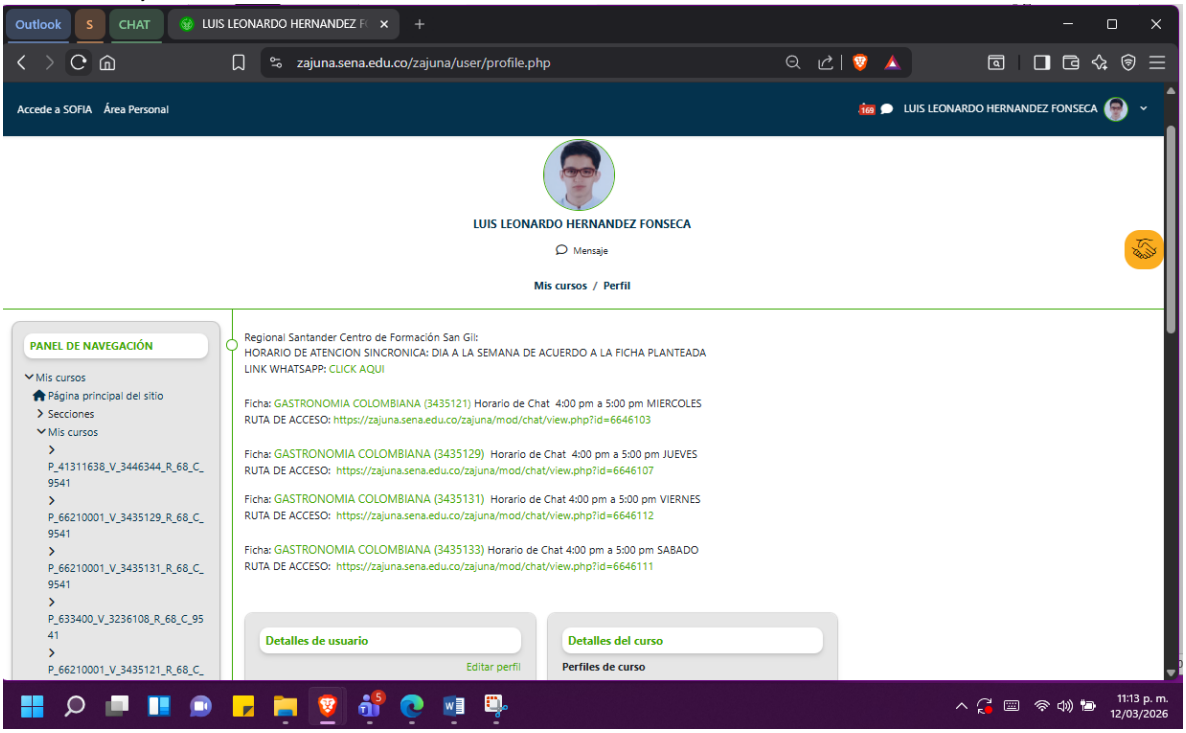

Outlook
CHAT
Mis cursos | Zajuna
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/discuss.php?d=5677098
Accede a SOFIA
Área Personal
LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Modo de edición
Anuncio de bienvenida
de LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA - lunes, 9 de marzo de 2026, 10:39
Estimados aprendices SENA.
Les doy la bienvenida a la formación GASTRONOMIA COLOMBIANA. (3435131). Mi nombre es Luis Leonardo Hernández Fonseca y seré su instructor durante este programa.me pueden contactar a través del foro de dudas e inquietudes, o al correo electrónico: lhernandezf@sena.edu.co, o en el chat de whatsapp: CLICK AQUI
Fechas Importantes
Este programa inicia el 10/03/2026 y finaliza el 08/04/2026.
Las actividades de formación darán comienzo 10/02/2026. Tengan en cuenta que la fecha límite para la recepción de todas las evidencias es el 06/03/2026. Es crucial que se organicen para cumplir con estas fechas.
Primeros Pasos y Comunicación
Para iniciar, les recomiendo encarecidamente consultar el cronograma del programa y la guía de aprendizaje inicial. Allí encontrarán las actividades que deben desarrollar y los recursos necesarios.
Nuestros espacios internos de comunicación serán: el foro de dudas e inquietudes, el chat de la plataforma, sesiones sincrónicas, etc.]. Estaré atento a sus preguntas y comentarios por estos canales.
Recomendaciones Importantes
Para facilitar su adaptación y el manejo de la plataforma, les sugiero consultar la norma/reglas de convivencia o reglas del programa (el documento oficial lo encuentran en https://ejecucionformacion.sena.edu.co/comunidad-aprendices), así como los videos y manuales disponibles en la plataforma (https://ejecucionformacion.sena.edu.co/comunidad-aprendices/video-tips).
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
ANUNCIOS
Anuncio de bienvenida
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD 1
ACTIVIDAD 2
ACTIVIDAD 3
SESIONES EN LÍNEA
Biblioteca SENA
Documentos de interés para el aprendiz
Participantes
Calificaciones
9:45 p. m.
12/03/2026

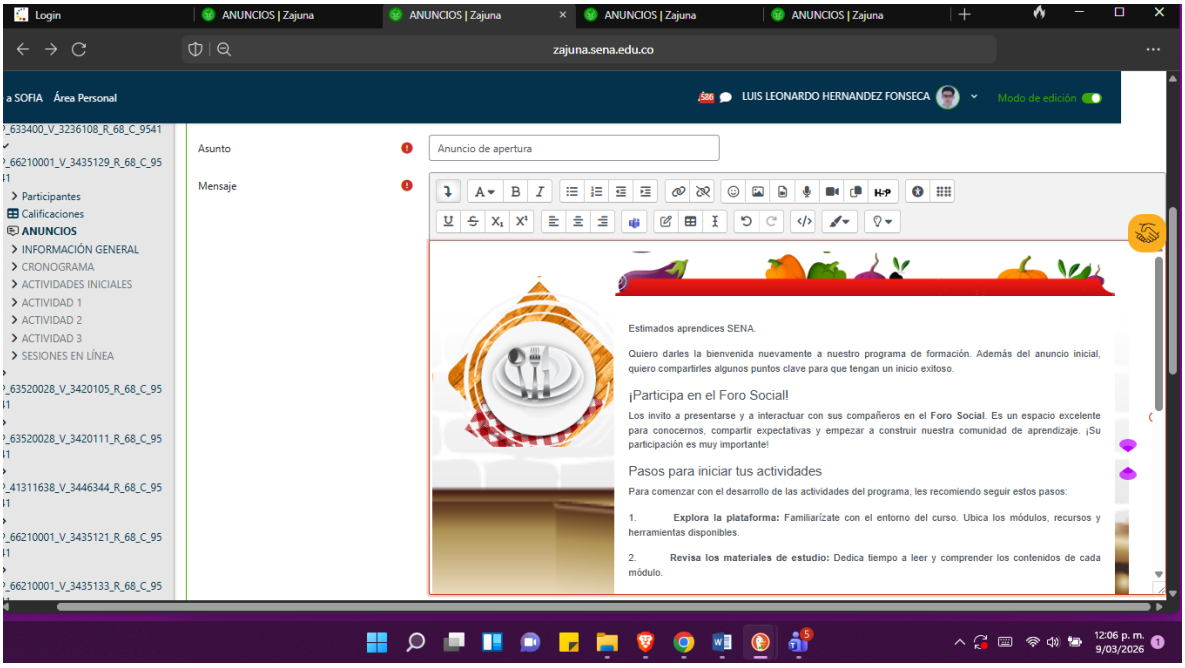

Outlook
CHAT
Mis cursos | Zajuna
Curso: GASTRONOMIA
zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=97337
Presentación "Planeación de un evento"
Apertura: martes, 10 de marzo de 2026, 00:00 Cierre: lunes, 6 de abril de 2026, 23:59
SESIONES EN LÍNEA
Grabación sesión en linea bienvenida (11/03)
Resumen sesión en línea actividades iniciales (1103) DOCX
Sala de atención sincrónica
Próxima hora de chat: jueves, 19 de marzo de 2026, 16:00
¡Atención!
Nuestro chat de atención WhatsApp y atención sincrónica en zajuna estará disponible de 4:00 a 5:00 PM. JUEVES
No dudes en escribirnos para resolver tus dudas. ¡Estamos aquí para ayudarte!
¡Te esperamos!
Enlaces sesiones en línea
Ocultado a los aprendices
Grabaciones sesiones en línea
Ocultado a los aprendices
Biblioteca SENA
9:38 p. m.
12/03/2026

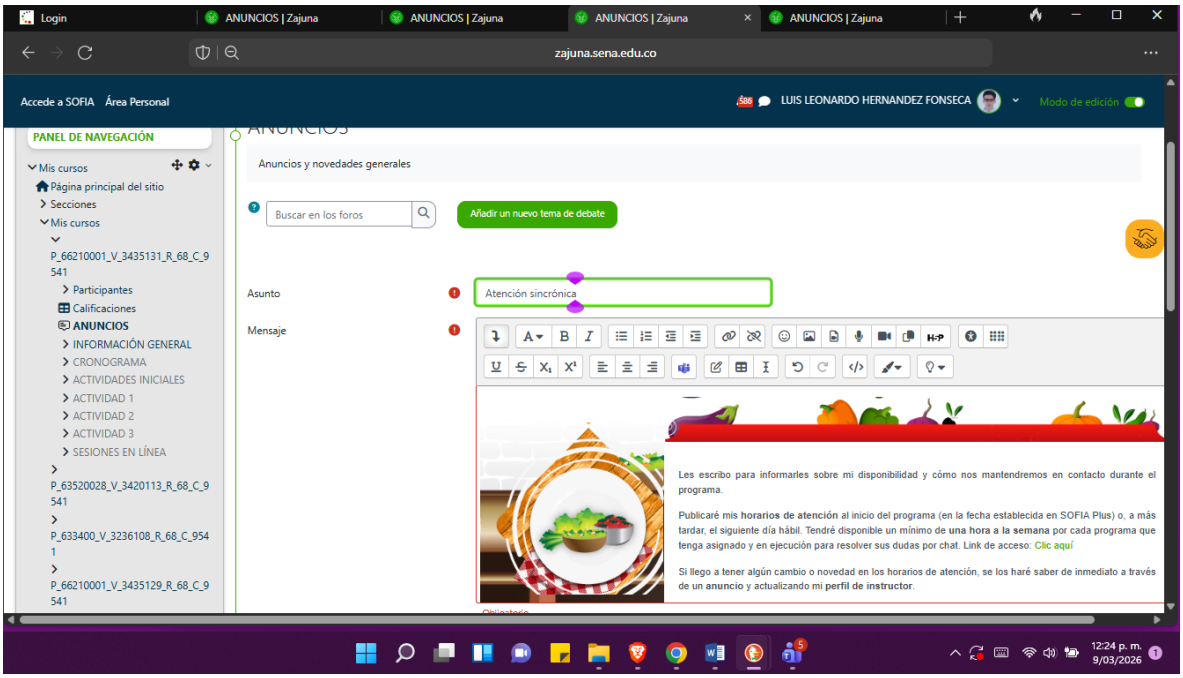

Outlook
CHAT
Mis cursos | Zajuna
Curso: GASTRONOMIA
zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/view.php?id=97337
Presentación "Planeación de un evento"
Apertura: martes, 10 de marzo de 2026, 00:00 Cierre: lunes, 6 de abril de 2026, 23:59
SESIONES EN LÍNEA
Grabación sesión en linea bienvenida (11/03)
Resumen sesión en línea actividades iniciales (1103) DOCX
Sala de atención sincrónica
Próxima hora de chat: jueves, 19 de marzo de 2026, 16:00
¡Atención!
Nuestro chat de atención WhatsApp y atención sincrónica en zajuna estará disponible de 4:00 a 5:00 PM. JUEVES
No dudes en escribirnos para resolver tus dudas. ¡Estamos aquí para ayudarte!
¡Te esperamos!
Enlaces sesiones en línea
Ocultado a los aprendices
Grabaciones sesiones en línea
Ocultado a los aprendices
Biblioteca SENA
9:38 p. m.
12/03/2026

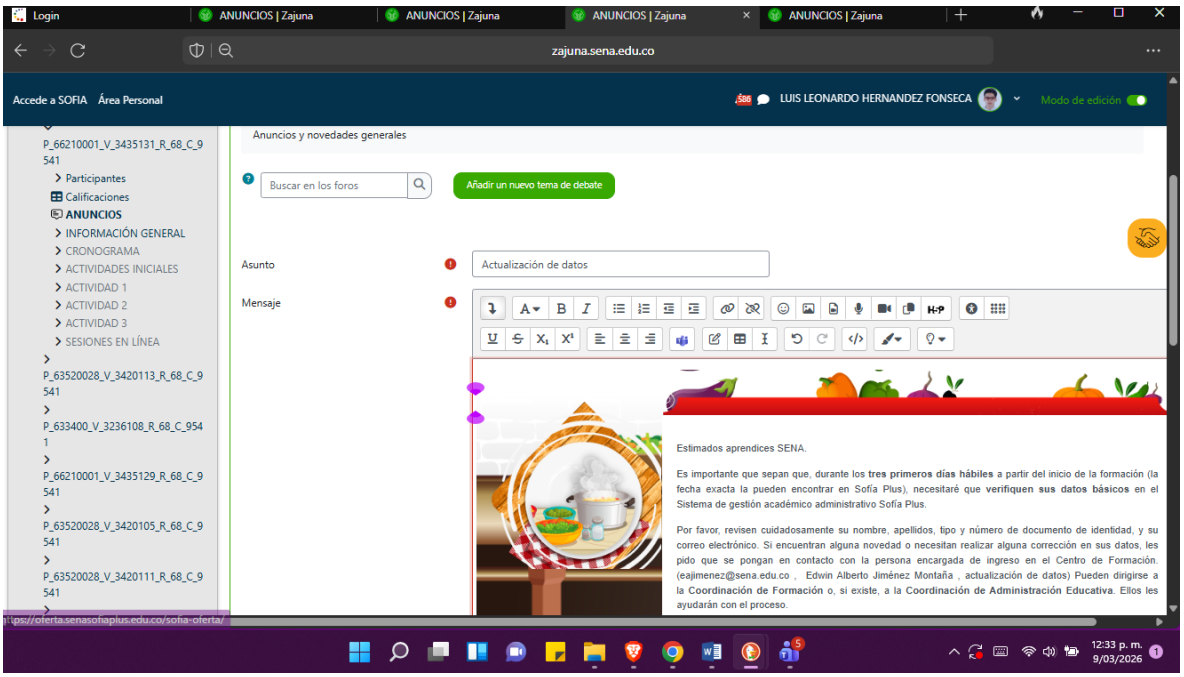
Obligación 24: Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo compromISO – Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).

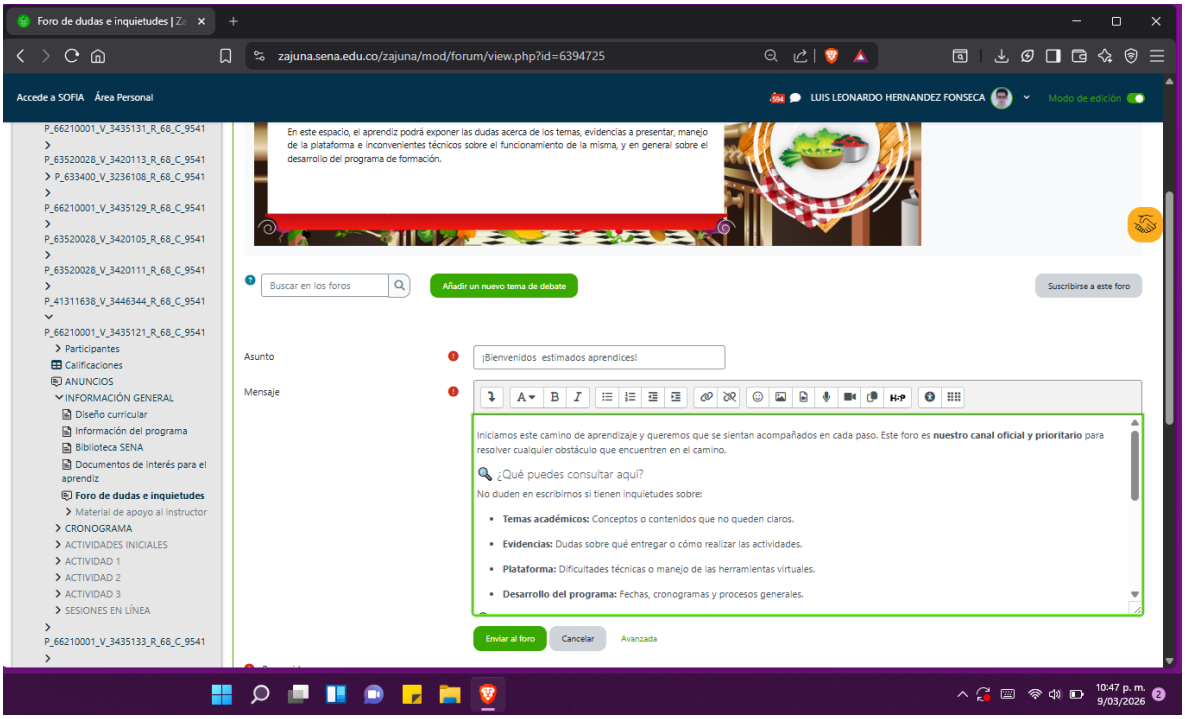
Evidencia 8,

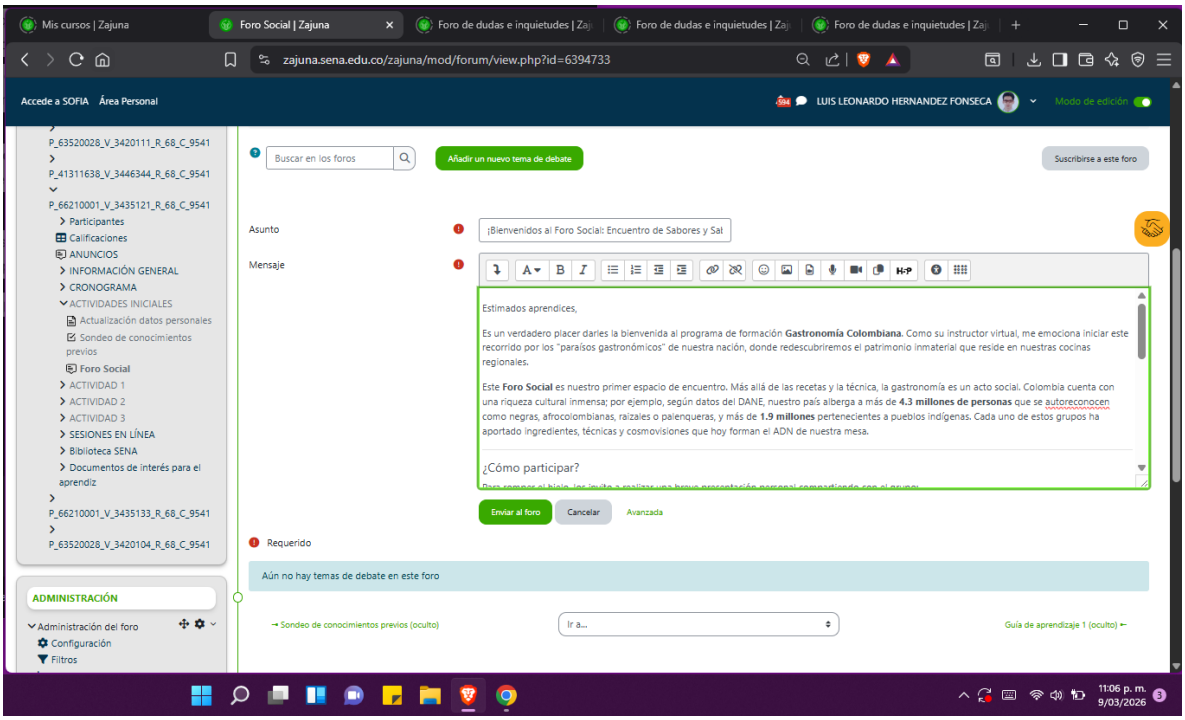


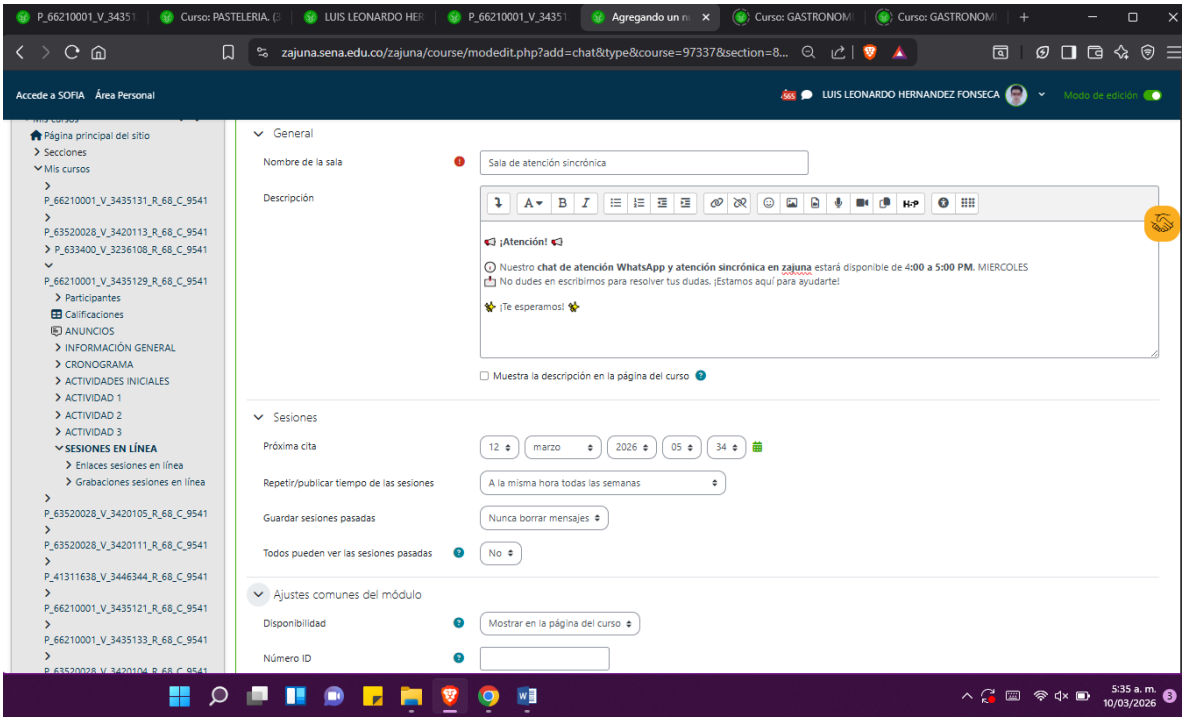

Login
ANUNCIOS | Zajuna
zajuna.sena.edu.co
a SOFIA
Área Personal
LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Modo de edición
Participantes
Calificaciones
ANUNCIOS
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD 1
ACTIVIDAD 2
ACTIVIDAD 3
SESIONES EN LÍNEA
Asunto
Anuncio de apertura
Mensaje
Estimados aprendices SENA.
Quiero darles la bienvenida nuevamente a nuestro programa de formación. Además del anuncio inicial, quiero compartirles algunos puntos clave para que tengan un inicio exitoso.
¡Participa en el Foro Social!
Los invito a presentarse y a interactuar con sus compañeros en el Foro Social. Es un espacio excelente para conocernos, compartir expectativas y empezar a construir nuestra comunidad de aprendizaje. ¡Su participación es muy importante!
Pasos para iniciar tus actividades
Para comenzar con el desarrollo de las actividades del programa, les recomiendo seguir estos pasos:
1. Explora la plataforma: Familiarízate con el entorno del curso. Ubica los módulos, recursos y herramientas disponibles.
2. Revisa los materiales de estudio: Dedica tiempo a leer y comprender los contenidos de cada módulo.
12:06 p. m.
9/03/2026

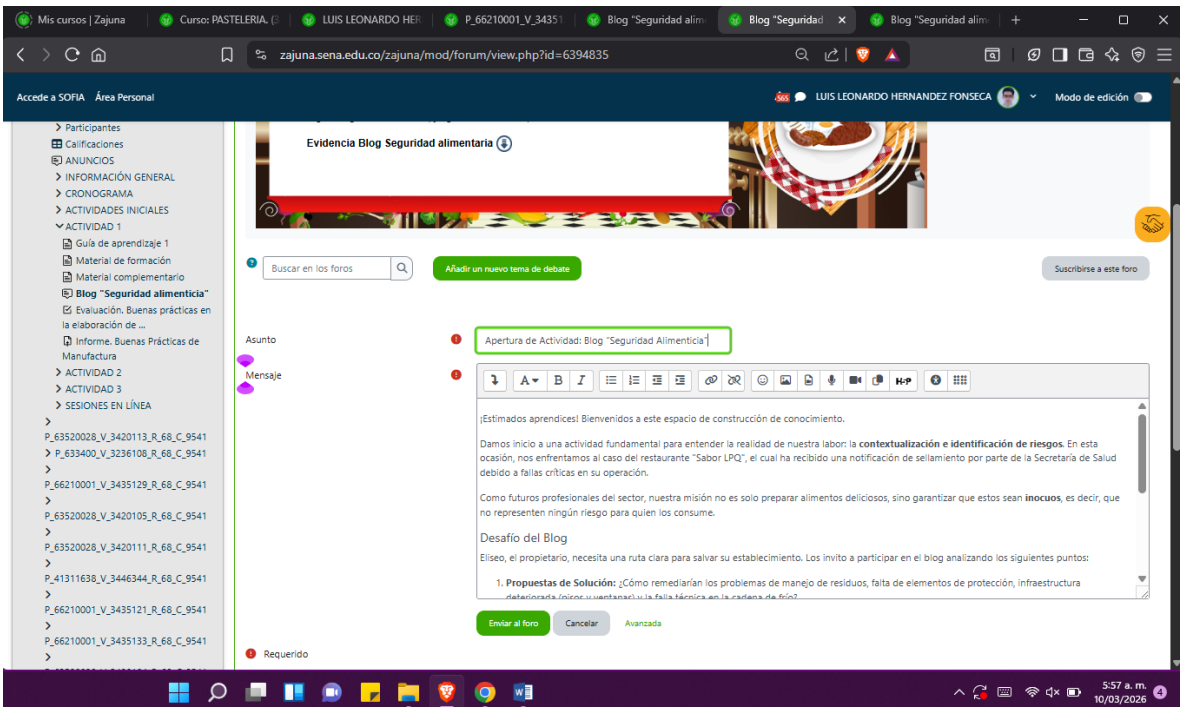

Login
ANUNCIOS | Zajuna
zajuna.sena.edu.co
Accede a SOFIA
Área Personal
LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Anuncios y novedades generales
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Asunto
Atención sincrónica
Mensaje
Les escribo para informarles sobre mi disponibilidad y cómo nos mantendremos en contacto durante el programa.
Publicaré mis horarios de atención al inicio del programa (en la fecha establecida en SOFIA Plus) o, a más tardar, el siguiente día hábil. Tendré disponible un mínimo de una hora a la semana por cada programa que tenga asignado y en ejecución para resolver sus dudas por chat. Link de acceso: Clic aquí
Si llego a tener algún cambio o novedad en los horarios de atención, se los haré saber de inmediato a través de un anuncio y actualizando mi perfil de instructor.
12:24 p. m.
9/03/2026

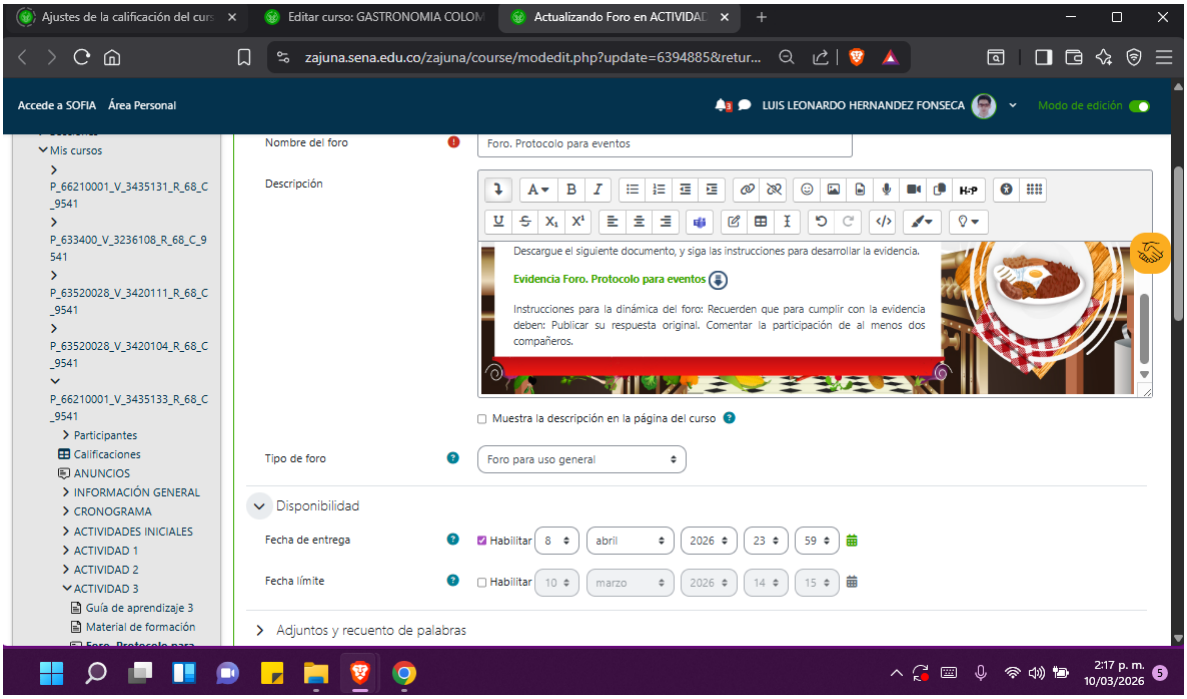

Login
ANUNCIOS | Zajuna
ANUNCIOS | Zajuna
ANUNCIOS | Zajuna
ANUNCIOS | Zajuna
zajuna.sena.edu.co
Accede a SOFIA
Área Personal
LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Modo de edición
P_66210001_V_3435131_R_68_C_9541
Participantes
Calificaciones
ANUNCIOS
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD 1
ACTIVIDAD 2
ACTIVIDAD 3
SESIONES EN LÍNEA
P_63520028_V_3420113_R_68_C_9541
P_633400_V_3236108_R_68_C_9541
P_66210001_V_3435129_R_68_C_9541
P_63520028_V_3420105_R_68_C_9541
P_63520028_V_3420111_R_68_C_9541
Anuncios y novedades generales
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Asunto
Actualización de datos
Mensaje
Estimados aprendices SENA.
Es importante que sepan que, durante los tres primeros días hábiles a partir del inicio de la formación (la fecha exacta la pueden encontrar en Sofía Plus), necesitaré que verifiquen sus datos básicos en el Sistema de gestión académico administrativo Sofía Plus.
Por favor, revisen cuidadosamente su nombre, apellidos, tipo y número de documento de identidad, y su correo electrónico. Si encuentran alguna novedad o necesitan realizar alguna corrección en sus datos, les pido que se pongan en contacto con la persona encargada de ingreso en el Centro de Formación. (eajimenez@sena.edu.co , Edwin Alberto Jiménez Montaña , actualización de datos) Pueden dirigirse a la Coordinación de Formación o, si existe, a la Coordinación de Administración Educativa. Ellos les ayudarán con el proceso.
https://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/
12:33 p. m.
9/03/2026

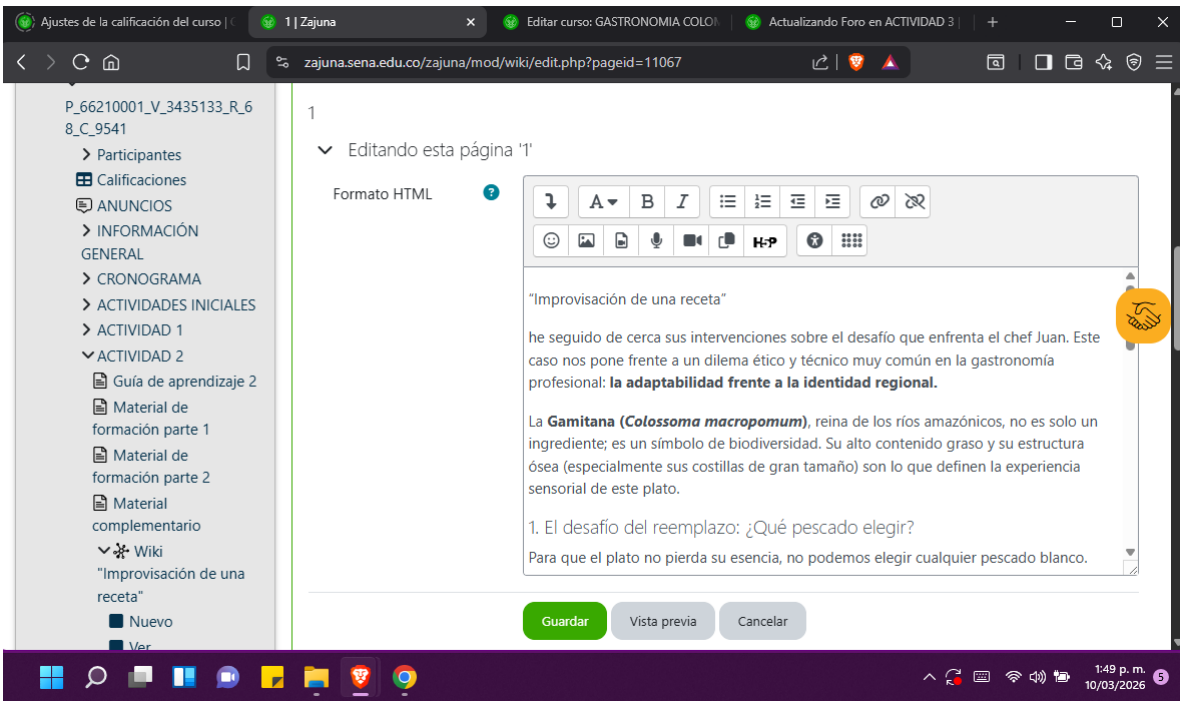

Foro de dudas e inquietudes | Za
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=6394725
Accede a SOFIA
Área Personal
LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Modo de edición
En este espacio, el aprendiz podrá exponer las dudas acerca de los temas, evidencias a presentar, manejo de la plataforma e inconvenientes técnicos sobre el funcionamiento de la misma, y en general sobre el desarrollo del programa de formación.
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Suscribirse a este foro
Asunto
¡Bienvenidos estimados aprendices!
Mensaje
Iniciamos este camino de aprendizaje y queremos que se sientan acompañados en cada paso. Este foro es nuestro canal oficial y prioritario para resolver cualquier obstáculo que encuentren en el camino.
¿Qué puedes consultar aquí?
No duden en escribirnos si tienen inquietudes sobre:
Temas académicos: Conceptos o contenidos que no queden claros.
Evidencias: Dudas sobre qué entregar o cómo realizar las actividades.
Plataforma: Dificultades técnicas o manejo de las herramientas virtuales.
Desarrollo del programa: Fechas, cronogramas y procesos generales.
Enviar al foro
Cancelar
Avanzada
10:47 p. m.
9/03/2026


Mis cursos | Zajuna
Foro Social | Zajuna
Foro de dudas e inquietudes | Zaj
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=6394733
Accede a SOFIA
Área Personal
LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Modo de edición
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Suscribirse a este foro
Asunto
¡Bienvenidos al Foro Social: Encuentro de Sabores y Sal
Mensaje
Estimados aprendices,
Es un verdadero placer darles la bienvenida al programa de formación Gastronomía Colombiana. Como su instructor virtual, me emociona iniciar este recorrido por los "paraísos gastronómicos" de nuestra nación, donde redescubriremos el patrimonio inmaterial que reside en nuestras cocinas regionales.
Este Foro Social es nuestro primer espacio de encuentro. Más allá de las recetas y la técnica, la gastronomía es un acto social. Colombia cuenta con una riqueza cultural inmensa; por ejemplo, según datos del DANE, nuestro país alberga a más de 4.3 millones de personas que se autoreconocen como negras, afrocolombianas, raizales o palenqueras, y más de 1.9 millones pertenecientes a pueblos indígenas. Cada uno de estos grupos ha aportado ingredientes, técnicas y cosmovisiones que hoy forman el ADN de nuestra mesa.
¿Cómo participar?
Enviar al foro
Cancelar
Avanzada
Requerido
Aún no hay temas de debate en este foro
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Sondeo de conocimientos previos (oculto)
Ir a...
Guía de aprendizaje 1 (oculto)
11:06 p. m.
9/03/2026


zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/modedit.php?add=chat&type&course=97337&section=8...
Accede a SOFIA
Área Personal
LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Modo de edición
General
Nombre de la sala
Sala de atención sincrónica
Descripción
¡Atención!
Nuestro chat de atención WhatsApp y atención sincrónica en zajuna estará disponible de 4:00 a 5:00 PM. MIERCOLES
No dudes en escribirnos para resolver tus dudas. ¡Estamos aquí para ayudarte!
¡Te esperamos!
Muestra la descripción en la página del curso
Sesiones
Próxima cita
Repetir/publicar tiempo de las sesiones
A la misma hora todas las semanas
Guardar sesiones pasadas
Nunca borrar mensajes
Todos pueden ver las sesiones pasadas
No
Ajustes comunes del módulo
Disponibilidad
Mostrar en la página del curso
Número ID

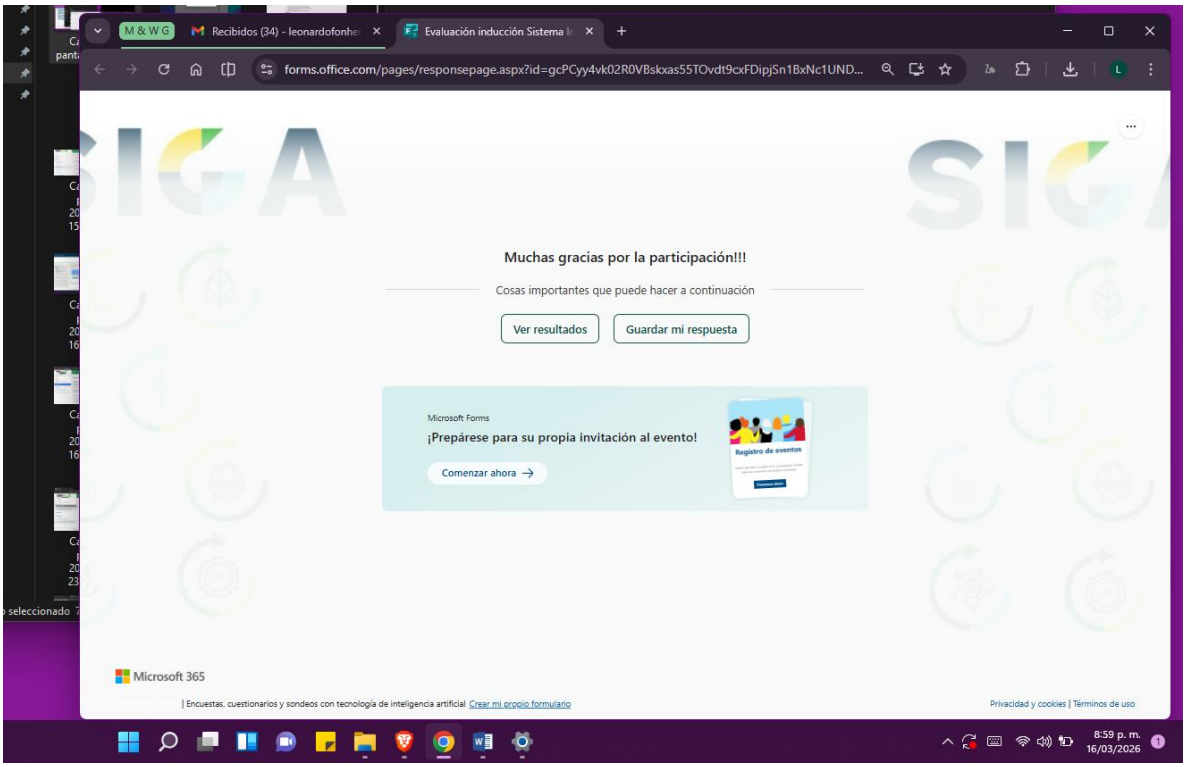

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=6394835
Accede a SOFIA
Área Personal
LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Modo de edición
Evidencia Blog Seguridad alimentaria
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Suscribirse a este foro
Asunto
Apertura de Actividad: Blog "Seguridad Alimenticia"
Mensaje
¡Estimados aprendices! Bienvenidos a este espacio de construcción de conocimiento.
Damos inicio a una actividad fundamental para entender la realidad de nuestra labor: la contextualización e identificación de riesgos. En esta ocasión, nos enfrentamos al caso del restaurante "Sabor LPQ", el cual ha recibido una notificación de sellamiento por parte de la Secretaría de Salud debido a fallas críticas en su operación.
Como futuros profesionales del sector, nuestra misión no es solo preparar alimentos deliciosos, sino garantizar que estos sean inocuos, es decir, que no representen ningún riesgo para quien los consume.
Desafío del Blog
Eliseo, el propietario, necesita una ruta clara para salvar su establecimiento. Los invito a participar en el blog analizando los siguientes puntos:
1. Propuestas de Solución: ¿Cómo remediarían los problemas de manejo de residuos, falta de elementos de protección, infraestructura
Enviar al foro
Cancelar
Avanzada
Requerido

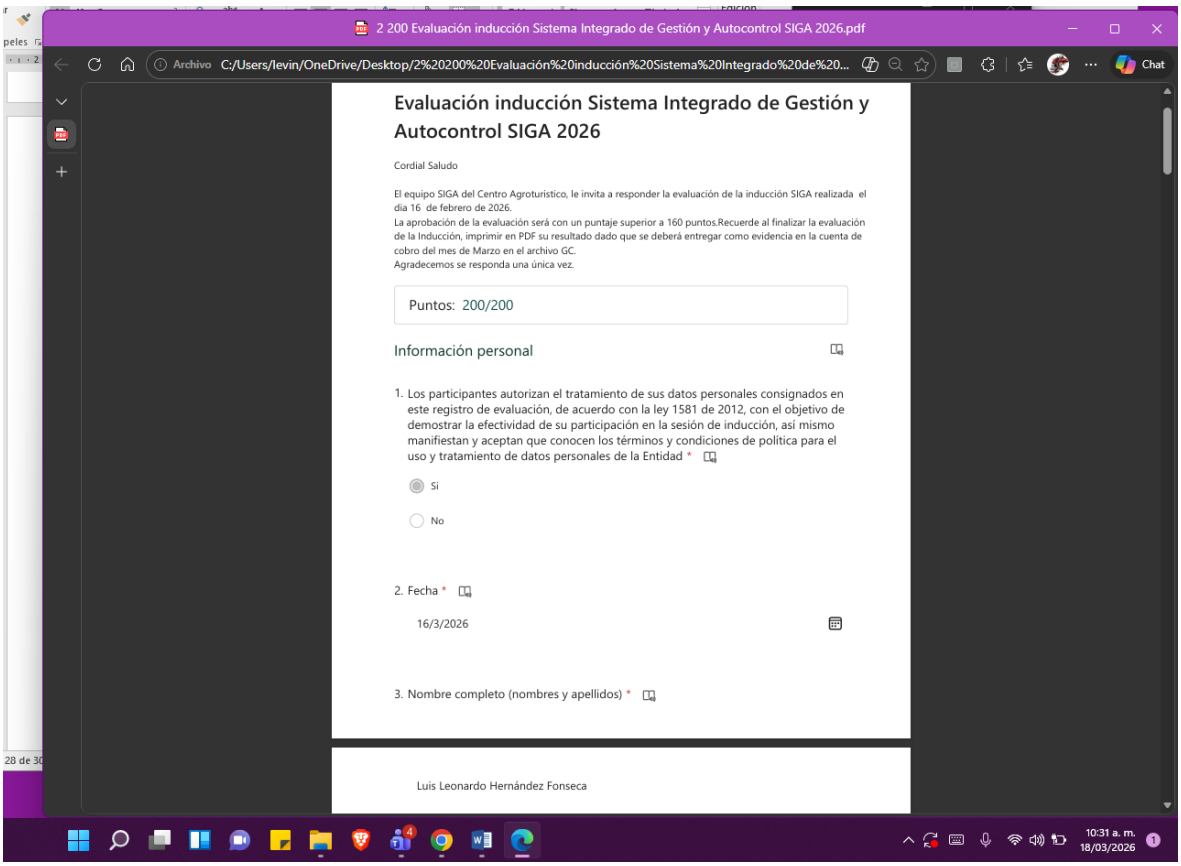

Ajustes de la calificación del curs
Editar curso: GASTRONOMIA COLOM
Actualizando Foro en ACTIVIDAD
zajuna.sena.edu.co/zajuna/course/modedit.php?update=6394885&retur...
Accede a SOFIA
Área Personal
LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA
Modo de edición
Mis cursos
Nombre del foro
Foro. Protocolo para eventos
Descripción
Descargue el siguiente documento, y siga las instrucciones para desarrollar la evidencia.
Evidencia Foro. Protocolo para eventos
Instrucciones para la dinámica del foro: Recuerden que para cumplir con la evidencia deben: Publicar su respuesta original. Comentar la participación de al menos dos compañeros.
Muestra la descripción en la página del curso
Tipo de foro
Foro para uso general
Disponibilidad
Fecha de entrega
Habilitar
Fecha límite
Adjuntos y recuento de palabras
2:17 p. m.
10/03/2026


Ajustes de la calificación del curso
1 | Zajuna
Editar curso: GASTRONOMIA COLOM
Actualizando Foro en ACTIVIDAD 3
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/wiki/edit.php?pageid=11067
P_66210001_V_3435133_R_68_C_9541
Participantes
Calificaciones
ANUNCIOS
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD 1
ACTIVIDAD 2
Guía de aprendizaje 2
Material de formación parte 1
Material de formación parte 2
Material complementario
Wiki "Improvisación de una receta"
Nuevo
Ver
1
Editando esta página '1'
Formato HTML
"Improvisación de una receta"
he seguido de cerca sus intervenciones sobre el desafío que enfrenta el chef Juan. Este caso nos pone frente a un dilema ético y técnico muy común en la gastronomía profesional: la adaptabilidad frente a la identidad regional.
La Gamitana (Colossoma macropomum), reina de los ríos amazónicos, no es solo un ingrediente; es un símbolo de biodiversidad. Su alto contenido graso y su estructura ósea (especialmente sus costillas de gran tamaño) son lo que definen la experiencia sensorial de este plato.
1. El desafío del reemplazo: ¿Qué pescado elegir?
Para que el plato no pierda su esencia, no podemos elegir cualquier pescado blanco.
Guardar
Vista previa
Cancelar
1:49 p. m.
10/03/2026

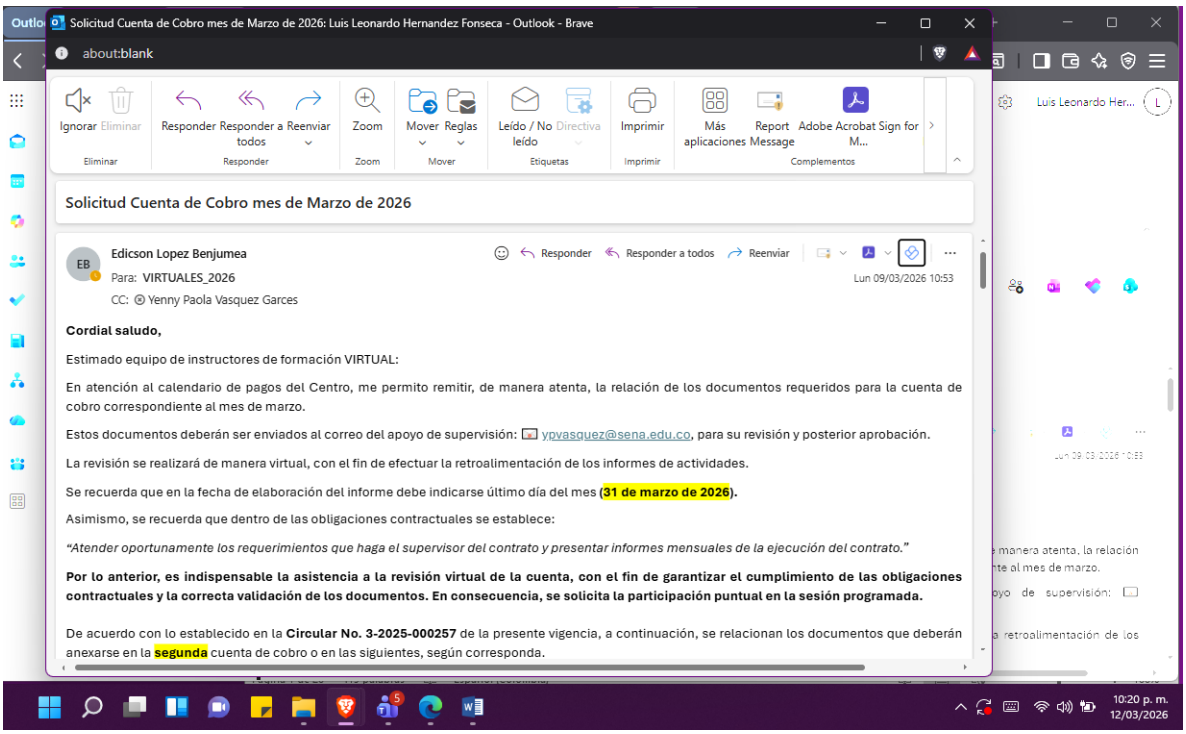
Obligación 25: Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.

Evidencia 9,





Obligación 32: Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.
Evidencia 10,



Firma:

LEONARDO HERNANDEZ

LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA

C.C. No. 1022993629

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/03/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3435121 - GASTRONOMIA COLOMBIANA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3435131 - GASTRONOMIA COLOMBIANA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3420105 - PASTELERIA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3420104 - PASTELERIA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3435133 - GASTRONOMIA COLOMBIANA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3435129 - GASTRONOMIA COLOMBIANA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3420113 - PASTELERIA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3420111 - PASTELERIA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

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: LUIS LEONARDO HERNANDEZ FONSECA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

Función Pública

Verificados los resultados del participante en el curso virtual

Función Pública certifica que:

luis leonardo hernandez fonseca

C.C 1.022.993.629

Participó y completó el curso virtual

Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción

Con una duración de 20 horas.

Bogotá D.C., 12 de marzo 2026

Francisco Camargo Salas
Director de Empleo Público

Código: 765921494000