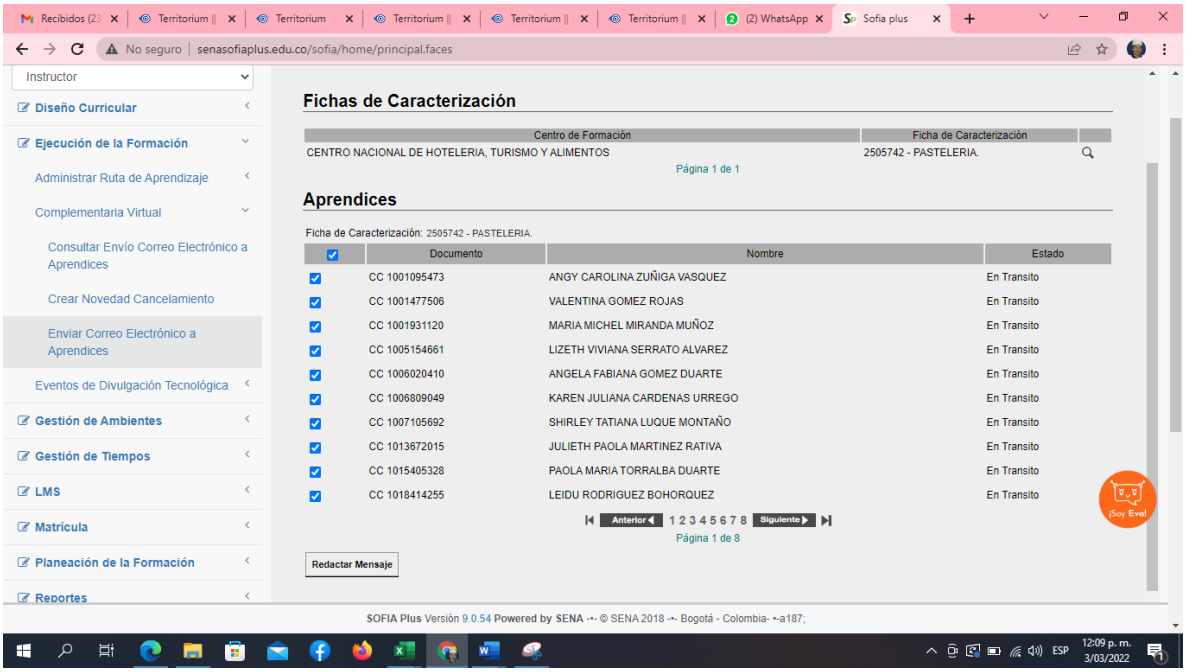
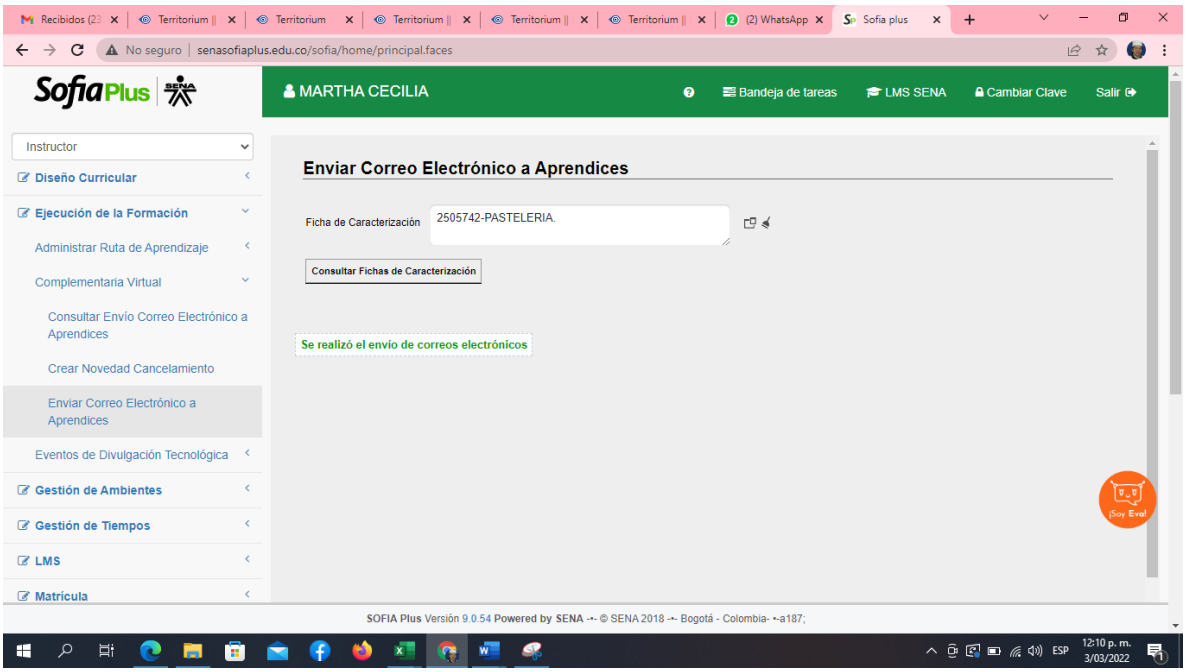
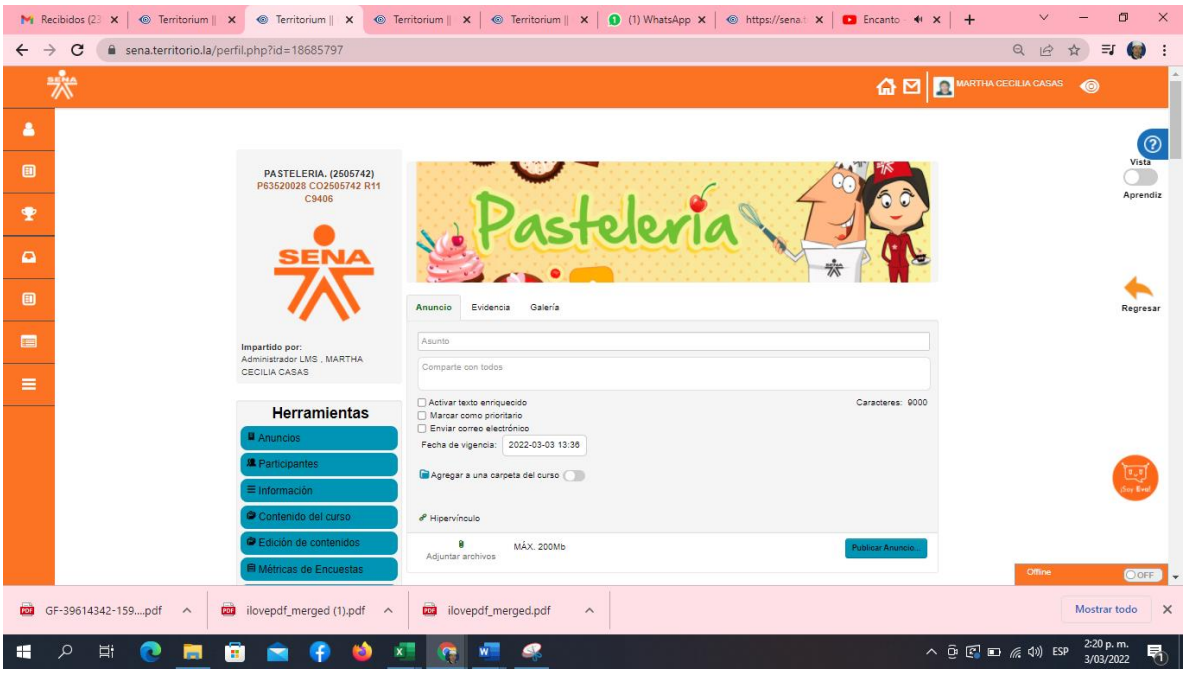
Pastelería ficha 250542

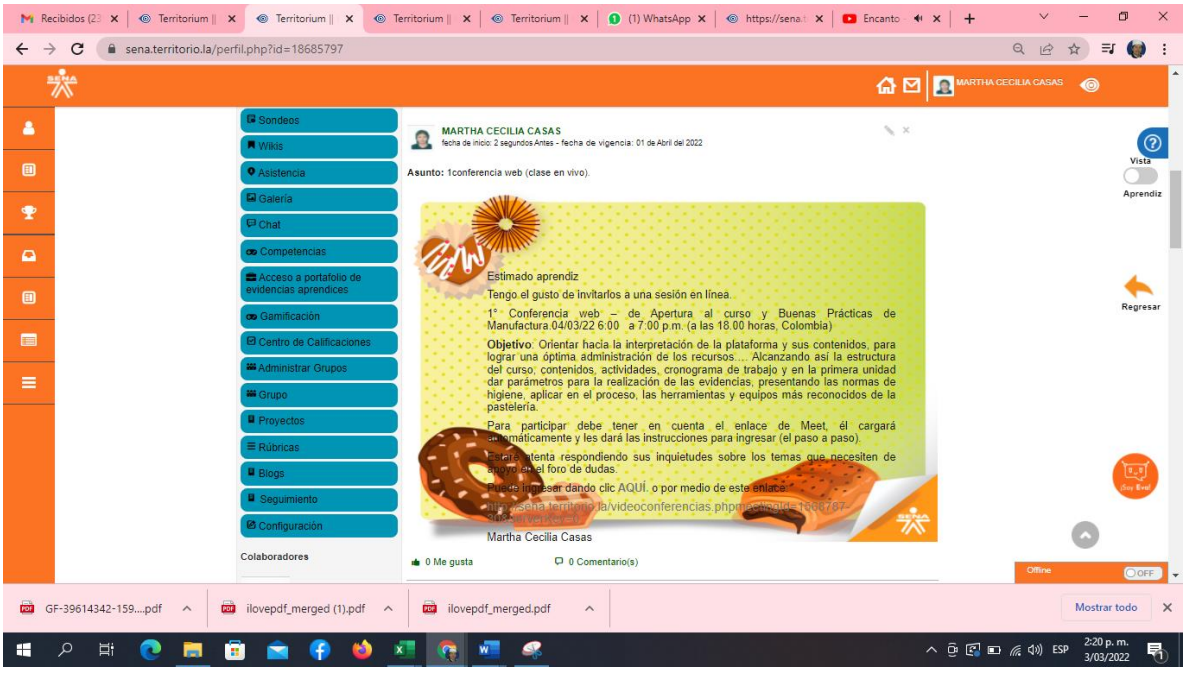
Primer correo

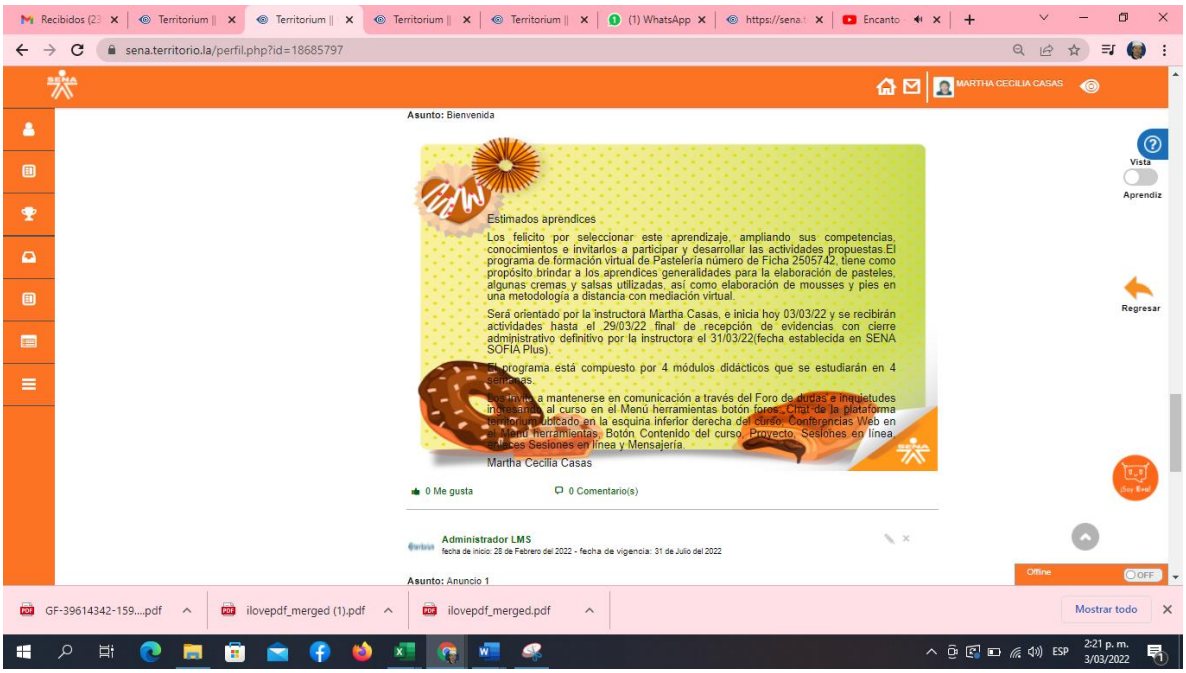




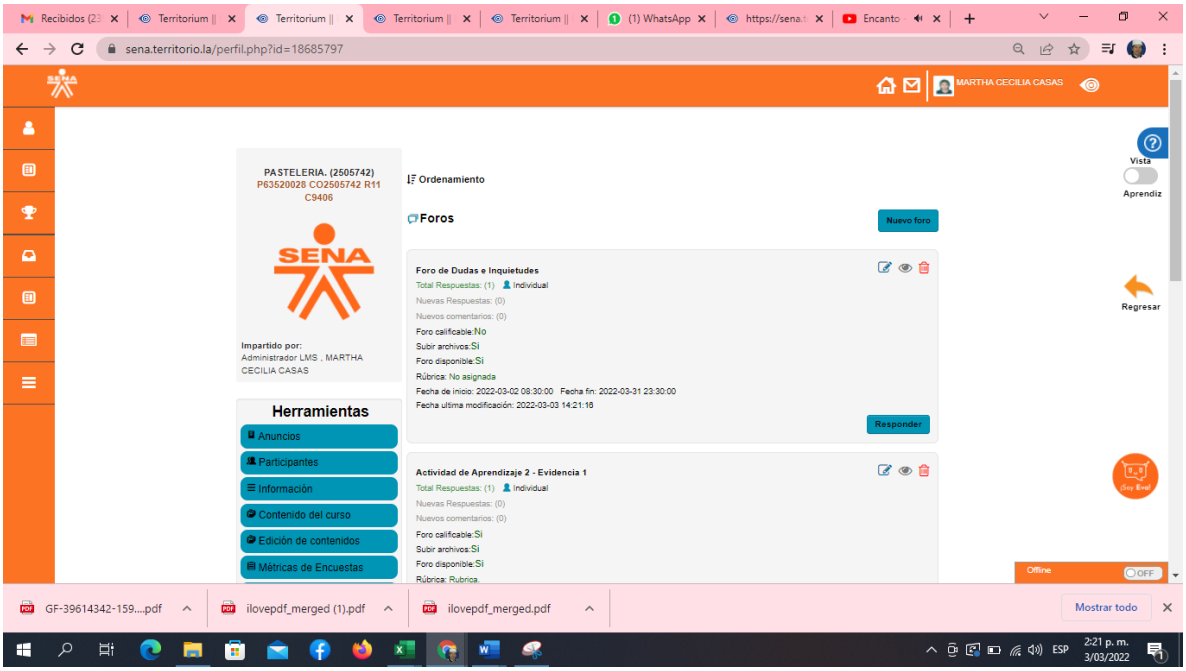
Anuncios


sena.territorio.la/perfil.php?id=18685797
MARTHA CECILIA CASAS
PASTELERIA. (2505742)
P63520028 CO2505742 R11
C9406
SENA
Impartido por:
Administrador LMS , MARTHA CECILIA CASAS
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Pastelería
Anuncio
Evidencia
Galería
Asunto
Comparte con todos
Activar texto enriquecido
Marcar como prioritario
Enviar correo electrónico
Caracteres: 9000
Fecha de vigencia: 2022-03-03 13:36
Agregar a una carpeta del curso
Hipervínculo
Adjuntar archivos
MÁX. 200Mb
Publicar Anuncio...
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
GF-39614342-159....pdf
ilovepdf_merged (1).pdf
ilovepdf_merged.pdf
Mostrar todo
ESP
2:20 p. m.
3/03/2022


sena.territorio.la/perfil.php?id=18685797
MARTHA CECILIA CASAS
Sondeos
Wikis
Asistencia
Galería
Chat
Competencias
Acceso a portafolio de evidencias aprendices
Gamificación
Centro de Calificaciones
Administrar Grupos
Grupo
Proyectos
Rúbricas
Blogs
Seguimiento
Configuración
Colaboradores
MARTHA CECILIA CASAS
fecha de inicio: 2 segundos Antes - fecha de vigencia: 01 de Abril del 2022
Asunto: 1conferencia web (clase en vivo).
Estimado aprendiz
Tengo el gusto de invitarlos a una sesión en línea.
1° Conferencia web – de Apertura al curso y Buenas Prácticas de Manufactura.04/03/22 6:00 a 7.00 p.m. (a las 18.00 horas, Colombia)
Objetivo: Orientar hacia la interpretación de la plataforma y sus contenidos, para lograr una óptima administración de los recursos... Alcanzando así la estructura del curso; contenidos, actividades, cronograma de trabajo y en la primera unidad dar parámetros para la realización de las evidencias, presentando las normas de higiene, aplicar en el proceso, las herramientas y equipos más reconocidos de la pastelería.
Para participar debe tener en cuenta el enlace de Meet, él cargará automáticamente y les dará las instrucciones para ingresar (el paso a paso).
Estaré atenta respondiendo sus inquietudes sobre los temas que necesiten de aquí en el foro de dudas.
Puede ingresar dando clic AQUÍ, o por medio de este enlace:
Martha Cecilia Casas
0 Me gusta
0 Comentario(s)
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
GF-39614342-159....pdf
ilovepdf_merged (1).pdf
ilovepdf_merged.pdf
Mostrar todo
ESP
2:20 p. m.
3/03/2022



Foros



Cronograma

Cronograma de Actividades

Pasteleria

Inicio del curso: 03/03/22	*Martha Cecilia Casas*
Finalización del curso: 31/03/22	*Instructor Virtual*

Actividad de aprendizaje	Resultado de aprendizaje a alcanzar	Tipo de evidencia	Fechas Conferencia Web	Tiempos de entrega	
				Inicia	Termina
Actividades previas		Actualización de los datos personales.	1° Conferencia web – de Apertura al curso y Buenas Prácticas de Manufactura. 04/03/22 6:00 a 7:00 p.m.	03/03/22	10/03/22
		Respuestas al Sondeo de conocimientos previos			
		Presentación ante el instructor y los compañeros en el Foro social.			
		Diligencio el ormato y adjunto su documento de identidad por ambas caras, en formato PDF.			
		Revisar la información que se encuentra disponible en el enlace Información del programa.			
1	Acondicionar y alistar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar	Evidencia. -Cuestionario: Insumo y clases de pasteles.		03/03/22	10/03/22
		Actividad de Aprendizaje 1 – evidencia 2. Documento, lista de chequeo condiciones básicas de higiene.			
2	Elaborar preparaciones de base de reposteria de acuerdo a los requerimientos de la producción.	Evidencia. -Foro: ¿cupcakes o cremas básicas?	2° Conferencia Web. -Elaborar preparaciones de base de acuerdo a los requerimientos de la producción y receta estándar 11/03/22 9:00 a.m. a 10:00a.m.	11/03/2022	16/03/22
		Evidencia – Ejercicio práctico: cupcakes o cremas básicas.			
3		EVIDENCIA. - Collage: Postres semifrios.	3° Conferencia. -técnicas básicas para preparar postres frios y semifrios 11:00 a.m. a 12 el 17/03/22	17/03/22	23/03/22
4		*Evidencia – Estudio de caso: Galletas y preparaciones de la pastelería.*	4° Conferencia. -Elaborar preparaciones de base de reposteria de acuerdo a los requerimientos de la producción. 10:00 a.m. a 11:00. m. 23/03/22.	24/03/22	29/03/22
		Evidencia. -Cuestionario la preparación de un postre			
Fecha límite para envió de evidencias				29/03/22	
Calificación de actividades				30/03/22	
Chat instructora Martha Cecilia Casas disponible los días lunes y jueves de 8:00 a.m. a 10:00 a.m.					
Cierre administrativo del curso. - Trámites administrativos de cierre en SOFIA PLUS aplicados por la instructora.				*31/03/22*	
CRITERIO DE EVALUACIÓN: A= Aprobado D= No Aprobado					
* Horario sujeto a variación, siempre que se dé un cambio a la programación el instructor comunicará oportunamente a través de anuncios y/o correos electrónicos.					