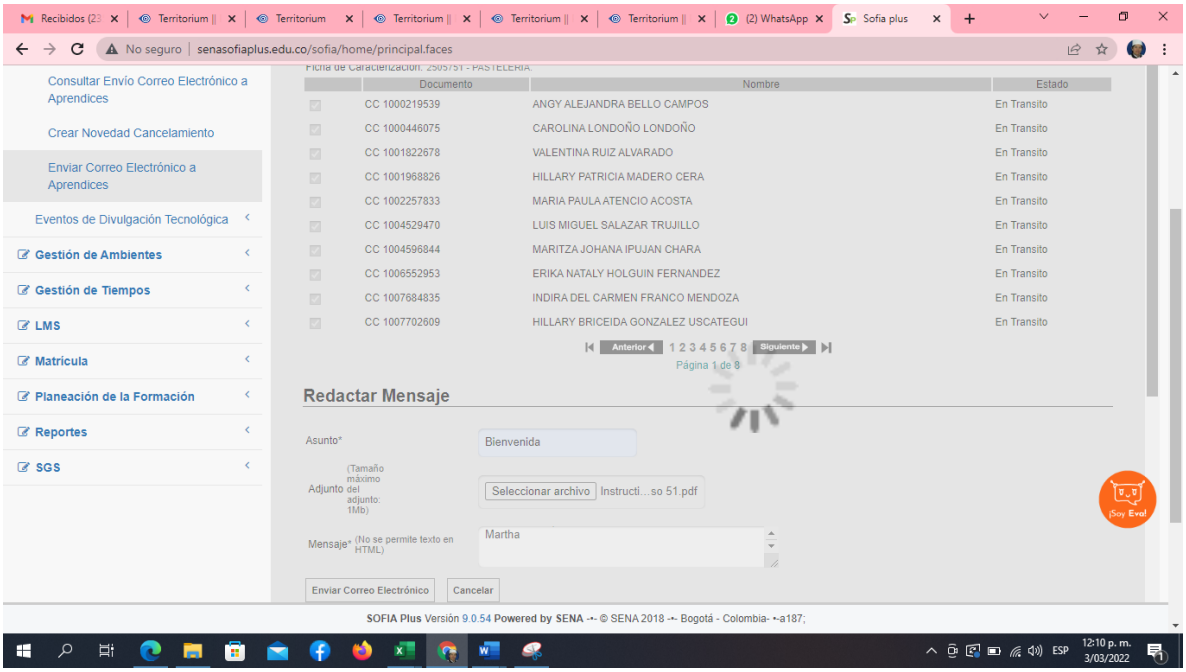
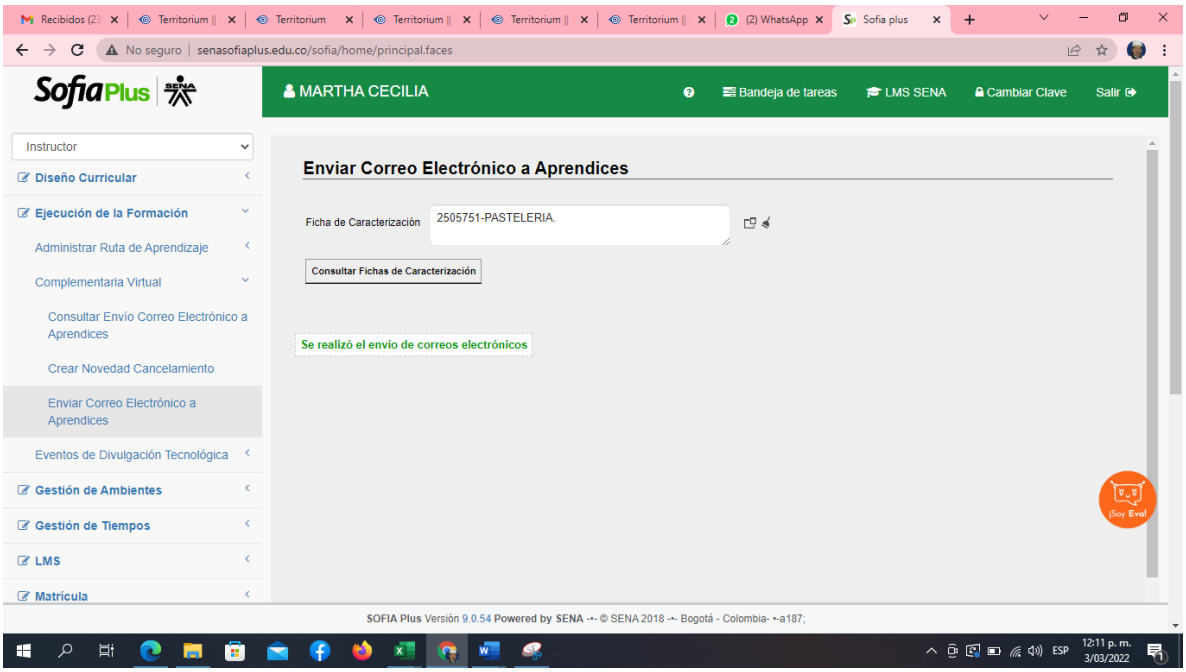
Pastelería ficha 250551

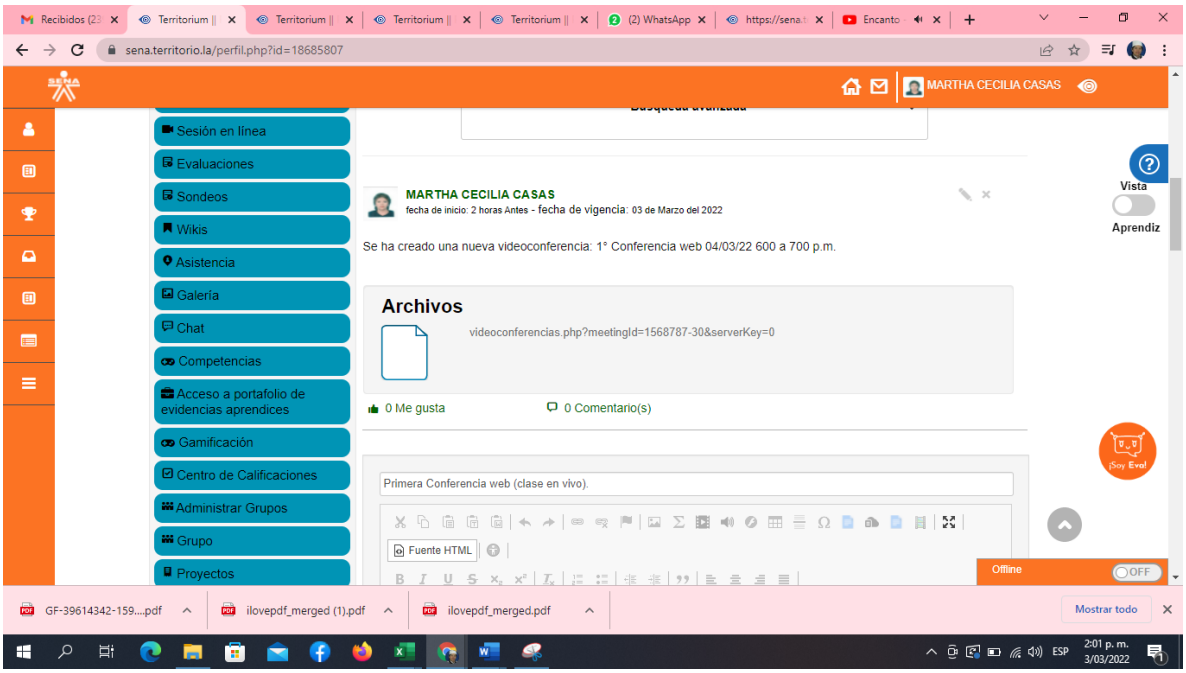
Primer correo

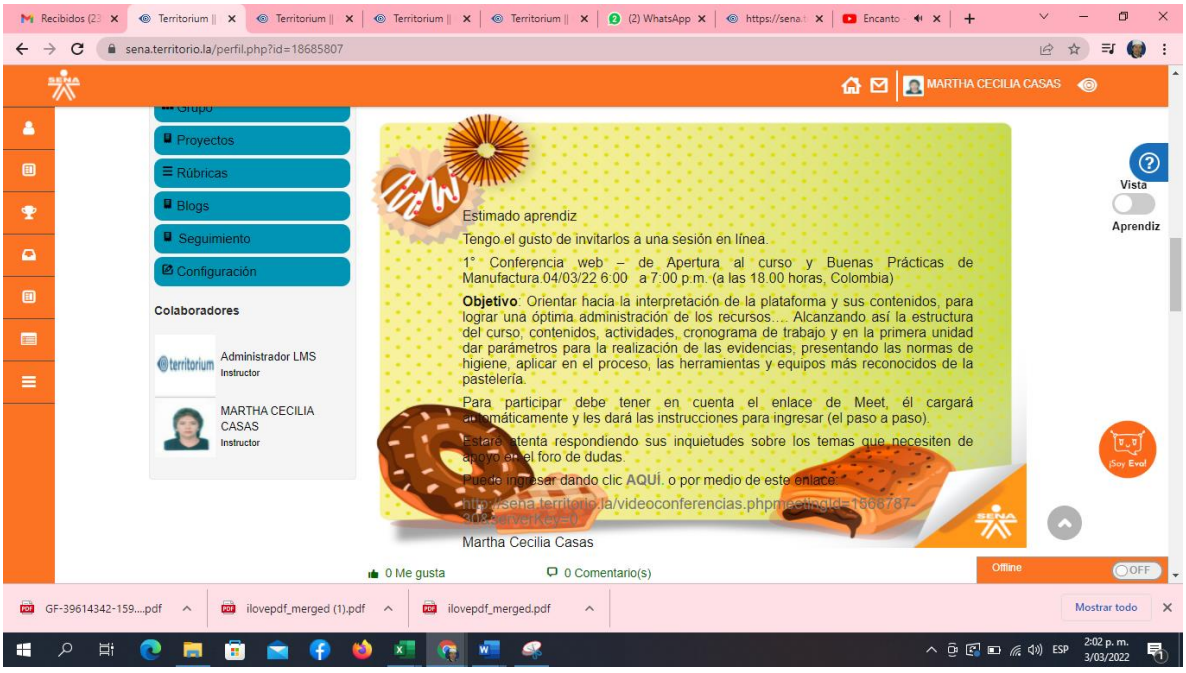


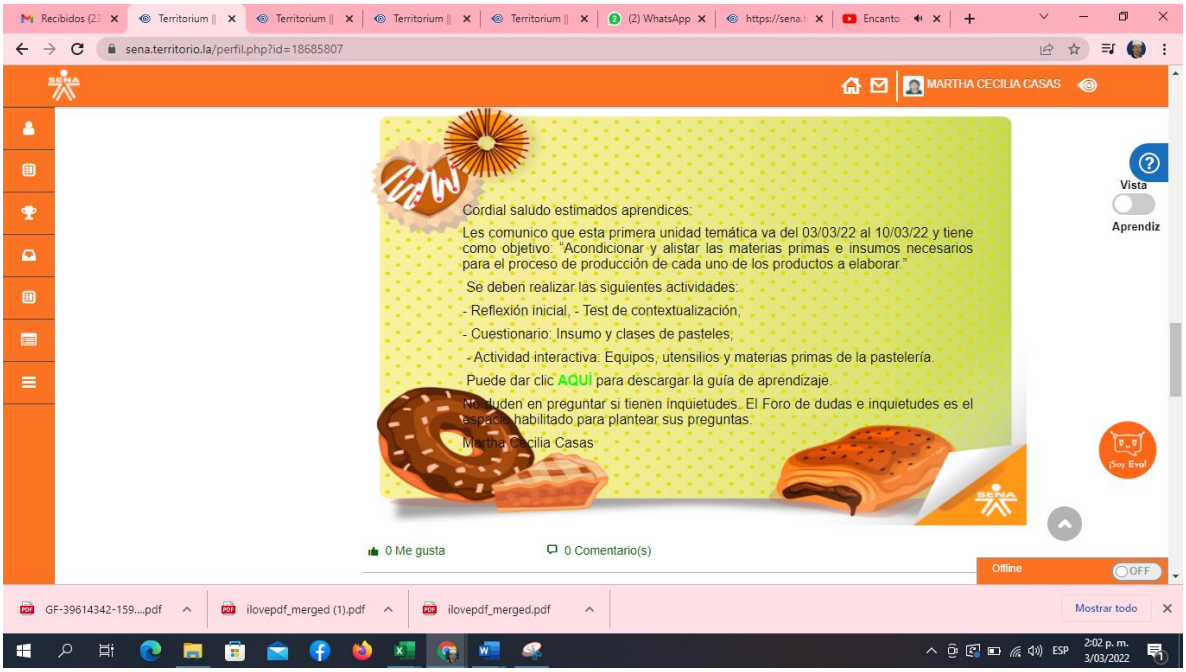


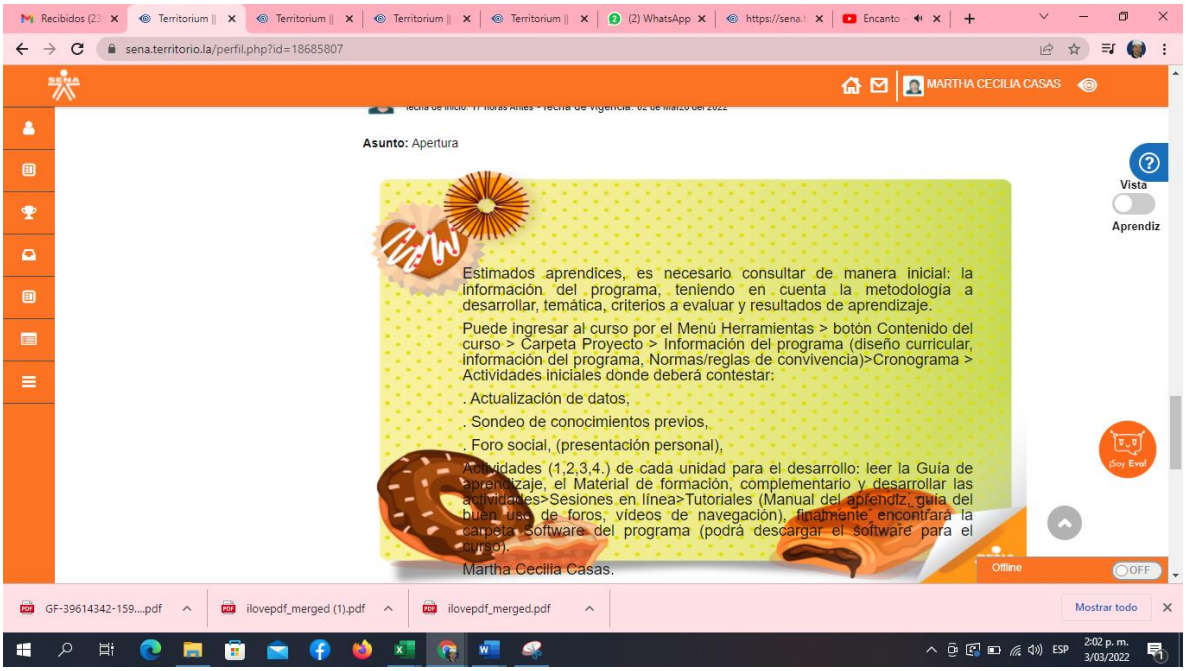
Invitación

primera conferencia


sena.territorio.la/perfil.php?id=18685807
MARTHA CECILIA CASAS
Sesión en línea
Evaluaciones
Sondeos
Wikis
Asistencia
Galería
Chat
Competencias
Acceso a portafolio de evidencias aprendices
Gamificación
Centro de Calificaciones
Administrar Grupos
Grupo
Proyectos
MARTHA CECILIA CASAS
fecha de inicio: 2 horas Antes - fecha de vigencia: 03 de Marzo del 2022
Se ha creado una nueva videoconferencia: 1° Conferencia web 04/03/22 600 a 700 p.m.
Archivos
videoconferencias.php?meetingId=1568787-30&serverKey=0
0 Me gusta
0 Comentario(s)
Primera Conferencia web (clase en vivo).
Fuente HTML
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
GF-39614342-159....pdf
ilovepdf_merged (1).pdf
ilovepdf_merged.pdf
Mostrar todo
ESP
2:01 p. m.
3/03/2022


sena.territorio.la/perfil.php?id=18685807
MARTHA CECILIA CASAS
Proyectos
Rúbricas
Blogs
Seguimiento
Configuración
Colaboradores
Administrador LMS
Instructor
MARTHA CECILIA CASAS
Instructor
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 apoyo en el foro de dudas.
Puede ingresar dando clic AQUI, o por medio de este enlace:
Martha Cecilia Casas
0 Me gusta
0 Comentario(s)
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
GF-39614342-159....pdf
ilovepdf_merged (1).pdf
ilovepdf_merged.pdf
Mostrar todo
ESP
2:02 p. m.
3/03/2022

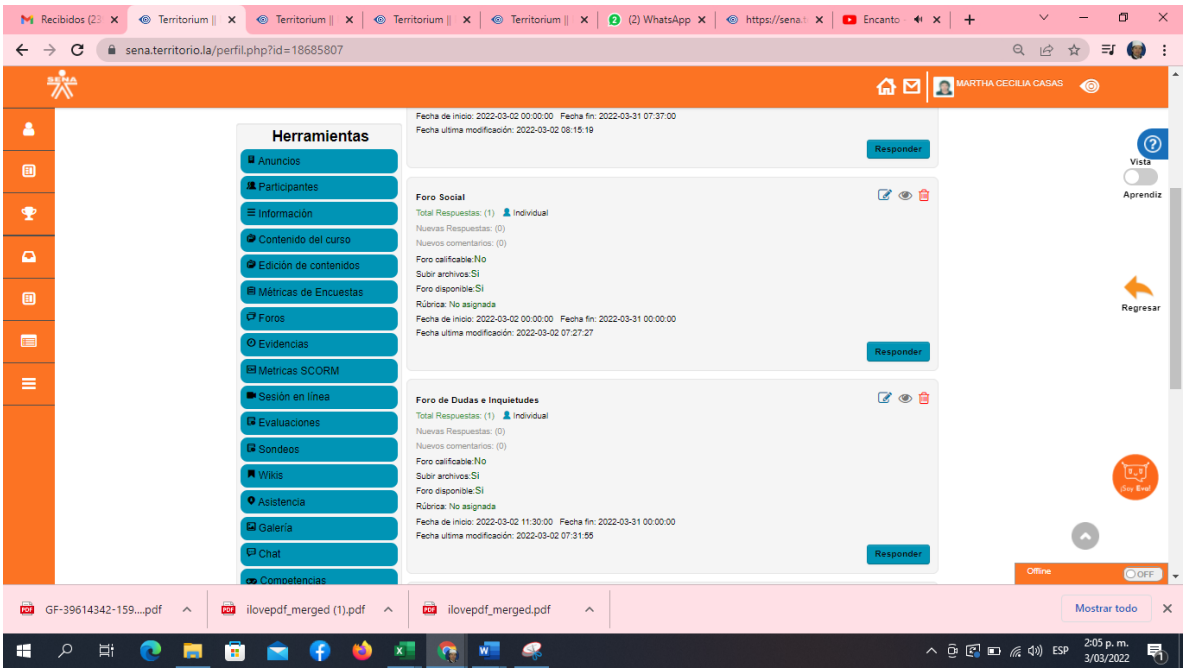

sena.territorio.la/perfil.php?id=18685807
MARTHA CECILIA CASAS
Cordial saludo estimados aprendices:
Les comunico que esta primera unidad temática va del 03/03/22 al 10/03/22 y tiene como objetivo: "Acondicionar y alistar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar."
Se deben realizar las siguientes actividades:
- Reflexión inicial, - Test de contextualización,
- Cuestionario: Insumo y clases de pasteles,
- Actividad interactiva: Equipos, utensilios y materias primas de la pastelería.
Puede dar clic AQUI para descargar la guía de aprendizaje.
No duden en preguntar si tienen inquietudes. El Foro de dudas e inquietudes es el espacio habilitado para plantear sus preguntas.
Martha Cecilia Casas
0 Me gusta
0 Comentario(s)
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
GF-39614342-159....pdf
ilovepdf_merged (1).pdf
ilovepdf_merged.pdf
Mostrar todo
ESP
2:02 p. m.
3/03/2022


sena.territorio.la/perfil.php?id=18685807
MARTHA CECILIA CASAS
Asunto: Apertura
Estimados aprendices, es necesario consultar de manera inicial: la información del programa, teniendo en cuenta la metodología a desarrollar, temática, criterios a evaluar y resultados de aprendizaje.
Puede ingresar al curso por el Menú Herramientas > botón Contenido del curso > Carpeta Proyecto > Información del programa (diseño curricular, información del programa, Normas/reglas de convivencia)>Cronograma > Actividades iniciales donde deberá contestar:
. Actualización de datos,
. Sondeo de conocimientos previos,
. Foro social, (presentación personal),
Actividades (1,2,3,4,) de cada unidad para el desarrollo: leer la Guía de aprendizaje, el Material de formación, complementario y desarrollar las actividades>Sesiones en línea>Tutoriales (Manual del aprendiz, guía del buen uso de foros, videos de navegación), finalmente encontrará la carpeta Software del programa (podrá descargar el software para el curso).
Martha Cecilia Casas.
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
GF-39614342-159....pdf
ilovepdf_merged (1).pdf
ilovepdf_merged.pdf
Mostrar todo
ESP
2:02 p. m.
3/03/2022

Cronograma

Cronograma de Actividades

Pastelería

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 fríos 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 a.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.					

Foros