SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE** **SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN** **Procedimiento Creación y Adecuación de Programas de Formación Virtual y a Distancia** Cronograma propuesto para formación complementaria	Versión: 01 Código: GFPI-F-011

FECHA DE INICIO: 01/06/22.
FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS: 28/06/22.
FECHA DE CIERRE:30/06/22.

Cronograma de Actividades

Pasteleria

Inicio del curso: 01/06/22	*Martha Cecilia Casas*
Finalización del curso: 30/06/22	*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. Respuestas al Sondeo de conocimientos previos Presentación ante el instructor y los compañeros en el Foro social. Diligencie el ormato y adjunte su documento de identidad por ambas caras, en formato PDF. Revisar la información que se encuentra disponible en el enlace Información del programa.	1° Conferencia web – de Apertura al curso y Buenas Prácticas de Manufactura. 03/06/22 6:00 a 7:00 p.m.	01/06/22	09/06/22
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. Actividad de Aprendizaje 1 – evidencia 2. Documento, lista de chequeo condiciones básicas de higiene.		01/06/22	09/06/22
2	Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo a los requerimientos de la producción.	Evidencia. -Foro: ¿cupcakes o cremas básicas? *Evidencia – Ejercicio práctico: cupcakes o cremas básicas.*	2° Conferencia Web. –Elaborar preparaciones de base de acuerdo a los requerimientos de la producción y receta estándar 13/06/22 8:00 a.m. a 09:00a.m.	10/06/22	15/06/22
3		EVIDENCIA - Collage: Postres semifríos.	3° Conferencia. -técnicas básicas para preparar postres fríos y semifríos 11:00 a.m. a 12 m. el 16/06/22	16/06/22	22/06/22
4		*Evidencia – Estudio de caso: Galletas y preparaciones de la pastelería.* Evidencia. -Cuestionario:la preparación de un postre	4° Conferencia. -Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo a los requerimientos de la producción. 9:00 a.m. a 10:00 a. m. 23/06/22	23/06/22	28/06/22
Fecha límite para envió de evidencias				28/06/22	
Calificación de actividades				29/06/22	
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.				*30/06/22*	
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.