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: 28/10/2022
FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS: 24/11/2022
FECHA DE CIERRE: 28/11/2022

Cronograma de Actividades

Cocina Internacional

Inicio del curso: 28/10/22	*Martha Cecilia Casas*
Finalización del curso: 28/11/22	*Instructor Virtual*

Actividad de aprendizaje	**Resultado de aprendizaje a alcanzar**	**Tipo de evidencia**	**Fechas Conferencia Web**	**Tiempos de entrega**	
				Inicia	**Termina**
Actividades previas	Reconocer las herramientas de la plataforma y los contenidos temáticos del curso, de acuerdo con la planeación metodológica	Actualización de los datos personales. Respuestas al Sondeo de conocimientos previos Diligencie la encuesta para certificación y adjunte su documento de identidad por ambas caras, en formato PDF. Presentación ante el instructor y los compañeros en el Foro social.	1° **Conferencia Web de Apertura al curso y primera unidad** – Normatividad para las buenas prácticas. el 01/11/22 9:00 a 10:00 a.m. http://sena.territorio.la/videoconferencias.php?meetingId=2339549-2c&serverKey=0	**28/10/22**	**07/11/22**
Actividades de aprendizaje 1	Elaborar platos calientes y fríos de acuerdo con la receta estándar	Actividad de reflexión inicial. Evidencia - Foro de discusión: *"Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)"* Evidencia - Actividad Interactiva. -"Cuestionario Normas de Seguridad en la cocina y Cortes Básicos"		**28/10/22**	**07/11/22**
Actividad de aprendizaje 2	Elaborar preparaciones calientes con la Calidad, Cantidad y	Actividad de reflexión inicial. *Evidencia- Foro de discusión: "¿Cómo preparo comida asiática en Colombia?"*	**2° Conferencia web** – Cocina de Asia. 09/11/2022 9:00 a 10:00 a.m.	**08/11/22**	**15/11/22**

	Tiempo; señalados en la receta estándar.	EVIDENCIA - Actividad Interactiva. “Preparemos Sashimi”	http://sena.territorio.la/videoconferencias.php?meetingId=2339554-d5&serverKey=0		
Actividad de aprendizaje 3	Elaborar preparaciones calientes con la Calidad, Cantidad y Tiempo; señalados en la receta estándar	Actividad de reflexión inicial. *Evidencia – Foro de discusión: ¿Es realmente Francia la madre de las cocinas?* EVIDENCIA - Actividad Interactiva “Preparando mi propia paella”	**3° Conferencia web**– Cocina Europea. 16/11/2022 9:00 a 10:00 a. m. http://sena.territorio.la/videoconferencias.php?meetingId=2339559-e2&serverKey=0	**16/11/22**	**20/11/22**
Actividad de aprendizaje 4	Elaborar preparaciones calientes con la Calidad, Cantidad y Tiempo; señalados en la receta estándar	Actividad de reflexión inicial. *Evidencia – Foro de discusión: ¿Qué país del mundo ha tenido mayor influencia en el Continente Americano en cuanto a gastronomía se refiere?* EVIDENCIA - Actividad Interactiva. -“Buffet Americano”	**4° Conferencia web** – Cocina de América. 22/11/22 10:00 a 11:00 a. m. http://sena.territorio.la/videoconferencias.php?meetingId=2339564-d0&serverKey=0	**21/11/22**	**24/11/22**
Fecha límite para envió de evidencias 12:00 del día				**24/11/22**	
Calificación de actividades				**25/11/22**	
Sala de 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.				***28/11/22***	
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.					