SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Procedimiento Creación y Adecuación de Programas de Formación Virtual y a Distancia

Versión: 01
Código: GFPI-F-011

Cronograma propuesto para formación complementaria

FECHA DE INICIO: 11/07/2023
FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS: 05/08/2023 23:59
FECHA DE CIERRE: 07/08/2023

Actividad de Aprendizaje	Resultado de Aprendizaje alcanzar	Conferencias Web o Sesiones en Línea	Tipo de Evidencia	TIEMPOS DE ENTREGA	
				Inicia	Termina
Actividades Previas	No Aplica	Conferencia Web: Bienvenida jueves, 13 de julio 9:00 am.	Actualización de datos personales. Sondeo inicial de conocimientos previos. Revisar la información que se encuentra disponible en el enlace: Información del programa. Foro social.	11/07/2023	13/07/2023
1	Acondicionar y alistar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar.	Conferencia Web: Actividad 1 lunes, 17 de julio 9:00 am.	**Actividad de Reflexión Inicial 1:** Legislación de B.P.M.S. en Colombia. *No Calificable.* **Actividad de aprendizaje 1 - Test de Contextualización:** Evaluación: Legislación de B.P.M.S. en Colombia. *Calificable.* **Actividad de Aprendizaje 1 –Evidencia 1:** Evaluación: Insumo y clases de pasteles. *Calificable.* **Actividad de Aprendizaje 1 - Evidencia 2:** Actividad Interactiva: Equipos, utensilios y materias primas de lapastelería. *No Calificable.*	14/07/2023	18/07/2023
2	Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo con los requerimientos de la producción.	Conferencia Web: Actividad 2 jueves, 20 de julio 9:00 am.	**Actividad de Reflexión Inicial 2:** Tortas Cupcakes y Cremas Básicas. *No Calificable.* **Actividad de aprendizaje 2 - Test de Contextualización:** Evaluación: Tortas Cupcakes y Cremas Básicas. *Calificable.* **Actividad de Aprendizaje 2 – Evidencia 1:** Foro: ¿Cupcakes ocremas básicas? *No Calificable.* **Actividad de Aprendizaje 2 - Evidencia 2:** Ejercicio Práctico: Helado de Té. *Calificable.*	19/07/2023	23/07/2023
3	Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo con los requerimientos de la producción	Conferencia Web: Actividad 3 lunes, 24 de julio 9:00 am.	**Actividad de Reflexión Inicial 3:** Mousses y aplicaciones *No Calificable.* **Actividad de aprendizaje 3 - Test de Contextualización:** Evaluación: Batidos esponjosos, la gelatina y los mousses. *Calificable.* **Actividad de aprendizaje 3 - Evidencia 1:** Ejercicio Práctico: Collage: Postressemifríos. *Calificable.*	24/07/2023	28/07/2023

Cronograma propuesto para formación complementaria

4	Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo con los requerimientos de la producción	Conferencia Web: Actividad 4 lunes, 31 de julio 9:00 am.	**Actividad de Reflexión Inicial 4:** Pies tradicionales y preparaciones de la pastelería internacional. *No Calificable.*	29/07/2023 05/08/2023 23:59 pm
			Actividad de aprendizaje 4 - Test de Contextualización: Evaluación: Pies tradicionales y preparaciones de la pastelería internacional. *Calificable.*	
			Actividad de Aprendizaje 4 _ Evidencia 1: Estudio de Caso: Galletas y preparaciones de la pastelería. *Calificable.*	
			Actividad de Aprendizaje 4 - Evidencia 2. Actividad Interactiva:Postre con cinco Técnicas. *No Calificable.*	

Nota: las evidencias son recolectadas en el proceso de formación con la orientación y asesoría permanente del instructor/tutor, utilizando métodos, técnicas e instrumentos de evaluación seleccionados (para este caso foros, evaluaciones, talleres autónomos, trabajos colaborativos, etc.), pueden ser evidencias de conocimiento o desempeño (de proceso y de producto), las cuales permiten reconocer los resultados de aprendizaje alcanzados por el aprendiz acorde a lo planteado en el Diseño Curricular del programa de formación.

FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS - 05/08/2023 23:59 pm

FECHA DE CIERRE - 07/08/2023

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.