CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
PASTELERÍA

FECHA DE INICIO: 11 de julio de2023.
FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS: 04 de agosto de 2023 10:00 pm
FECHA DE CIERRE: 05 de agosto

GUÍA DE APRENDIZAJE	RESULTADO DE APRENDIZAJE A ALCANZAR	SESIONES EN LÍNEA	TIPO DE EVIDENCIA	TIEMPOS DE ENTREGA	
				INICIA	TERMINA
Actividades Iniciales	**N/A**	**N/A**	Actualización de los datos personales. Respuestas al sondeo de conocimientos previos Presentación ante el instructor y los compañeros en el foro social.	**11/07/2023**	**13/07/2023**
Actividad de aprendizaje 1	Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.	**12/07/2023. a las 06:00 pm** *	**Actividad de contextualización 1** **No calificable.** *Actividad 1 / Actividad de aprendizaje 1 / test de contextualización* **Realización de la actividad de reflexión inicial.** **No calificable.** *Actividad 1 / guía de aprendizaje 1* **Actividad interactiva: Equipos, utensilios y materias primas de la pastelería.** **Calificable** *Actividad 1 / Actividad de aprendizaje 1 / evidencia 1* **Cuestionario: Insumo y clases de pasteles.** **Calificable** *Actividad 1 / Actividad de aprendizaje 1 / evidencia 2*	**11/07/2023**	**17/07/2023**
Actividad de aprendizaje 2	Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo a los requerimientos de la producción. Seleccionar los procesos relacionados con el mise en place de acuerdo con el protocolo establecido. Seleccionar los procesos relacionados con el mise en place de acuerdo con el protocolo establecido.	**18/07/2023. a las 06:00 pm** *	**Actividad de contextualización 2** **No calificable.** *Actividad 2 / Actividad de aprendizaje 1 / test de contextualización* **Realización de la actividad de reflexión inicial.** **No calificable.** *Actividad 2 / guía de aprendizaje 2* **Foro: ¿cupcakes o cremas básicas?** **Calificable** *Actividad 2 / Actividad de aprendizaje 2 / evidencia 1* **Ejercicio práctico: cupcakes o cremas básicas.** **Calificable** *Actividad 2 / Actividad de aprendizaje 2 / evidencia 2*	**17/07/2023**	**22/07/2023**
Actividad de aprendizaje 3		**25/07/2023. a las 06:00 pm** *	**Actividad de contextualización 2** **No calificable** *Actividad 3 / Actividad de aprendizaje 3 / test de contextualización* **Realización de la actividad de reflexión inicial.** **No calificable.** *Actividad 3 / guía de aprendizaje 3* **Collage: Postres semifríos.** **Calificable** *Actividad 2 / Actividad de aprendizaje 2 / evidencia 1*	**24/07/2023**	**29/07/2023**
Actividad de aprendizaje 4		**01/08/2023. a las 06:00 pm** *	**Actividad de contextualización 3** **No calificable** *Actividad 4 / Actividad de aprendizaje 4 / test de contextualización* **Estudio de caso: Galletas y preparaciones de la pastelería.** **Calificable** *Actividad 4 / Actividad de aprendizaje 4 / evidencia 1* **Actividad interactiva: Postre con cinco técnicas.** **Calificable** *Actividad 4 / Actividad de aprendizaje 4 / evidencia 2*	**31/07/2023**	**04/08/2023**
FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS - 04/08/2023					
FECHA DE CIERRE - 05/08/2023					