

Cronograma de Actividades

"Servicios Gastronómicos".

Inicio del curso: 24/08/2023		Pablo Leonardo Zamora Heredia			
Finalización del curso: 20/09/2023		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	1° Conferencia Web de Apertura al curso y primera unidad el 30/08/23 7:00 p.m. a 8:00 p. m.	25/08/2023	28/08/2023
		Respuestas al Sondeo de conocimientos previos			
		Diligencie la encuesta para certificación y adjunte su documento de identidad por ambas caras, en formato PDF.			
		Revisa información dispuesta en los enlaces "Información del Programa" y "Cronograma".			
		Presentación ante el instructor y los compañeros en el Foro social.			
Actividades de aprendizaje 1	260201011-01 Conocer las normas para la elaboración de menús acorde a protocolos establecidos.	Actividad de Contextualización 1: Participar en el foro temático "componentes de un buen servicio gastronómico" (desempeño). No calificable		25/08/2023	31/08/2023
		Actividad 1. Evidencia 1. Responder a las preguntas del cuestionario de la evaluación de la actividad 1 (conocimiento). Calificable			
		Actividad 1. Evidencia 2. Llevar a cabo el taller descrito en la guía de aprendizaje 1 (producto). Calificable			
Actividad de aprendizaje 2	260201011-02 Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos acorde a normas establecidas.	Actividad de Contextualización 2: Participar en el foro temático "componentes de un buen servicio gastronómico" (desempeño). No calificable	2° Conferencia web – Unidad dos 05/09/2023 6:00 a 7:00 p.m.	1/09/2023	6/09/2023
		Actividad 2. Evidencia 1. Responder a las preguntas del cuestionario de la evaluación de la actividad 2 (conocimiento). Calificable			
		Actividad 2. Evidencia 2. Llevar a cabo el taller descrito en la guía de aprendizaje 2 (producto). Calificable			
Actividad de aprendizaje 3	260201011-03 Determinar qué es el servicio en gastronomía sus características y tipos de servicio acorde a protocolos establecidos.	Actividad de Contextualización 3: Participar en el foro temático "evolución del catering y satisfacción del cliente" (desempeño). No calificable	3° Conferencia web – Tercer unidad 12/09/2023 6:00 a 7:00 p.m.	7/09/2023	13/09/2023
		Actividad 3. Evidencia 1. Responder a las preguntas del cuestionario de la evaluación de la actividad 3 (conocimiento). Calificable			
		Actividad 3. Evidencia 2. Llevar a cabo el taller descrito en la guía de aprendizaje 3 (producto). Calificable			
Actividad de aprendizaje 4	260201011-04 Identificar los aspectos que se deben tener en cuenta para la planeación del catering.	Actividad de Contextualización 4: Participar en el foro temático "Experiencias vividas en la planeación y desarrollo del servicio" (desempeño). No calificable	4° Conferencia web – Cuarta unidad 18/09/2023 6:00 a 7:00 p.m.	14/09/2023	19/09/2023
		Actividad 4. Evidencia 1. Responder a las preguntas del cuestionario de evaluación de la actividad 4 (conocimiento). Calificable			
		Actividad 4. Evidencia 2. Llevar a cabo el taller descrito en la guía de aprendizaje 4 (producto). Calificable			
Fecha límite para envío de evidencias 10:00 pm.				19/09/2023	
Calificación de actividades y cierre de curso				20/09/2023	
Sala de Chat instructor Pablo Zamora Heredia disponible los días jueves de 12:00 m a 1:00 p.m.					
Cierre administrativo del curso. - Trámites administrativos de cierre en SOFIA PLUS aplicados por la Instructora.				20/09/2023	
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 v/o correos electrónicos.					