



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: 28/08/2023

FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS: 18/09/2023 23:59 pm

FECHA DE CIERRE: 20/09/2023

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 Lunes, 28 de agosto 17:00 pm.	Actualización de datos personales.	24/08/2023 25/08/2023	
			Sondeo inicial de conocimientos previos.		
			Revisar la información que se encuentra disponible en el enlace: Información del programa.		
			Foro social.		
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 jueves, 31 de agosto 9:00 am.	Actividad de Reflexión Inicial 1: Legislación de B.P.M.S. en Colombia. <i>No Calificable.</i>	26/08/2023 31/08/2023	
			Actividad de aprendizaje 1 - Test de Contextualización: Evaluación: Legislación de B.P.M.S. en Colombia. <i>Calificable.</i>		
			Actividad de Aprendizaje 1 –Evidencia 1: Evaluación: Insumo y clases de pasteles. <i>Calificable.</i>		
			Actividad de Aprendizaje 1 - Evidencia 2: Actividad Interactiva: Equipos, utensilios y materias primas de lapastelería. <i>No Calificable.</i>		
2	Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo con los requerimientos de la producción.	Conferencia Web: Actividad 2 lunes, 04 de septiembre 17:00 pm.	Actividad de Reflexión Inicial 2: Tortas Cupcakes y Cremas Básicas. <i>No Calificable.</i>	01/09/2023 06/09/2023	
			Actividad de aprendizaje 2 - Test de Contextualización: Evaluación: Tortas Cupcakes y Cremas Básicas. <i>Calificable.</i>		
			Actividad de Aprendizaje 2 – Evidencia 1: Foro: ¿Cupcakes o cremas básicas? <i>No Calificable.</i>		
			Actividad de Aprendizaje 2 - Evidencia 2: Ejercicio Práctico: Helado de Té. <i>Calificable.</i>		
3	Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo con los requerimientos de la producción	Conferencia Web: Actividad 3 jueves, 07 de septiembre 9:00 am.	Actividad de Reflexión Inicial 3: Mousses y aplicaciones <i>No Calificable.</i>	07/09/2023 12/09/2023	
			Actividad de aprendizaje 3 - Test de Contextualización: Evaluación: Batidos esponjosos, la gelatina y los mousses. <i>Calificable.</i>		
			Actividad de aprendizaje 3 - Evidencia 1: Ejercicio Práctico: Collage: Postres semifríos. <i>Calificable.</i>		

**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

4	Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo con los requerimientos de la producción	Conferencia Web: Actividad 4 jueves, 14 de septiembre 9:00 am.	Actividad de Reflexión Inicial 4: Pies tradicionales y preparaciones de la pastelería internacional. <i>No Calificable.</i>	13/09/2023 18/09/2023 23:59 pm
			Actividad de aprendizaje 4 - Test de Contextualización: Evaluación: Pies tradicionales y preparaciones de la pastelería internacional. <i>Calificable.</i>	
			Actividad de Aprendizaje 4 _ Evidencia 1: Estudio de Caso: Galletas y preparaciones de la pastelería. <i>Calificable.</i>	
			Actividad de Aprendizaje 4 - Evidencia 2. Actividad Interactiva: Postre con cinco Técnicas. <i>No Calificable.</i>	

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 - 18/09/2023 23:59 pm**FECHA DE CIERRE - 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 y/o correos electrónicos.