**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:** 08/02/2024
**FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS:** 04/03/2024 23:59 pm
**FECHA DE CIERRE:** 06/02/2024

| 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 | Actualización de datos personales.<br>Sondeo inicial de conocimientos previos.<br>Revisar la información que se encuentra disponible en el enlace Información del programa.<br>Foro social. | 08/02/2024 | 11/02/2024 |
| 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 | **Actividad de Reflexión Inicial 1:** Legislación de B.P.M.S. en Colombia. *No Calificable.*<br>**Actividad de aprendizaje 1 - Test de Contextualización:** Evaluación: Legislación de B.P.M.S. en Colombia. *Calificable.*<br>**Actividad de Aprendizaje 1 –Evidencia 1:** Evaluación: Insumo y Clases de Pasteles. *Calificable.*<br>**Actividad de Aprendizaje 1 - Evidencia 2:** Actividad Interactiva: Equipos, utensilios y materias primas de lapastelería. *No Calificable.* | 12/02/2024 | 16/02/2024 |
| 2 | Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo con los requerimientos de la producción. | Conferencia Web: Actividad 2 | **Actividad de Reflexión Inicial 2:** Tortas Cupcakes y Cremas Básicas. *No Calificable.*<br>**Actividad de aprendizaje 2 - Test de Contextualización:** Evaluación: Tortas Cupcakes y Cremas Básicas. *Calificable.*<br>**Actividad de Aprendizaje 2 – Evidencia 1:** Foro: ¿Cupcakes ocremas básicas? *No Calificable.*<br>**Actividad de Aprendizaje 2 - Evidencia 2:** Ejercicio Práctico: Helado de Té. *Calificable.* | 17/02/2024 | 21/02/2024 |
| 3 | Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo con los requerimientos de la producción | Conferencia Web: Actividad 3 | **Actividad de Reflexión Inicial 3:** Mousses y aplicaciones *No Calificable.*<br>**Actividad de aprendizaje 3 - Test de Contextualización:** Evaluación: Batidos esponjosos, la gelatina y los mousses. *Calificable.*<br>**Actividad de aprendizaje 3 - Evidencia 1:** Ejercicio Práctico: Collage: Postres semifríos. *Calificable.* | 22/02/2024 | 27/02/2024 |
| | Repostería de acuerdo con los | Conferencia Web: Actividad 4 24 octubre 2023 | **Actividad de Reflexión Inicial 4:** Pies tradicionales y preparaciones de la pastelería internacional. | 28/02/2024 | 04/03/2024 23:59 pm |

Cronograma propuesto para formación complementaria

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **4** | | 15:00 | *No Calificable.*<br><br>**Actividad de aprendizaje 4 - Test de Contextualización:**<br>Evaluación: Pies tradicionales y preparaciones de la pastelería internacional.<br>*Calificable.*<br><br>**Actividad de Aprendizaje 4 _ Evidencia 1:**<br>Estudio de Caso: Galletas y preparaciones de la pastelería.<br>*Calificable.*<br><br>**Actividad de Aprendizaje 4 - Evidencia 2.**<br>Actividad Interactiva:Postre con cinco Técnicas.<br>*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 -** 04/03/2024 23:59 pm

**FECHA DE CIERRE -** 06/03/2024

**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.

2024-03-04 23:59