SENA	**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

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

El Cronograma de Actividades es una herramienta útil en el proceso académico, que le permite al aprendiz identificar de una forma rápida los resultados de aprendizaje.

Coctelería moderna sin alcohol.

Inicio del curso: ***28/04/2020*** | *Edy Mayerly González Cañón*

Finalización del curso: ***27/05/2020*** | *Instructor Virtual*

Actividad de aprendizaje	**Resultado de Aprendizaje alcanzar**	**Tipo de Evidencia**	**Fechas Conferencia Web**	**TIEMPOS DE ENTREGA**	
				Inicia	**Termina**
Actividades previas		Actualización de los datos personales. Respuestas al Sondeo de conocimientos previos. Presentación ante el instructor y los compañeros en el Foro social. Revisa información dispuesta en los enlaces "Información del programa" y "Cronograma".	1° Conferencia web – Saludo de bienvenida e inducción al curso. 30 de Abril 1:00 a 2:00 p.m.	Actividades iniciales Abril 28 AL 6 de mayo	
Actividad de aprendizaje 1	Identificar los estándares de servicio de mesa y bar de acuerdo a la normatividad vigente.	Actividad de contextualización 1: Foro temático: La manipulación de alimentos en Colombia. Evidencia de conocimiento: Actividad 1 - Evidencia 1. Cuestionario, condiciones básicas de higiene y salud. Actividad 1 - Evidencia 2. Documento, lista de chequeo de condiciones básicas de higiene.	2° Conferencia web – Normatividad vigente. 30 de Abril 2:00 a 3:00 m.	Actividades iniciales Abril 28 al 6 de mayo	
Actividad de aprendizaje 2	Interpretar la receta estándar de acuerdo los procedimientos	Actividad de contextualización 2: Blog: Experiencias	3° Conferencia web – Interpretación	Semana 2 Mayo 7 al 13	

	establecidos.	bebidas Actividad 2 - Evidencia 1. Cuestionario, receta estándar. Actividad 2 - Evidencia 2. Documento, mapa conceptual coctelería sin alcohol.	de la receta estándar para la exitosa elaboración del cóctel sin alcohol. martes 7 de mayo 1:00 a 2:00 p.m.	
Actividad de aprendizaje 3	Realizar el mise en place o pre alistamiento de acuerdo a los procedimientos establecidos.	Actividad de contextualización 3: Encuentro sincrónico: Tareas para elaborar un cóctel. Actividad 3 - Evidencia 1. Cuestionario, mise en place. Actividad 3 - Evidencia 2. Documento, cócteles alternativos.	4° Conferencia web– Selección de procesos de mise en place aplicados a la coctelería moderna sin alcohol martes 14 de mayo 1:00 a 2:00 a.m.	Semana 3 Mayo 14 al 19
Actividad de aprendizaje 4	Decorar las bebidas a realizar de acuerdo a la solicitud del cliente.	Actividad de contextualización 4: Wiki: Materias primas para la elaboración de un cóctel alternativo. Actividad 4 - Evidencia 1. Cuestionario, elementos. Actividad 4 - Evidencia 2. Documento, propuesta cóctel alternativo.	5° Conferencia web – Análisis de elementos para la decoración de los cócteles sin alcohol. Lunes 20 de mayo 1:00 a 2:00 a.m.	Semana 4 20 de mayo al 25
Atención sincrónica por Chat instructora Edy M. González C. disponible únicamente los días lunes de 1:00 p.m. a 2:00 p.m.				
Fecha límite para envió de evidencias 25 de mayo 00:00				
Calificación de actividades 26 de mayo				
Cierre administrativo del curso. - Trámites administrativos de cierre en SOFIA PLUS aplicados por la Instructora. miércoles 27 de mayo de 2020				

	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