Gastronomía Colombiana

Mayo 28 al 24 de Junio de 2020 Tutora: Edy M. González C.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Actividad	Resultado de Aprendizaje alcanzar	Tipo de Evidencia	TIEMPOS DE ENTREGA	
			Fecha Inicio	Fecha Final
Actividades Previas	Indispensables para aprobar el curso. Actualización de los datos personales.	Actualización de datos personales		
		Respuesta al Sondeo de conocimientos previos	28/05/2020	03/06/2020
		Presentación Foro Social		
Semana 1 Normatividad para las buenas prácticas en la elaboración de recetas colombianas	RAP 1. Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.	Actividades Unidad 1	28/05/2020	03/06/2020
		Realización de la actividad de reflexión inicial.		
		Evidencia: Blog “Seguridad alimenticia”.		
		Evidencia: Evaluación “Buenas prácticas en la elaboración de alimentos”.		
		Evidencia Buenas Prácticas de Manufactura.		
Semana 2 Platos característicos de las regiones Andina, Orinoquía, Amazonía, Caribe y Pacífica	RAP 2. Identificar los componentes de la base de acuerdo con la receta estándar del establecimiento.	Actividades Unidad 2	04/06/2020	16/06/2020
		Realización de la actividad de reflexión inicial.		
		Evidencia: Wiki “Improvisación de una receta”.		
		Evidencia: Actividad interactiva “Variedad gastronómica”.		
		Evidencia: Riqueza gastronómica colombiana.		
		Evidencia: Ingenio gastronómico		
Semana 3 Selección de procesos de “mise en place” aplicados a la gastronomía colombiana	RAP 3. Seleccionar los procesos relacionados con el mise en place de acuerdo al protocolo establecido.	Actividad Unidad 3.	17/06/2020	22/06/2020
		Realización de la actividad de reflexión inicial.		

		Evidencia: Foro “Protocolo para eventos”.		
		Evidencia: Actividad interactiva “Mise en place”.		
		Evidencia: Evidencia: Uso de protocolo.		
		Planeación de un evento.		
		Respuestas al Sondeo de la evaluación del programa.		
Recuperación y reclamaciones	Límite entrega actividades		22/06/2220	10:00 am.
Atención sincrónica por Chat instructora Edy M. González C. disponible únicamente los días lunes de 1:00 p.m. a 2:00 p.m.				
Sesiones sincrónicas	1° Videoconferencia – Saludo de bienvenida y Normatividad para las buenas prácticas en la elaboración de recetas colombianas		Viernes 29 de Mayo	1 :00 a 2:00 p.m.
	2° Videoconferencia - Platos característicos de las regiones Andina, Orinoquía, Amazonía, Caribe y Pacífica		Viernes 5 de junio	1 :00 a 2:00 p.m.
	3° Videoconferencia - Identificar los componentes de la base de acuerdo con la receta estándar del establecimiento		Viernes 12 de junio	1 :00 a 2:00 p.m.
	4° Videoconferencia – Selección de procesos de “mise en place” aplicados a la gastronomía colombiana		Viernes 19 de junio	1 :00 a 2:00 p.m.
Cierre administrativo del curso	Trámites administrativos de cierre en SOFIAPLUS aplicados por el Instructor.		Miércoles	24/06/2020
Bienvenidos a la entidad más querida por los Colombianos el “SENA”				