Cronograma de actividades

Actividad de aprendizaje	Resultado de aprendizaje a alcanzar	Tipo de evidencia	Tiempos de entrega	
			Inicia	Termina
Actividades previas		Actualización de los datos personales.	Semana 1	
		Respuestas al Sondeo de conocimientos previos.		
		Presentación ante el instructor y los compañeros en el Foro social.		
		Participación en el Foro reconocimiento de la plataforma.		
Actividad de aprendizaje 1	Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.	Realización de la actividad de reflexión inicial.	Semana 1	
		Evidencia: Blog “Seguridad alimenticia”.		
		Evidencia: Evaluación “Buenas prácticas en la elaboración de alimentos”.		
		Evidencia Buenas Prácticas de Manufactura.		

Actividad de aprendizaje 2	Identificar los componentes de la base de acuerdo con la receta estándar del establecimiento.	Realización de la actividad de reflexión inicial.	Semanas 2 y 3
		Evidencia: Wiki “Improvisación de una receta”.	
		Evidencia: Actividad interactiva “Variedad gastronómica”.	
		Evidencia: Riqueza gastronómica colombiana.	
		Evidencia: Ingenio gastronómico.	
Actividad de aprendizaje 3	Seleccionar los procesos relacionados con el mise en place de acuerdo al protocolo establecido.	Realización de la actividad de reflexión inicial.	Semana 4
		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.	