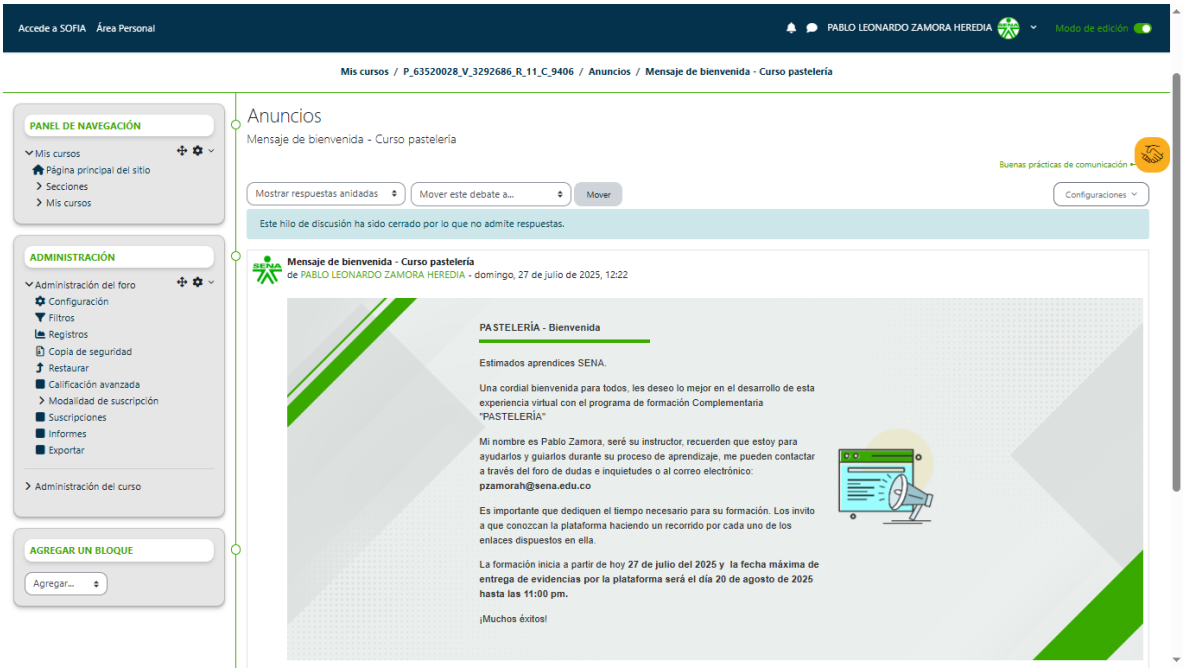
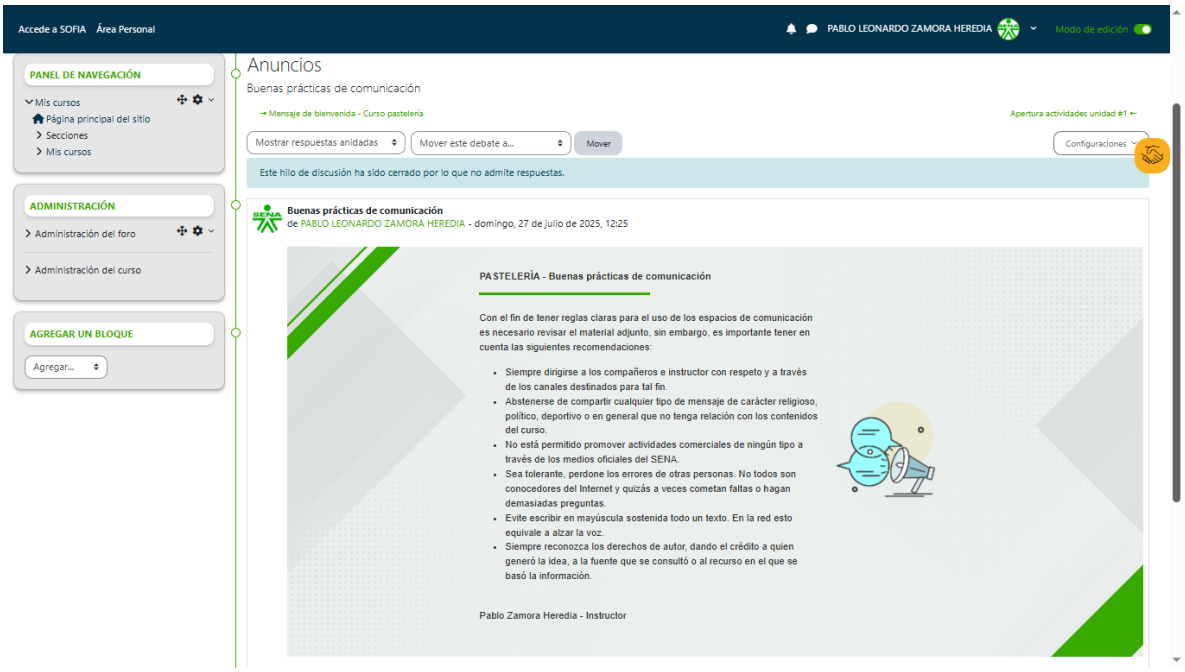
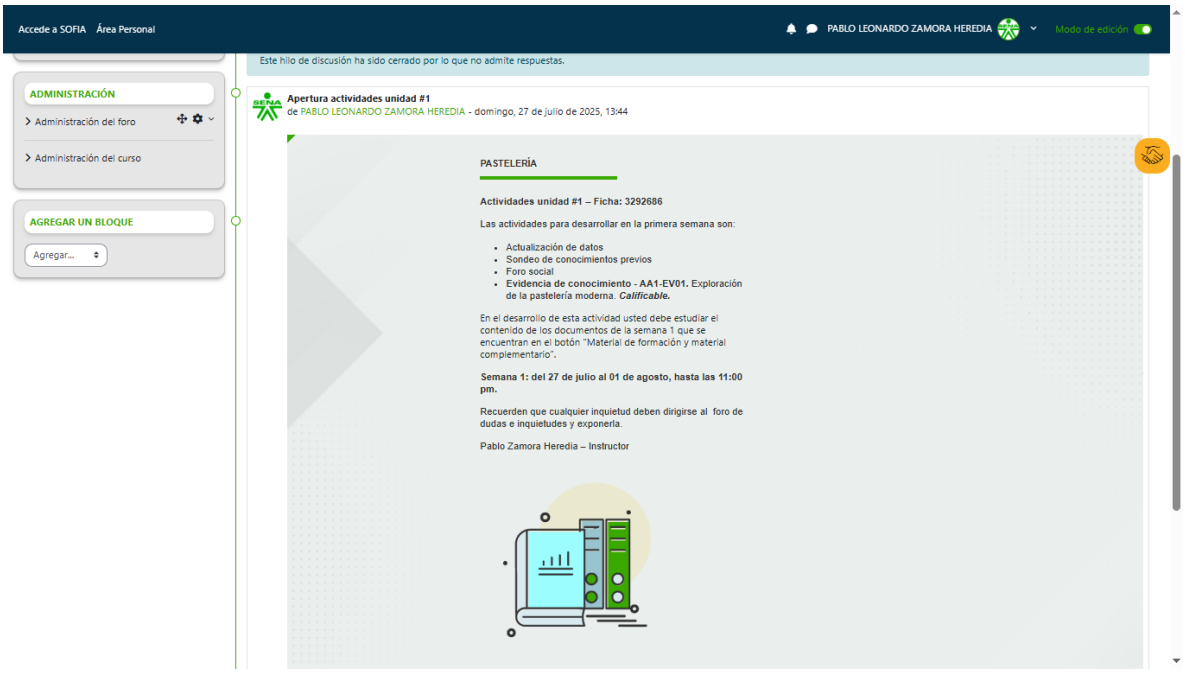
Evidencias Julio – Agosto 2025

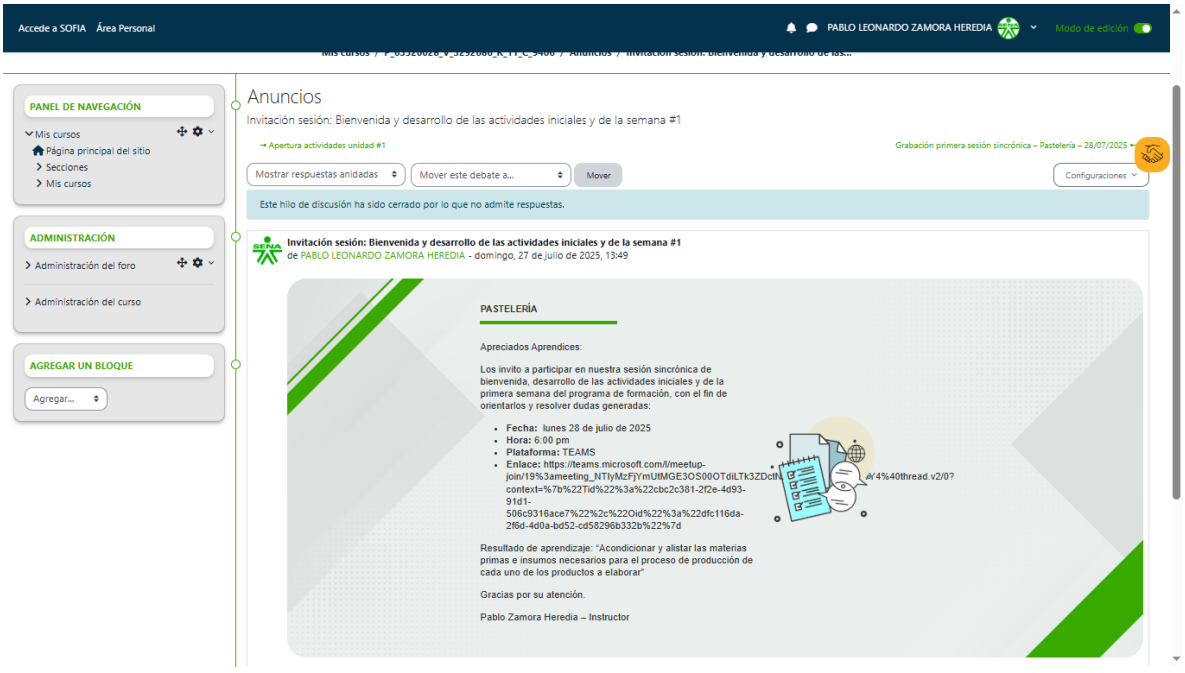
Curso virtual: PASTELERIA – Ficha: **3292686**

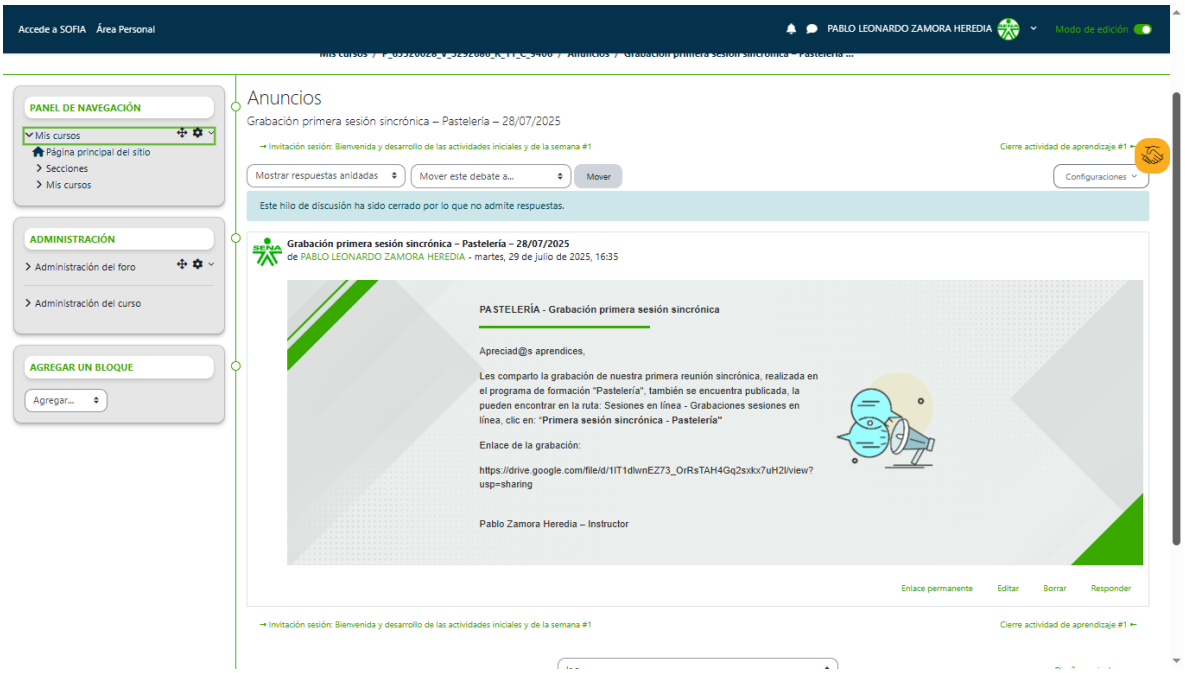
Anuncios:

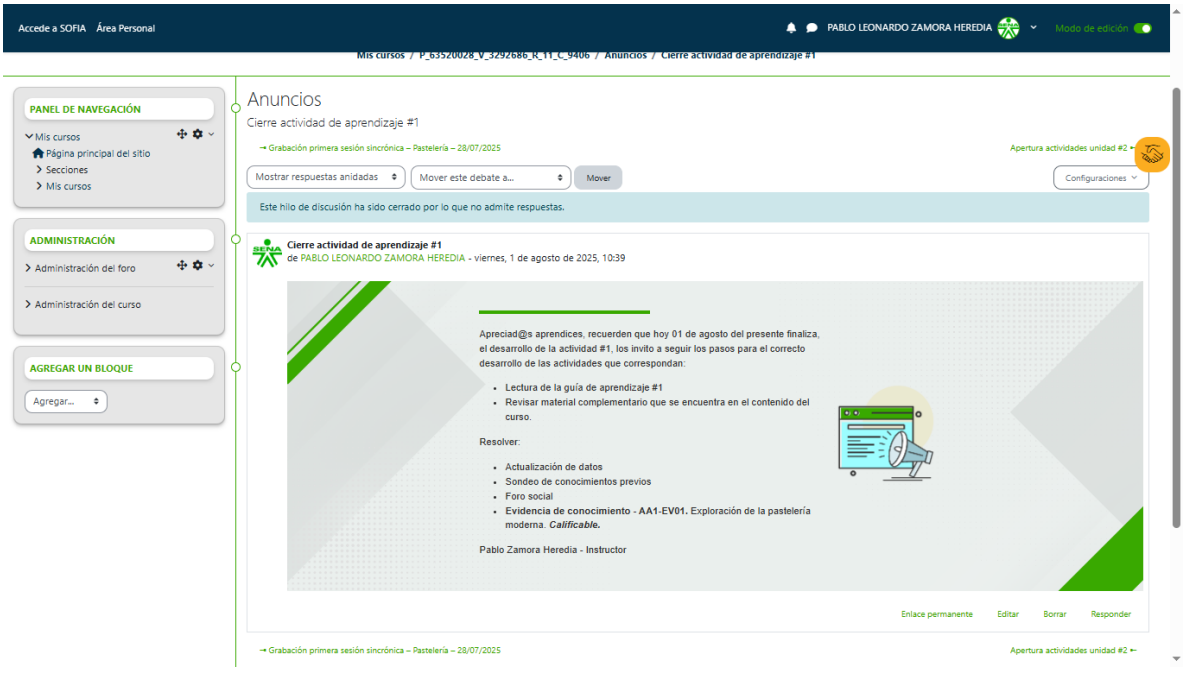


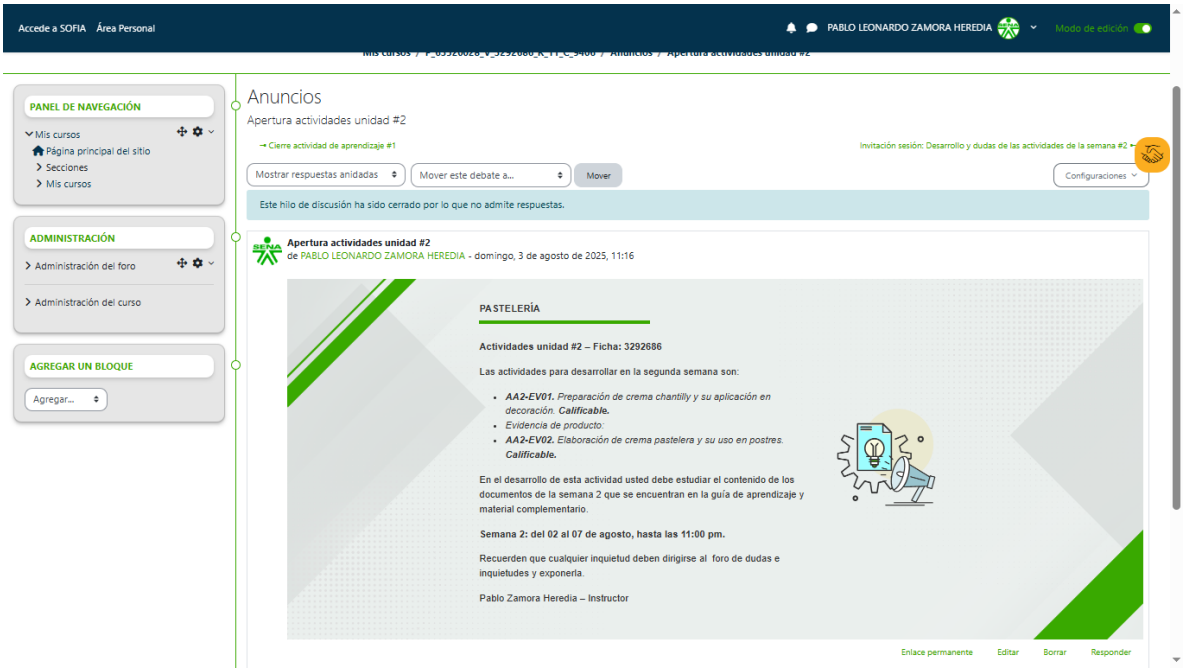


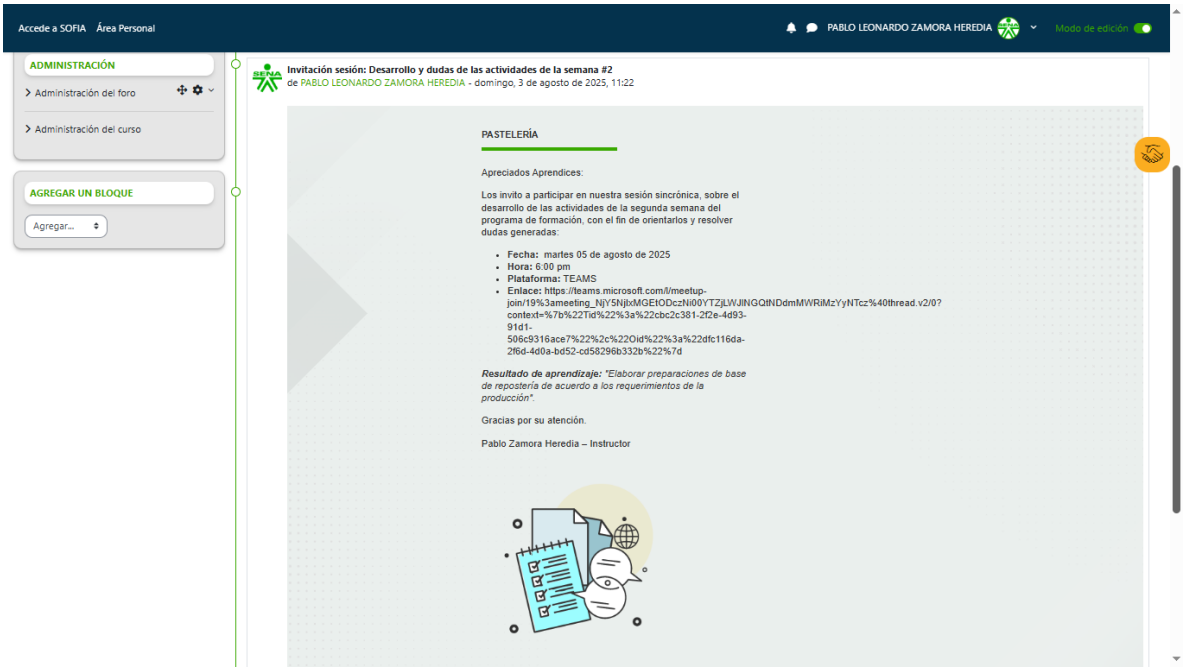

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
AGREGAR UN BLOQUE
Agregar...
Apertura actividades unidad #1
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - domingo, 27 de julio de 2025, 13:44
PASTELERÍA
Actividades unidad #1 – Ficha: 3292686
Las actividades para desarrollar en la primera semana son:
Actualización de datos
Sondeo de conocimientos previos
Foro social
Evidencia de conocimiento - AA1-EV01. Exploración de la pastelería moderna. Calificable.
En el desarrollo de esta actividad usted debe estudiar el contenido de los documentos de la semana 1 que se encuentran en el botón "Material de formación y material complementario".
Semana 1: del 27 de julio al 01 de agosto, hasta las 11:00 pm.
Recuerden que cualquier inquietud deben dirigirse al foro de dudas e inquietudes y exponerla.
Pablo Zamora Heredia – Instructor

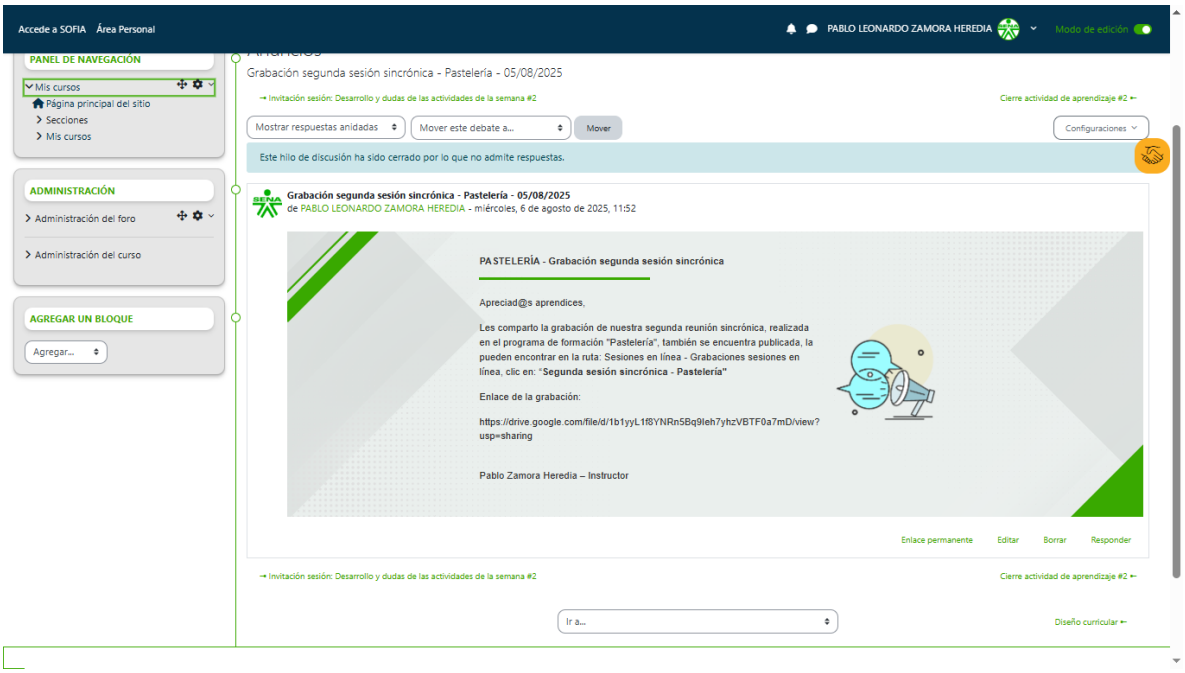

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
AGREGAR UN BLOQUE
Agregar...
Anuncios
Invitación sesión: Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
Apertura actividades unidad #1
Grabación primera sesión sincrónica – Pastelería – 28/07/2025
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Invitación sesión: Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - domingo, 27 de julio de 2025, 13:49
PASTELERÍA
Apreciados Aprendices:
Los invito a participar en nuestra sesión sincrónica de bienvenida, desarrollo de las actividades iniciales y de la primera semana del programa de formación, con el fin de orientarlos y resolver dudas generadas:
Fecha: lunes 28 de julio de 2025
Hora: 6:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_NTIyMzFjYmUtMGE3OS00OTdiLTk3ZDctN
#/4%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%22dfc116da-2f6d-4d0a-bd52-cd58296b332b%22%7d
Resultado de aprendizaje: "Acondicionar y alistar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar"
Gracias por su atención.
Pablo Zamora Heredia – Instructor

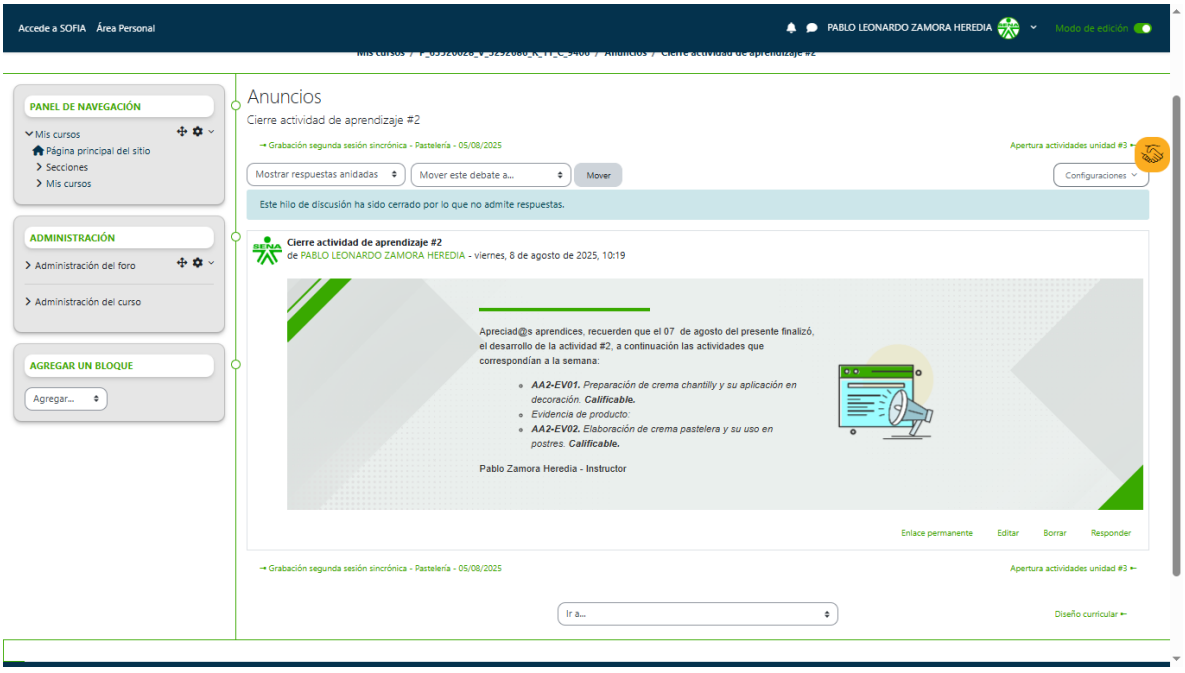

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
AGREGAR UN BLOQUE
Agregar...
Anuncios
Grabación primera sesión sincrónica – Pastelería – 28/07/2025
Invitación sesión: Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
Cierre actividad de aprendizaje #1
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Grabación primera sesión sincrónica – Pastelería – 28/07/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - martes, 29 de julio de 2025, 16:35
PASTELERÍA - Grabación primera sesión sincrónica
Apreciad@s aprendices,
Les comparto la grabación de nuestra primera reunión sincrónica, realizada en el programa de formación "Pastelería", también se encuentra publicada, la pueden encontrar en la ruta: Sesiones en línea - Grabaciones sesiones en línea, clic en: "Primera sesión sincrónica - Pastelería"
Enlace de la grabación:
https://drive.google.com/file/d/1IT1dlwnEZ73_OrRsTAH4Gq2sxkx7uH2l/view?usp=sharing
Pablo Zamora Heredia – Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Invitación sesión: Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
Cierre actividad de aprendizaje #1

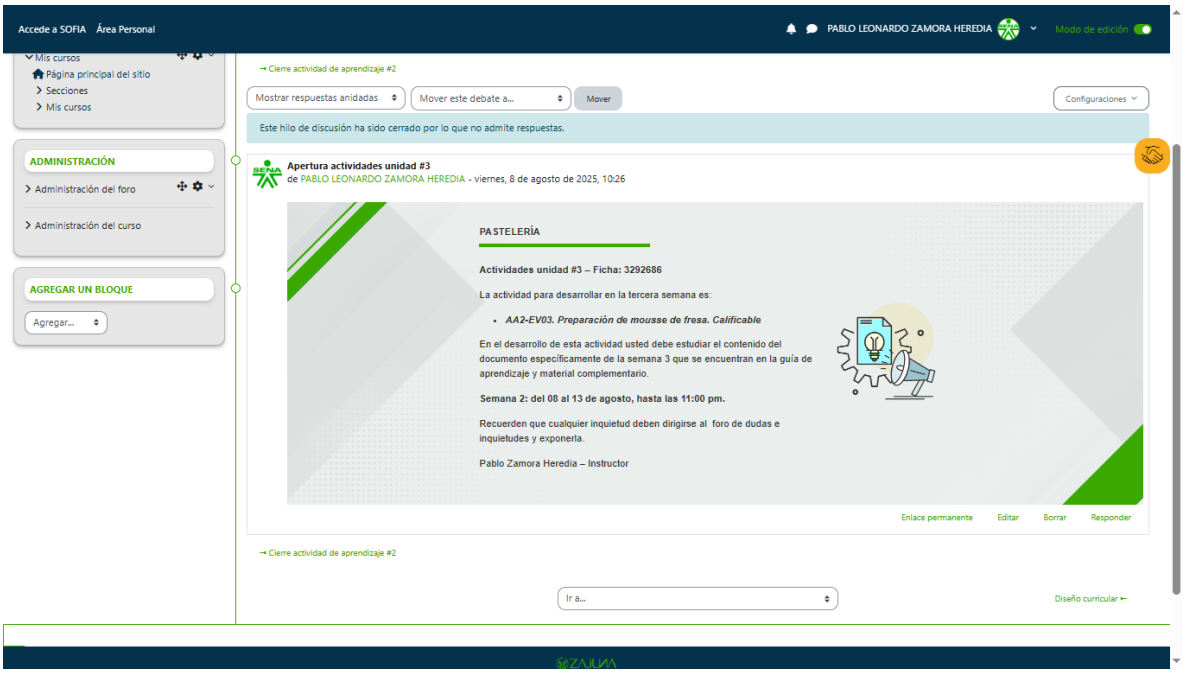

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Mis cursos / P_63520028_V_3292686_R_11_C_9406 / Anuncios / Cierre actividad de aprendizaje #1
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
AGREGAR UN BLOQUE
Agregar...
Anuncios
Cierre actividad de aprendizaje #1
Grabación primera sesión sincrónica – Pastelería – 28/07/2025
Apertura actividades unidad #2
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Cierre actividad de aprendizaje #1
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 1 de agosto de 2025, 10:39
Apreciad@s aprendices, recuerden que hoy 01 de agosto del presente finaliza, el desarrollo de la actividad #1, los invito a seguir los pasos para el correcto desarrollo de las actividades que correspondan:
Lectura de la guía de aprendizaje #1
Revisar material complementario que se encuentra en el contenido del curso.
Resolver:
Actualización de datos
Sondeo de conocimientos previos
Foro social
Evidencia de conocimiento - AA1-EV01. Exploración de la pastelería moderna. Calificable.
Pablo Zamora Heredia - Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Grabación primera sesión sincrónica – Pastelería – 28/07/2025
Apertura actividades unidad #2


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
AGREGAR UN BLOQUE
Agregar...
Anuncios
Apertura actividades unidad #2
Cierre actividad de aprendizaje #1
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Apertura actividades unidad #2
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - domingo, 3 de agosto de 2025, 11:16
PASTELERÍA
Actividades unidad #2 – Ficha: 3292686
Las actividades para desarrollar en la segunda semana son:
AA2-EV01. Preparación de crema chantilly y su aplicación en decoración. Calificable.
Evidencia de producto:
AA2-EV02. Elaboración de crema pastelera y su uso en postres. Calificable.
En el desarrollo de esta actividad usted debe estudiar el contenido de los documentos de la semana 2 que se encuentran en la guía de aprendizaje y material complementario.
Semana 2: del 02 al 07 de agosto, hasta las 11:00 pm.
Recuerden que cualquier inquietud deben dirigirse al foro de dudas e inquietudes y exponerla.
Pablo Zamora Heredia – Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder

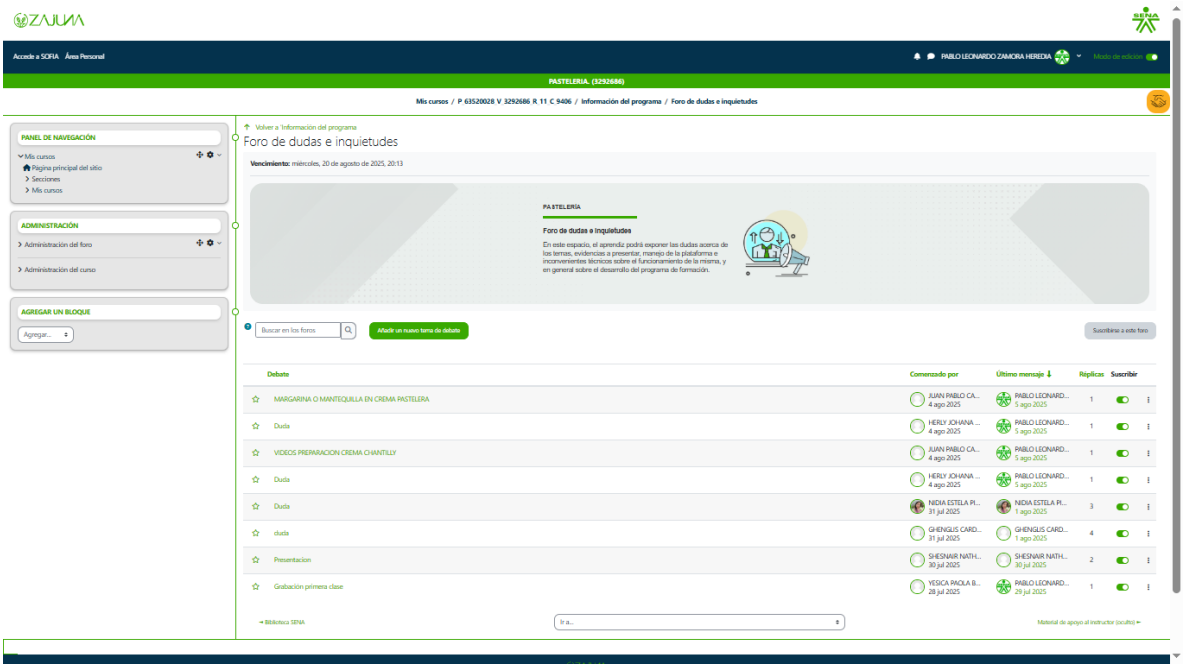

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
AGREGAR UN BLOQUE
Agregar...
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - domingo, 3 de agosto de 2025, 11:22
PASTELERÍA
Apreciados Aprendices:
Los invito a participar en nuestra sesión sincrónica, sobre el desarrollo de las actividades de la segunda semana del programa de formación, con el fin de orientarlos y resolver dudas generadas:
Fecha: martes 05 de agosto de 2025
Hora: 6:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_NjY5NjlxMGEtODczNi00YTZjLWJlNGQtNDdmMWRiMzYyNTcz%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%22dfc116da-2f6d-4d0a-bd52-cd58296b332b%22%7d
Resultado de aprendizaje: "Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo a los requerimientos de la producción".
Gracias por su atención.
Pablo Zamora Heredia – Instructor

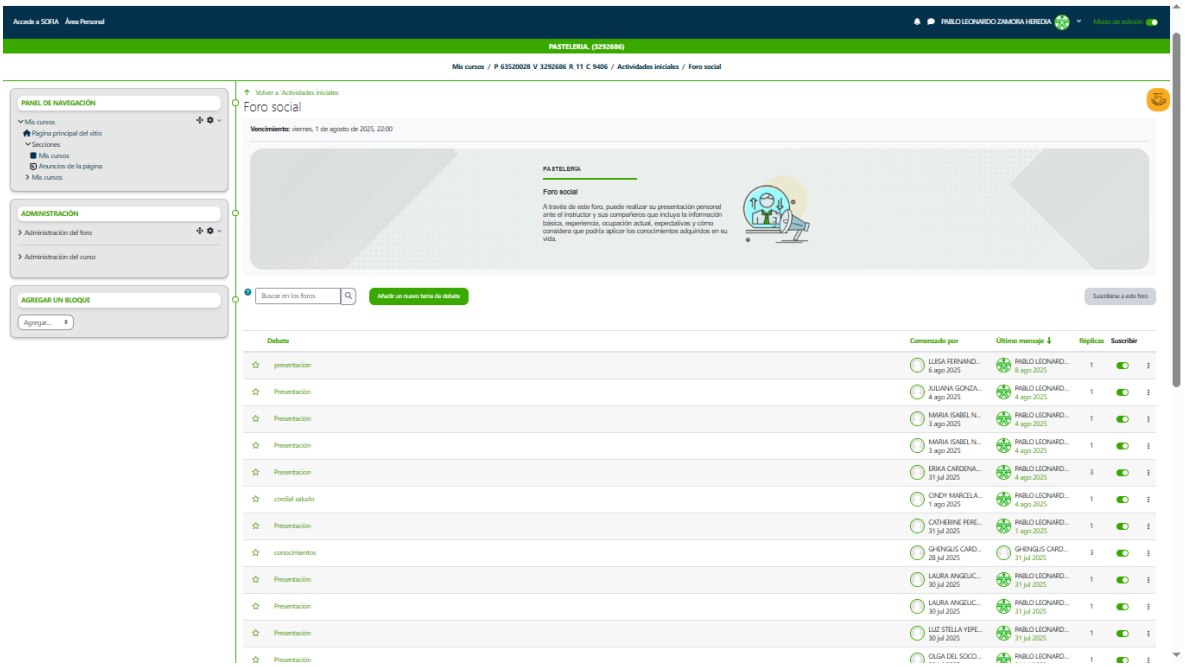

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
AGREGAR UN BLOQUE
Agregar...
Grabación segunda sesión sincrónica - Pastelería - 05/08/2025
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2
Cierre actividad de aprendizaje #2
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Grabación segunda sesión sincrónica - Pastelería - 05/08/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - miércoles, 6 de agosto de 2025, 11:52
PASTELERÍA - Grabación segunda sesión sincrónica
Apreciad@s aprendices,
Les comparto la grabación de nuestra segunda reunión sincrónica, realizada en el programa de formación "Pastelería", también se encuentra publicada, la pueden encontrar en la ruta: Sesiones en línea - Grabaciones sesiones en línea, clic en: "Segunda sesión sincrónica - Pastelería"
Enlace de la grabación:
https://drive.google.com/file/d/1b1yyL1f8YNRn5Bq9leh7yhzVBTF0a7mD/view?usp=sharing
Pablo Zamora Heredia – Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2
Cierre actividad de aprendizaje #2
Ir a...
Diseño curricular


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
AGREGAR UN BLOQUE
Agregar...
Anuncios
Cierre actividad de aprendizaje #2
Grabación segunda sesión sincrónica - Pastelería - 05/08/2025
Apertura actividades unidad #3
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Cierre actividad de aprendizaje #2
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 8 de agosto de 2025, 10:19
Apreciad@s aprendices, recuerden que el 07 de agosto del presente finalizó, el desarrollo de la actividad #2, a continuación las actividades que correspondían a la semana:
AA2-EV01. Preparación de crema chantilly y su aplicación en decoración. Calificable.
Evidencia de producto:
AA2-EV02. Elaboración de crema pastelera y su uso en postres. Calificable.
Pablo Zamora Heredia - Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Grabación segunda sesión sincrónica - Pastelería - 05/08/2025
Apertura actividades unidad #3
Ir a...
Diseño curricular

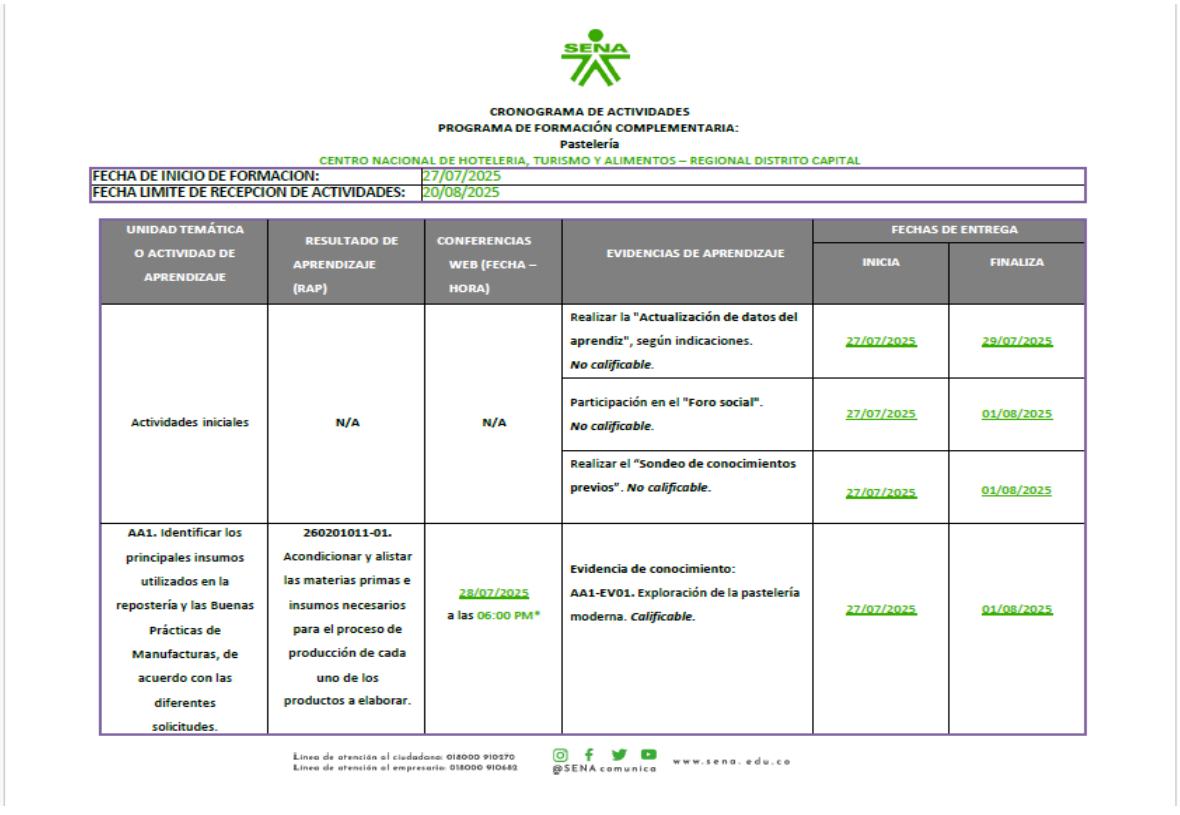

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
AGREGAR UN BLOQUE
Agregar...
Cierre actividad de aprendizaje #2
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Apertura actividades unidad #3
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 8 de agosto de 2025, 10:26
PASTELERÍA
Actividades unidad #3 – Ficha: 3292686
La actividad para desarrollar en la tercera semana es:
AA2-EV03. Preparación de mousse de fresa. Calificable
En el desarrollo de esta actividad usted debe estudiar el contenido del documento específicamente de la semana 3 que se encuentran en la guía de aprendizaje y material complementario.
Semana 2: del 08 al 13 de agosto, hasta las 11:00 pm.
Recuerden que cualquier inquietud deben dirigirse al foro de dudas e inquietudes y exponerla.
Pablo Zamora Heredia – Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Cierre actividad de aprendizaje #2
Ir a...
Diseño curricular

Foros:


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
PASTELERIA. (3292686)
Mis cursos / P 63520028 V 3292686 R 11 C 9406 / Información del programa / Foro de dudas e inquietudes
PANEL DE NAVEGACIÓN
ADMINISTRACIÓN
AGREGAR UN BLOQUE
Volver a 'Información del programa
Foro de dudas e inquietudes
Vencimiento: miércoles, 20 de agosto de 2025, 20:13
PASTELERÍA
Foro de dudas e inquietudes
En este espacio, el aprendiz podrá exponer las dudas acerca de los temas, evidencias a presentar, manejo de la plataforma e inconvenientes técnicos sobre el funcionamiento de la misma, y en general sobre el desarrollo del programa de formación.
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Suscribirse a este foro
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir
MARGARINA O MANTEQUILLA EN CREMA PASTELERA
Duda
VIDEOS PREPARACION CREMA CHANTILLY
Duda
Duda
duda
Presentacion
Grabación primera clase
Biblioteca SENA
Ir a...
Material de apoyo al instructor (oculto)



Cronograma:



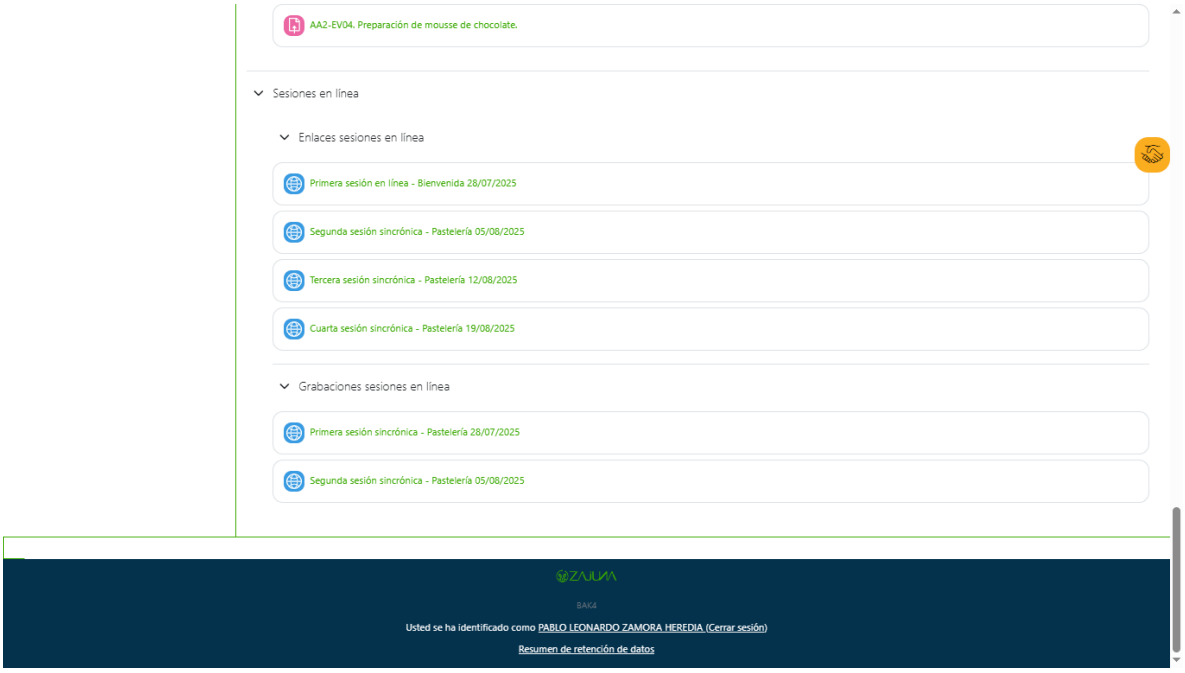
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:
Pastelería
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS – REGIONAL DISTRITO CAPITAL

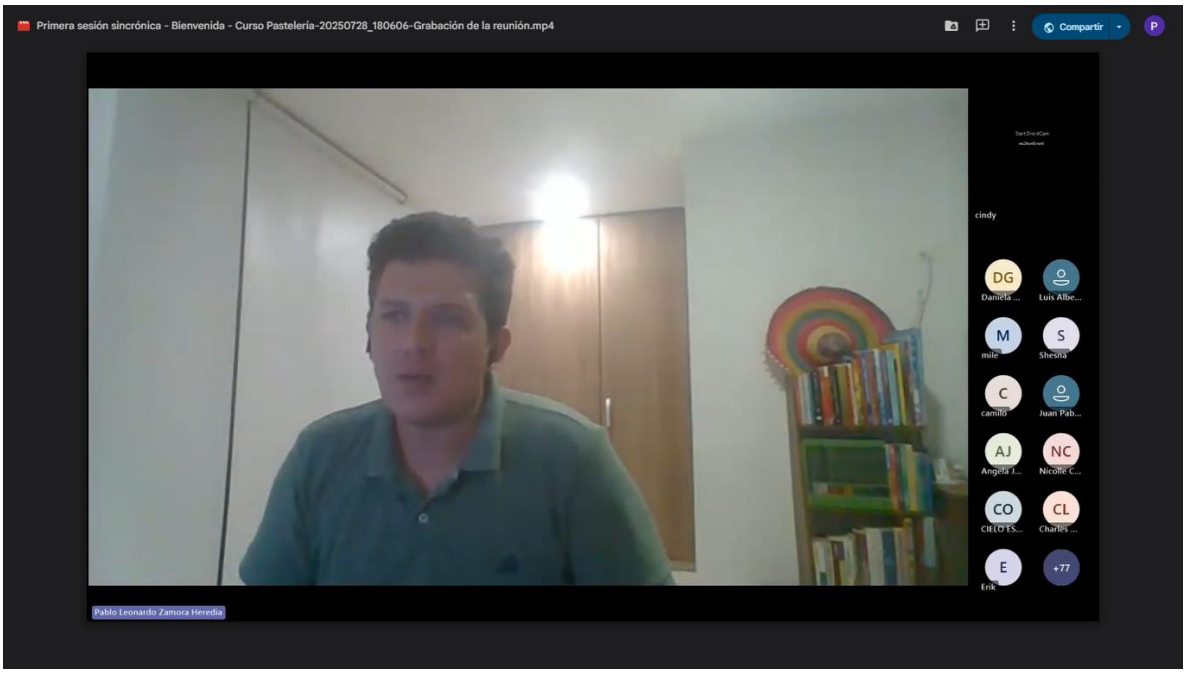
FECHA DE INICIO DE FORMACION:	27/07/2025
FECHA LIMITE DE RECEPCION DE ACTIVIDADES:	20/08/2025

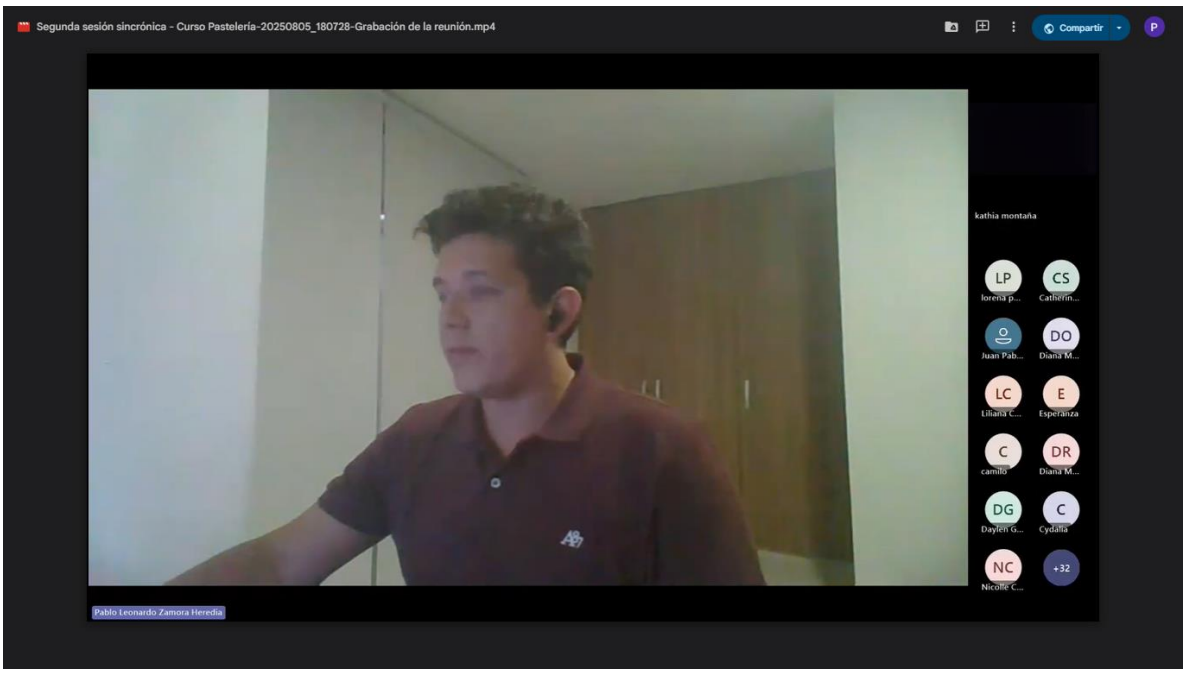
UNIDAD TEMÁTICA O ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	RESULTADO DE APRENDIZAJE (RAP)	CONFERENCIAS WEB (FECHA – HORA)	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHAS DE ENTREGA	
				INICIA	FINALIZA
Actividades iniciales	N/A	N/A	Realizar la "Actualización de datos del aprendiz", según indicaciones. ***No calificable***.	27/07/2025	29/07/2025
			Participación en el "Foro social". ***No calificable***.	27/07/2025	01/08/2025
			Realizar el "Sondeo de conocimientos previos". ***No calificable***.	27/07/2025	01/08/2025
AA1. Identificar los principales insumos utilizados en la repostería y las Buenas Prácticas de Manufacturas, de acuerdo con las diferentes solicitudes.	**260201011-01.** Acondicionar y alistar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar.	28/07/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de conocimiento: AA1-EV01.** Exploración de la pastelería moderna. ***Calificable***.	27/07/2025	01/08/2025

AA2. Realizar diferentes preparaciones de repostería, de acuerdo con los requerimientos de producción de cada uno de ellos.	**260201011-02. Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo a los requerimientos de la producción.**	05/08/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de producto: AA2-EV01. Preparación de crema *chantilly* y su aplicación en decoración. *Calificable.***	02/08/2025	07/08/2025
		05/08/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de producto: AA2-EV02. Elaboración de crema pastelera y su uso en postres. *Calificable.***	02/08/2025	07/08/2025
		12/08/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de producto: AA2-EV03. Preparación de *mousse* de fresa. *Calificable.***	08/08/2025	13/08/2025
		19/08/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de desempeño: AA2-EV04. Preparación de *mousse* de chocolate. *Calificable.***	14/08/2025	20/08/2025
FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE ACTIVIDADES – 20/08/2025					
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.					

Sesiones en línea y grabaciones:

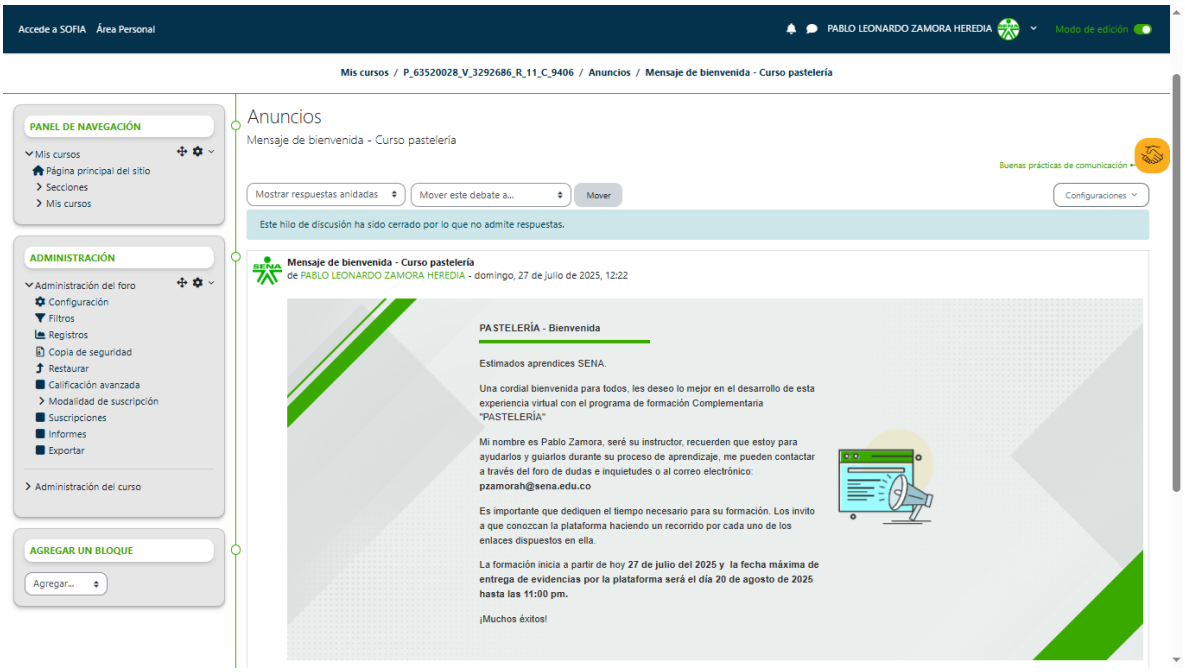


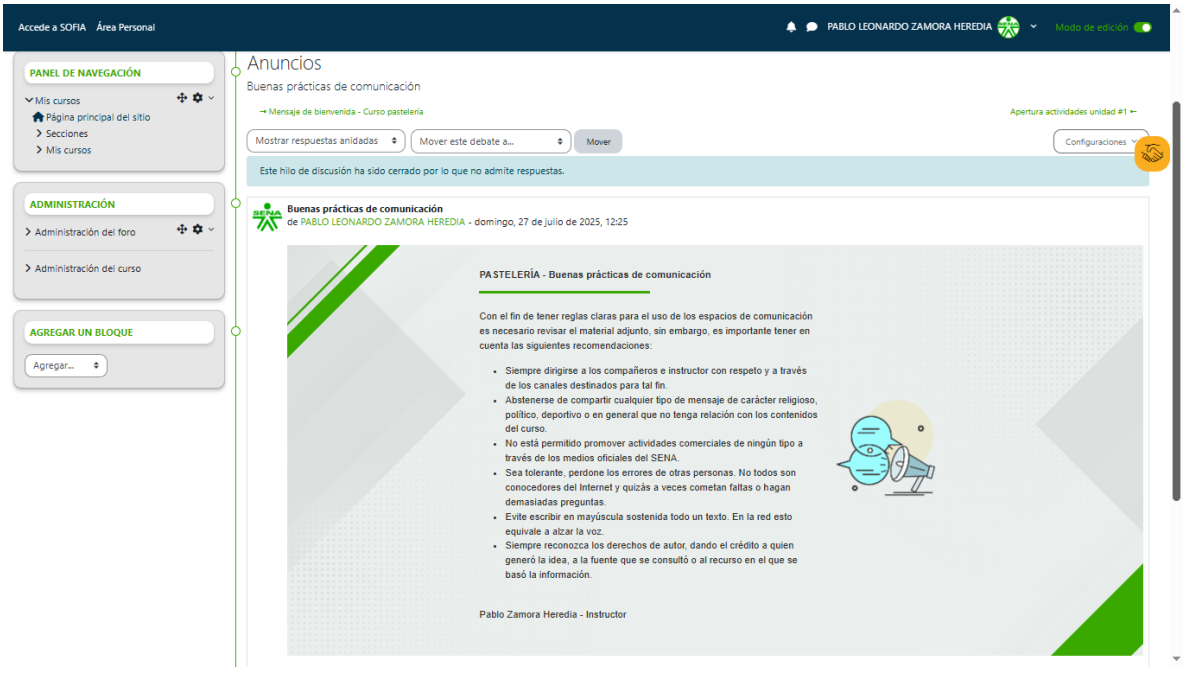

Primera sesión sincrónica - Bienvenida - Curso Pastelería-20250728_180606-Grabación de la reunión.mp4
Compartir
P
cindy
DG
Daniela ...
Luis Albe...
M
mile
S
Shesha
C
camilo
Juan Pab...
AJ
Angela J...
NC
Nicolle C...
CO
CIELO ES...
CL
Charles ...
E
Erik
+77
Pablo Leonardo Zamora Heredia

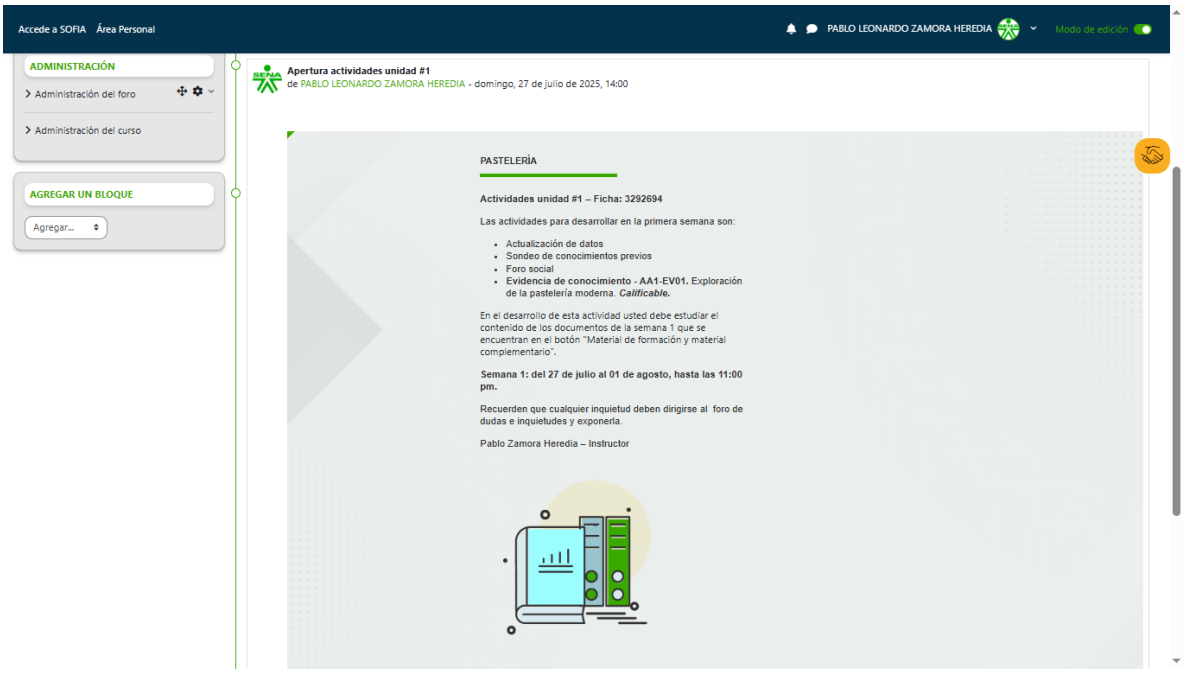

Segunda sesión sincrónica - Curso Pastelería-20250805_180728-Grabación de la reunión.mp4
Compartir
P
kathia montaña
LP
lorena p...
CS
Catherin...
Juan Pab...
DO
Diana M...
LC
Liliana C...
E
Esperanza
C
camilo
DR
Diana M...
DG
Dayfen G...
C
Cydalia
NC
Nicolle C...
+32
Pablo Leonardo Zamora Heredia

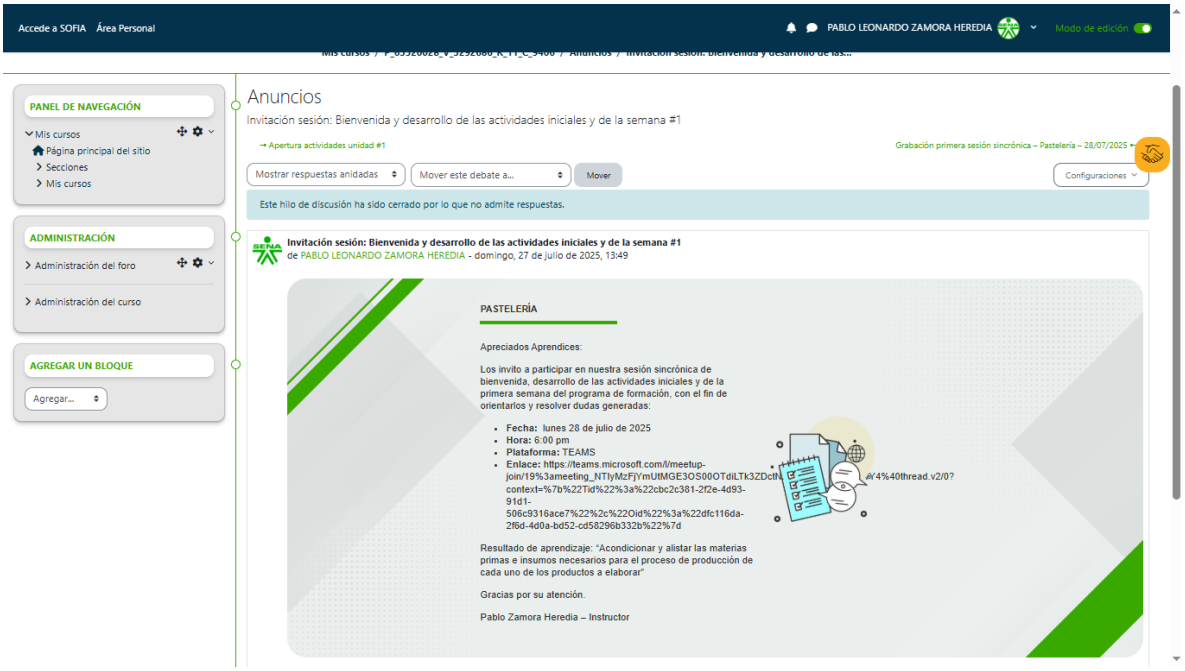
Curso virtual: PASTELERIA – Ficha: **3292694**

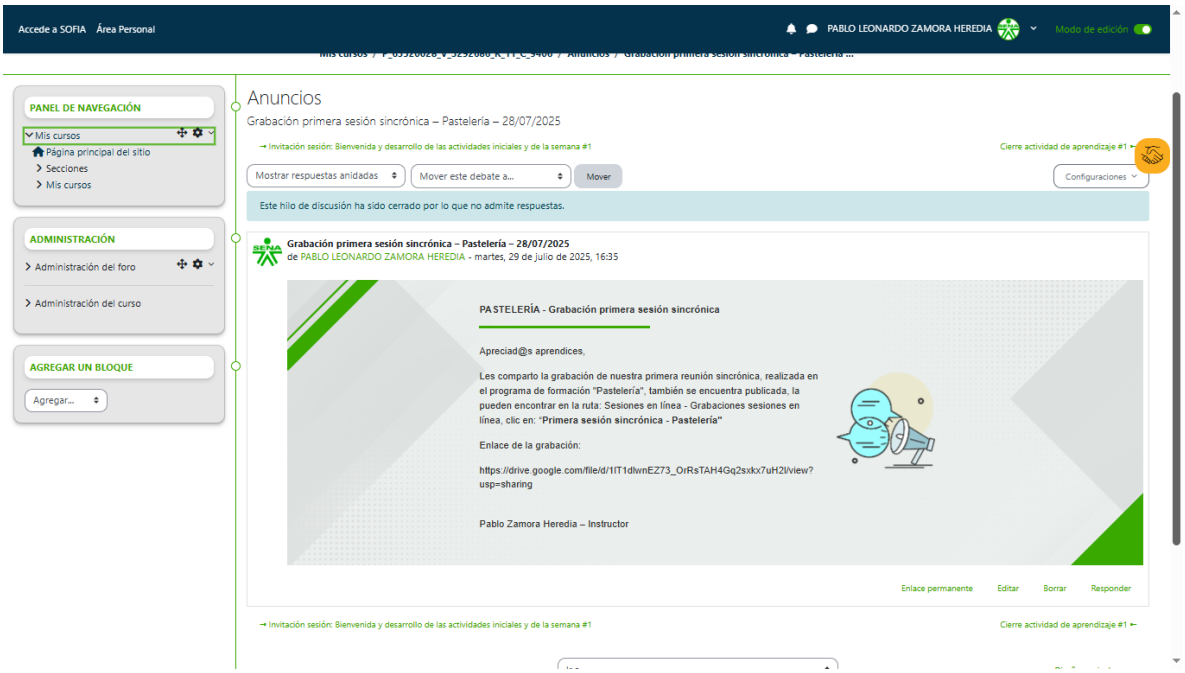
Anuncios:

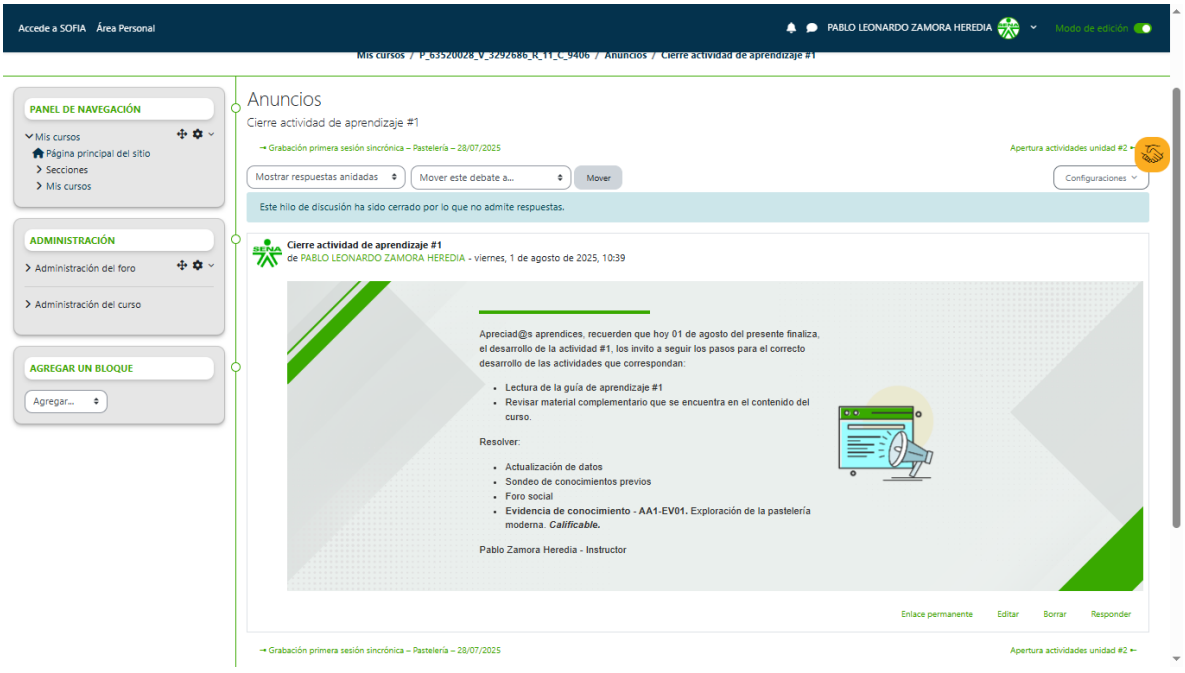





Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
AGREGAR UN BLOQUE
Agregar...
Apertura actividades unidad #1
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - domingo, 27 de julio de 2025, 14:00
PASTELERÍA
Actividades unidad #1 – Ficha: 3292694
Las actividades para desarrollar en la primera semana son:
Actualización de datos
Sondeo de conocimientos previos
Foro social
Evidencia de conocimiento - AA1-EV01. Exploración de la pastelería moderna. Calificable.
En el desarrollo de esta actividad usted debe estudiar el contenido de los documentos de la semana 1 que se encuentran en el botón "Material de formación y material complementario".
Semana 1: del 27 de julio al 01 de agosto, hasta las 11:00 pm.
Recuerden que cualquier inquietud deben dirigirse al foro de dudas e inquietudes y exponerla.
Pablo Zamora Heredia – Instructor


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
AGREGAR UN BLOQUE
Agregar...
Anuncios
Invitación sesión: Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
Apertura actividades unidad #1
Grabación primera sesión sincrónica – Pastelería – 28/07/2025
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Invitación sesión: Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - domingo, 27 de julio de 2025, 13:49
PASTELERÍA
Apreciados Aprendices:
Los invito a participar en nuestra sesión sincrónica de bienvenida, desarrollo de las actividades iniciales y de la primera semana del programa de formación, con el fin de orientarlos y resolver dudas generadas:
Fecha: lunes 28 de julio de 2025
Hora: 6:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_NTIyMzFjYmUtMGE3OS00OTdiLTk3ZDctN
#4%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%22dfc116da-2f6d-4d0a-bd52-cd58296b332b%22%7d
Resultado de aprendizaje: "Acondicionar y alistar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar"
Gracias por su atención.
Pablo Zamora Heredia – Instructor


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
AGREGAR UN BLOQUE
Agregar...
Anuncios
Grabación primera sesión sincrónica – Pastelería – 28/07/2025
Invitación sesión: Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
Cierre actividad de aprendizaje #1
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Grabación primera sesión sincrónica – Pastelería – 28/07/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - martes, 29 de julio de 2025, 16:35
PASTELERÍA - Grabación primera sesión sincrónica
Apreciad@s aprendices,
Les comparto la grabación de nuestra primera reunión sincrónica, realizada en el programa de formación "Pastelería", también se encuentra publicada, la pueden encontrar en la ruta: Sesiones en línea - Grabaciones sesiones en línea, clic en: "Primera sesión sincrónica - Pastelería"
Enlace de la grabación:
https://drive.google.com/file/d/1IT1dlwnEZ73_OrRsTAH4Gq2sxkx7uH2l/view?usp=sharing
Pablo Zamora Heredia – Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Invitación sesión: Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
Cierre actividad de aprendizaje #1


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Mis cursos / P_63520028_V_3292686_R_11_C_9406 / Anuncios / Cierre actividad de aprendizaje #1
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
AGREGAR UN BLOQUE
Agregar...
Anuncios
Cierre actividad de aprendizaje #1
Grabación primera sesión sincrónica – Pastelería – 28/07/2025
Apertura actividades unidad #2
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Cierre actividad de aprendizaje #1
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 1 de agosto de 2025, 10:39
Apreciad@s aprendices, recuerden que hoy 01 de agosto del presente finaliza, el desarrollo de la actividad #1, los invito a seguir los pasos para el correcto desarrollo de las actividades que correspondan:
Lectura de la guía de aprendizaje #1
Revisar material complementario que se encuentra en el contenido del curso.
Resolver:
Actualización de datos
Sondeo de conocimientos previos
Foro social
Evidencia de conocimiento - AA1-EV01. Exploración de la pastelería moderna. Calificable.
Pablo Zamora Heredia - Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Grabación primera sesión sincrónica – Pastelería – 28/07/2025
Apertura actividades unidad #2

Accede a SOFIA Área Personal

PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA Modo de edición

PANEL DE NAVEGACIÓN

Mis cursos
- Página principal del sitio
- Secciones
- Mis cursos

ADMINISTRACIÓN

- Administración del foro
- Administración del curso

AGREGAR UN BLOQUE

Agregar...

Apertura actividades unidad #2

→ Cierre actividad de aprendizaje #1

Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2 ←

Mostrar respuestas anidadas | Mover este debate a... | Mover | Configuraciones

Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.

Apertura actividades unidad #2
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - domingo, 3 de agosto de 2025, 11:16

PASTELERÍA

Actividades unidad #2 – Ficha: 3292694

Las actividades para desarrollar en la segunda semana son:

- ***AA2-EV01.*** *Preparación de crema chantilly y su aplicación en decoración.* ***Calificable.***
- *Evidencia de producto:*
- ***AA2-EV02.*** *Elaboración de crema pastelera y su uso en postres.* ***Calificable.***



En el desarrollo de esta actividad usted debe estudiar el contenido de los documentos de la semana 2 que se encuentran en la guía de aprendizaje y material complementario.

Semana 2: del 02 al 07 de agosto, hasta las 11:00 pm.

Recuerden que cualquier inquietud deben dirigirse al foro de dudas e inquietudes y exponerla.

Pablo Zamora Heredia – Instructor

Enlace permanente Editar Borrar Responder

→ Cierre actividad de aprendizaje #1

Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2 ←

Accede a SOFIA Área Personal

PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA Modo de edición

ADMINISTRACIÓN

- Administración del foro
- Administración del curso

AGREGAR UN BLOQUE

Agregar...

Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - domingo, 3 de agosto de 2025, 11:22

PASTELERÍA

Apreciados Aprendices:

Los invito a participar en nuestra sesión sincrónica, sobre el desarrollo de las actividades de la segunda semana del programa de formación, con el fin de orientarlos y resolver dudas generadas:

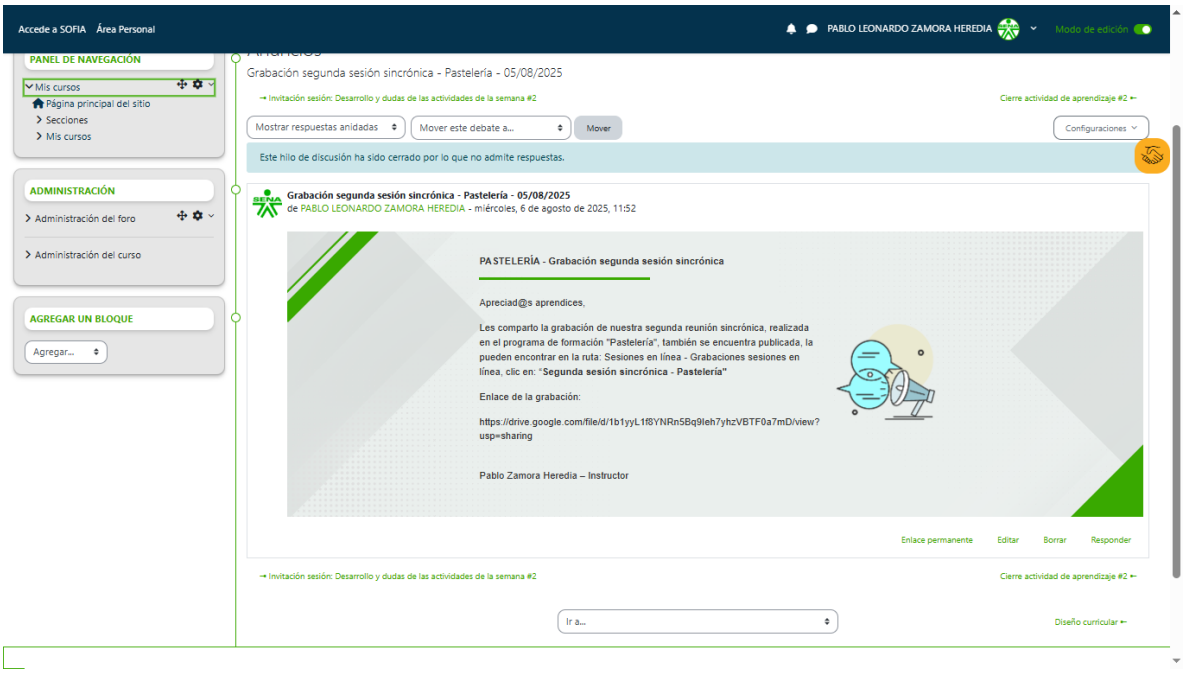
- **Fecha:** martes 05 de agosto de 2025
- **Hora:** 6:00 pm
- **Plataforma:** TEAMS
- **Enlace:** https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_NjY5NjlxMGEtODczNi00YTZjLWJlNGQtNDdmMWRiMzYyNTcz%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%22dfc116da-2f6d-4d0a-bd52-cd58296b332b%22%7d

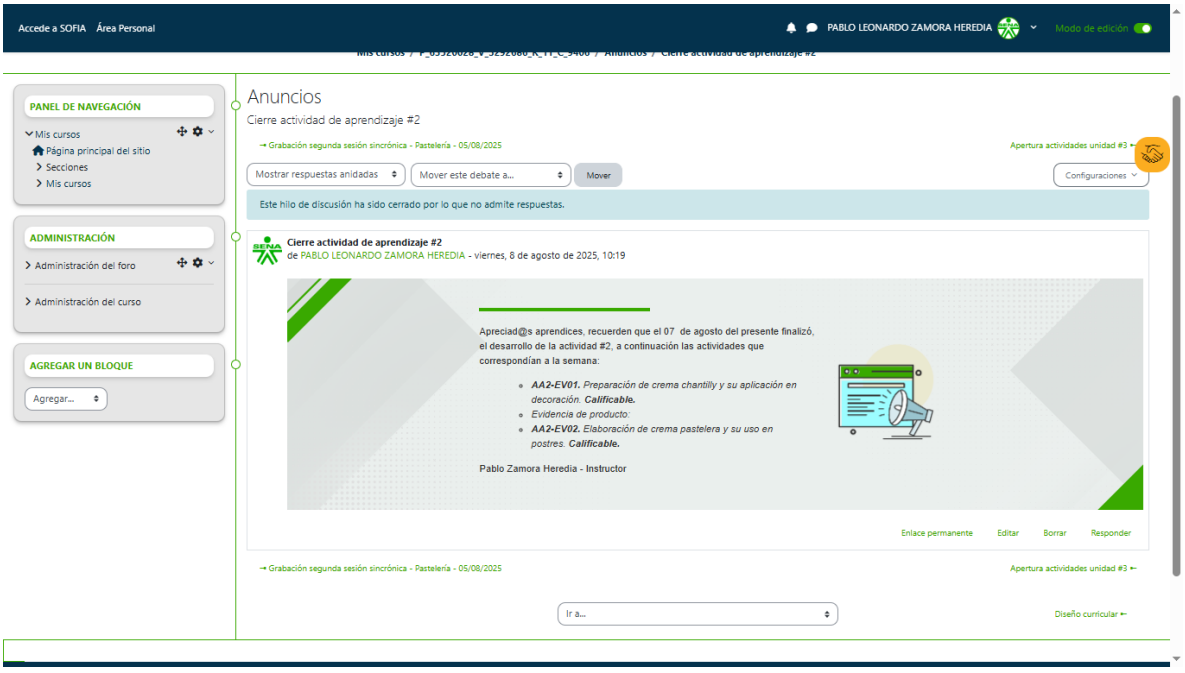
Resultado de aprendizaje: *"Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo a los requerimientos de la producción".*

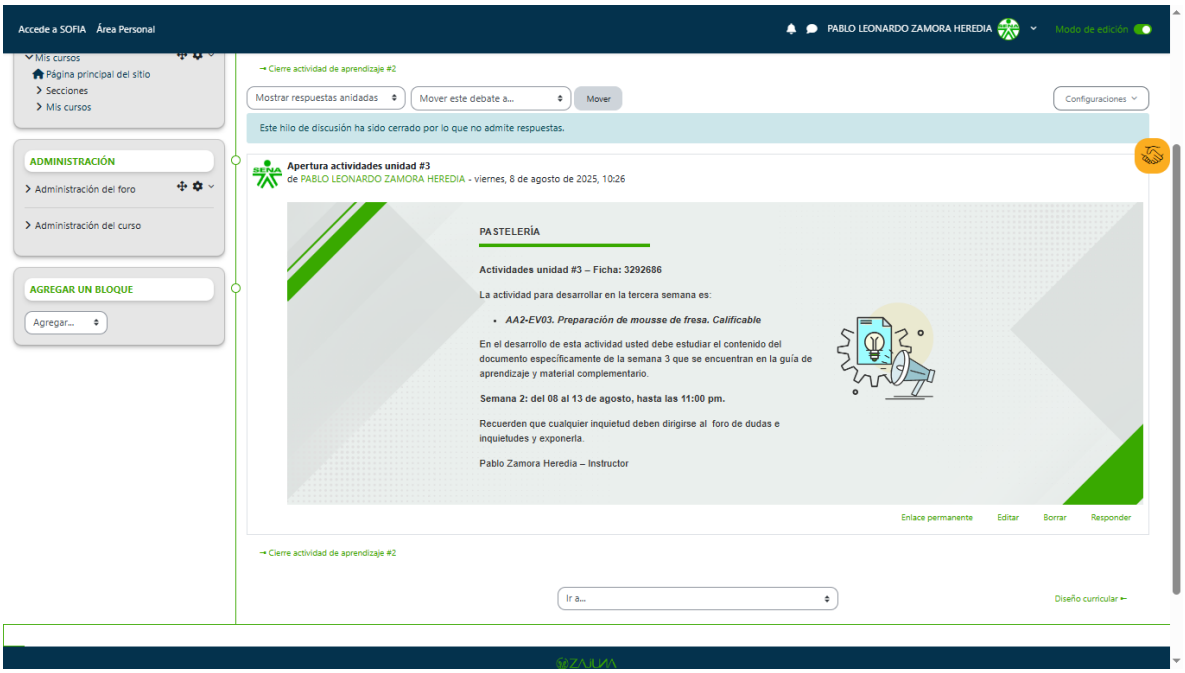
Gracias por su atención.

Pablo Zamora Heredia – Instructor

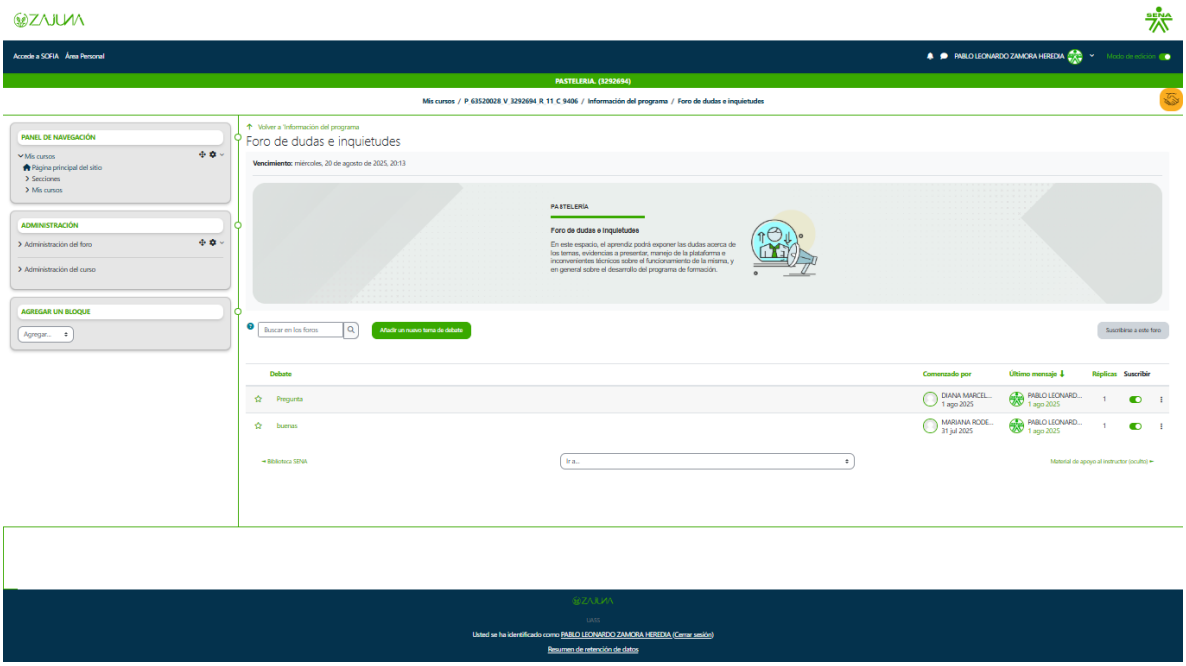


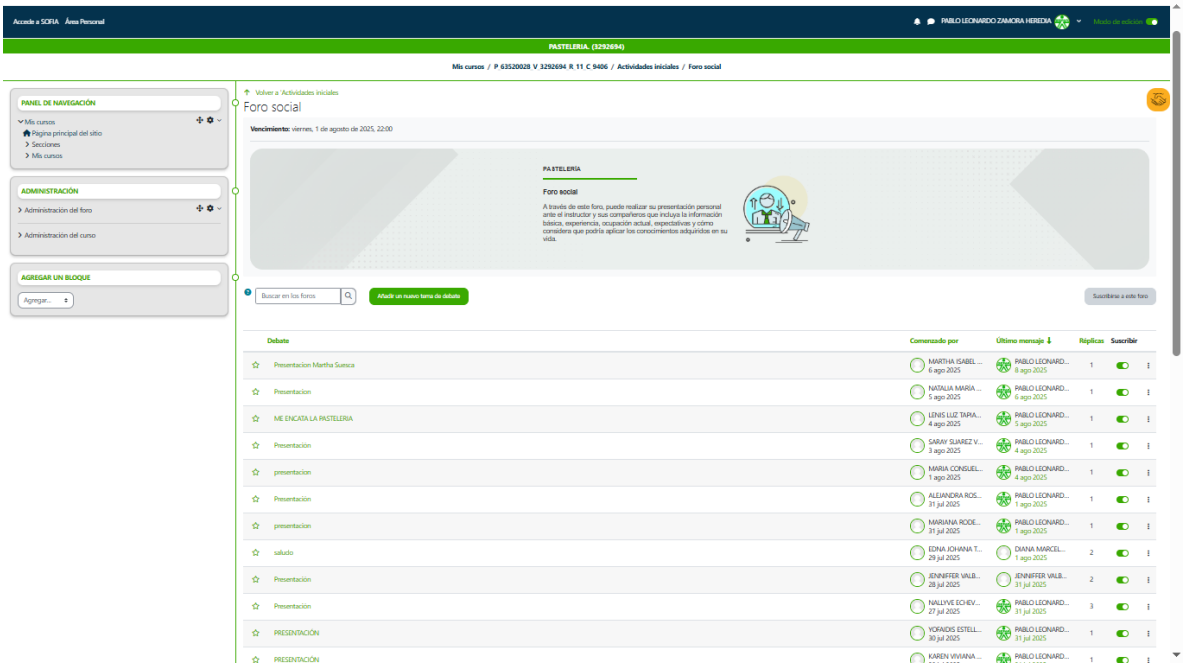

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
AGREGAR UN BLOQUE
Agregar...
Grabación segunda sesión sincrónica - Pastelería - 05/08/2025
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2
Cierre actividad de aprendizaje #2
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Grabación segunda sesión sincrónica - Pastelería - 05/08/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - miércoles, 6 de agosto de 2025, 11:52
PASTELERÍA - Grabación segunda sesión sincrónica
Apreciad@s aprendices,
Les comparto la grabación de nuestra segunda reunión sincrónica, realizada en el programa de formación "Pastelería", también se encuentra publicada, la pueden encontrar en la ruta: Sesiones en línea - Grabaciones sesiones en línea, clic en: "Segunda sesión sincrónica - Pastelería"
Enlace de la grabación:
https://drive.google.com/file/d/1b1yyL1f8YNRn5Bq9leh7yhzVBTF0a7mD/view?usp=sharing
Pablo Zamora Heredia – Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2
Cierre actividad de aprendizaje #2
Ir a...
Diseño curricular


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
AGREGAR UN BLOQUE
Agregar...
Anuncios
Cierre actividad de aprendizaje #2
Grabación segunda sesión sincrónica - Pastelería - 05/08/2025
Apertura actividades unidad #3
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Cierre actividad de aprendizaje #2
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 8 de agosto de 2025, 10:19
Apreciad@s aprendices, recuerden que el 07 de agosto del presente finalizó, el desarrollo de la actividad #2, a continuación las actividades que correspondían a la semana:
AA2-EV01. Preparación de crema chantilly y su aplicación en decoración. Calificable.
Evidencia de producto:
AA2-EV02. Elaboración de crema pastelera y su uso en postres. Calificable.
Pablo Zamora Heredia - Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Grabación segunda sesión sincrónica - Pastelería - 05/08/2025
Apertura actividades unidad #3
Ir a...
Diseño curricular


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
AGREGAR UN BLOQUE
Agregar...
Cierre actividad de aprendizaje #2
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Apertura actividades unidad #3
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 8 de agosto de 2025, 10:26
PASTELERÍA
Actividades unidad #3 – Ficha: 3292686
La actividad para desarrollar en la tercera semana es:
AA2-EV03. Preparación de mousse de fresa. Calificable
En el desarrollo de esta actividad usted debe estudiar el contenido del documento específicamente de la semana 3 que se encuentran en la guía de aprendizaje y material complementario.
Semana 2: del 08 al 13 de agosto, hasta las 11:00 pm.
Recuerden que cualquier inquietud deben dirigirse al foro de dudas e inquietudes y exponerla.
Pablo Zamora Heredia – Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Cierre actividad de aprendizaje #2
Ir a...
Diseño curricular

Foros:


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
PASTELERIA. (3292694)
Mis cursos / P 63520028 V 3292694 R 11 C 9406 / Información del programa / Foro de dudas e inquietudes
PANEL DE NAVEGACIÓN
ADMINISTRACIÓN
AGREGAR UN BLOQUE
Volver a 'Información del programa
Foro de dudas e inquietudes
Vencimiento: miércoles, 20 de agosto de 2025, 20:13
PASTELERIA
Foro de dudas e inquietudes
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Suscribirse a este foro
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir
Pregunta
DIANA MARCEL...
1 ago 2025
PABLO LEONARD...
1 ago 2025
buenas
MARIANA RODE...
31 jul 2025
PABLO LEONARD...
1 ago 2025
Biblioteca SENA
Ir a...
Material de apoyo al instructor (oculto)
Usted se ha identificado como PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA (Cerrar sesión)
Resumen de retención de datos



Cronograma:

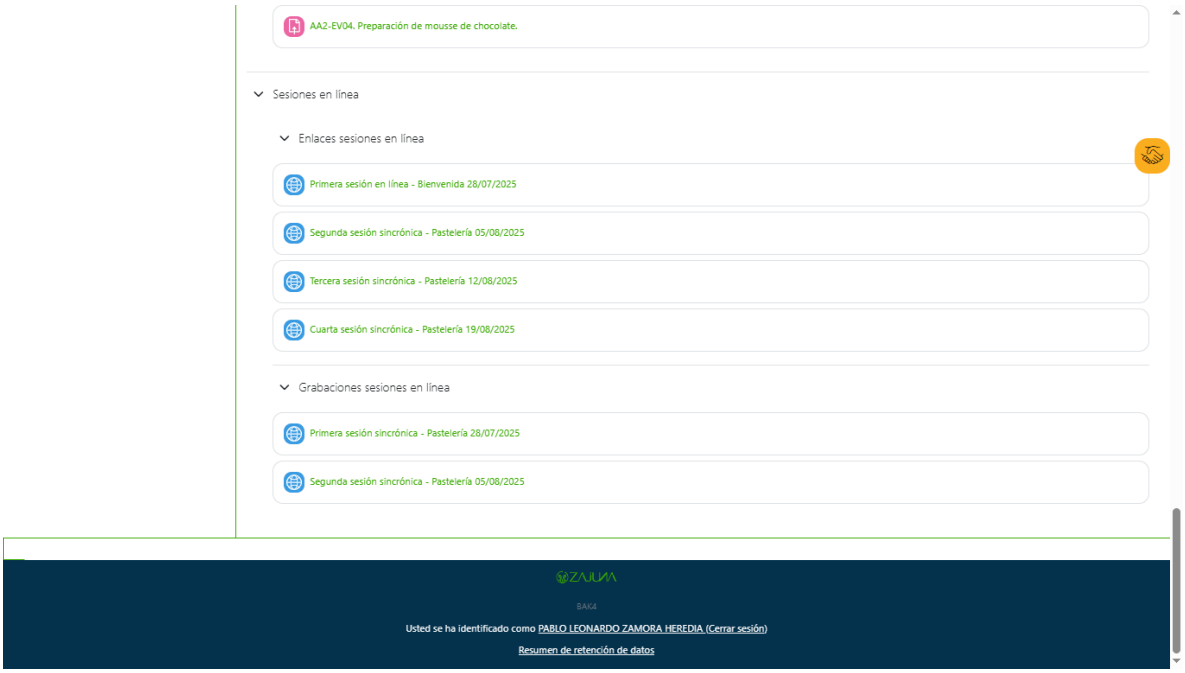
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:
Pastelería
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS – REGIONAL DISTRITO CAPITAL

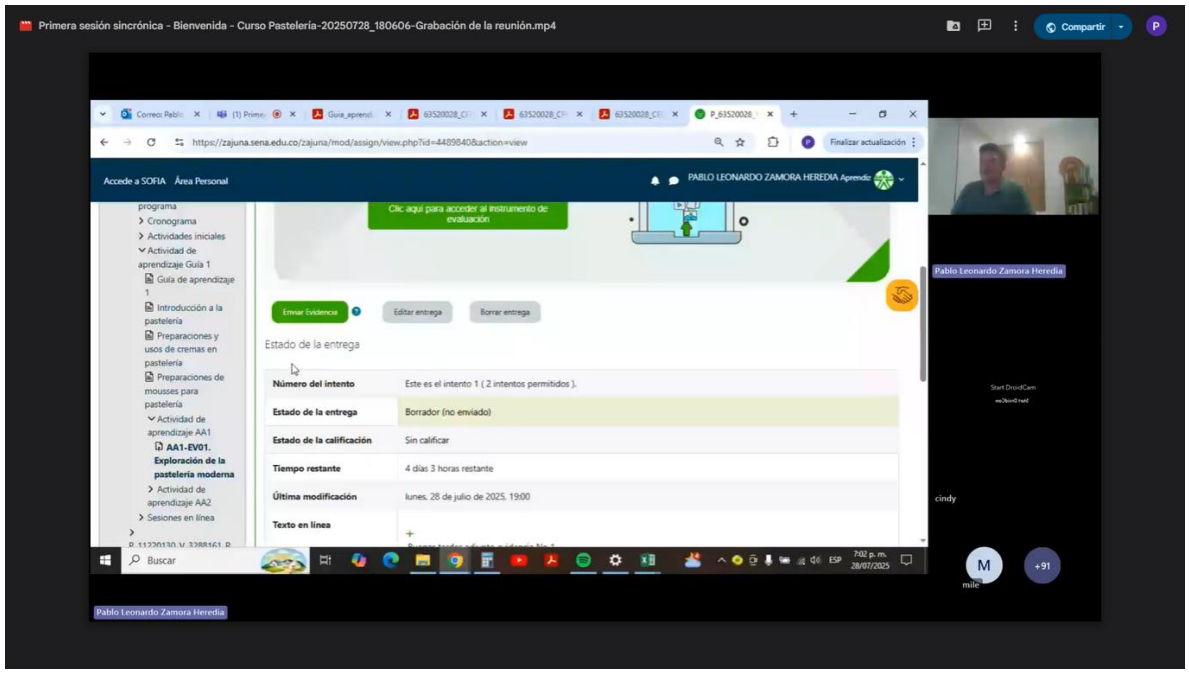
FECHA DE INICIO DE FORMACION:	27/07/2025
FECHA LIMITE DE RECEPCION DE ACTIVIDADES:	20/08/2025

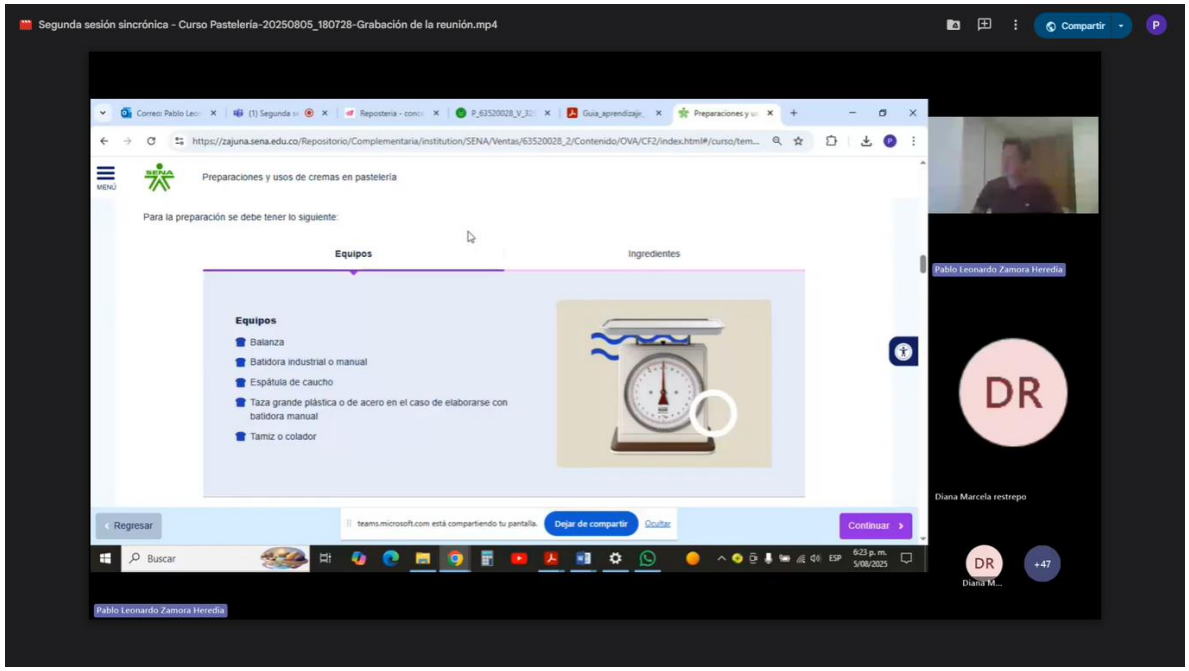
UNIDAD TEMÁTICA O ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	RESULTADO DE APRENDIZAJE (RAP)	CONFERENCIAS WEB (FECHA – HORA)	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHAS DE ENTREGA	
				INICIA	FINALIZA
Actividades iniciales	N/A	N/A	**Realizar la "Actualización de datos del aprendiz", según indicaciones.** ***No calificable.***	27/07/2025	29/07/2025
			Participación en el "Foro social". ***No calificable.***	27/07/2025	01/08/2025
			Realizar el "Sondeo de conocimientos previos". ***No calificable.***	27/07/2025	01/08/2025
AA1. Identificar los principales insumos utilizados en la repostería y las Buenas Prácticas de Manufacturas, de acuerdo con las diferentes solicitudes.	**260201011-01. Acondicionar y alistar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar.**	28/07/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de conocimiento: AA1-EV01. Exploración de la pastelería moderna.** ***Calificable.***	27/07/2025	01/08/2025

AA2. Realizar diferentes preparaciones de repostería, de acuerdo con los requerimientos de producción de cada uno de ellos.	**260201011-02.** Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo a los requerimientos de la producción.	05/08/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de producto:** **AA2-EV01.** Preparación de crema *chantilly* y su aplicación en decoración. ***Calificable.***	02/08/2025	07/08/2025
		05/08/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de producto:** **AA2-EV02.** Elaboración de crema pastelera y su uso en postres. ***Calificable.***	02/08/2025	07/08/2025
		12/08/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de producto:** **AA2-EV03.** Preparación de *mousse* de fresa. ***Calificable.***	08/08/2025	13/08/2025
		19/08/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de desempeño:** **AA2-EV04.** Preparación de *mousse* de chocolate. ***Calificable.***	14/08/2025	20/08/2025
FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE ACTIVIDADES – 20/08/2025					
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.					

Sesiones en línea y grabaciones:

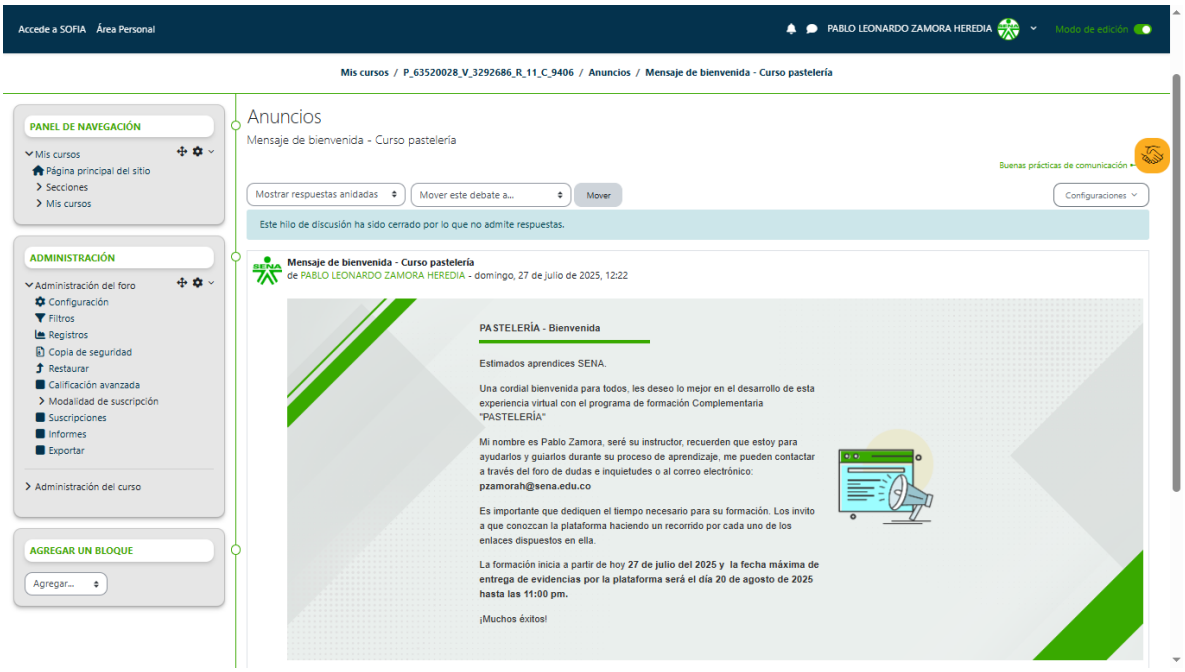


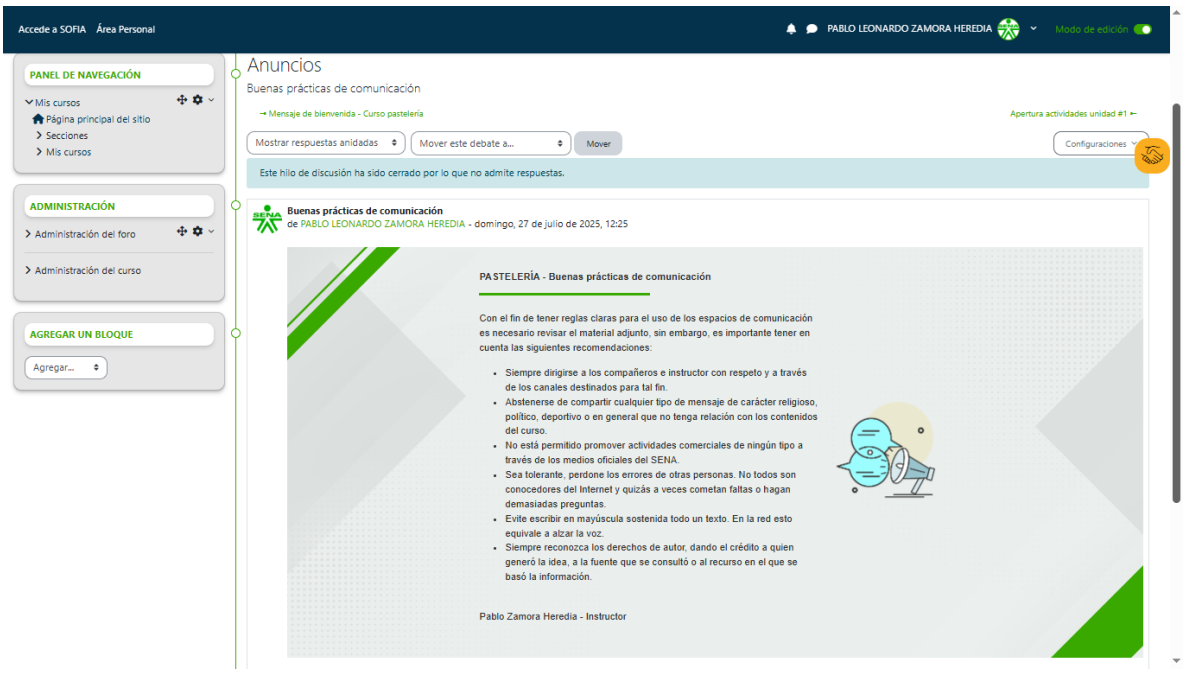

Primera sesión sincrónica - Bienvenida - Curso Pastelería-20250728_180606-Grabación de la reunión.mp4
Compartir
https://zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/assign/view.php?id=4489840&action=view
Accede a SOFIA Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA Aprendiz
Clic aquí para acceder al instrumento de evaluación
Enviar Evidencia
Editar entrega
Borrar entrega
Estado de la entrega
Número del intento
Este es el intento 1 (2 intentos permitidos).
Estado de la entrega
Borrador (no enviado)
Estado de la calificación
Sin calificar
Tiempo restante
4 días 3 horas restante
Última modificación
lunes, 28 de julio de 2025, 19:00
Texto en línea
Pablo Leonardo Zamora Heredia
cindy
mile
+91

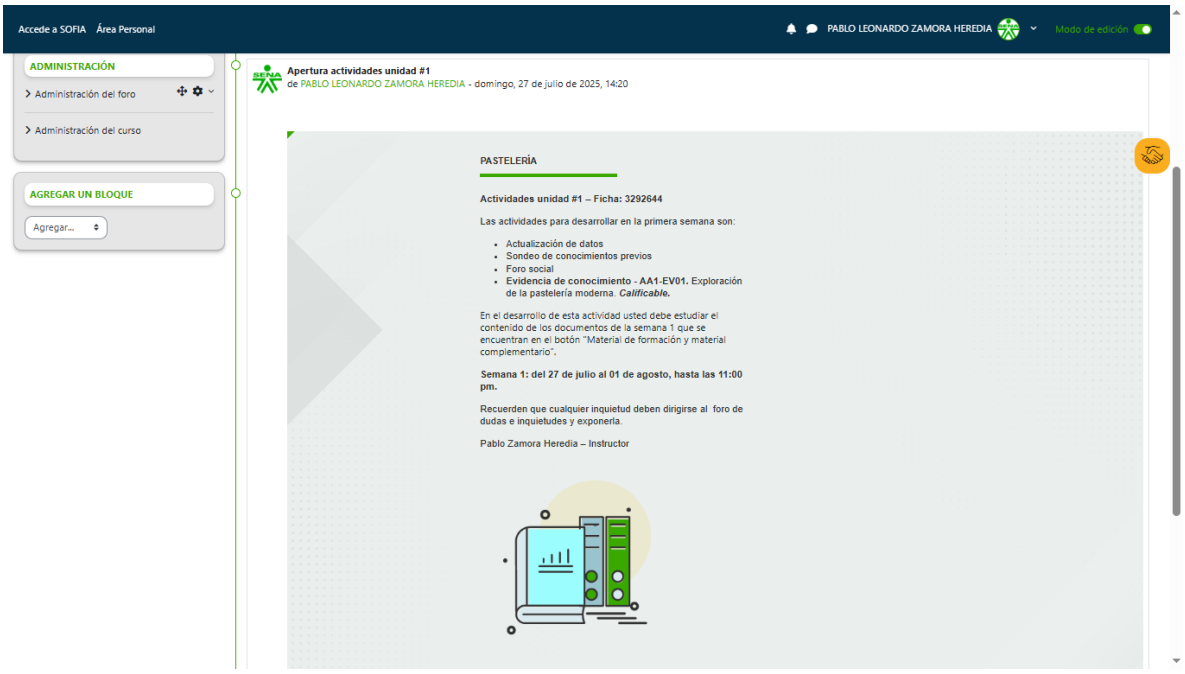

Segunda sesión sincrónica - Curso Pastelería-20250805_180728-Grabación de la reunión.mp4
Compartir
https://zajuna.sena.edu.co/Repositorio/Complementaria/institution/SENA/Ventas/63520028_2/Contenido/OVA/CF2/index.html#/curso/tem...
Preparaciones y usos de cremas en pastelería
Para la preparación se debe tener lo siguiente:
Equipos
Ingredientes
Equipos
Balanza
Batidora industrial o manual
Espátula de caucho
Taza grande plástica o de acero en el caso de elaborarse con batidora manual
Tamiz o colador
Regresar
teams.microsoft.com está compartiendo tu pantalla.
Dejar de compartir
Ocultar
Continuar
Pablo Leonardo Zamora Heredia
DR
Diana Marcela restrepo
+47

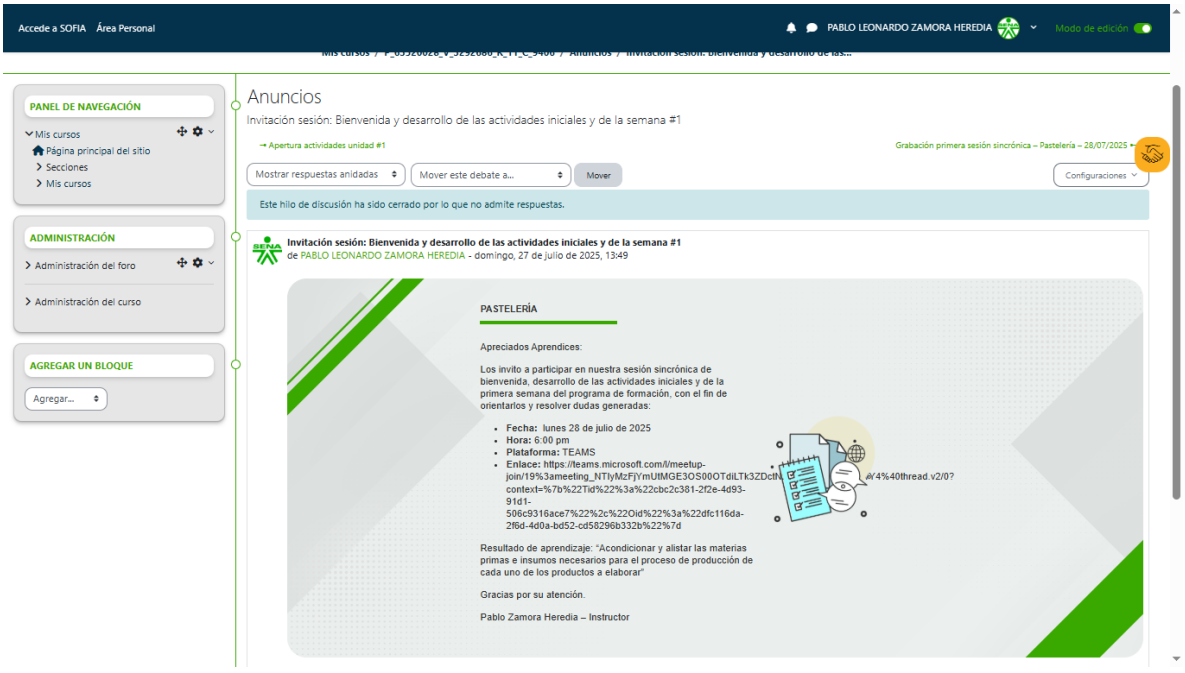
Curso virtual: PASTELERIA – Ficha: **3292944**

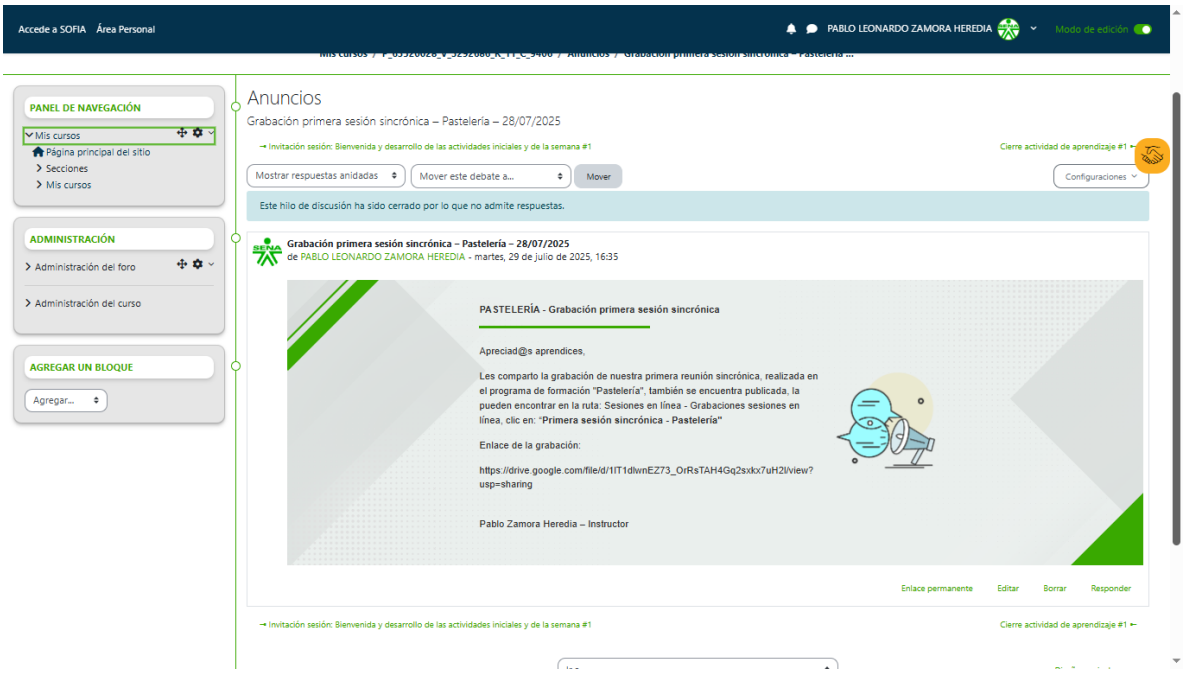
Anuncios:

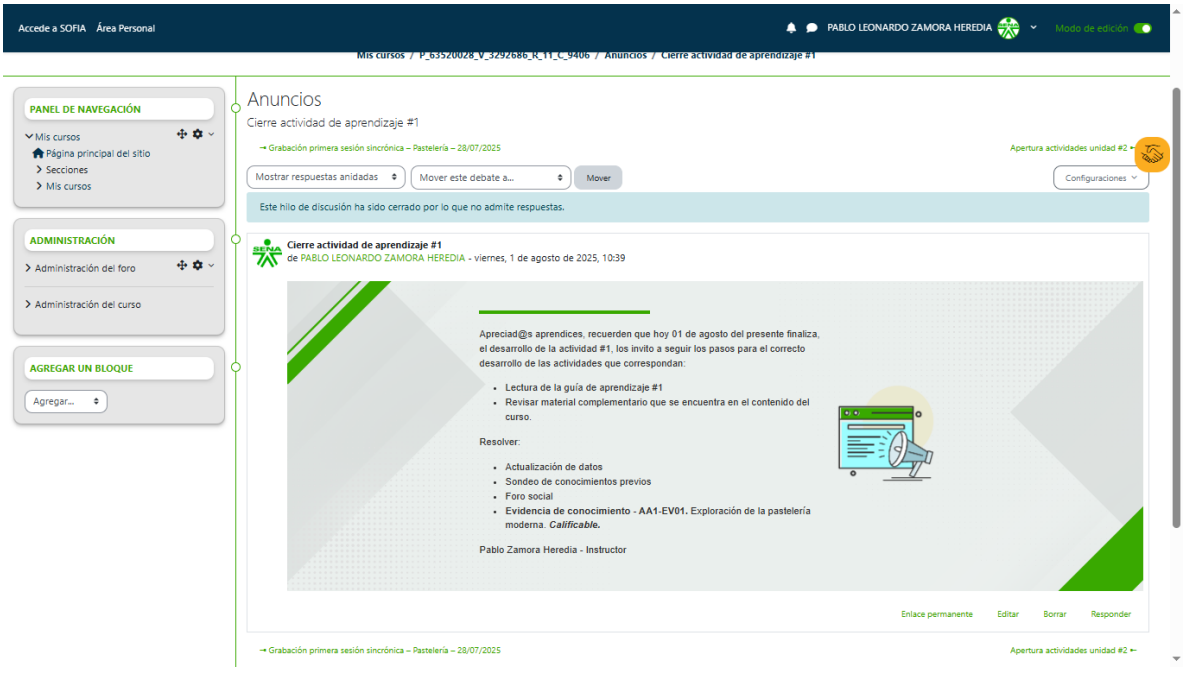


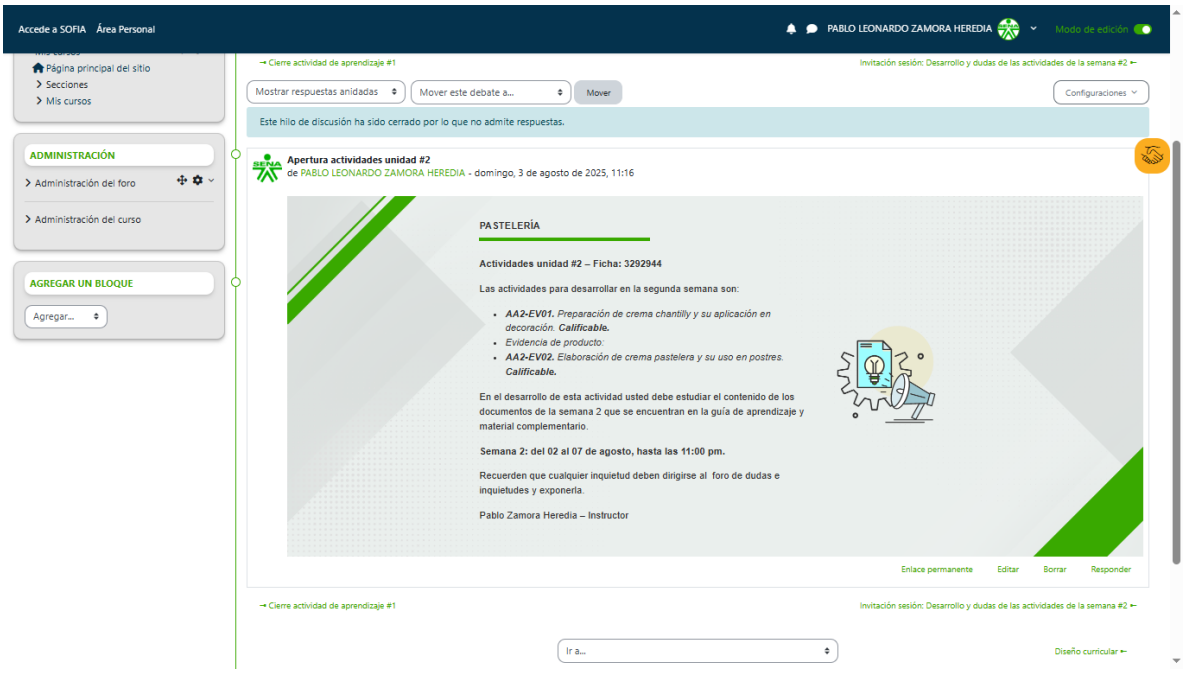


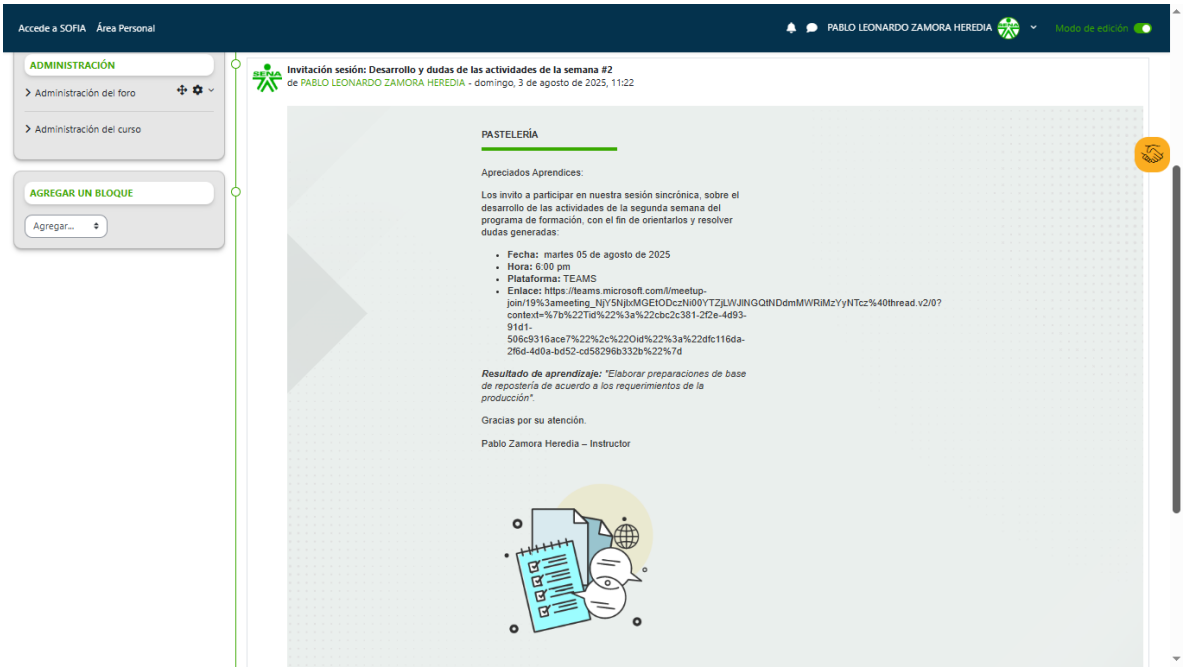

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
AGREGAR UN BLOQUE
Agregar...
Apertura actividades unidad #1
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - domingo, 27 de julio de 2025, 14:20
PASTELERÍA
Actividades unidad #1 – Ficha: 3292644
Las actividades para desarrollar en la primera semana son:
Actualización de datos
Sondeo de conocimientos previos
Foro social
Evidencia de conocimiento - AA1-EV01. Exploración de la pastelería moderna. Calificable.
En el desarrollo de esta actividad usted debe estudiar el contenido de los documentos de la semana 1 que se encuentran en el botón "Material de formación y material complementario".
Semana 1: del 27 de julio al 01 de agosto, hasta las 11:00 pm.
Recuerden que cualquier inquietud deben dirigirse al foro de dudas e inquietudes y exponerla.
Pablo Zamora Heredia – Instructor

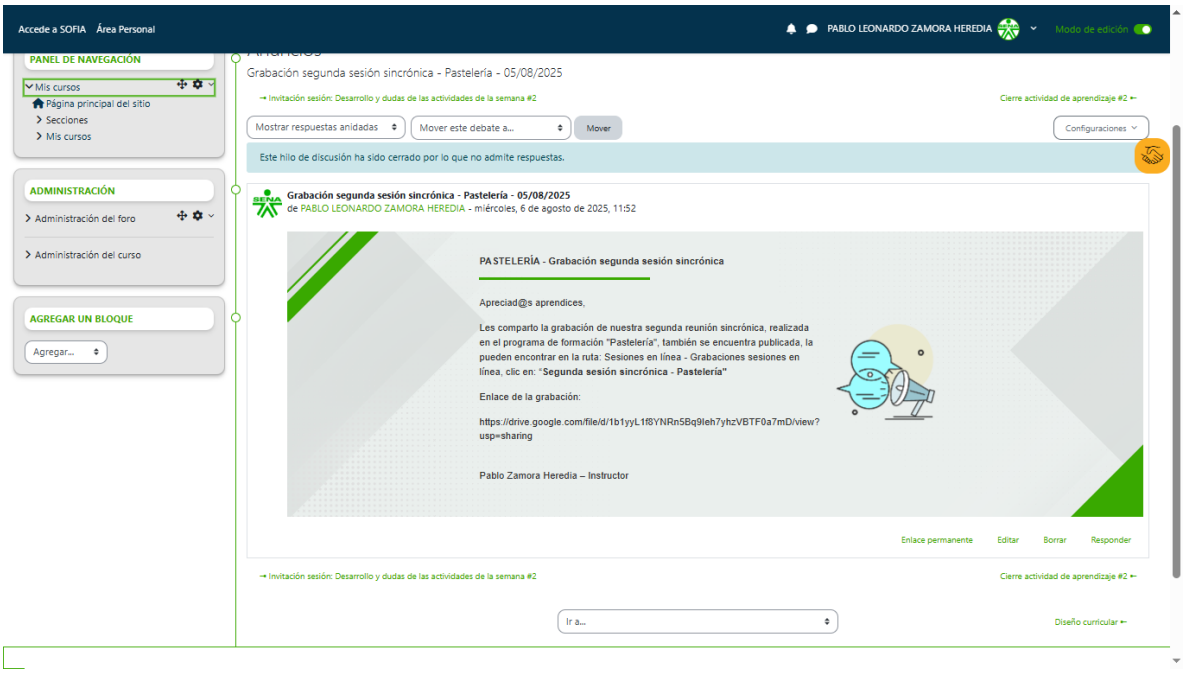

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
AGREGAR UN BLOQUE
Agregar...
Anuncios
Invitación sesión: Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
Apertura actividades unidad #1
Grabación primera sesión sincrónica – Pastelería – 28/07/2025
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Invitación sesión: Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - domingo, 27 de julio de 2025, 13:49
PASTELERÍA
Apreciados Aprendices:
Los invito a participar en nuestra sesión sincrónica de bienvenida, desarrollo de las actividades iniciales y de la primera semana del programa de formación, con el fin de orientarlos y resolver dudas generadas:
Fecha: lunes 28 de julio de 2025
Hora: 6:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_NTIyMzFjYmUtMGE3OS00OTdiLTk3ZDctN
#4%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%22dfc116da-2f6d-4d0a-bd52-cd58296b332b%22%7d
Resultado de aprendizaje: "Acondicionar y alistar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar"
Gracias por su atención.
Pablo Zamora Heredia – Instructor

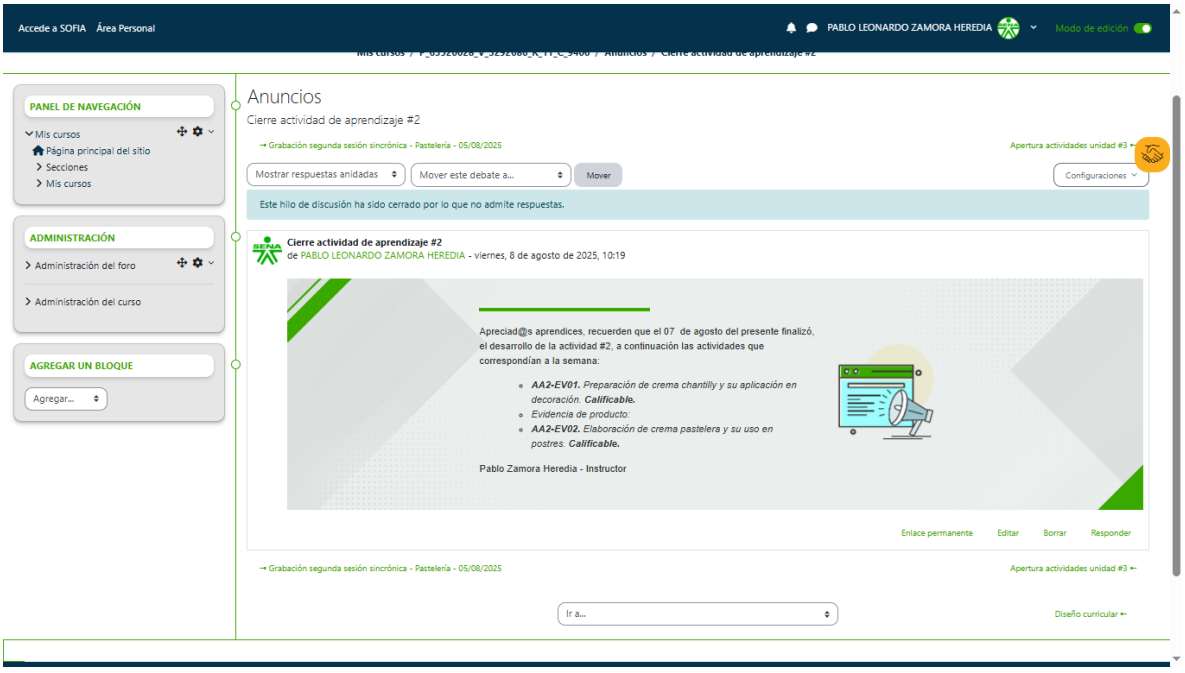

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
AGREGAR UN BLOQUE
Agregar...
Anuncios
Grabación primera sesión sincrónica – Pastelería – 28/07/2025
Invitación sesión: Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
Cierre actividad de aprendizaje #1
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Grabación primera sesión sincrónica – Pastelería – 28/07/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - martes, 29 de julio de 2025, 16:35
PASTELERÍA - Grabación primera sesión sincrónica
Apreciad@s aprendices,
Les comparto la grabación de nuestra primera reunión sincrónica, realizada en el programa de formación "Pastelería", también se encuentra publicada, la pueden encontrar en la ruta: Sesiones en línea - Grabaciones sesiones en línea, clic en: "Primera sesión sincrónica - Pastelería"
Enlace de la grabación:
https://drive.google.com/file/d/1IT1dlwnEZ73_OrRsTAH4Gq2sxkx7uH2l/view?usp=sharing
Pablo Zamora Heredia – Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Invitación sesión: Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
Cierre actividad de aprendizaje #1

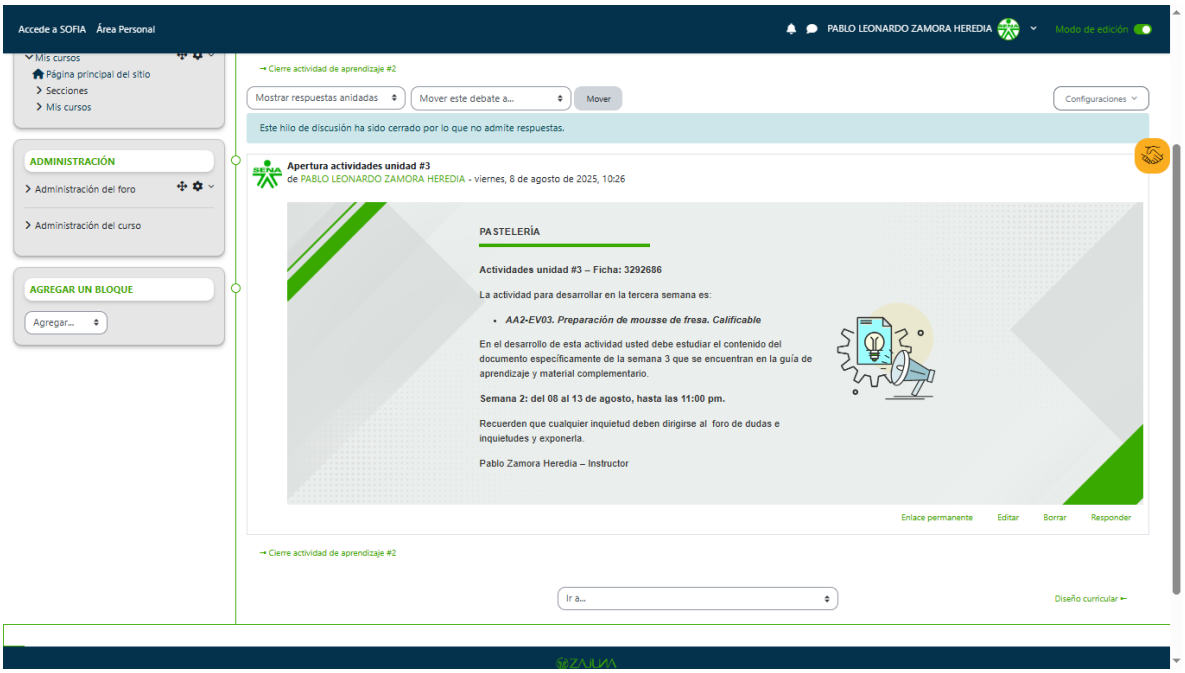

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Mis cursos / P_63520028_V_3292686_R_11_C_9406 / Anuncios / Cierre actividad de aprendizaje #1
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
AGREGAR UN BLOQUE
Agregar...
Anuncios
Cierre actividad de aprendizaje #1
Grabación primera sesión sincrónica – Pastelería – 28/07/2025
Apertura actividades unidad #2
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Cierre actividad de aprendizaje #1
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 1 de agosto de 2025, 10:39
Apreciad@s aprendices, recuerden que hoy 01 de agosto del presente finaliza, el desarrollo de la actividad #1, los invito a seguir los pasos para el correcto desarrollo de las actividades que correspondan:
Lectura de la guía de aprendizaje #1
Revisar material complementario que se encuentra en el contenido del curso.
Resolver:
Actualización de datos
Sondeo de conocimientos previos
Foro social
Evidencia de conocimiento - AA1-EV01. Exploración de la pastelería moderna. Calificable.
Pablo Zamora Heredia - Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Grabación primera sesión sincrónica – Pastelería – 28/07/2025
Apertura actividades unidad #2


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
AGREGAR UN BLOQUE
Agregar...
→ Cierre actividad de aprendizaje #1
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2 ←
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Apertura actividades unidad #2
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - domingo, 3 de agosto de 2025, 11:16
PASTELERÍA
Actividades unidad #2 – Ficha: 3292944
Las actividades para desarrollar en la segunda semana son:
AA2-EV01. Preparación de crema chantilly y su aplicación en decoración. Calificable.
Evidencia de producto:
AA2-EV02. Elaboración de crema pastelera y su uso en postres. Calificable.
En el desarrollo de esta actividad usted debe estudiar el contenido de los documentos de la semana 2 que se encuentran en la guía de aprendizaje y material complementario.
Semana 2: del 02 al 07 de agosto, hasta las 11:00 pm.
Recuerden que cualquier inquietud deben dirigirse al foro de dudas e inquietudes y exponerla.
Pablo Zamora Heredia – Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
→ Cierre actividad de aprendizaje #1
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2 ←
Ir a...
Diseño curricular ←

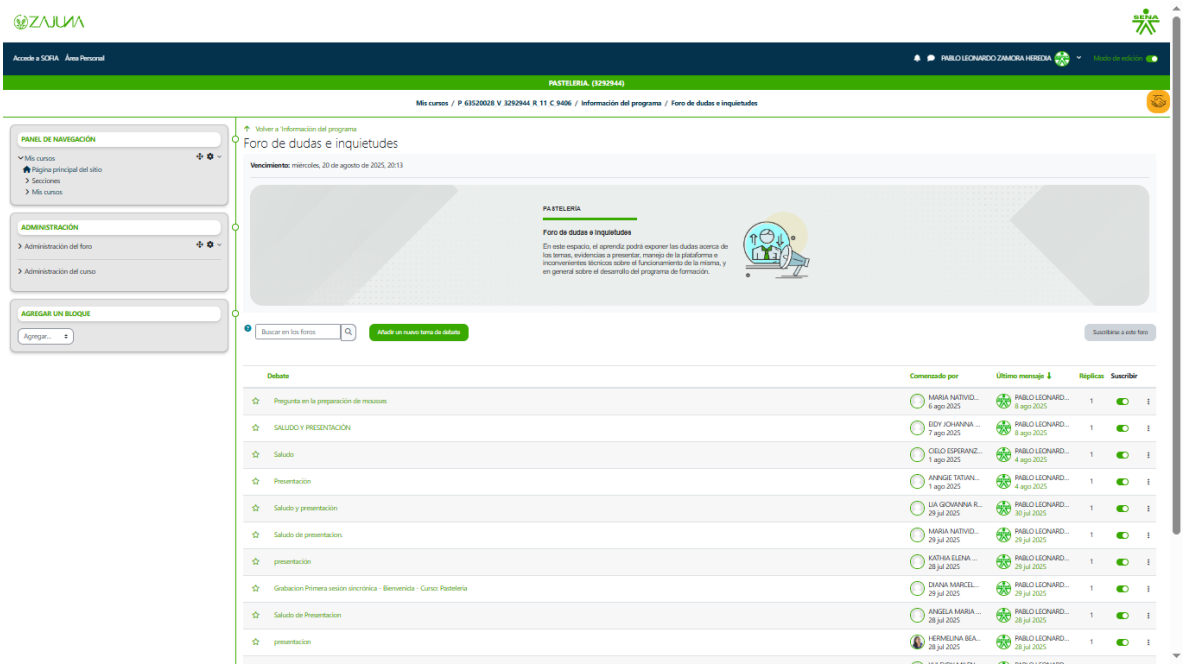

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
AGREGAR UN BLOQUE
Agregar...
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - domingo, 3 de agosto de 2025, 11:22
PASTELERÍA
Apreciados Aprendices:
Los invito a participar en nuestra sesión sincrónica, sobre el desarrollo de las actividades de la segunda semana del programa de formación, con el fin de orientarlos y resolver dudas generadas:
Fecha: martes 05 de agosto de 2025
Hora: 6:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_NjY5NjlxMGEtODczNi00YTZjLWJlNGQtNDdmMWRiMzYyNTcz%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%22dfc116da-2f6d-4d0a-bd52-cd58296b332b%22%7d
Resultado de aprendizaje: "Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo a los requerimientos de la producción".
Gracias por su atención.
Pablo Zamora Heredia – Instructor

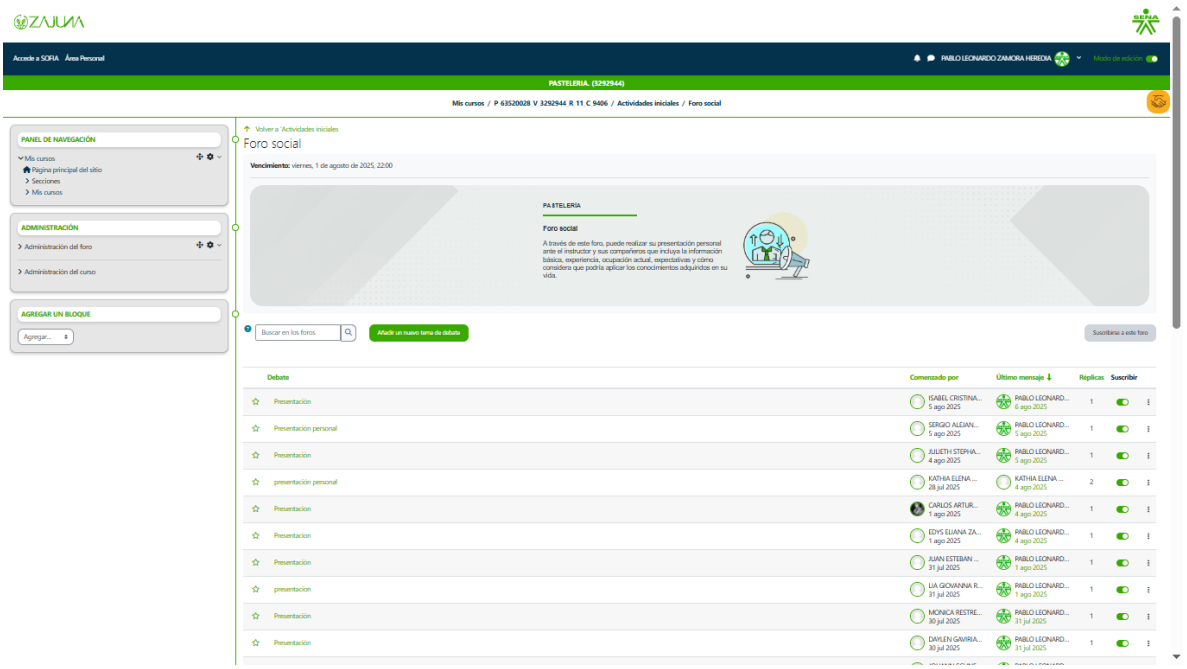

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
AGREGAR UN BLOQUE
Agregar...
Grabación segunda sesión sincrónica - Pastelería - 05/08/2025
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2
Cierre actividad de aprendizaje #2
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Grabación segunda sesión sincrónica - Pastelería - 05/08/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - miércoles, 6 de agosto de 2025, 11:52
PASTELERÍA - Grabación segunda sesión sincrónica
Apreciad@s aprendices,
Les comparto la grabación de nuestra segunda reunión sincrónica, realizada en el programa de formación "Pastelería", también se encuentra publicada, la pueden encontrar en la ruta: Sesiones en línea - Grabaciones sesiones en línea, clic en: "Segunda sesión sincrónica - Pastelería"
Enlace de la grabación:
https://drive.google.com/file/d/1b1yyL1f8YNRn5Bq9leh7yhzVBTF0a7mD/view?usp=sharing
Pablo Zamora Heredia – Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2
Cierre actividad de aprendizaje #2
Ir a...
Diseño curricular


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
AGREGAR UN BLOQUE
Agregar...
Anuncios
Cierre actividad de aprendizaje #2
Grabación segunda sesión sincrónica - Pastelería - 05/08/2025
Apertura actividades unidad #3
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Cierre actividad de aprendizaje #2
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 8 de agosto de 2025, 10:19
Apreciad@s aprendices, recuerden que el 07 de agosto del presente finalizó, el desarrollo de la actividad #2, a continuación las actividades que correspondían a la semana:
AA2-EV01. Preparación de crema chantilly y su aplicación en decoración. Calificable.
Evidencia de producto:
AA2-EV02. Elaboración de crema pastelera y su uso en postres. Calificable.
Pablo Zamora Heredia - Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Grabación segunda sesión sincrónica - Pastelería - 05/08/2025
Apertura actividades unidad #3
Ir a...
Diseño curricular

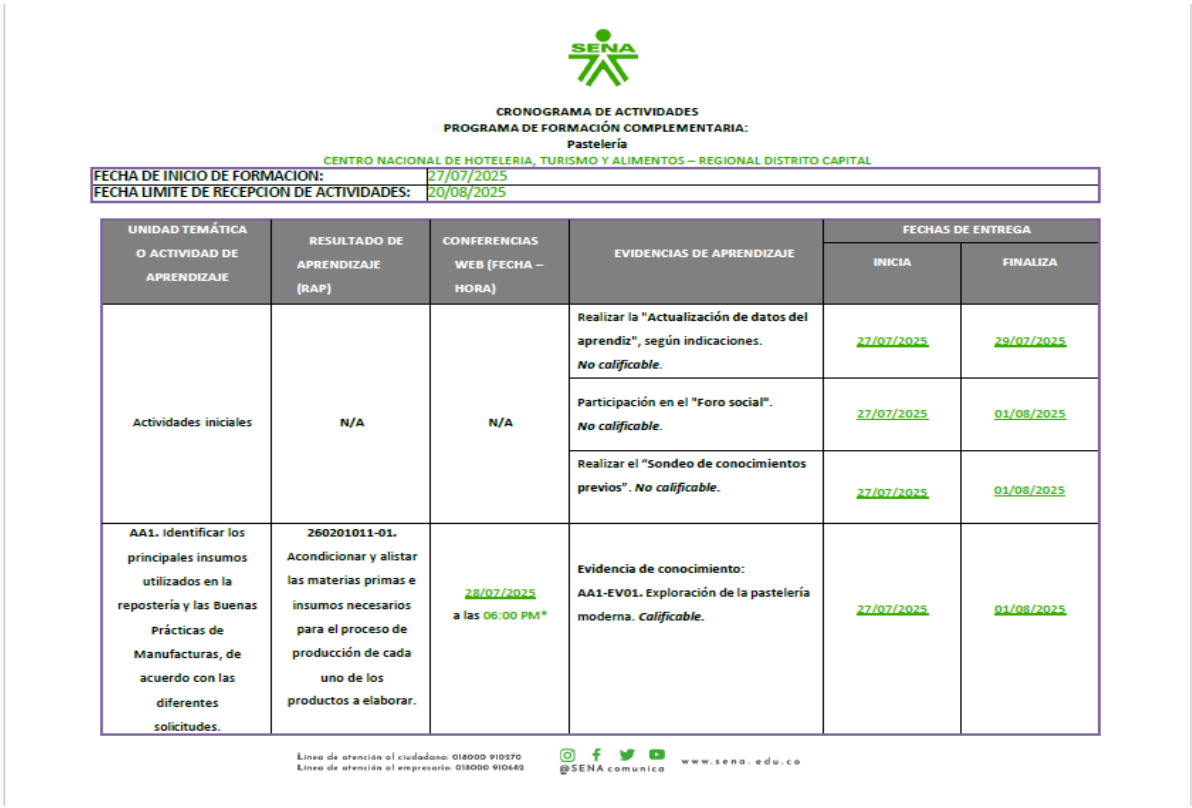

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
AGREGAR UN BLOQUE
Agregar...
Cierre actividad de aprendizaje #2
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Apertura actividades unidad #3
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 8 de agosto de 2025, 10:26
PASTELERÍA
Actividades unidad #3 – Ficha: 3292686
La actividad para desarrollar en la tercera semana es:
AA2-EV03. Preparación de mousse de fresa. Calificable
En el desarrollo de esta actividad usted debe estudiar el contenido del documento específicamente de la semana 3 que se encuentran en la guía de aprendizaje y material complementario.
Semana 2: del 08 al 13 de agosto, hasta las 11:00 pm.
Recuerden que cualquier inquietud deben dirigirse al foro de dudas e inquietudes y exponerla.
Pablo Zamora Heredia – Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Cierre actividad de aprendizaje #2
Ir a...
Diseño curricular

Foros:


ZAJUNA
Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
PASTELERIA. (3292944)
Mis cursos / P 63520028 V 3292944 R 11 C 9406 / Información del programa / Foro de dudas e inquietudes
PANEL DE NAVEGACIÓN
ADMINISTRACIÓN
AGREGAR UN BLOQUE
Volver a 'Información del programa
Foro de dudas e inquietudes
Vencimiento: miércoles, 20 de agosto de 2025, 20:13
PASTELERÍA
Foro de dudas e inquietudes
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Suscribirse a este foro
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir



Cronograma:



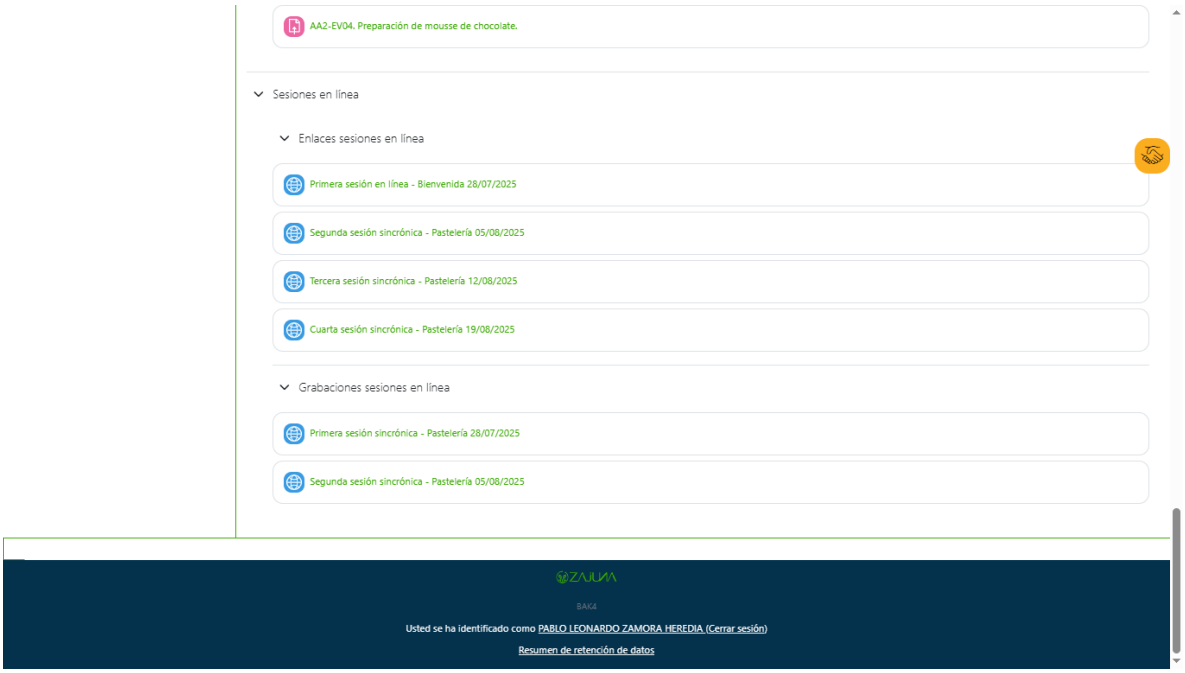
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:
Pastelería
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS – REGIONAL DISTRITO CAPITAL

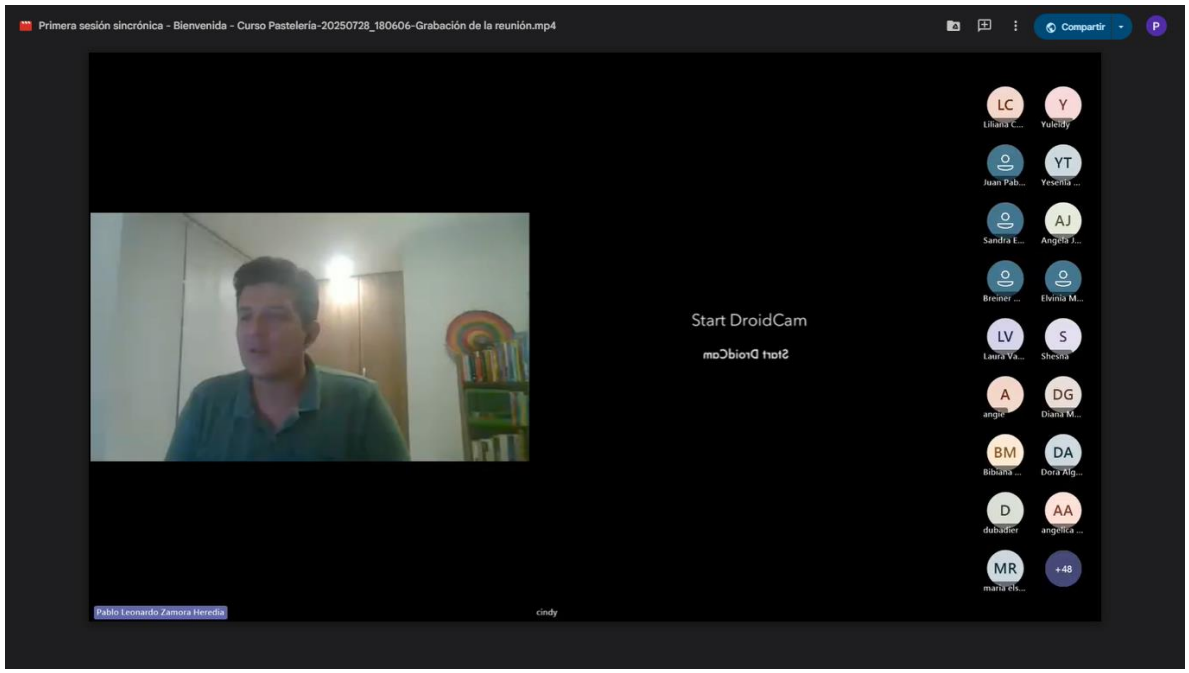
FECHA DE INICIO DE FORMACION:	27/07/2025
FECHA LIMITE DE RECEPCION DE ACTIVIDADES:	20/08/2025

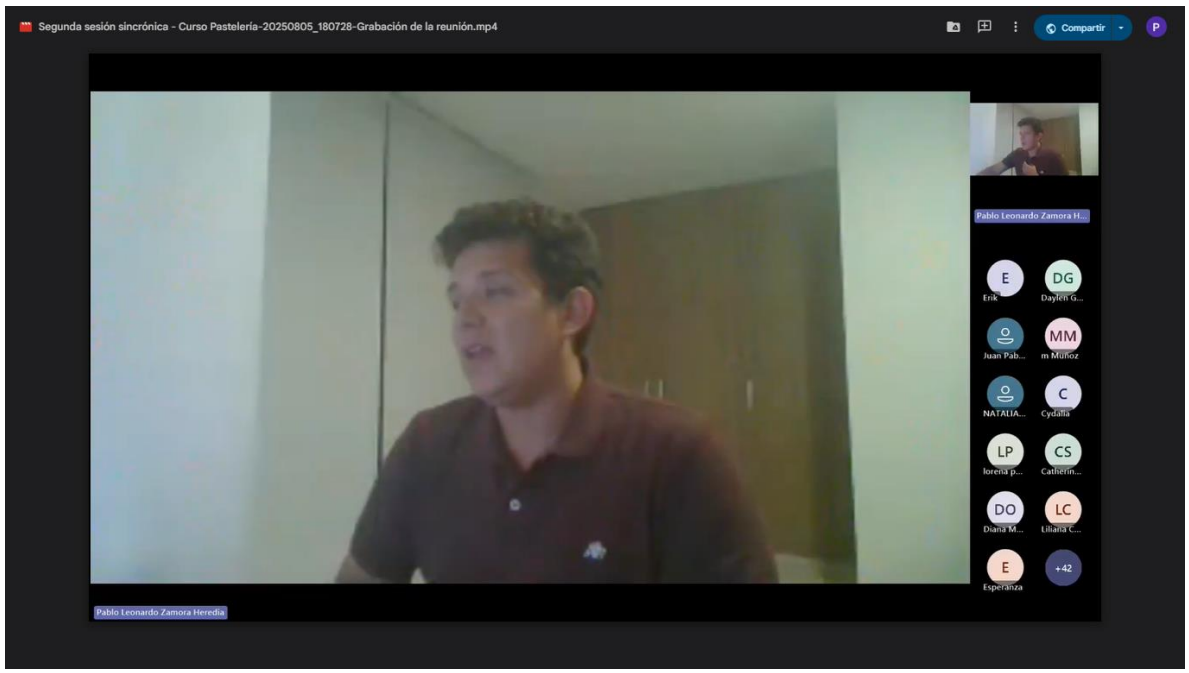
UNIDAD TEMÁTICA O ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	RESULTADO DE APRENDIZAJE (RAP)	CONFERENCIAS WEB (FECHA – HORA)	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHAS DE ENTREGA	
				INICIA	FINALIZA
Actividades iniciales	N/A	N/A	Realizar la "Actualización de datos del aprendiz", según indicaciones. ***No calificable.***	27/07/2025	29/07/2025
			Participación en el "Foro social". ***No calificable.***	27/07/2025	01/08/2025
			Realizar el "Sondeo de conocimientos previos". ***No calificable.***	27/07/2025	01/08/2025
AA1. Identificar los principales insumos utilizados en la repostería y las Buenas Prácticas de Manufacturas, de acuerdo con las diferentes solicitudes.	260201011-01. Acondicionar y alistar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar.	28/07/2025 a las 06:00 PM*	Evidencia de conocimiento: AA1-EV01. Exploración de la pastelería moderna. ***Calificable.***	27/07/2025	01/08/2025

AA2. Realizar diferentes preparaciones de repostería, de acuerdo con los requerimientos de producción de cada uno de ellos.	**260201011-02.** Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo a los requerimientos de la producción.	05/08/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de producto:** **AA2-EV01.** Preparación de crema *chantilly* y su aplicación en decoración. ***Calificable.***	02/08/2025	07/08/2025
		05/08/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de producto:** **AA2-EV02.** Elaboración de crema pastelera y su uso en postres. ***Calificable.***	02/08/2025	07/08/2025
		12/08/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de producto:** **AA2-EV03.** Preparación de *mousse* de fresa. ***Calificable.***	08/08/2025	13/08/2025
		19/08/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de desempeño:** **AA2-EV04.** Preparación de *mousse* de chocolate. ***Calificable.***	14/08/2025	20/08/2025
FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE ACTIVIDADES – 20/08/2025					
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.					

Sesiones en línea y grabaciones:

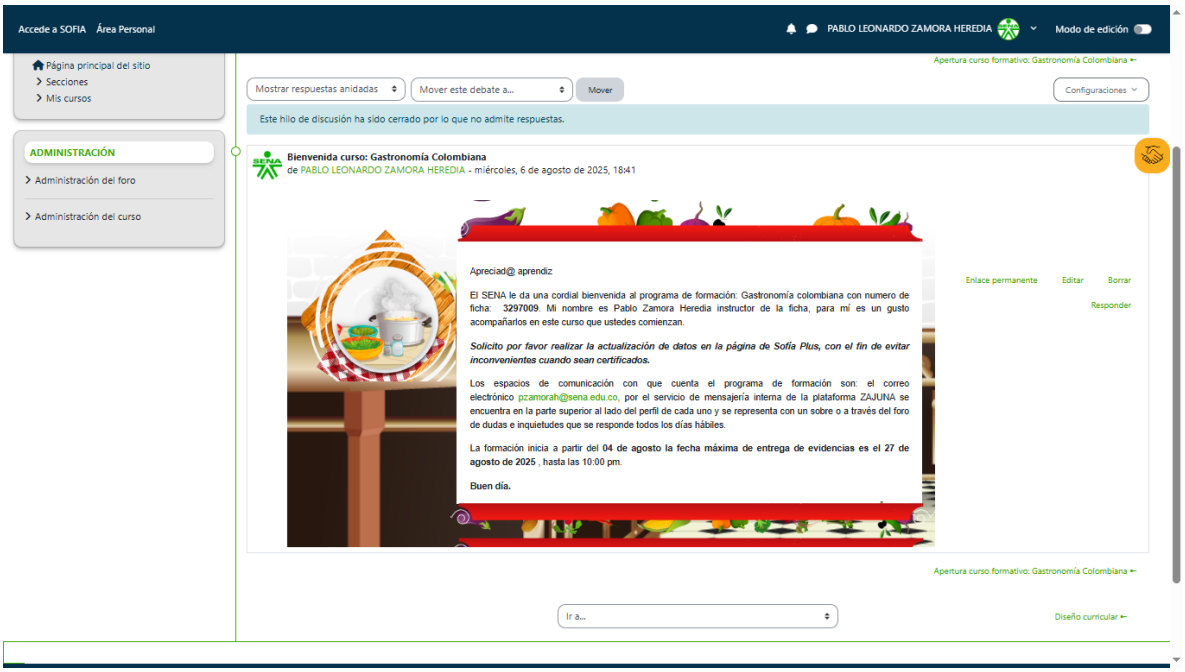


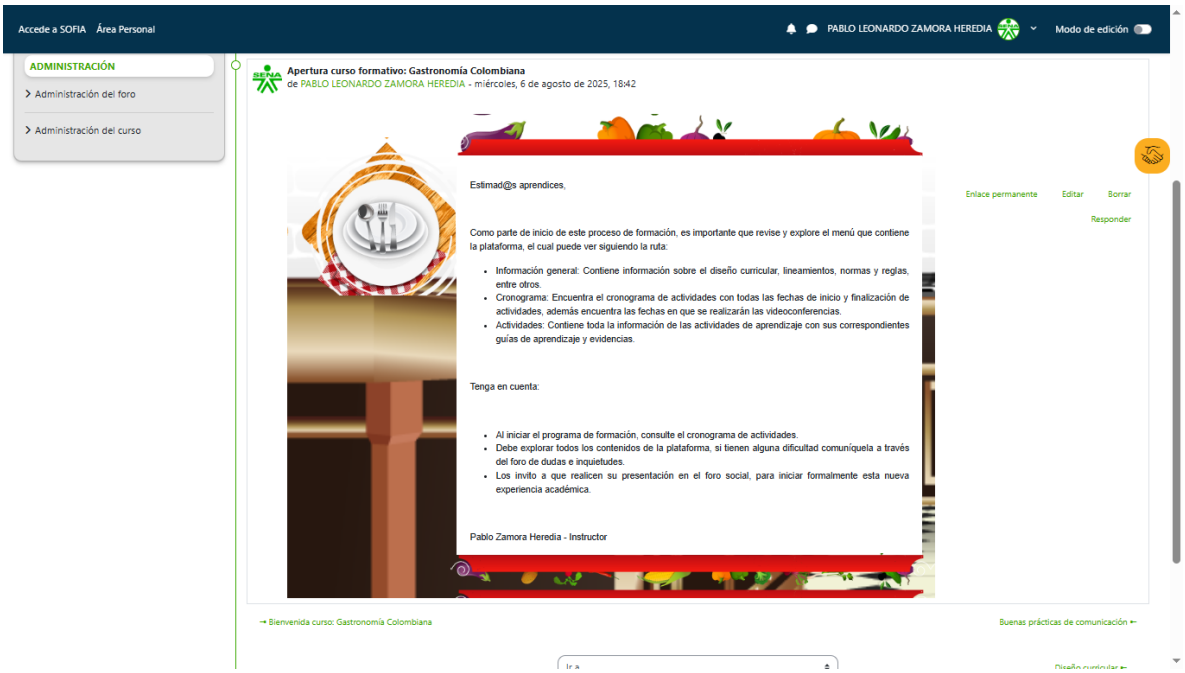

Primera sesión sincrónica - Bienvenida - Curso Pastelería-20250728_180606-Grabación de la reunión.mp4
Compartir
Start DroidCam
Pablo Leonardo Zamora Heredia
cindy
+48

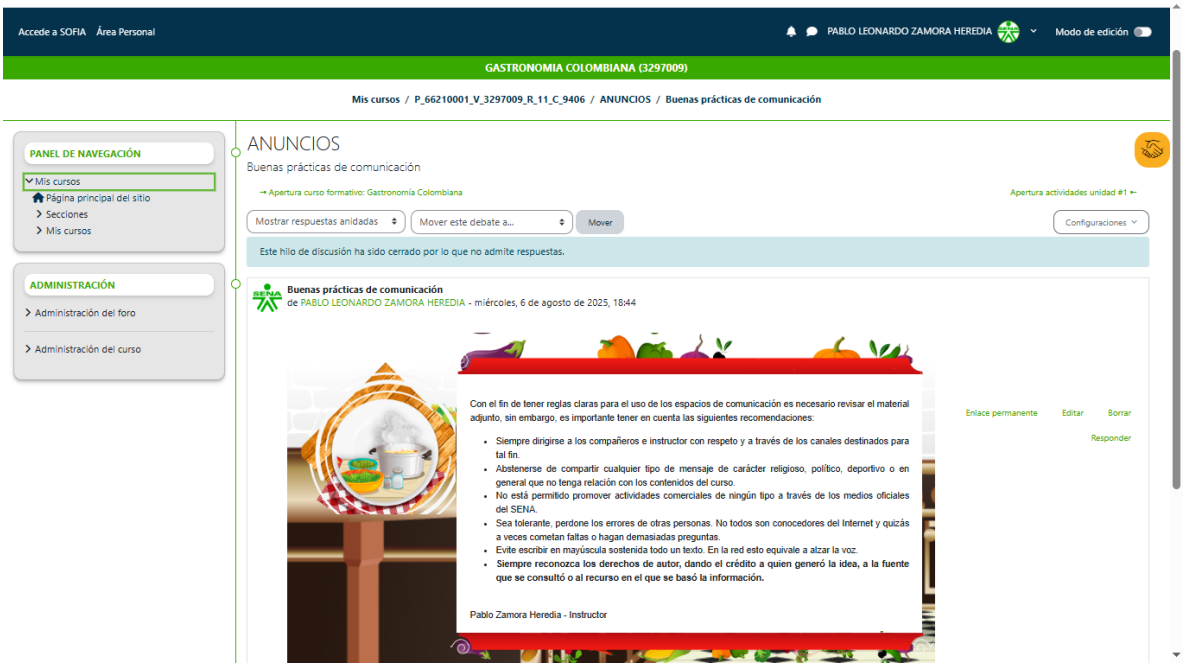

Segunda sesión sincrónica - Curso Pastelería-20250805_180728-Grabación de la reunión.mp4
Compartir
Pablo Leonardo Zamora H...
Pablo Leonardo Zamora Heredia
+42

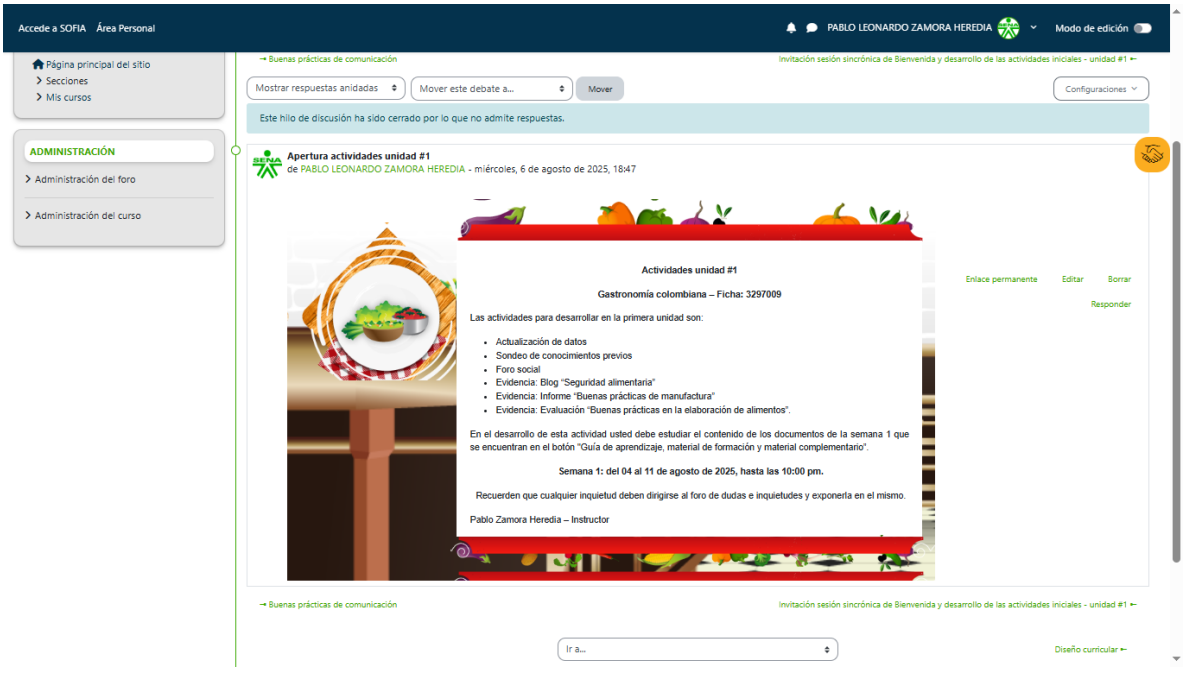
Curso virtual: GASTRONOMIA COLOMBIANA – Ficha: **3297009**

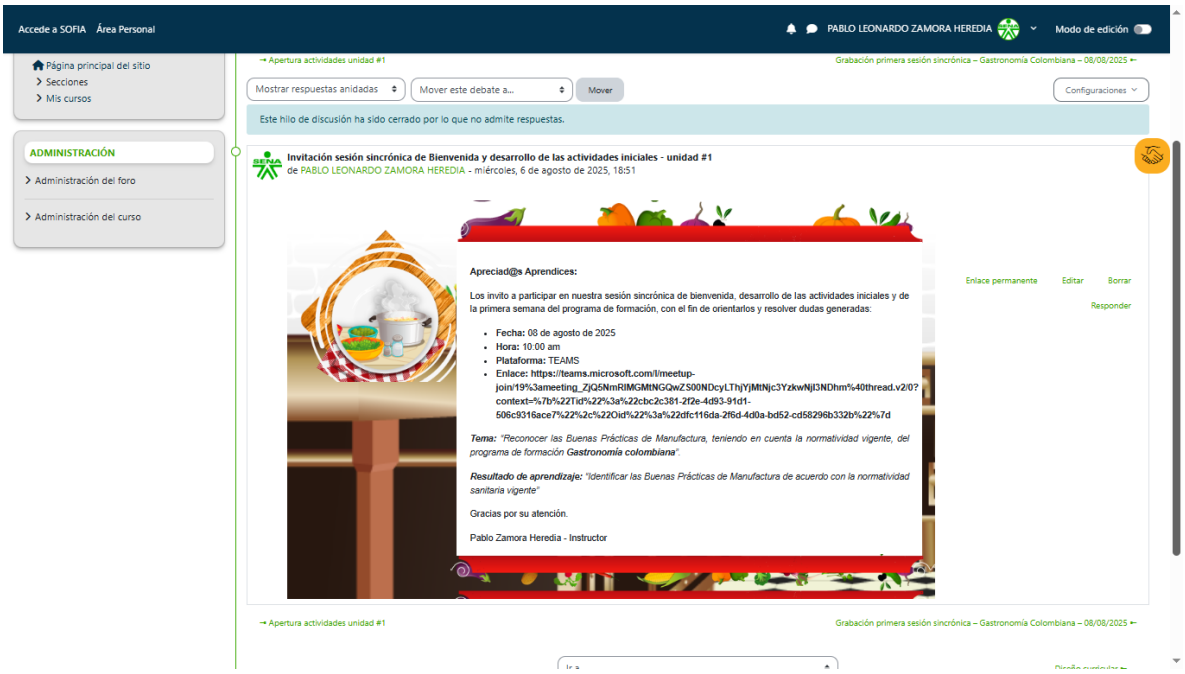
Anuncios:

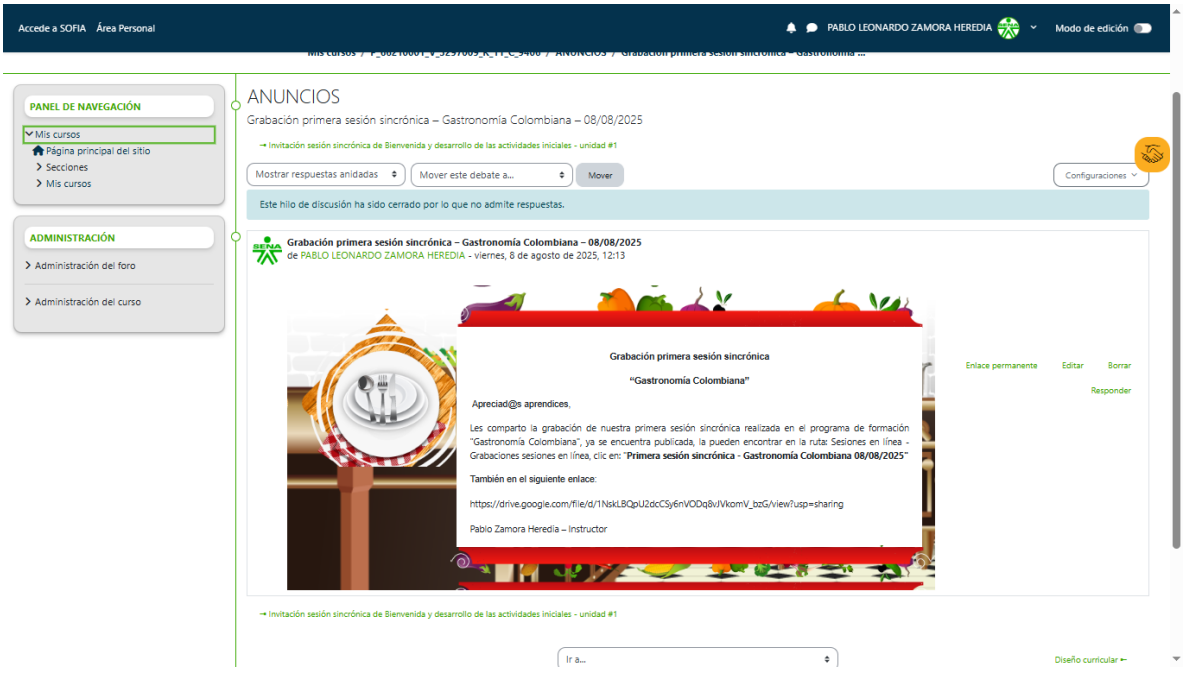




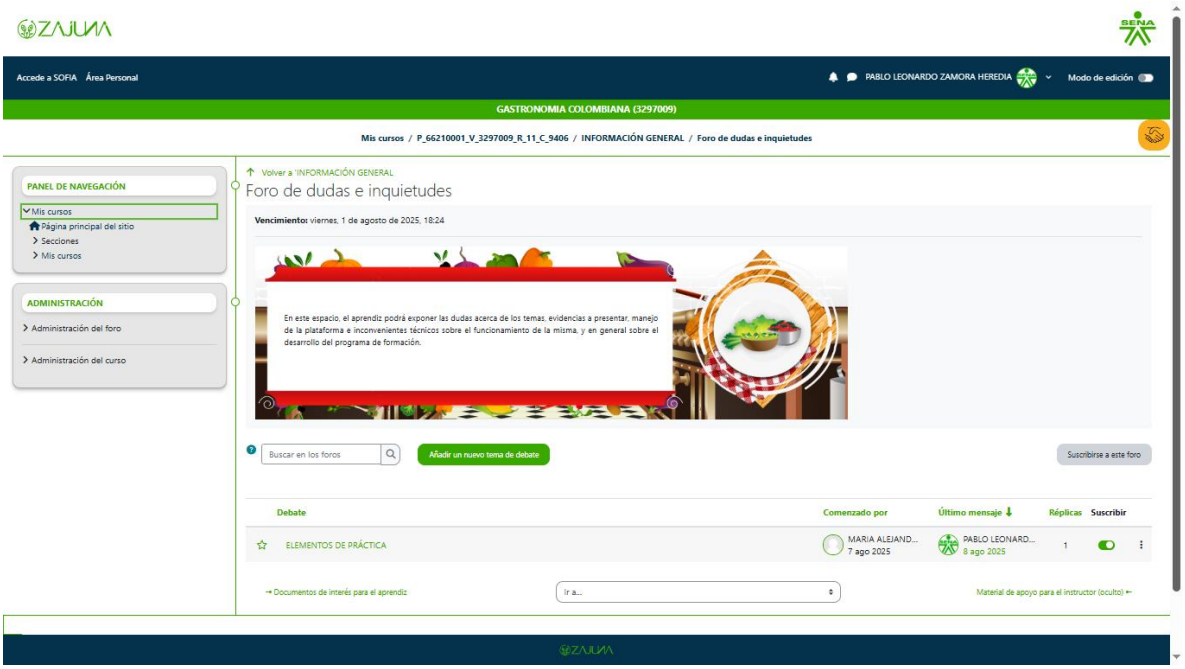

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
GASTRONOMIA COLOMBIANA (3297009)
Mis cursos / P_66210001_V_3297009_R_11_C_9406 / ANUNCIOS / Buenas prácticas de comunicación
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
ANUNCIOS
Buenas prácticas de comunicación
Apertura curso formativo: Gastronomía Colombiana
Apertura actividades unidad #1
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Buenas prácticas de comunicación
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - miércoles, 6 de agosto de 2025, 18:44
Con el fin de tener reglas claras para el uso de los espacios de comunicación es necesario revisar el material adjunto, sin embargo, es importante tener en cuenta las siguientes recomendaciones:
Siempre dirigirse a los compañeros e instructor con respeto y a través de los canales destinados para tal fin.
Abstenerse de compartir cualquier tipo de mensaje de carácter religioso, político, deportivo o en general que no tenga relación con los contenidos del curso.
No está permitido promover actividades comerciales de ningún tipo a través de los medios oficiales del SENA.
Sea tolerante, perdone los errores de otras personas. No todos son conocedores del Internet y quizás a veces cometan faltas o hagan demasiadas preguntas.
Evite escribir en mayúscula sostenida todo un texto. En la red esto equivale a alzar la voz.
Siempre reconozca los derechos de autor, dando el crédito a quien generó la idea, a la fuente que se consultó o al recurso en el que se basó la información.
Pablo Zamora Heredia - Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder

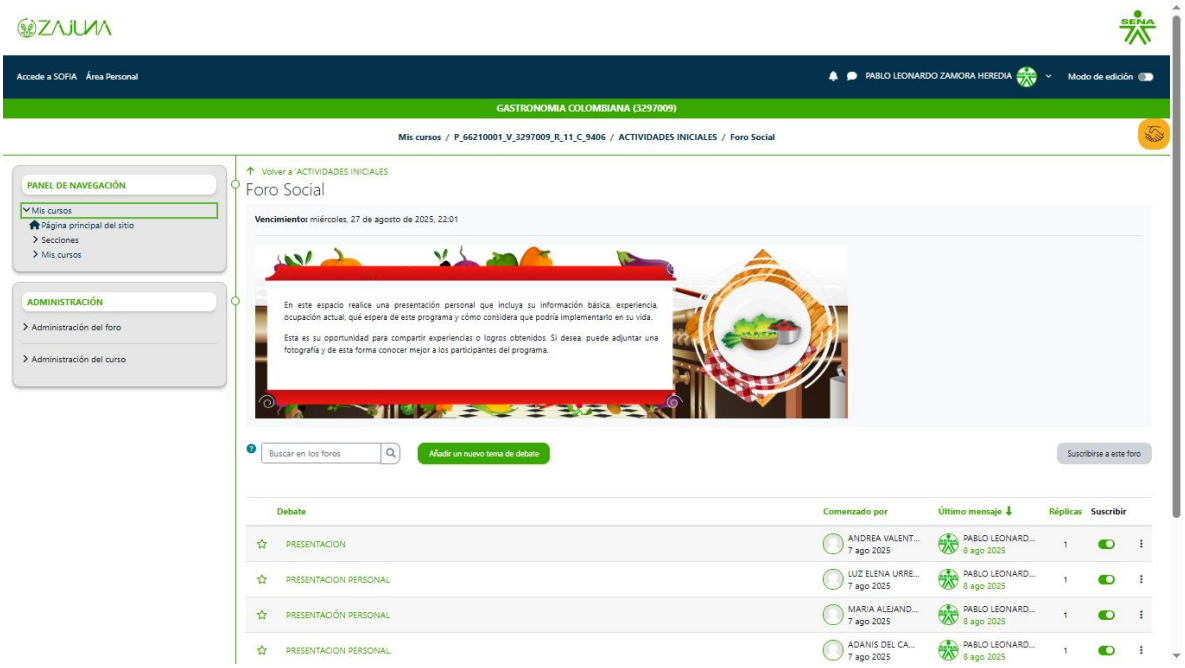

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
Buenas prácticas de comunicación
Invitación sesión sincrónica de Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales - unidad #1
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Apertura actividades unidad #1
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - miércoles, 6 de agosto de 2025, 18:47
Actividades unidad #1
Gastronomía colombiana – Ficha: 3297009
Las actividades para desarrollar en la primera unidad son:
Actualización de datos
Sondeo de conocimientos previos
Foro social
Evidencia: Blog "Seguridad alimentaria"
Evidencia: Informe "Buenas prácticas de manufactura"
Evidencia: Evaluación "Buenas prácticas en la elaboración de alimentos".
En el desarrollo de esta actividad usted debe estudiar el contenido de los documentos de la semana 1 que se encuentran en el botón "Guía de aprendizaje, material de formación y material complementario".
Semana 1: del 04 al 11 de agosto de 2025, hasta las 10:00 pm.
Recuerden que cualquier inquietud deben dirigirse al foro de dudas e inquietudes y exponerla en el mismo.
Pablo Zamora Heredia – Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Buenas prácticas de comunicación
Invitación sesión sincrónica de Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales - unidad #1
Ir a...
Diseño curricular


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
→ Apertura actividades unidad #1
Grabación primera sesión sincrónica – Gastronomía Colombiana – 08/08/2025 ←
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Invitación sesión sincrónica de Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales - unidad #1
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - miércoles, 6 de agosto de 2025, 18:51
Apreciad@s Aprendices:
Los invito a participar en nuestra sesión sincrónica de bienvenida, desarrollo de las actividades iniciales y de la primera semana del programa de formación, con el fin de orientarlos y resolver dudas generadas:
Fecha: 08 de agosto de 2025
Hora: 10:00 am
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_ZjQ5NmRlMGMtNGQwZS00NDcyLThjYjMtNjc3YzkwNjI3NDhm%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%22dfc116da-2f6d-4d0a-bd52-cd58296b332b%22%7d
Tema: "Reconocer las Buenas Prácticas de Manufactura, teniendo en cuenta la normatividad vigente, del programa de formación Gastronomía colombiana".
Resultado de aprendizaje: "Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente"
Gracias por su atención.
Pablo Zamora Heredia - Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
→ Apertura actividades unidad #1
Grabación primera sesión sincrónica – Gastronomía Colombiana – 08/08/2025 ←
Ir a...
Diseño curricular ←

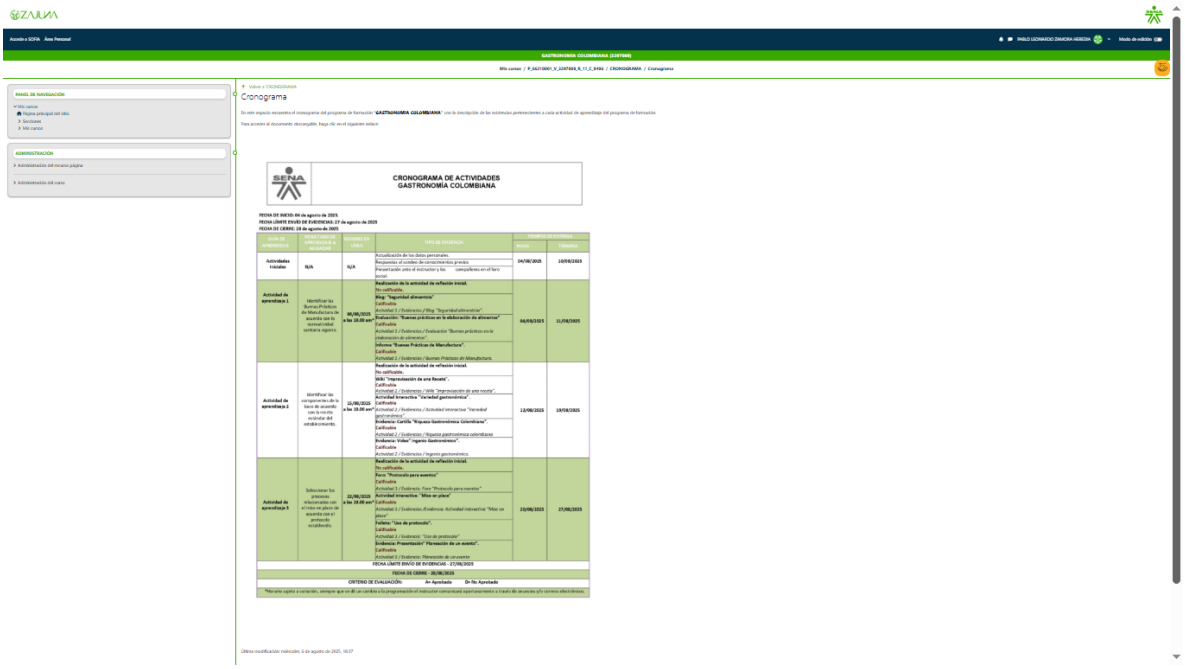

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
ANUNCIOS
Grabación primera sesión sincrónica – Gastronomía Colombiana – 08/08/2025
→ Invitación sesión sincrónica de Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales - unidad #1
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Grabación primera sesión sincrónica – Gastronomía Colombiana – 08/08/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 8 de agosto de 2025, 12:13
Grabación primera sesión sincrónica
"Gastronomía Colombiana"
Apreciad@s aprendices,
Les comparto la grabación de nuestra primera sesión sincrónica realizada en el programa de formación "Gastronomía Colombiana", ya se encuentra publicada, la pueden encontrar en la ruta: Sesiones en línea - Grabaciones sesiones en línea, clic en: "Primera sesión sincrónica - Gastronomía Colombiana 08/08/2025"
También en el siguiente enlace:
https://drive.google.com/file/d/1NskLBQpU2dcCSy6nVODq8vJVkomV_bzG/view?usp=sharing
Pablo Zamora Heredia – Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
→ Invitación sesión sincrónica de Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales - unidad #1
Ir a...
Diseño curricular ←

Foros:

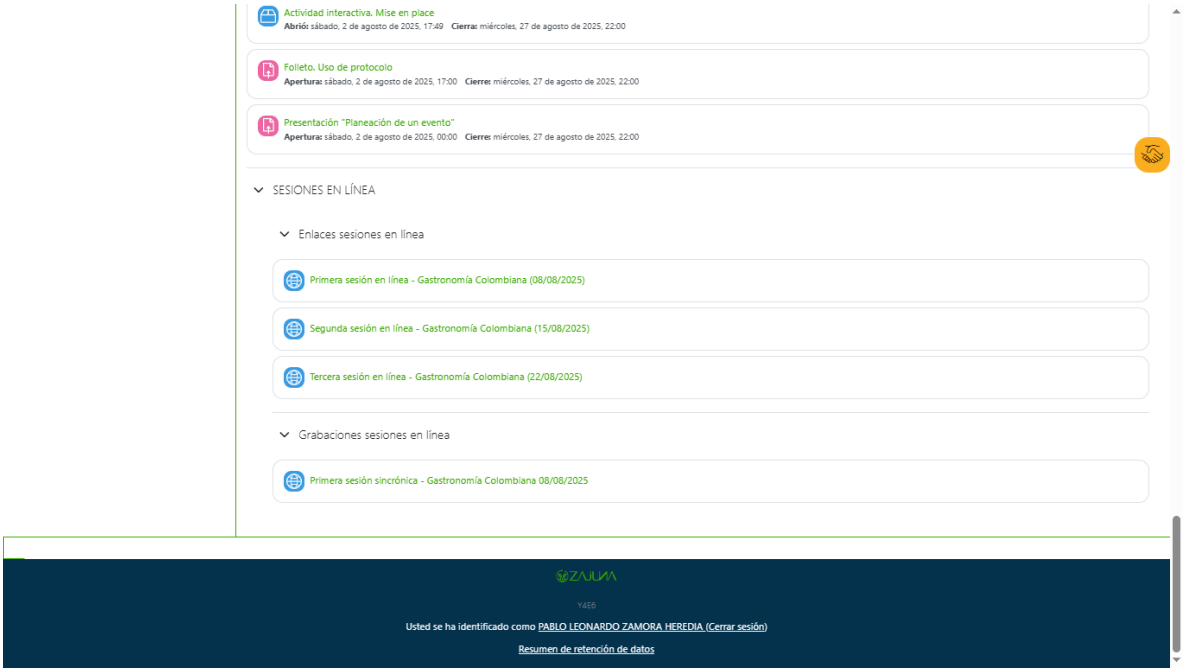

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
GASTRONOMIA COLOMBIANA (3297009)
Mis cursos / P_66210001_V_3297009_R_11_C_9406 / INFORMACIÓN GENERAL / Foro de dudas e inquietudes
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
Volver a 'INFORMACIÓN GENERAL
Foro de dudas e inquietudes
Vencimiento: viernes, 1 de agosto de 2025, 18:24
En este espacio, el aprendiz podrá exponer las dudas acerca de los temas, evidencias a presentar, manejo de la plataforma e inconvenientes técnicos sobre el funcionamiento de la misma, y en general sobre el desarrollo del programa de formación.
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Suscribirse a este foro
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir
ELEMENTOS DE PRÁCTICA
MARIA ALEJAND...
7 ago 2025
PABLO LEONARD...
8 ago 2025
1
Documentos de interés para el aprendiz
Ir a...
Material de apoyo para el instructor (oculto)

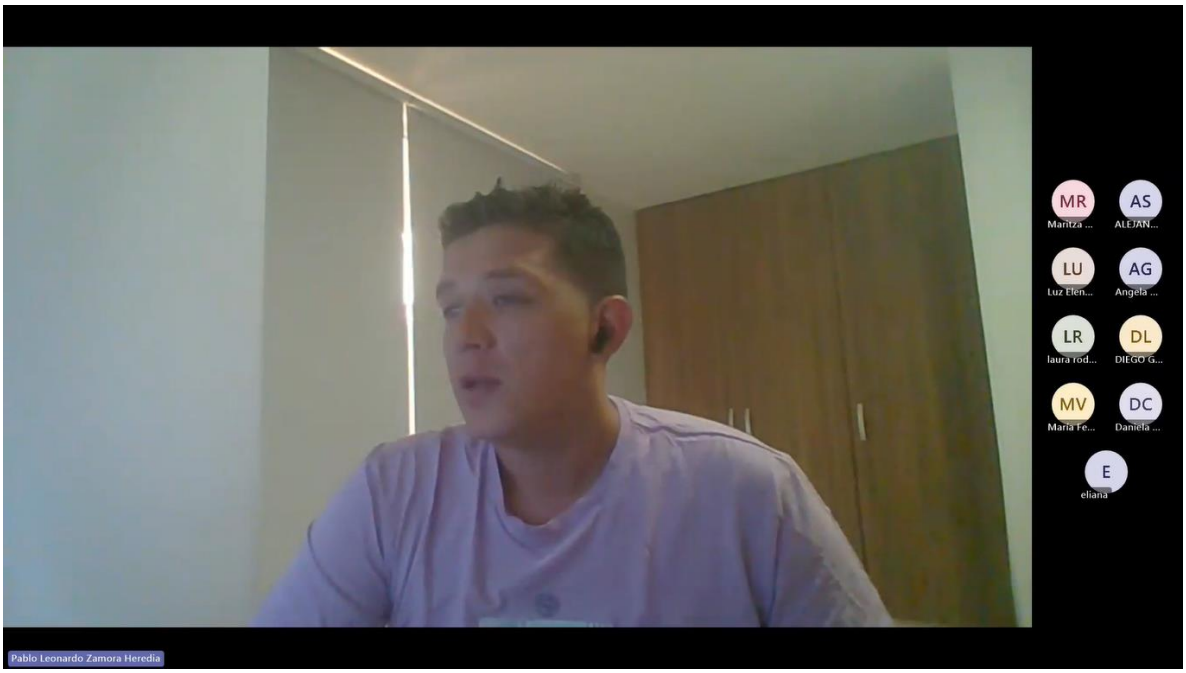

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
GASTRONOMIA COLOMBIANA (3297009)
Mis cursos / P_66210001_V_3297009_R_11_C_9406 / ACTIVIDADES INICIALES / Foro Social
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
Volver a 'ACTIVIDADES INICIALES
Foro Social
Vencimiento: miércoles, 27 de agosto de 2025, 22:01
En este espacio realice una presentación personal que incluya su información básica, experiencia, ocupación actual, qué espera de este programa y cómo considera que podría implementarlo en su vida.
Esta es su oportunidad para compartir experiencias o logros obtenidos. Si desea, puede adjuntar una fotografía y de esta forma conocer mejor a los participantes del programa.
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Suscribirse a este foro
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir
PRESENTACION
ANDREA VALENT...
7 ago 2025
PABLO LEONARD...
8 ago 2025
1
PRESENTACION PERSONAL
LUZ ELENA URRE...
7 ago 2025
PABLO LEONARD...
8 ago 2025
1
PRESENTACIÓN PERSONAL
MARIA ALEJAND...
7 ago 2025
PABLO LEONARD...
8 ago 2025
1
PRESENTACION PERSONAL
ADANIS DEL CA...
7 ago 2025
PABLO LEONARD...
8 ago 2025
1

Cronograma:



Sesiones en línea y grabaciones:




MR
Maritza ...
AS
ALEJAN...
LU
Luz Elen...
AG
Angela ...
LR
laura rod...
DL
DIEGO G...
MV
María Fe...
DC
Daniela ...
E
eliana
Pablo Leonardo Zamora Heredia