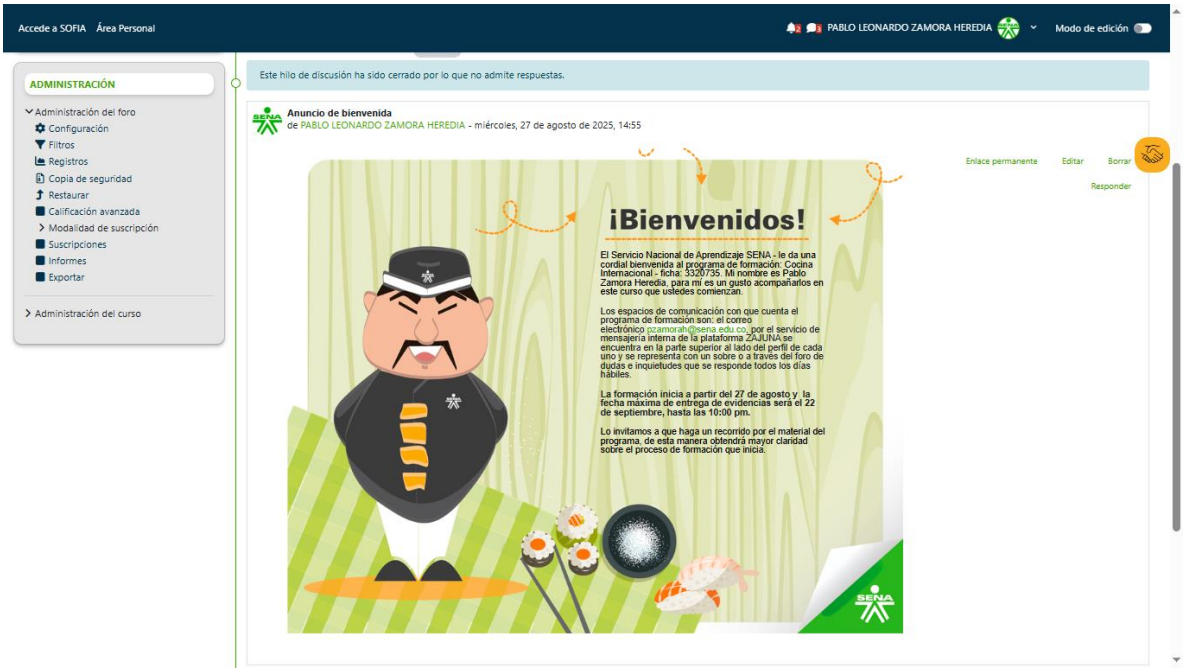
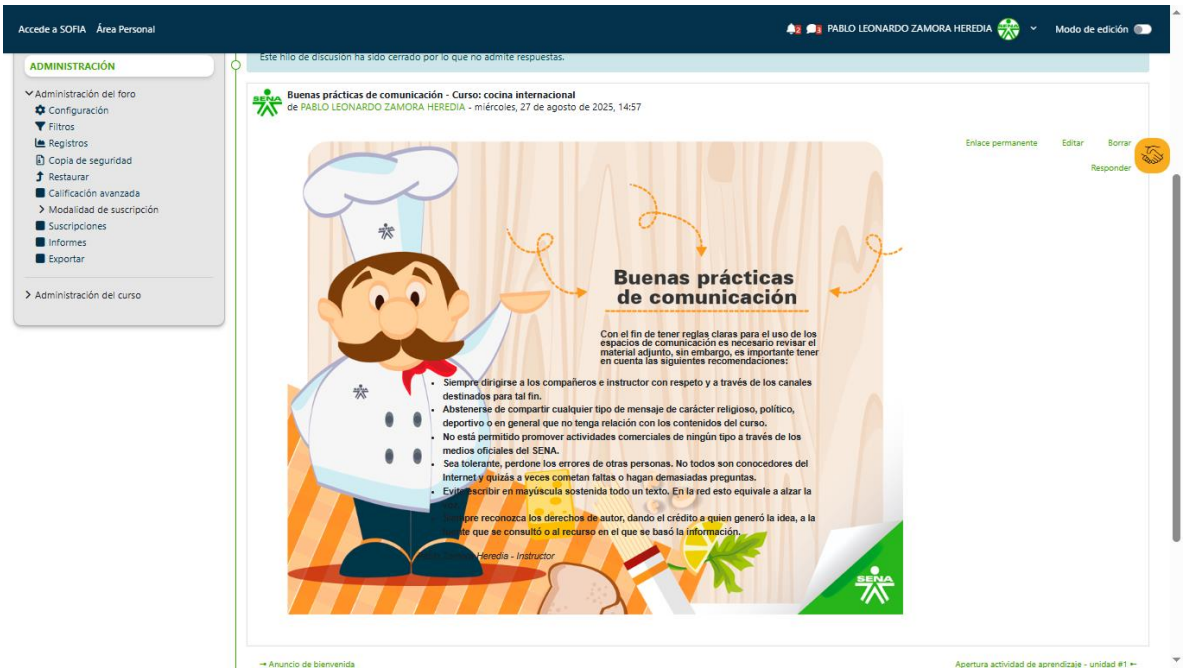
**Evidencias Agosto - septiembre 2025**

**Curso virtual:** COCINA INTERNACIONAL – Ficha: 3320735

## Anuncios:



ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso

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

**Apertura actividad de aprendizaje - unidad #1**
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - miércoles, 27 de agosto de 2025, 15:00




Enlace permanente Editar Borrar Responder

→ Buenas prácticas de comunicación - Curso: cocina internacional

Invitación sesión sincrónica de Bienvenida, desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1 ←

Accede a SOFIA Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición

ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso

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

**Invitación sesión sincrónica de Bienvenida, desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1**
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 29 de agosto de 2025, 11:38




Enlace permanente Editar Borrar Responder

→ Apertura actividad de aprendizaje - unidad #1

Grabación primera sesión sincrónica – Cocina Internacional – 29/08/2025 ←

ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso

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

**Grabación primera sesión sincrónica – Cocina Internacional – 29/08/2025**
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - domingo, 31 de agosto de 2025, 21:23




Enlace permanente Editar Borrar Responder

→ Invitación sesión sincrónica de Bienvenida, desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
Cierre actividad de aprendizaje #1 ←



ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso

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

**Cierre actividad de aprendizaje #1**
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - martes, 2 de septiembre de 2025, 11:02




Enlace permanente Editar Borrar Responder

→ Grabación primera sesión sincrónica – Cocina Internacional – 29/08/2025
Apertura actividad de aprendizaje - unidad #2 ←

ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso

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

**Invitación sesión sincrónica - guía No. 2**
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - miércoles, 3 de septiembre de 2025, 18:54




Enlace permanente  Editar  Borrar  Responder

→ Apertura actividad de aprendizaje - unidad #2
Grabación segunda sesión sincrónica – Cocina Internacional – 05/09/2025 ←



ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso

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

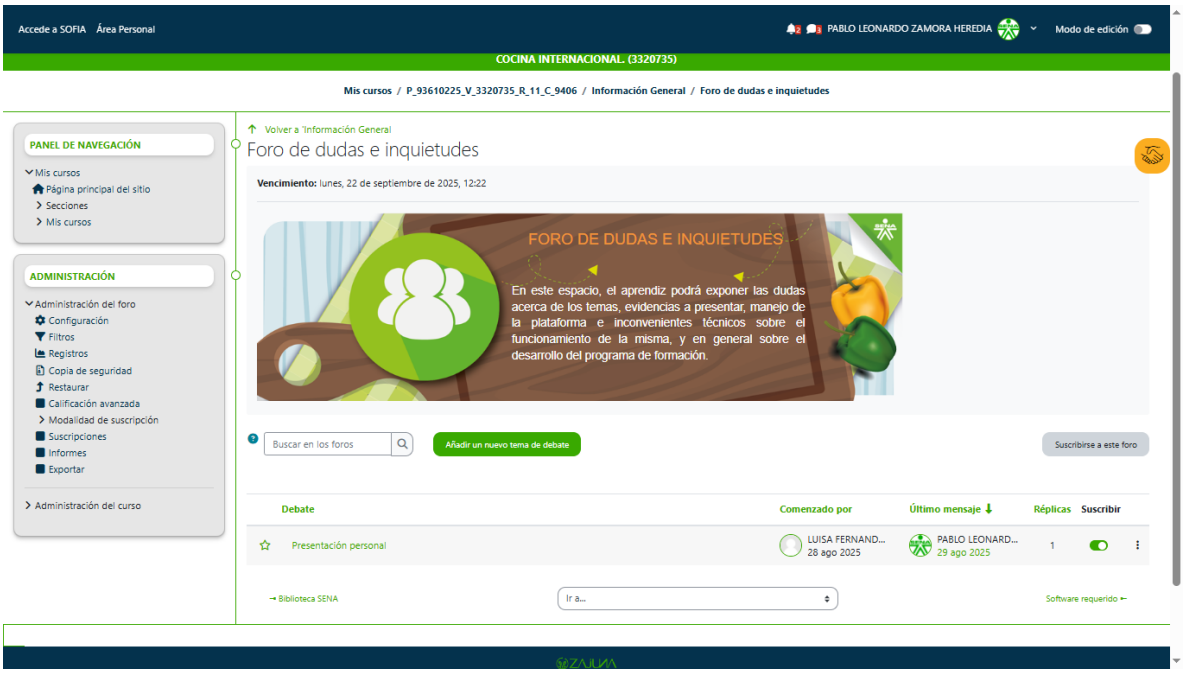
**Grabación segunda sesión sincrónica – Cocina Internacional – 05/09/2025**
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 5 de septiembre de 2025, 13:36

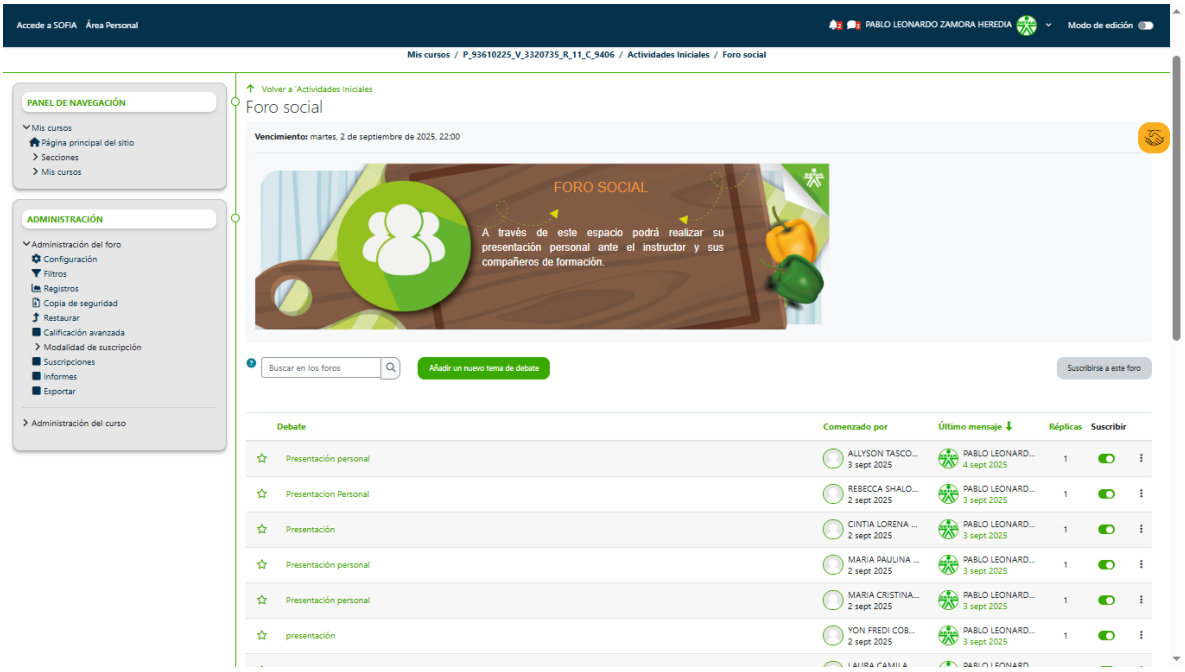


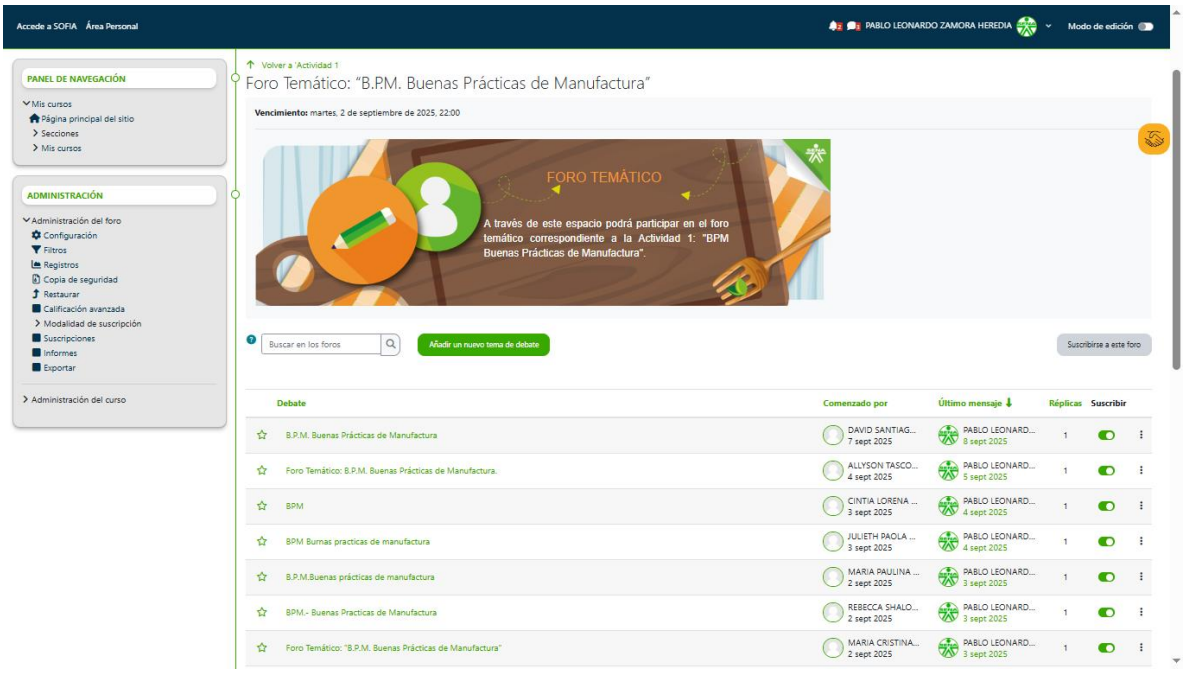

Enlace permanente  Editar  Borrar  Responder

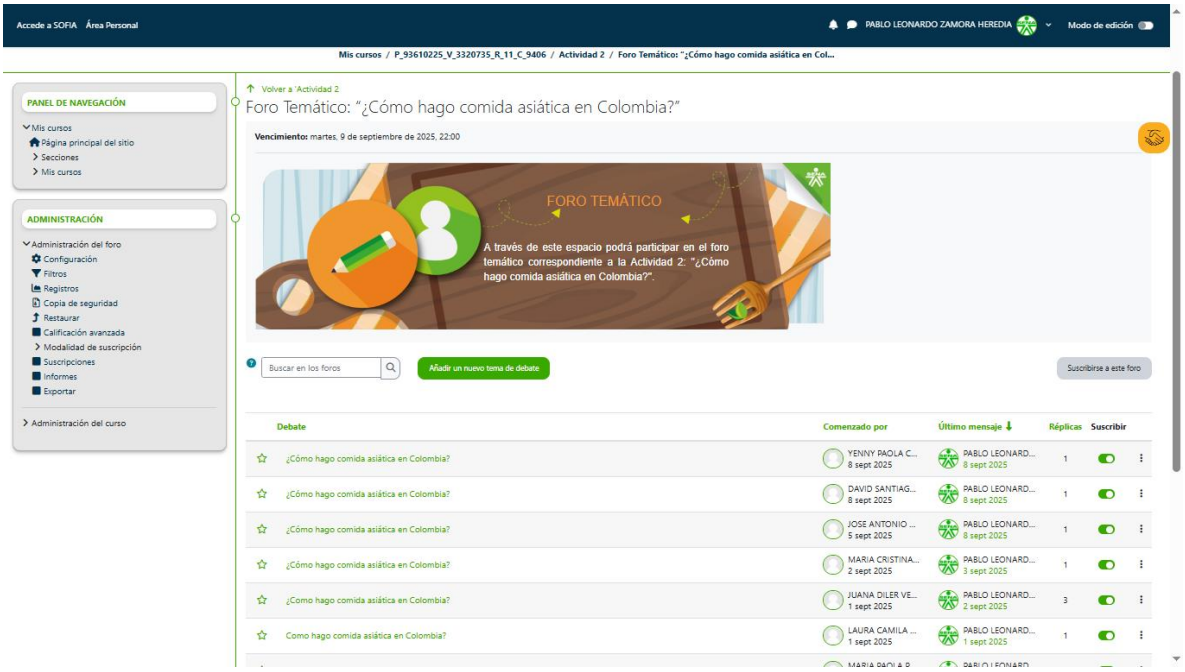
→ Invitación sesión sincrónica - guía No. 2

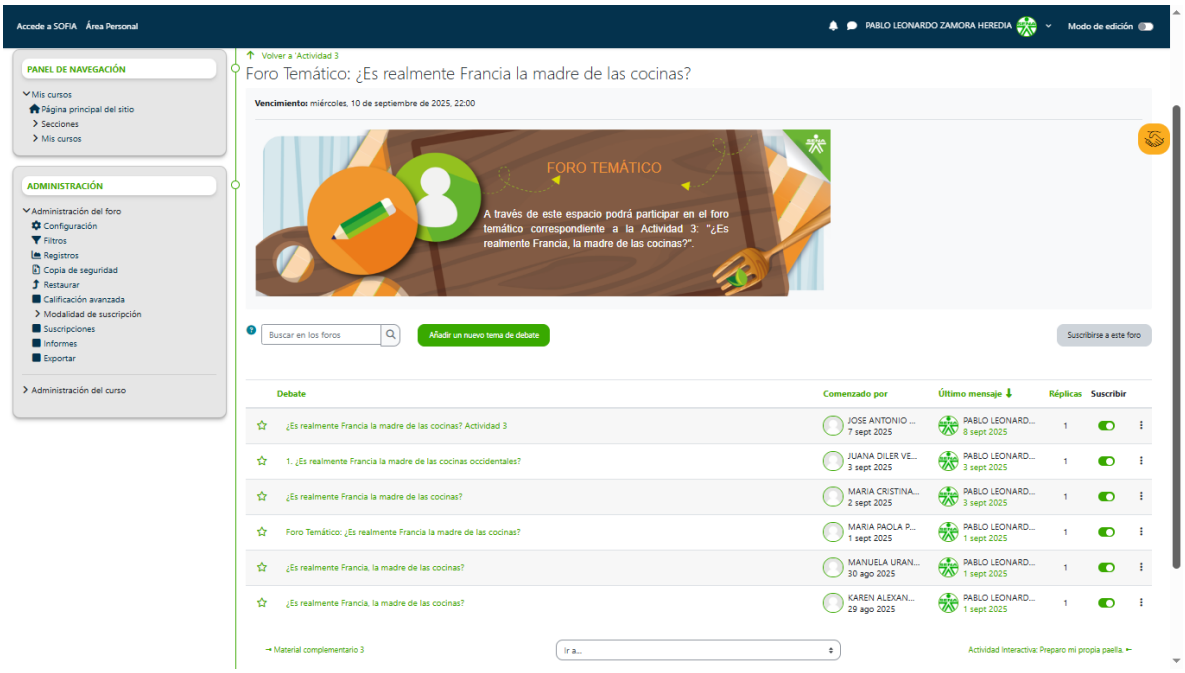
**Foros:**

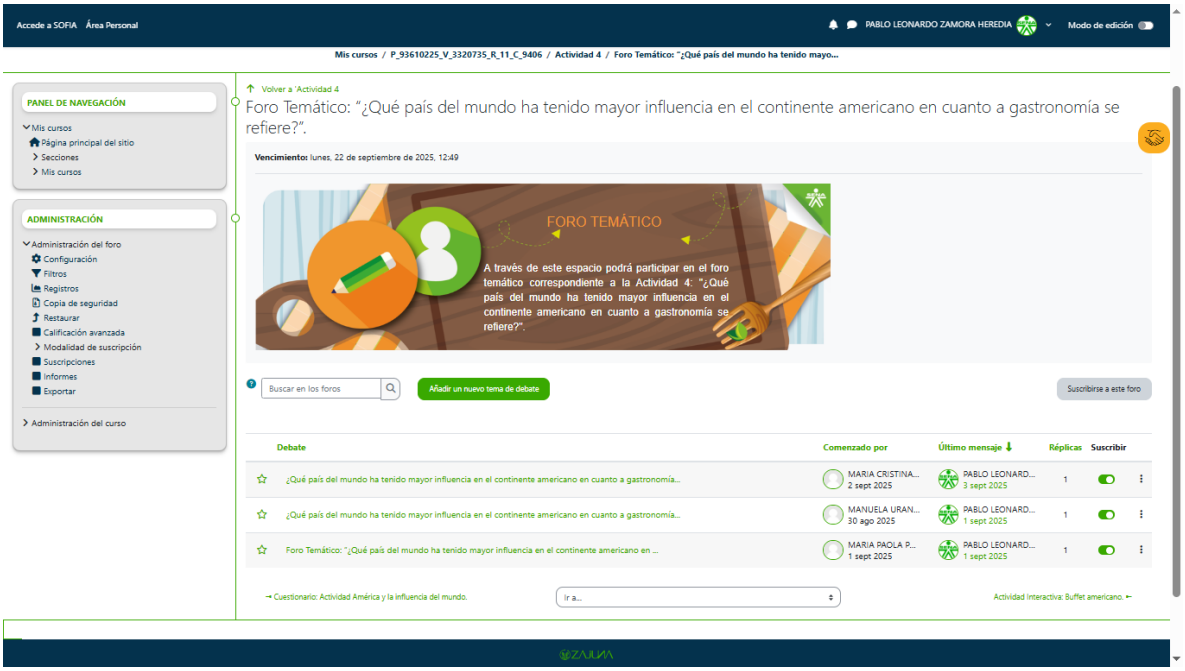

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
COCINA INTERNACIONAL (3320735)
Mis cursos / P_93610225_V_3320735_R_11_C_9406 / Información General / Foro de dudas e inquietudes
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Volver a 'Información General'
Foro de dudas e inquietudes
Vencimiento: lunes, 22 de septiembre de 2025, 12:22
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
Presentación personal
LUISA FERNAND...
28 ago 2025
PABLO LEONARD...
29 ago 2025
1
Biblioteca SENA
Ir a...
Software requerido


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Mis cursos / P_93610225_V_3320735_R_11_C_9406 / Actividades Iniciales / Foro social
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Volver a 'Actividades Iniciales'
Foro social
Vencimiento: martes, 2 de septiembre de 2025, 22:00
FORO SOCIAL
A través de este espacio podrá realizar su presentación personal ante el instructor y sus compañeros de formación.
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Suscribirse a este foro
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir
Presentación personal
ALLYSON TASCO...
3 sept 2025
PABLO LEONARD...
4 sept 2025
1
Presentacion Personal
REBECCA SHALO...
2 sept 2025
PABLO LEONARD...
3 sept 2025
1
Presentación
CINTIA LORENA ...
2 sept 2025
PABLO LEONARD...
3 sept 2025
1
Presentación personal
MARIA PAULINA ...
2 sept 2025
PABLO LEONARD...
3 sept 2025
1
Presentación personal
MARIA CRISTINA...
2 sept 2025
PABLO LEONARD...
3 sept 2025
1
presentación
YON FREDI COB...
2 sept 2025
PABLO LEONARD...
3 sept 2025
1

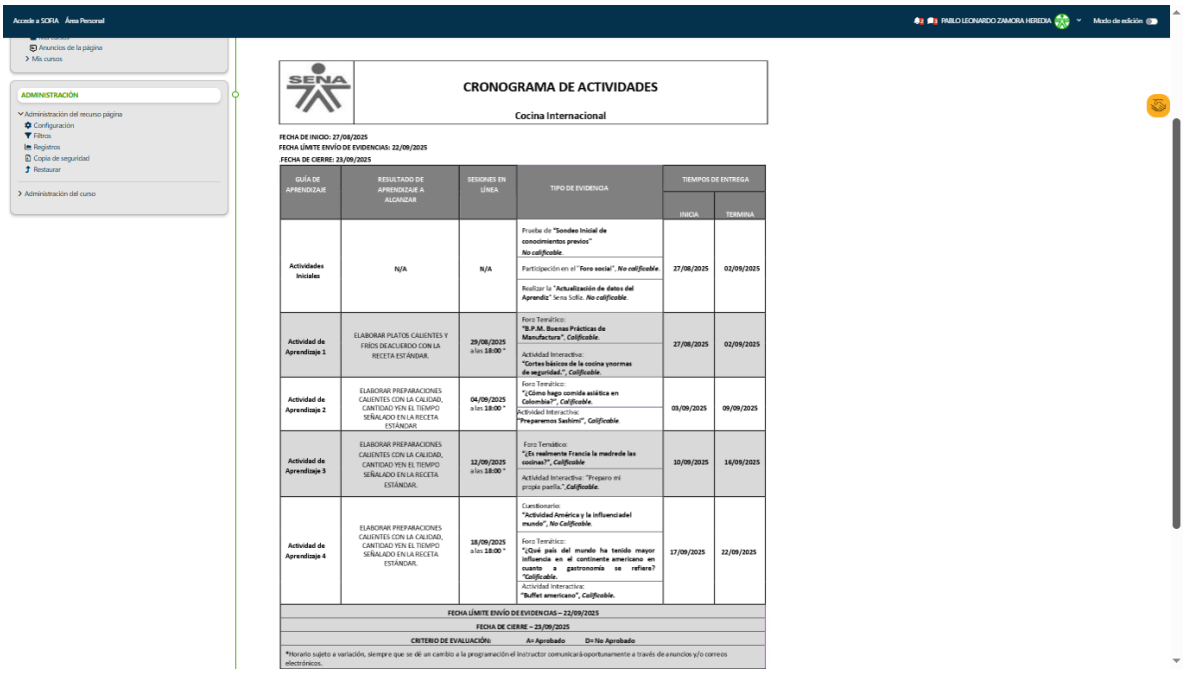

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Volver a 'Actividad 1'
Foro Temático: "B.P.M. Buenas Prácticas de Manufactura"
Vencimiento: martes, 2 de septiembre de 2025, 22:00
FORO TEMÁTICO
A través de este espacio podrá participar en el foro temático correspondiente a la Actividad 1: "BPM Buenas Prácticas de Manufactura".
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Suscribirse a este foro
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir
B.P.M. Buenas Prácticas de Manufactura
Foro Temático: B.P.M. Buenas Prácticas de Manufactura.
BPM
BPM Bumas practicas de manufactura
B.P.M.Buenas prácticas de manufactura
BPM.- Buenas Practicas de Manufactura
Foro Temático: "B.P.M. Buenas Prácticas de Manufactura"


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Mis cursos / P_93610225_V_3320735_R_11_C_9406 / Actividad 2 / Foro Temático: "¿Cómo hago comida asiática en Col...
PANEL DE NAVEGACIÓN
ADMINISTRACIÓN
Volver a 'Actividad 2'
Foro Temático: "¿Cómo hago comida asiática en Colombia?"
Vencimiento: martes, 9 de septiembre de 2025, 22:00
FORO TEMÁTICO
A través de este espacio podrá participar en el foro temático correspondiente a la Actividad 2: "¿Cómo hago comida asiática en Colombia?".
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Suscribirse a este foro
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir
¿Cómo hago comida asiática en Colombia?
¿Cómo hago comida asiática en Colombia?
¿Cómo hago comida asiática en Colombia?
¿Cómo hago comida asiática en Colombia?
¿Como hago comida asiática en Colombia?
Como hago comida asiática en Colombia?


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
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Volver a 'Actividad 3
Foro Temático: ¿Es realmente Francia la madre de las cocinas?
Vencimiento: miércoles, 10 de septiembre de 2025, 22:00
FORO TEMÁTICO
A través de este espacio podrá participar en el foro temático correspondiente a la Actividad 3: "¿Es realmente Francia, la madre de las cocinas?".
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Suscribirse a este foro
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir
¿Es realmente Francia la madre de las cocinas? Actividad 3
1. ¿Es realmente Francia la madre de las cocinas occidentales?
¿Es realmente Francia la madre de las cocinas?
Foro Temático: ¿Es realmente Francia la madre de las cocinas?
¿Es realmente Francia, la madre de las cocinas?
¿Es realmente Francia, la madre de las cocinas?
→ Material complementario 3
Ir a...
Actividad interactiva: Preparo mi propia paella. ←


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Mis cursos / P_93610225_V_3320735_R_11_C_9406 / Actividad 4 / Foro Temático: "¿Qué país del mundo ha tenido mayo...
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Volver a 'Actividad 4
Foro Temático: "¿Qué país del mundo ha tenido mayor influencia en el continente americano en cuanto a gastronomía se refiere?".
Vencimiento: lunes, 22 de septiembre de 2025, 12:49
FORO TEMÁTICO
A través de este espacio podrá participar en el foro temático correspondiente a la Actividad 4: "¿Qué país del mundo ha tenido mayor influencia en el continente americano en cuanto a gastronomía se refiere?".
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Suscribirse a este foro
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir
¿Qué país del mundo ha tenido mayor influencia en el continente americano en cuanto a gastronomía...
¿Qué país del mundo ha tenido mayor influencia en el continente americano en cuanto a gastronomía...
Foro Temático: "¿Qué país del mundo ha tenido mayor influencia en el continente americano en ...
→ Cuestionario: Actividad América y la influencia del mundo.
Ir a...
Actividad interactiva: Buffet americano. ←

## Cronograma:



**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES**

**Cocina Internacional**

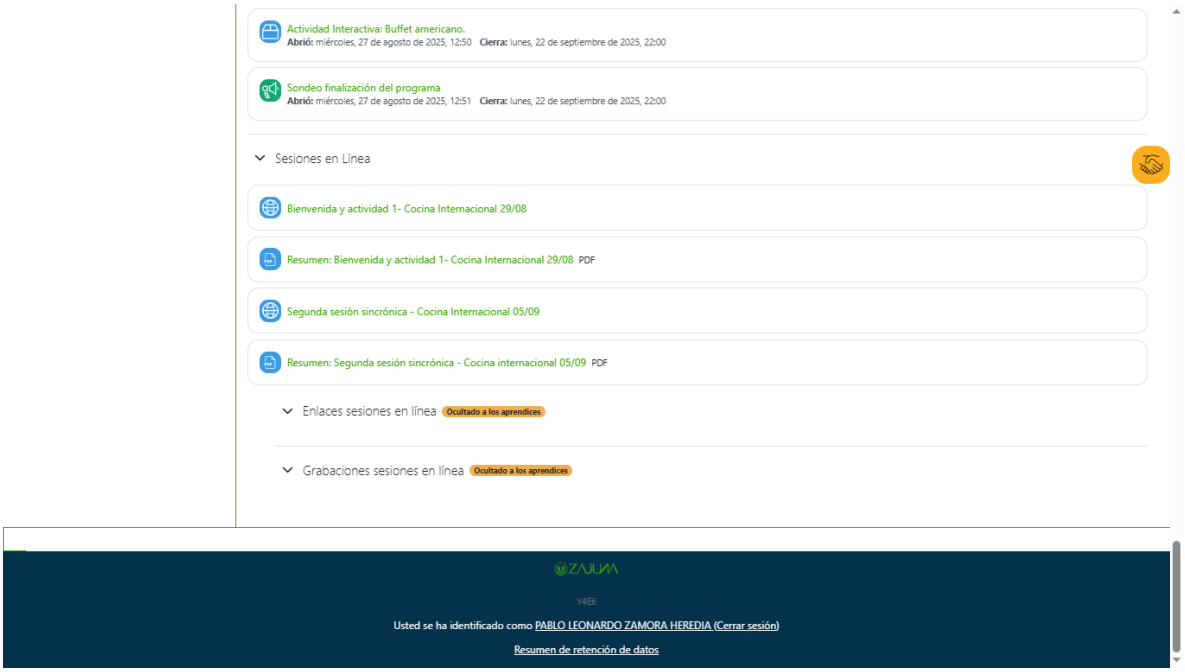
**FECHA DE INICIO: 27/08/2025**
**FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS: 22/09/2025**
**FECHA DE CIERRE: 23/09/2025**

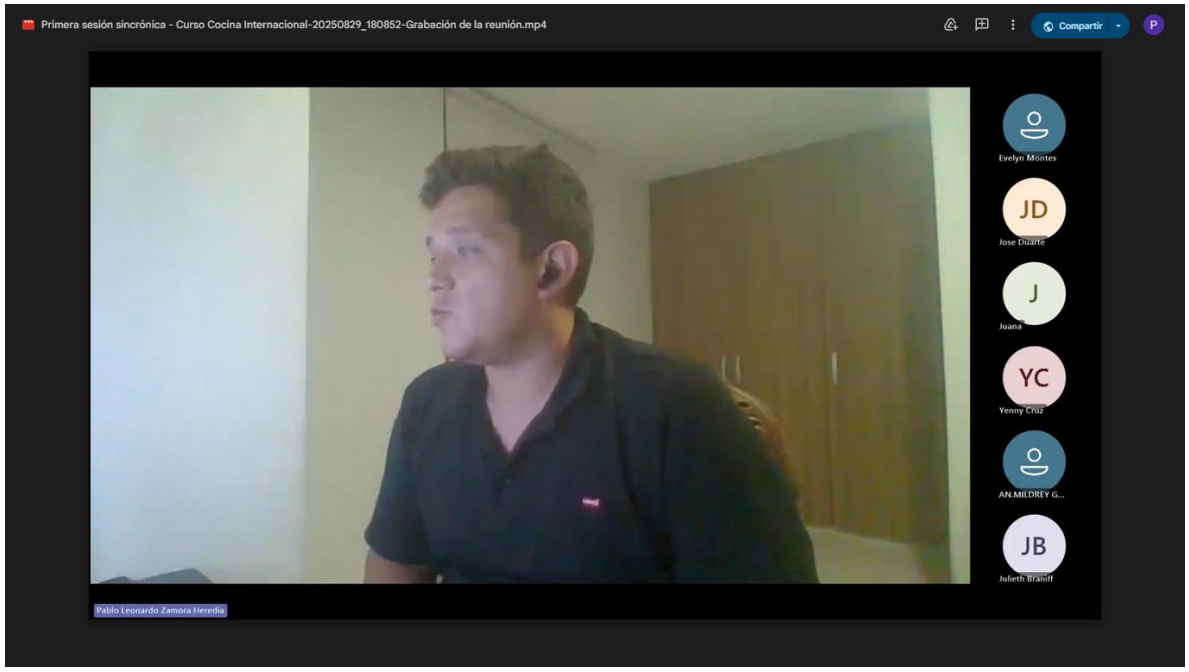
| GUÍA DE APRENDIZAJE | RESULTADO DE APRENDIZAJE A ALCANZAR | SESIONES EN LÍNEA | TIPO DE EVIDENCIA | TIEMPOS DE ENTREGA | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | INICIA | TERMINA |
| Actividades Iniciales | N/A | N/A | Prueba de **"Sondeo Inicial de conocimientos previos"** *No calificable.*<br>Participación en el **"Foro social"**. *No calificable.*<br>Realizar la **"Actualización de datos del Aprendiz"** Sena Sofia. *No calificable.* | 27/08/2025 | 02/09/2025 |
| Actividad de Aprendizaje 1 | ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DEACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR. | 29/08/2025 a las 18:00 * | Foro Temático: **"B.P.M. Buenas Prácticas de Manufactura"**. *Calificable.*<br>Actividad Interactiva: **"Cortes básicos de la cocina ynormas de seguridad.", *Calificable.*** | 27/08/2025 | 02/09/2025 |
| Actividad de Aprendizaje 2 | ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD YEN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR. | 04/09/2025 a las 18:00 * | Foro Temático: **"¿Cómo hago comida asiática en Colombia?", *Calificable.***<br>Actividad Interactiva: **"Preparemos Sashimi", *Calificable.*** | 03/09/2025 | 09/09/2025 |
| Actividad de Aprendizaje 3 | ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD YEN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR. | 12/09/2025 a las 18:00 * | Foro Temático: **"¿Es realmente Francia la madrede las cocinas?", *Calificable***<br>Actividad Interactiva: "Preparo mi propia paella.", ***Calificable.*** | 10/09/2025 | 16/09/2025 |
| Actividad de Aprendizaje 4 | ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD YEN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR. | 18/09/2025 a las 18:00 * | Cuestionario: **"Actividad América y la influenciadel mundo", *No Calificable.***<br>Foro Temático: **"¿Qué país del mundo ha tenido mayor influencia en el continente americano en cuanto a gastronomía se refiere? *Calificable.***<br>Actividad Interactiva: **"Buffet americano", *Calificable.*** | 17/09/2025 | 22/09/2025 |

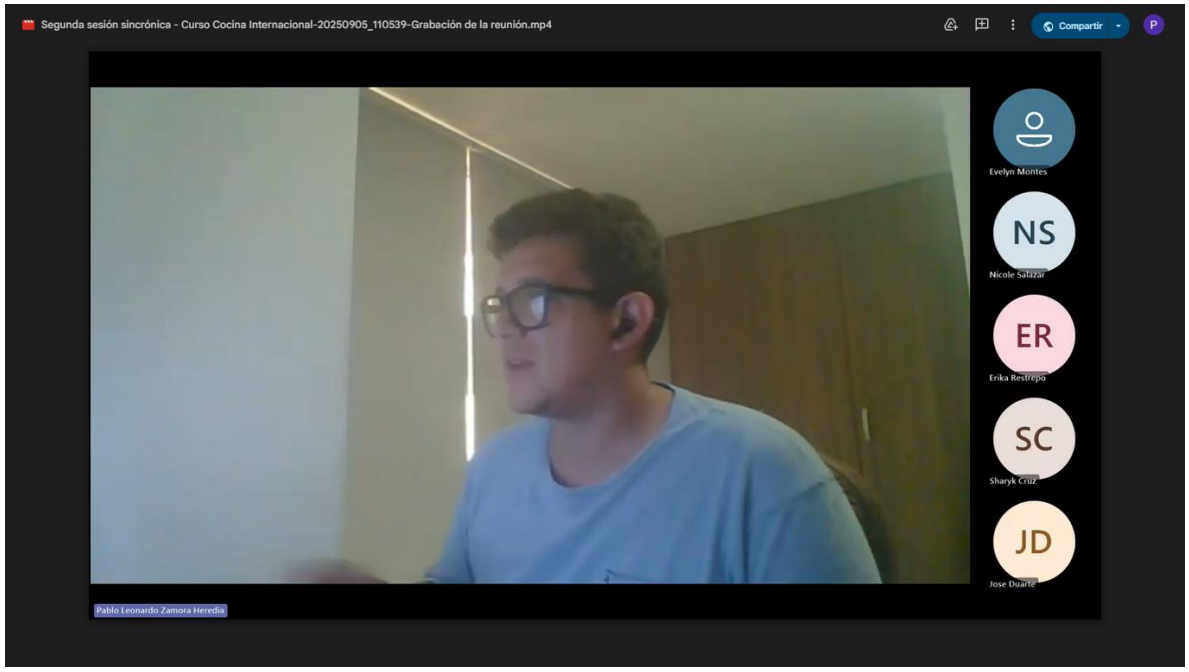
**FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS – 22/09/2025**
**FECHA DE CIERRE – 23/09/2025**
**CRITERIO DE EVALUACIÓN:** A= Aprobado D= No Aprobado

*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:

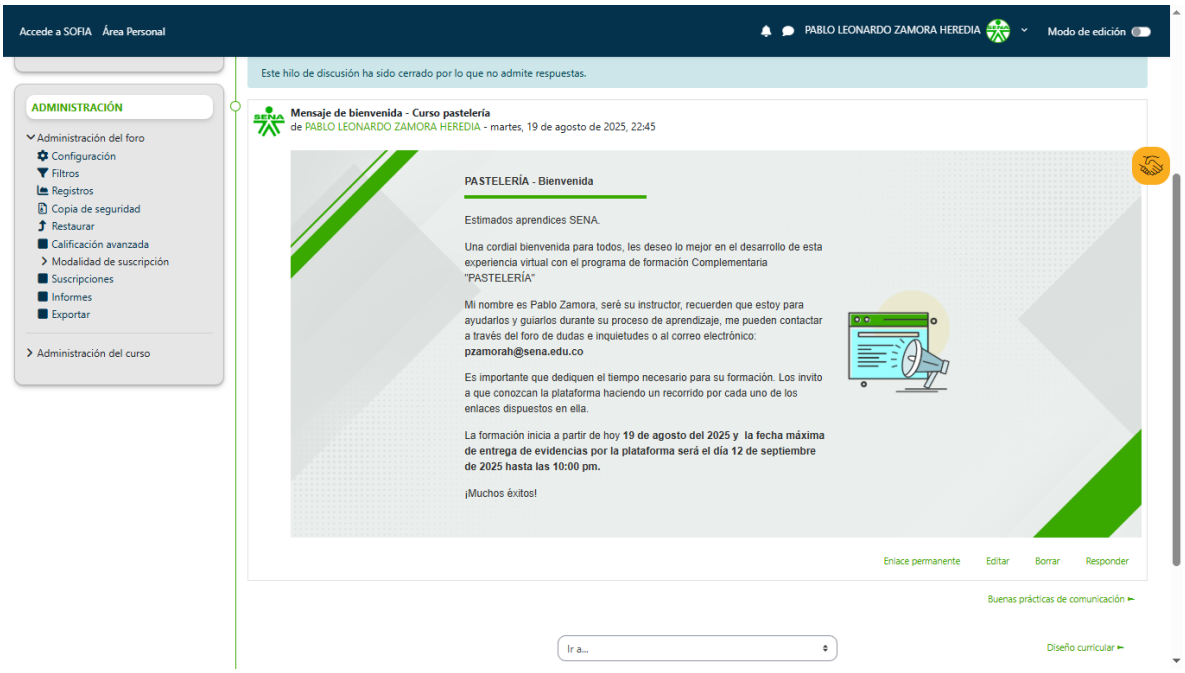


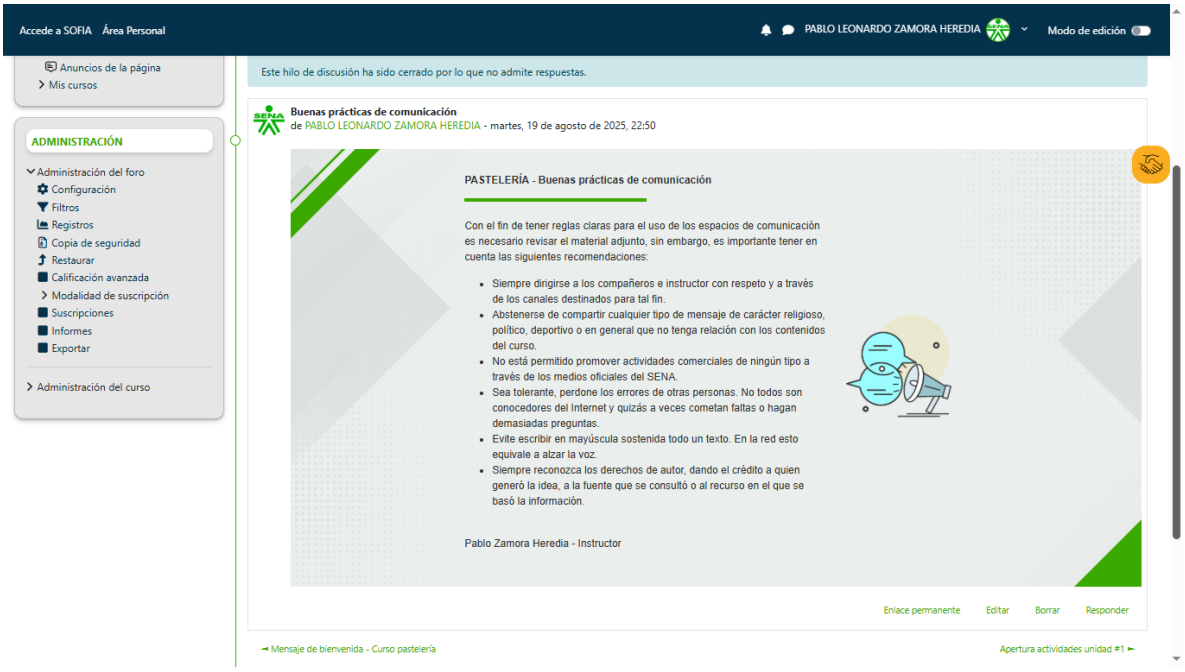

Primera sesión sincrónica - Curso Cocina Internacional-20250829_180852-Grabación de la reunión.mp4
Compartir
Evelyn Montes
JD
Jose Duarte
J
Juana
YC
Yenny Cruz
AN.MILDREY G...
JB
Julieth Braniff
Pablo Leonardo Zamora Heredia

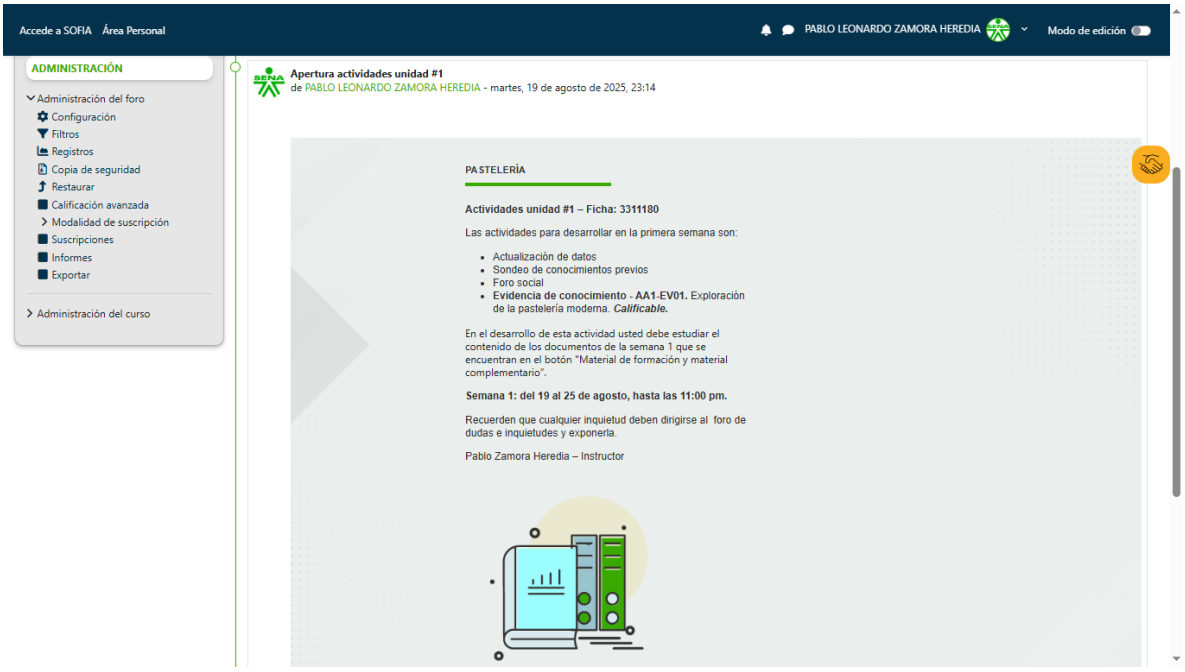

Segunda sesión sincrónica - Curso Cocina Internacional-20250905_110539-Grabación de la reunión.mp4
Compartir
Evelyn Montes
NS
Nicole Salazar
ER
Erika Restrepo
SC
Sharyk Cruz
JD
Jose Duarte
Pablo Leonardo Zamora Heredia

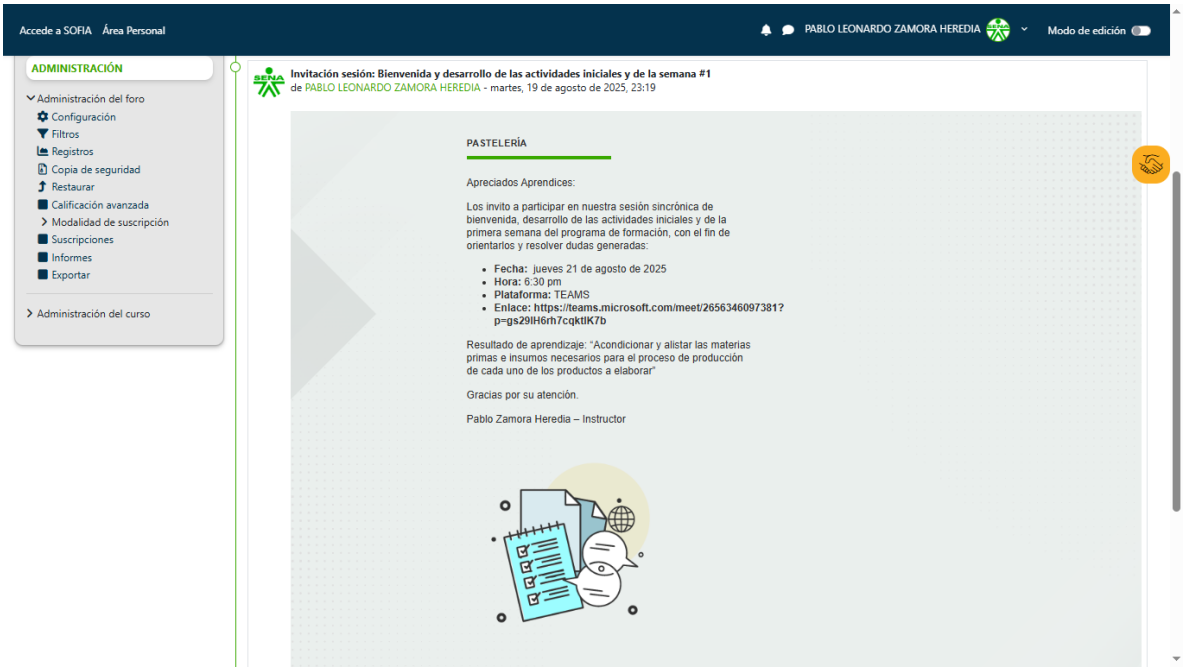
**Curso virtual:** PASTELERIA – Ficha: 3311180

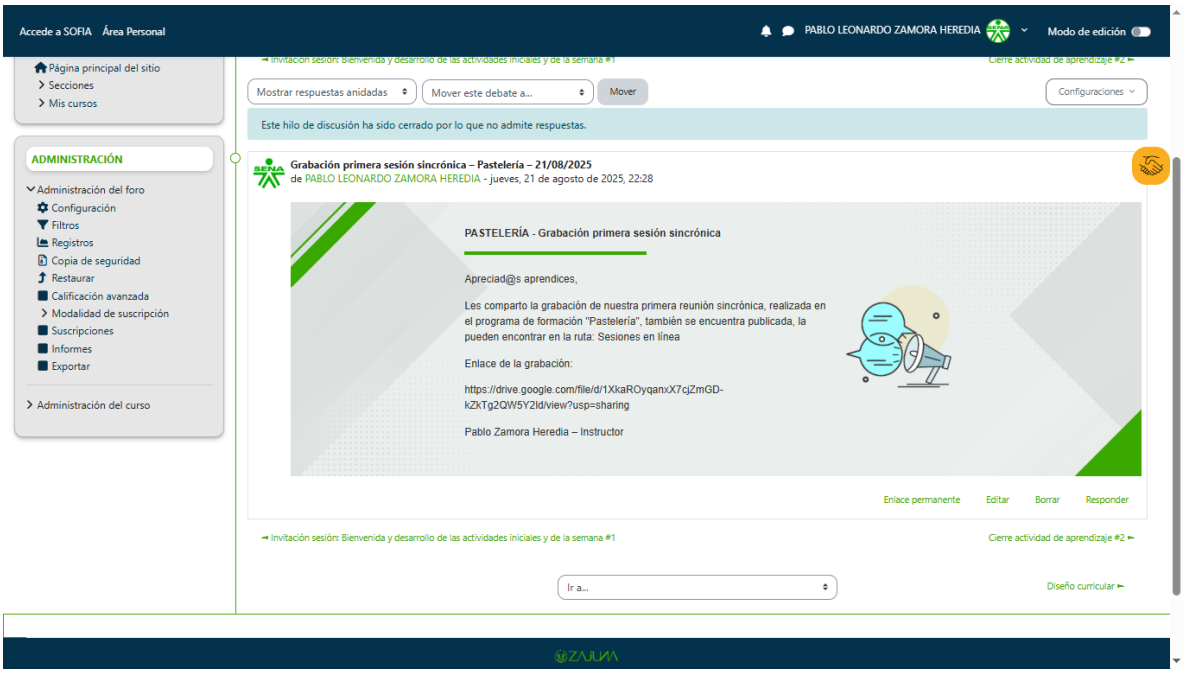
## Anuncios:

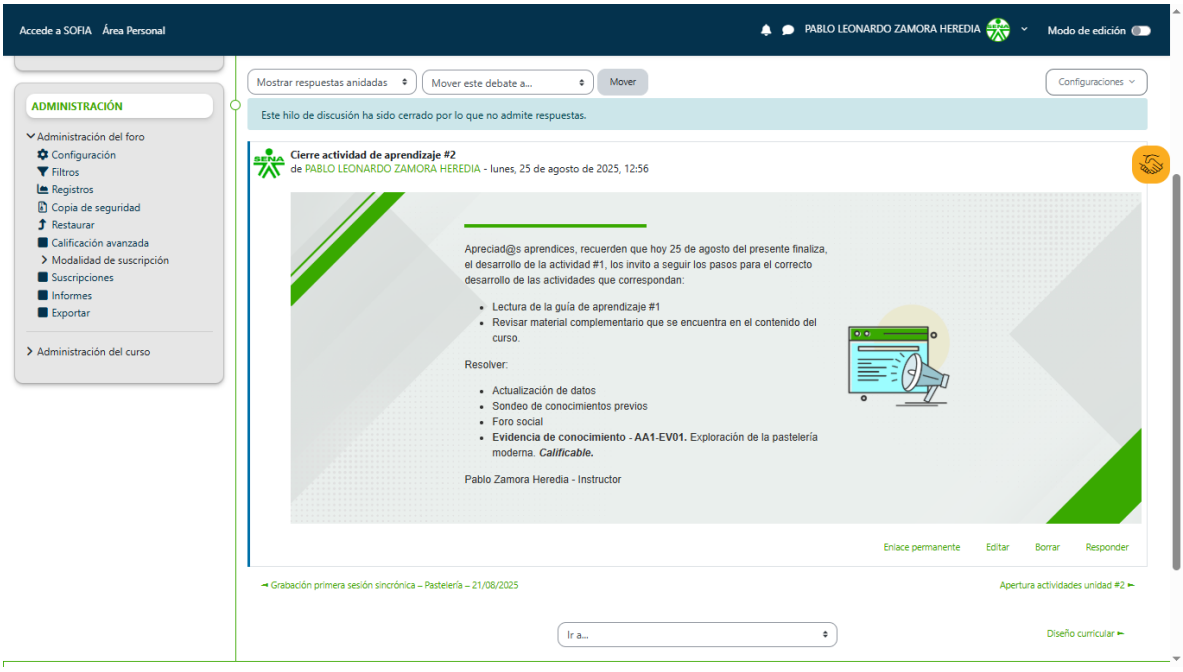


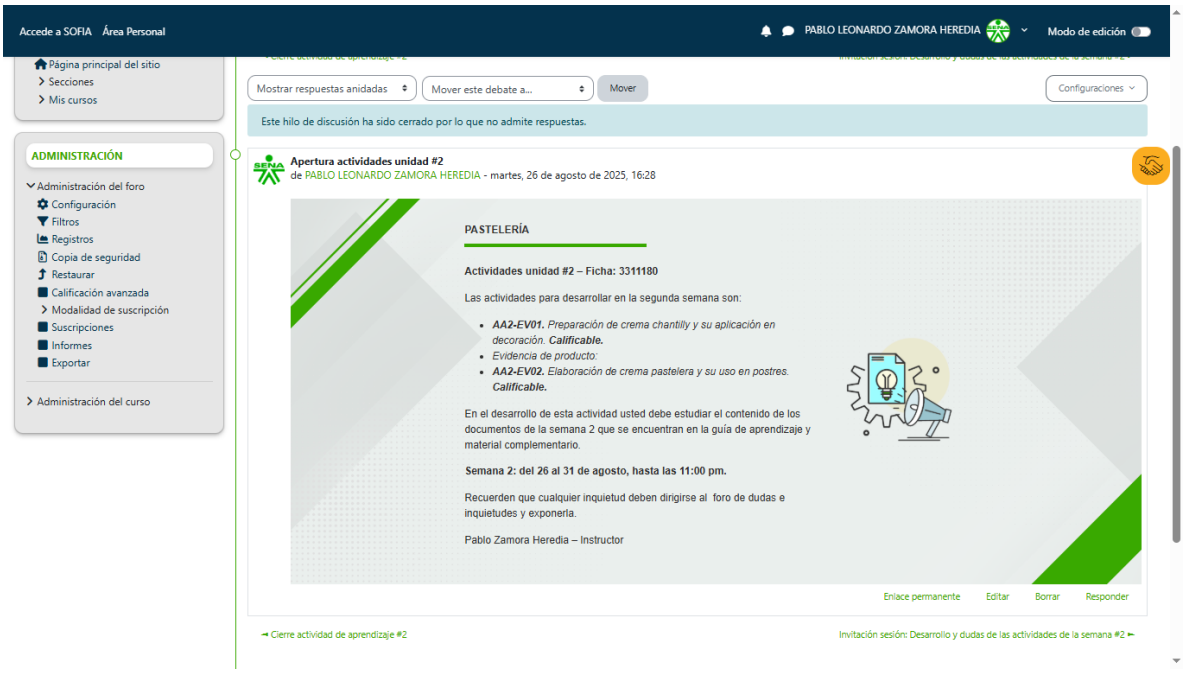



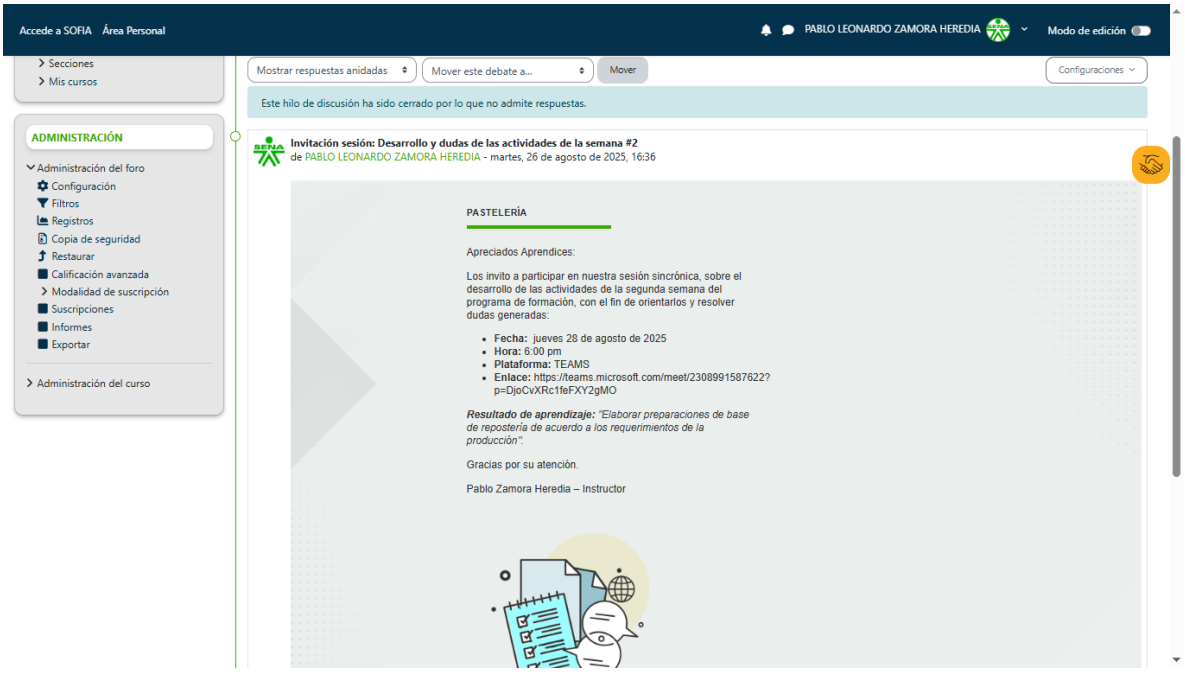

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Apertura actividades unidad #1
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - martes, 19 de agosto de 2025, 23:14
PASTELERÍA
Actividades unidad #1 – Ficha: 3311180
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 19 al 25 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

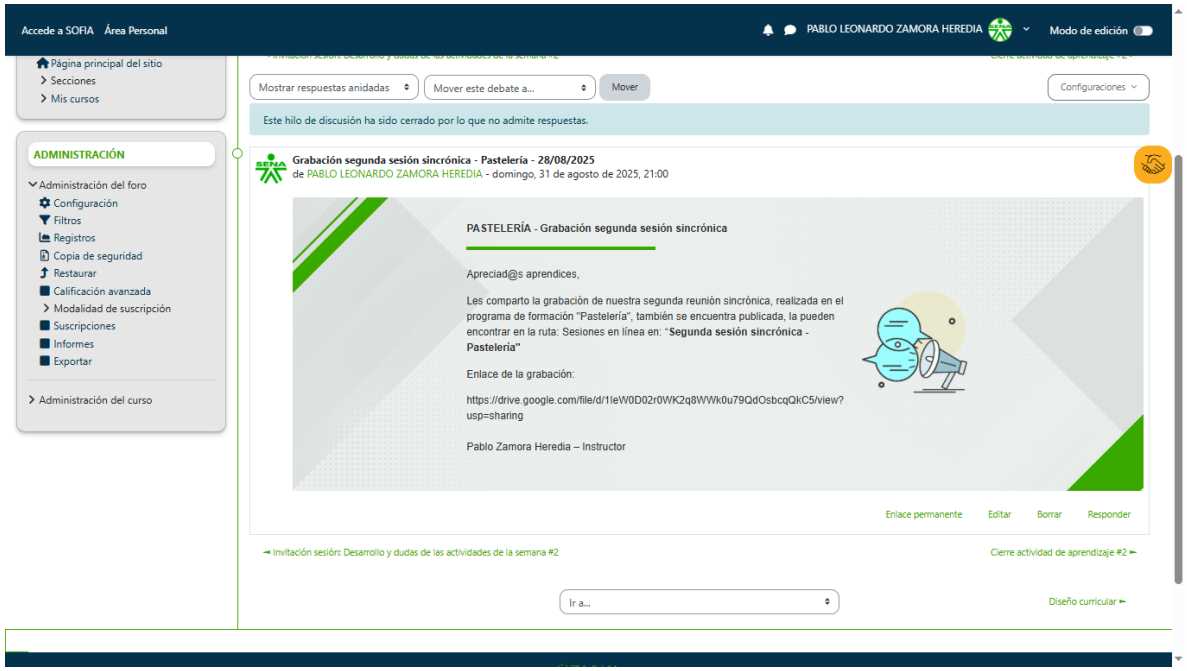

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Invitación sesión: Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - martes, 19 de agosto de 2025, 23:19
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: jueves 21 de agosto de 2025
Hora: 6.30 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/meet/2656346097381?p=gs29lH6rh7cqktlK7b
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

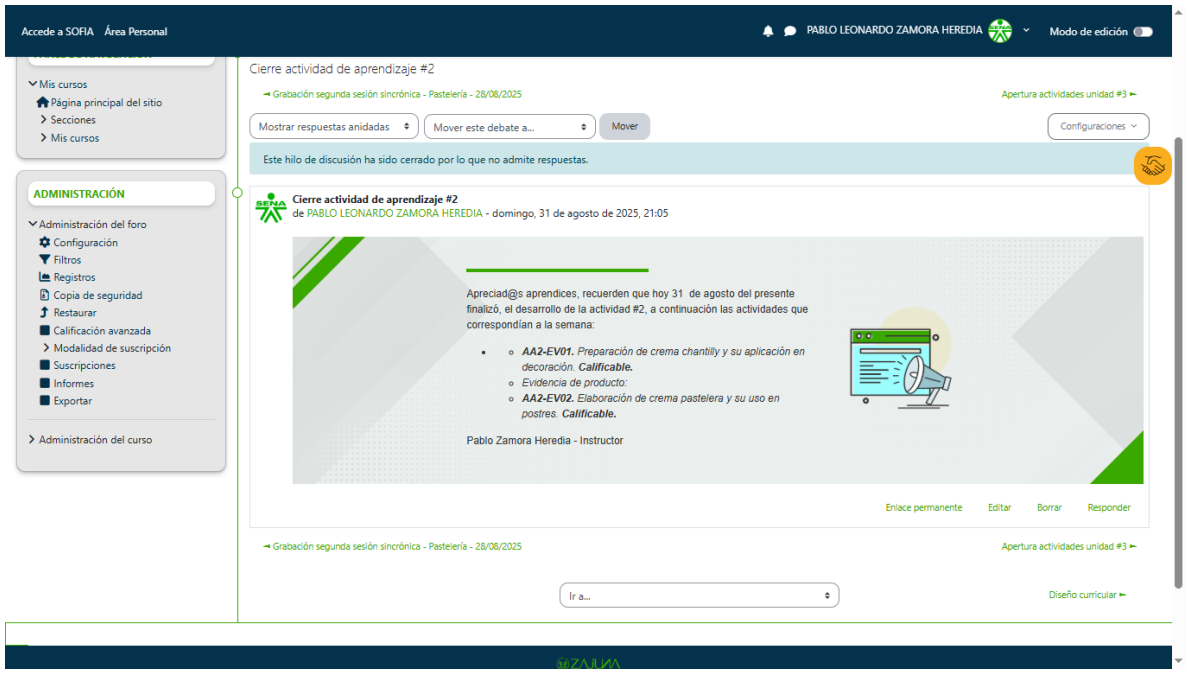

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
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 – 21/08/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - jueves, 21 de agosto de 2025, 22:28
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
Enlace de la grabación:
https://drive.google.com/file/d/1XkaROyqanxX7cjZmGD-kZkTg2QW5Y2Id/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 #2
Ir a...
Diseño curricular

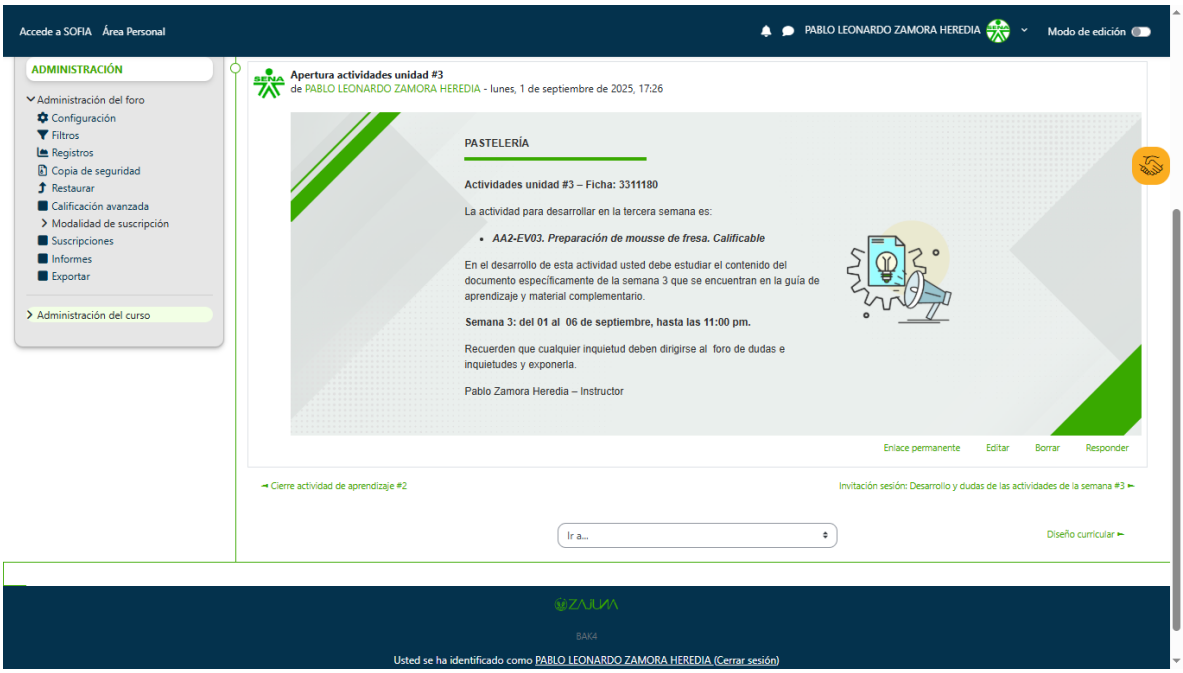

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Mostrar respuestas anidadas
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 - lunes, 25 de agosto de 2025, 12:56
Apreciad@s aprendices, recuerden que hoy 25 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 – 21/08/2025
Apertura actividades unidad #2
Ir a...
Diseño curricular

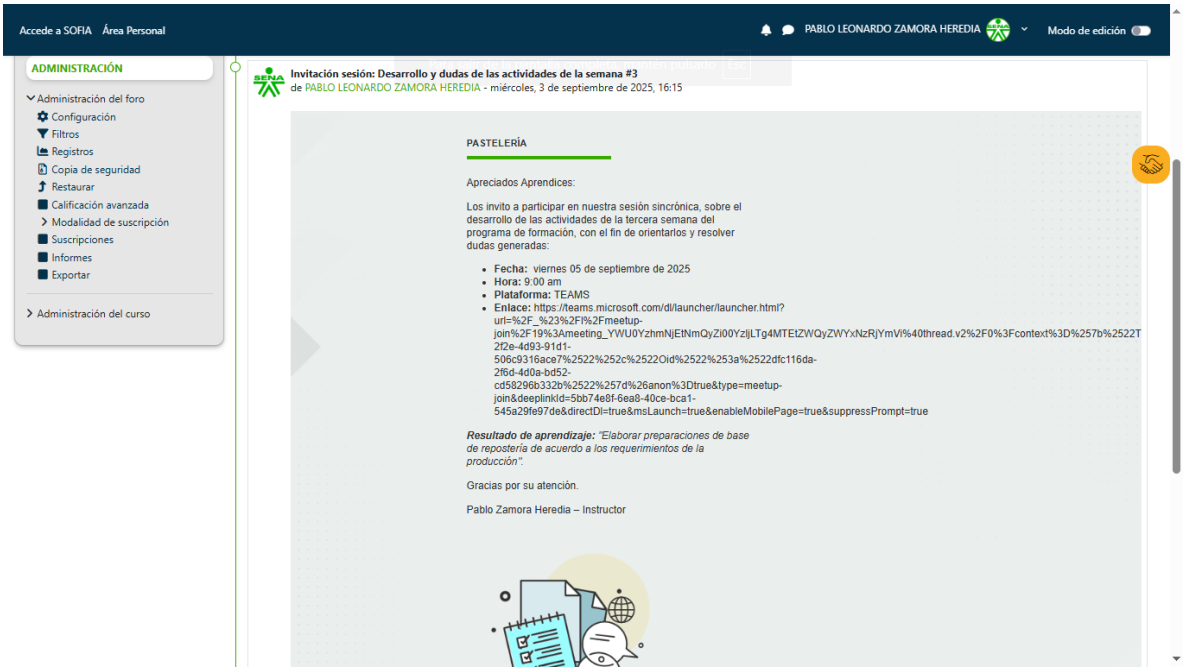

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
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 - martes, 26 de agosto de 2025, 16:28
PASTELERÍA
Actividades unidad #2 – Ficha: 3311180
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 26 al 31 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
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2

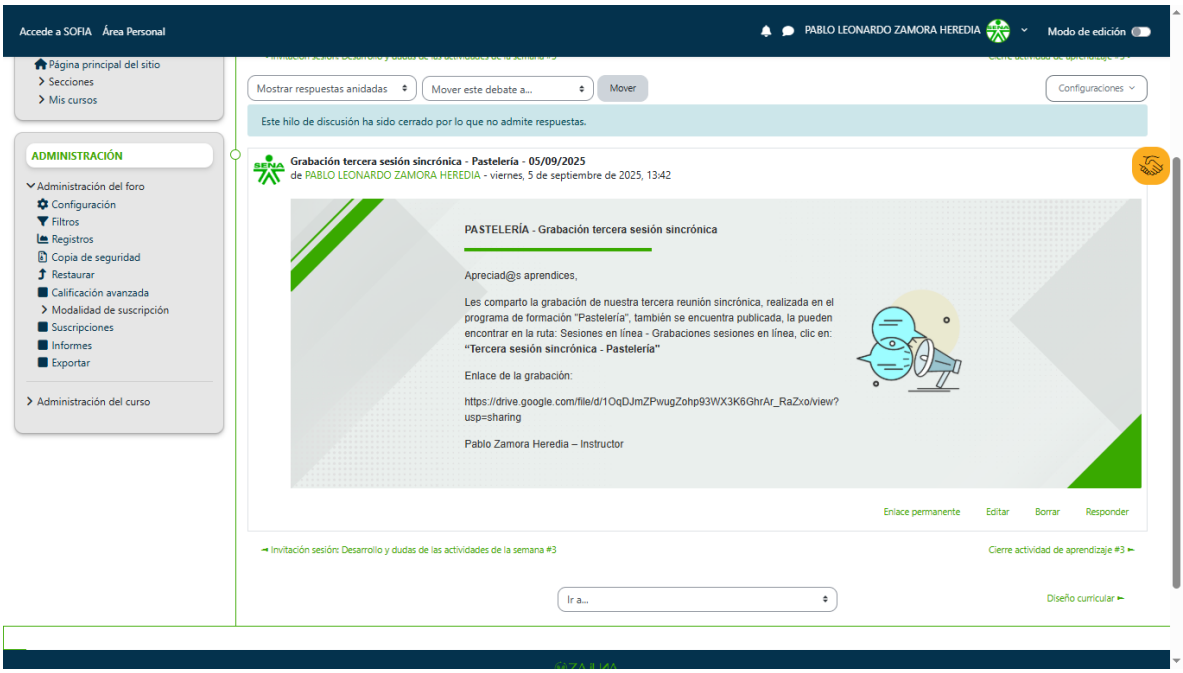

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - martes, 26 de agosto de 2025, 16:36
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: jueves 28 de agosto de 2025
Hora: 6:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/meet/2308991587622?p=DjoCvXRc1feFXY2gMO
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

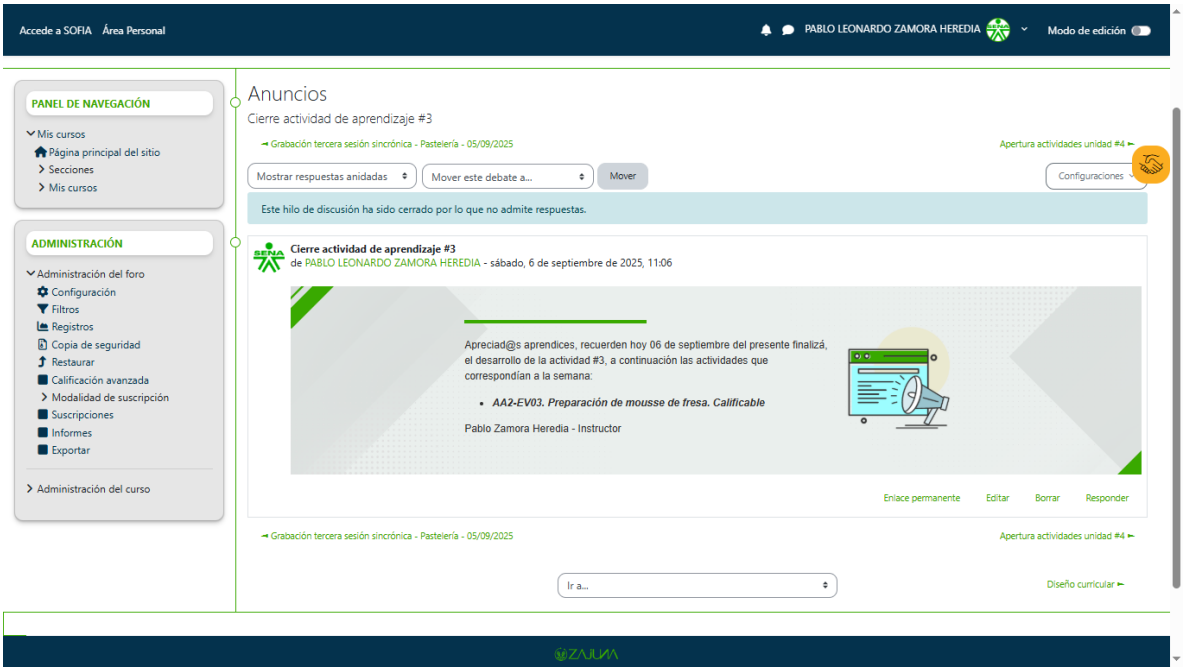

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
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 - 28/08/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - domingo, 31 de agosto de 2025, 21:00
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 en: "Segunda sesión sincrónica - Pastelería"
Enlace de la grabación:
https://drive.google.com/file/d/1IeW0D02r0WK2q8WWk0u79QdOsbcqQkC5/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

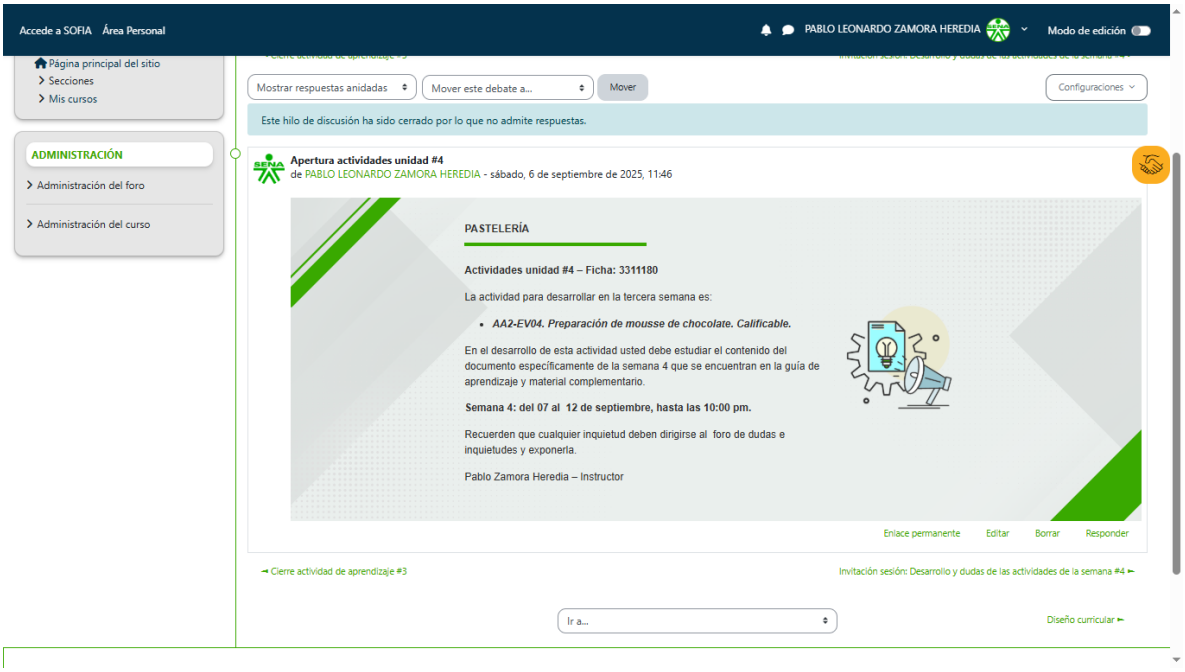

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Cierre actividad de aprendizaje #2
Grabación segunda sesión sincrónica - Pastelería - 28/08/2025
Apertura actividades unidad #3
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
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 - domingo, 31 de agosto de 2025, 21:05
Apreciad@s aprendices, recuerden que hoy 31 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 - 28/08/2025
Apertura actividades unidad #3
Ir a...
Diseño curricular

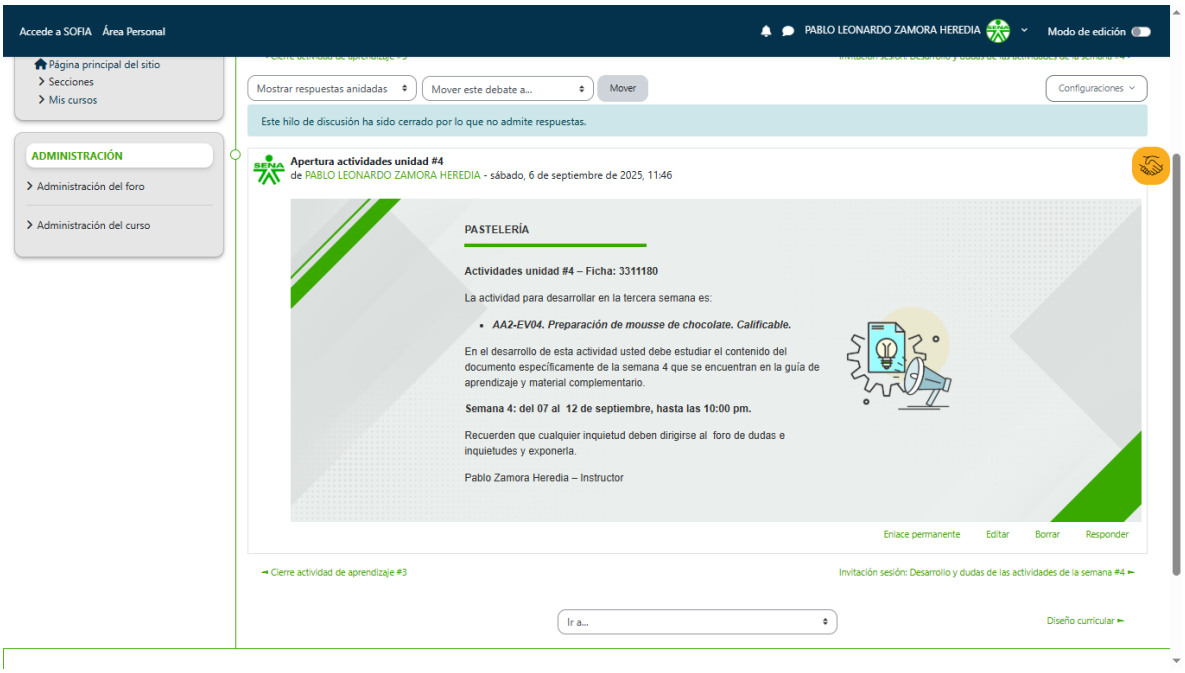

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Apertura actividades unidad #3
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - lunes, 1 de septiembre de 2025, 17:26
PASTELERÍA
Actividades unidad #3 – Ficha: 3311180
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 3: del 01 al 06 de septiembre, 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
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #3
Ir a...
Diseño curricular
BAK4
Usted se ha identificado como PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA (Cerrar sesión)

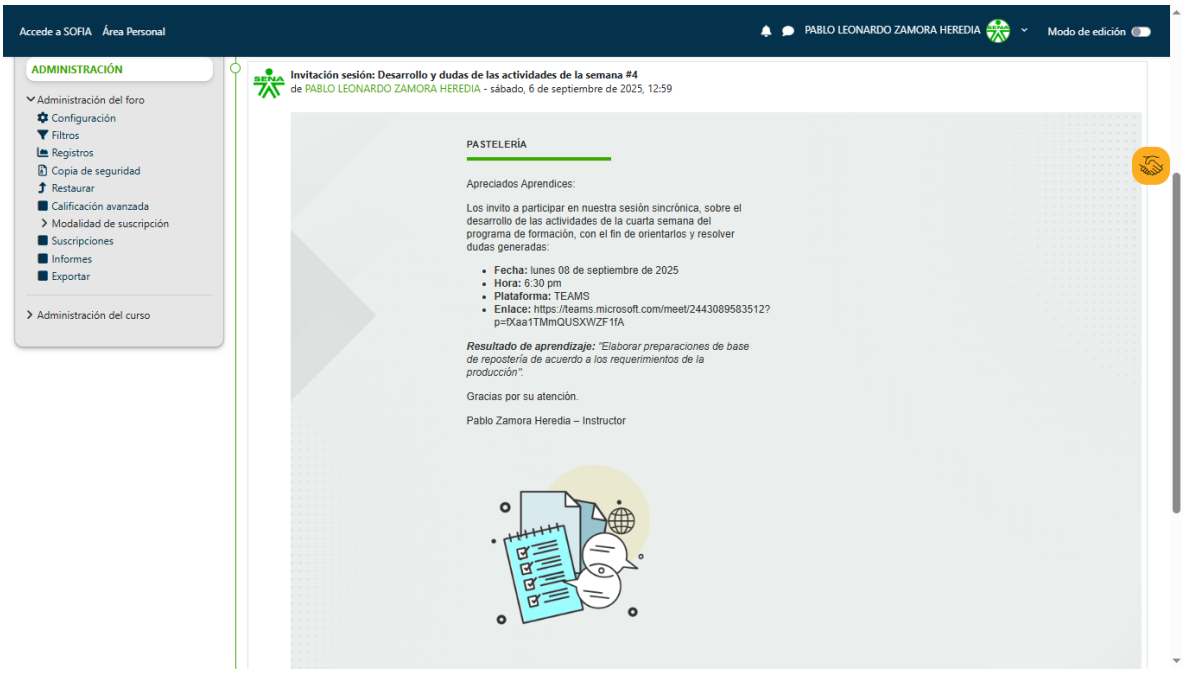

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #3
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - miércoles, 3 de septiembre de 2025, 16:15
PASTELERÍA
Apreciados Aprendices:
Los invito a participar en nuestra sesión sincrónica, sobre el desarrollo de las actividades de la tercera semana del programa de formación, con el fin de orientarlos y resolver dudas generadas:
Fecha: viernes 05 de septiembre de 2025
Hora: 9:00 am
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/dl/launcher/launcher.html?url=%2F_%23%2Fl%2Fmeetup-join%2F19%3Ameeting_YWU0YzhmNjEtNmQyZi00YzljLTg4MTEtZWQyZWYxNzRjYmVl%40thread.v2%2F0%3Fcontext%3D%257b%2522Tid%2522%253a%2522cd58296b-332b-4d93-91d1-506c9316ace7%2522%252c%2522Oid%2522%253a%2522dfc116da-2f6d-4d0a-bd52-cd58296b332b%2522%257d%26anon%3Dtrue&type=meetup-join&deeplinkId=5bb74e8f-6ea8-40ce-bca1-545a29fe97de&directDl=true&msLaunch=true&enableMobilePage=true&suppressPrompt=true
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
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Grabación tercera sesión sincrónica - Pastelería - 05/09/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 5 de septiembre de 2025, 13:42
PASTELERÍA - Grabación tercera sesión sincrónica
Apreciad@s aprendices,
Les comparto la grabación de nuestra tercera 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: "Tercera sesión sincrónica - Pastelería"
Enlace de la grabación:
https://drive.google.com/file/d/1OqDJmZPwugZohp93WX3K6GhrAr_RaZxo/view?usp=sharing
Pablo Zamora Heredia – Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #3
Cierre actividad de aprendizaje #3
Ir a...
Diseño curricular

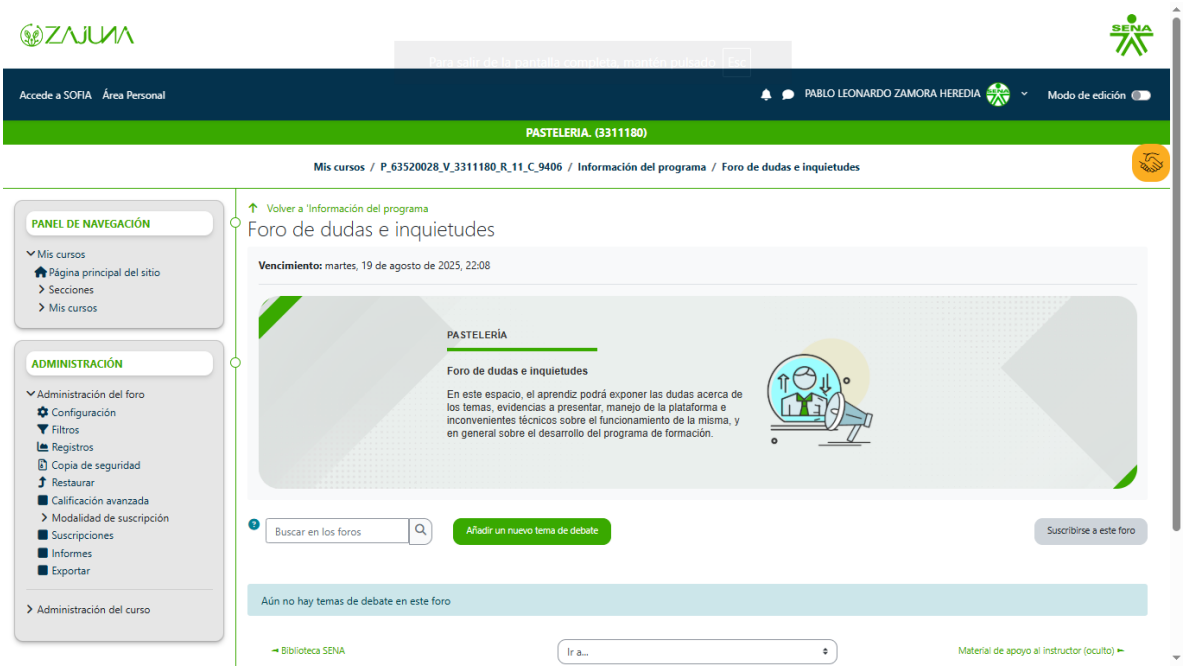

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Anuncios
Cierre actividad de aprendizaje #3
Grabación tercera sesión sincrónica - Pastelería - 05/09/2025
Apertura actividades unidad #4
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 #3
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - sábado, 6 de septiembre de 2025, 11:06
Apreciad@s aprendices, recuerden hoy 06 de septiembre del presente finalizá, el desarrollo de la actividad #3, a continuación las actividades que correspondían a la semana:
AA2-EV03. Preparación de mousse de fresa. Calificable
Pablo Zamora Heredia - Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Grabación tercera sesión sincrónica - Pastelería - 05/09/2025
Apertura actividades unidad #4
Ir a...
Diseño curricular

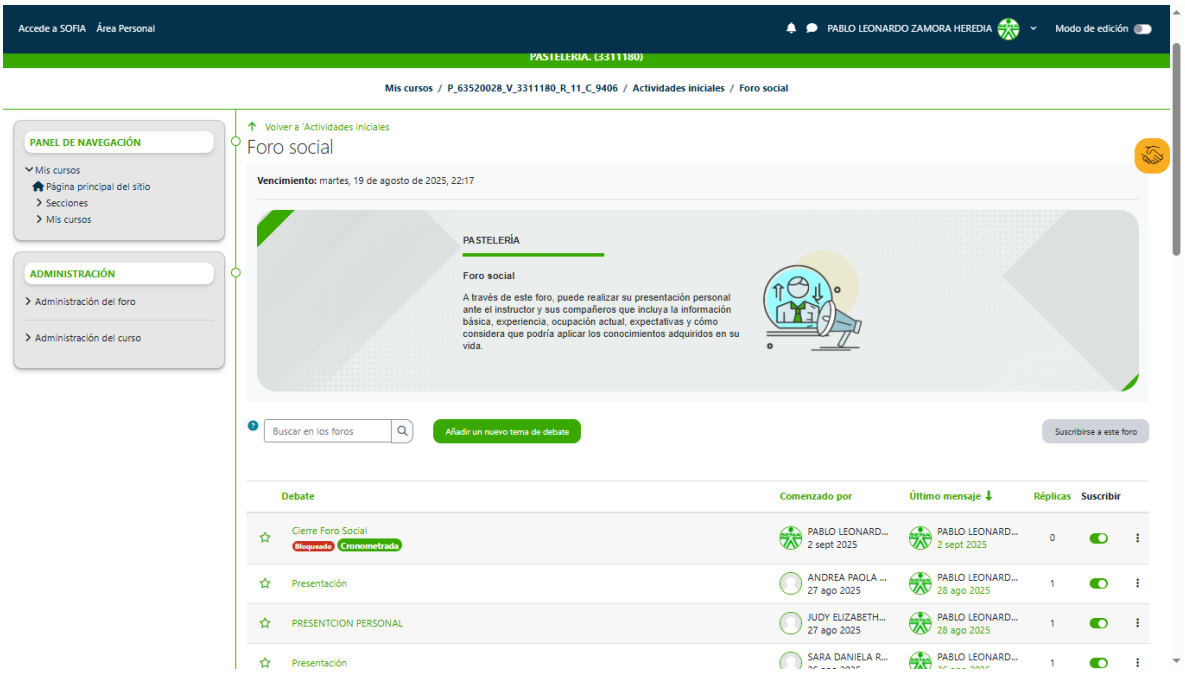

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Administración del curso
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Apertura actividades unidad #4
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - sábado, 6 de septiembre de 2025, 11:46
PASTELERÍA
Actividades unidad #4 – Ficha: 3311180
La actividad para desarrollar en la tercera semana es:
AA2-EV04. Preparación de mousse de chocolate. Calificable.
En el desarrollo de esta actividad usted debe estudiar el contenido del documento específicamente de la semana 4 que se encuentran en la guía de aprendizaje y material complementario.
Semana 4: del 07 al 12 de septiembre, hasta las 10:00 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 #3
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #4
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
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 #4
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - sábado, 6 de septiembre de 2025, 11:46
PASTELERÍA
Actividades unidad #4 – Ficha: 3311180
La actividad para desarrollar en la tercera semana es:
AA2-EV04. Preparación de mousse de chocolate. Calificable.
En el desarrollo de esta actividad usted debe estudiar el contenido del documento específicamente de la semana 4 que se encuentran en la guía de aprendizaje y material complementario.
Semana 4: del 07 al 12 de septiembre, hasta las 10:00 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 #3
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #4
Ir a...
Diseño curricular

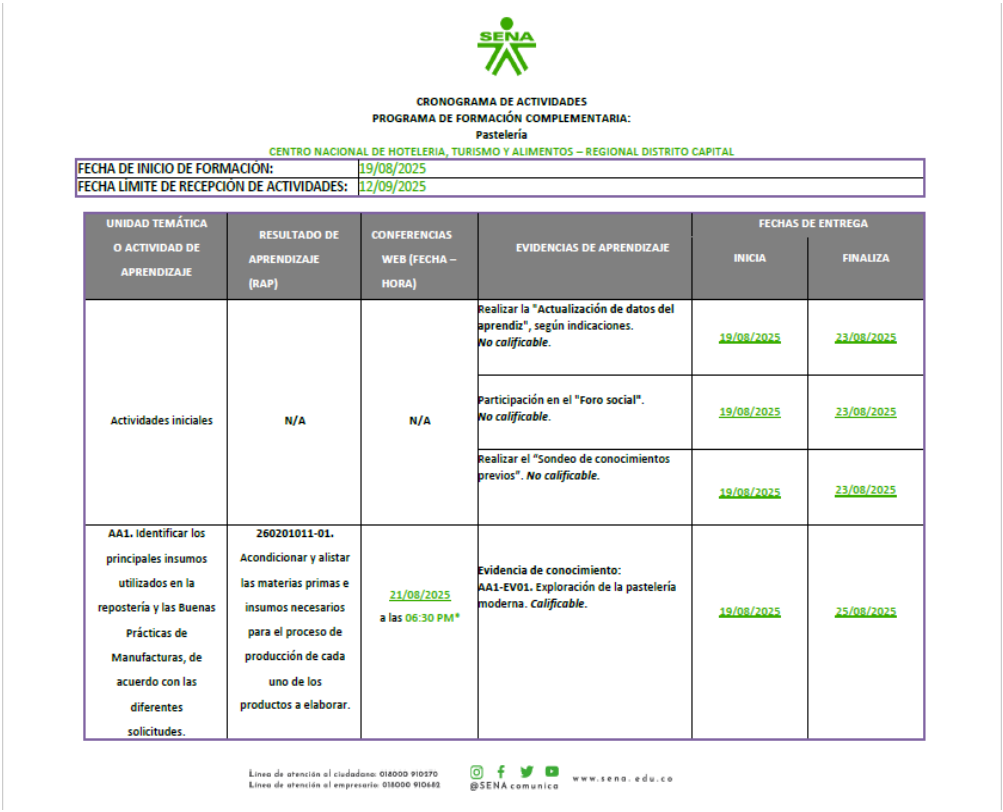

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #4
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - sábado, 6 de septiembre de 2025, 12:59
PASTELERÍA
Apreciados Aprendices:
Los invito a participar en nuestra sesión sincrónica, sobre el desarrollo de las actividades de la cuarta semana del programa de formación, con el fin de orientarlos y resolver dudas generadas:
Fecha: lunes 08 de septiembre de 2025
Hora: 6:30 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/meet/2443089583512?p=fXaa1TMmQUSXWZF1fA
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

## Foros:


ZAJUNA
Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PASTELERIA. (3311180)
Mis cursos / P_63520028_V_3311180_R_11_C_9406 / Información del programa / Foro de dudas e inquietudes
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Volver a "Información del programa
Foro de dudas e inquietudes
Vencimiento: martes, 19 de agosto de 2025, 22:08
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
Aún no hay temas de debate en este foro
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

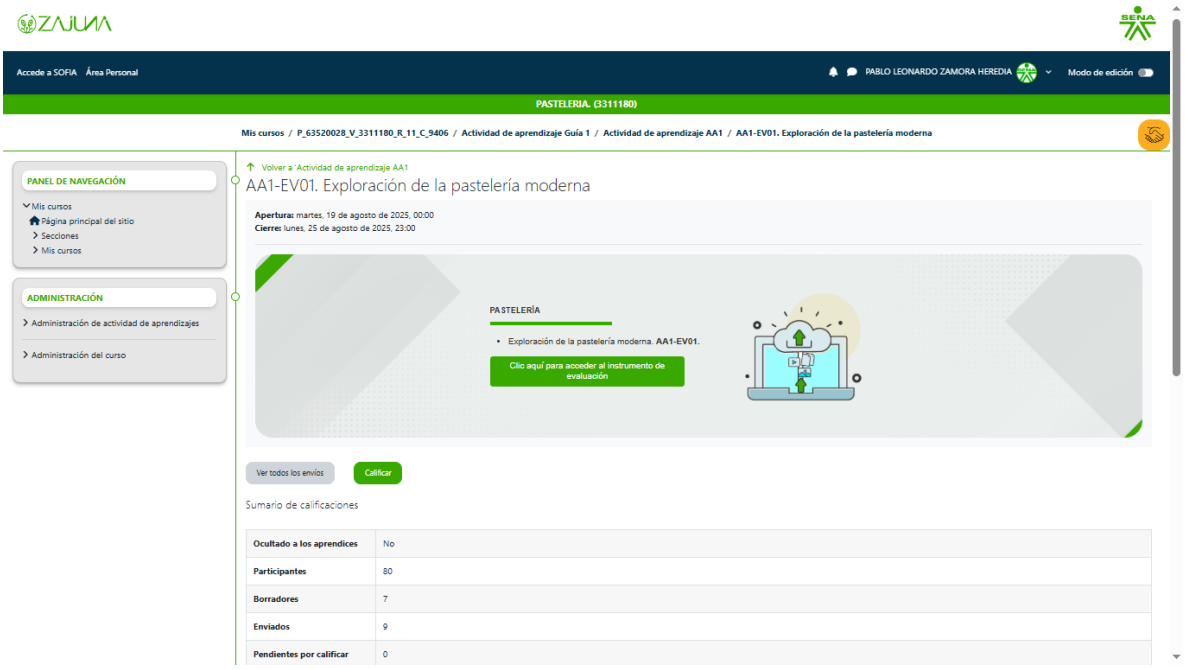
| | |
|---|---|
| FECHA DE INICIO DE FORMACIÓN: | 19/08/2025 |
| FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE ACTIVIDADES: | 12/09/2025 |

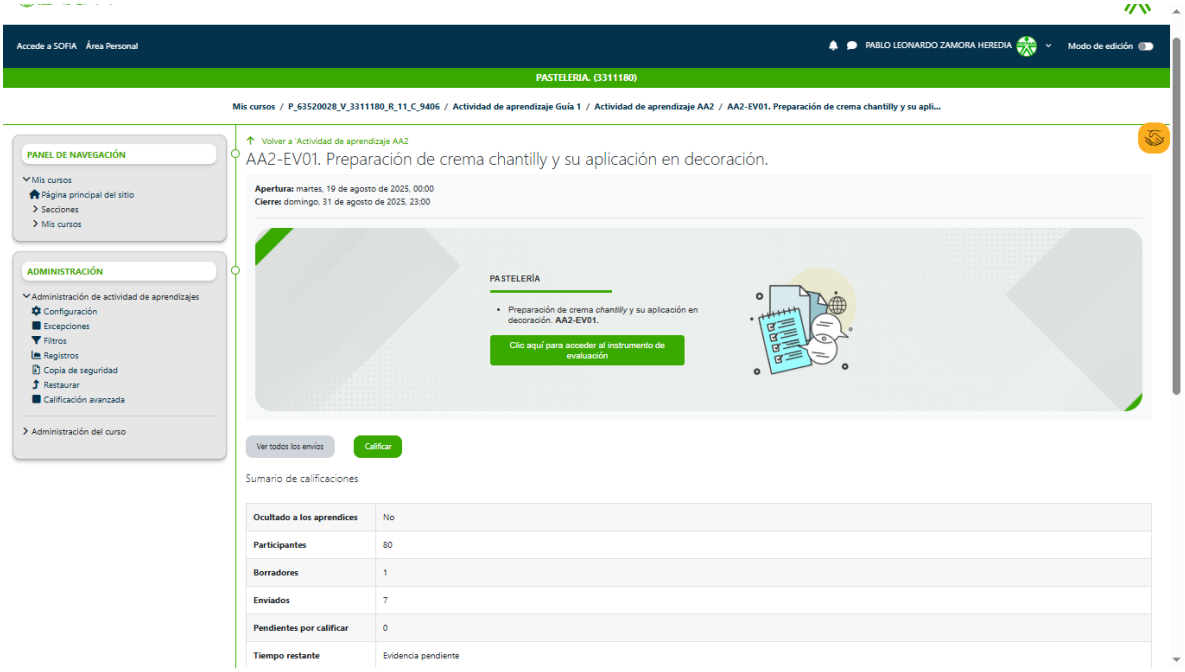
| UNIDAD TEMÁTICA O ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE | RESULTADO DE APRENDIZAJE (RAP) | CONFERENCIAS WEB (FECHA – HORA) | EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE | FECHAS DE ENTREGA | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | INICIA | FINALIZA |
| Actividades iniciales | N/A | N/A | Realizar la "Actualización de datos del aprendiz", según indicaciones. *No calificable*. | 19/08/2025 | 23/08/2025 |
| | | | Participación en el "Foro social". *No calificable*. | 19/08/2025 | 23/08/2025 |
| | | | Realizar el "Sondeo de conocimientos previos". *No calificable*. | 19/08/2025 | 23/08/2025 |
| 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. | 21/08/2025 a las 06:30 PM* | Evidencia de conocimiento: AA1-EV01. Exploración de la pastelería moderna. *Calificable*. | 19/08/2025 | 25/08/2025 |

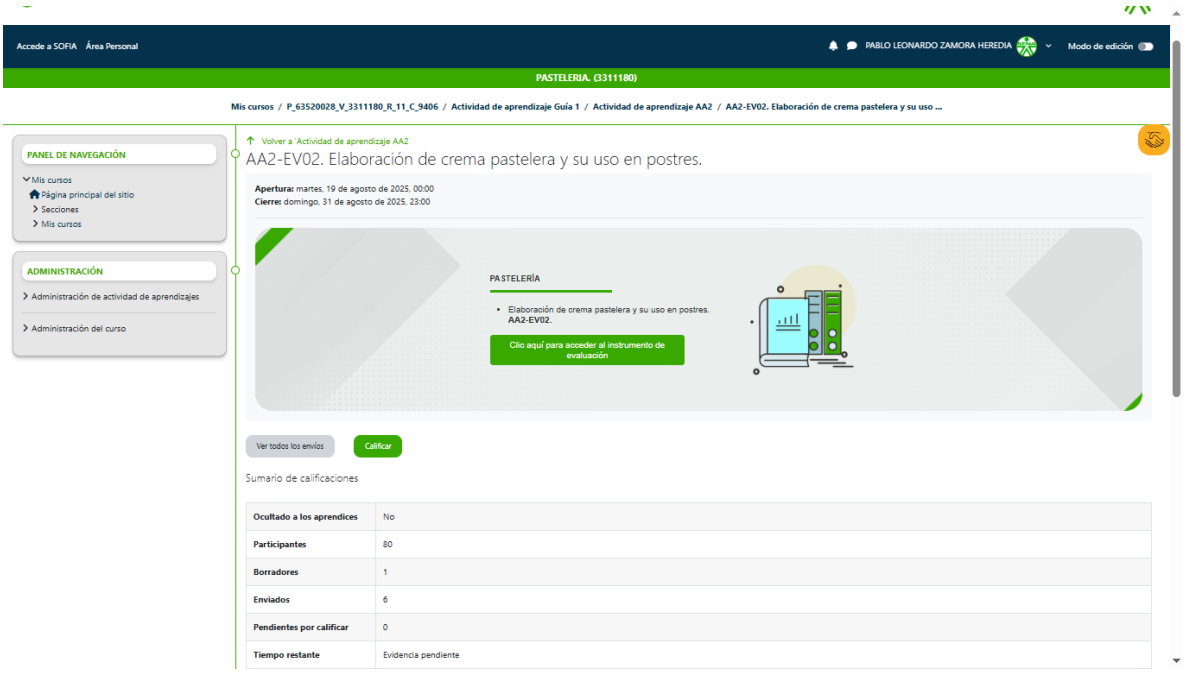
| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| AA2. Realizar diferentes preparaciones de repostería, de acuerdo con los requerimientos de producción de cada uno de ellos. | 260201011-02. Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo a los requerimientos de la producción. | 28/08/2025 a las 06:00 PM* | **Evidencia de producto: AA2-EV01. Preparación de crema *chantilly* y su aplicación en decoración. *Calificable*.** | 26/08/2025 | 31/08/2025 |
| | | 28/08/2025 a las 06:00 PM* | **Evidencia de producto: AA2-EV02. Elaboración de crema pastelera y su uso en postres. *Calificable*.** | 26/08/2025 | 31/08/2025 |
| | | 05/09/2025 a las 06:00 PM* | **Evidencia de producto: AA2-EV03. Preparación de *mousse* de fresa. *Calificable*.** | 01/09/2025 | 06/09/2025 |
| | | 08/09/2025 a las 06:00 PM* | **Evidencia de desempeño: AA2-EV04. Preparación de *mousse* de chocolate. *Calificable*.** | 07/09/2025 | 12/09/2025 |
| **FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE ACTIVIDADES – 12/09/2025** | | | | | |
| **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. | | | | | |

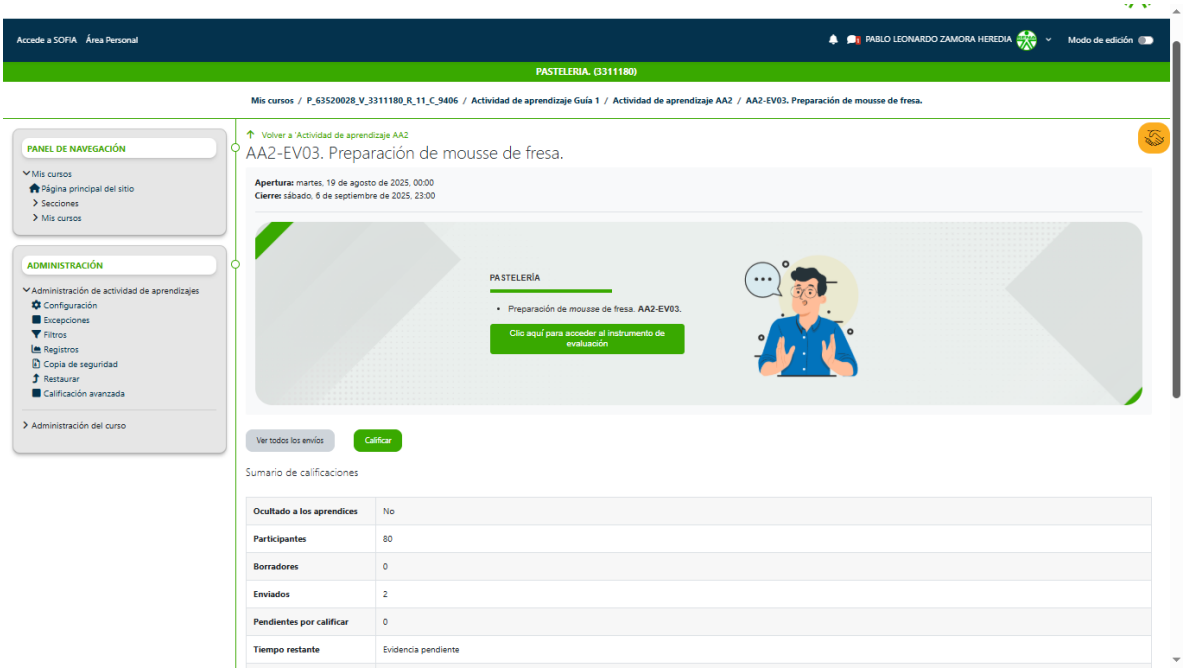


## Actividades:

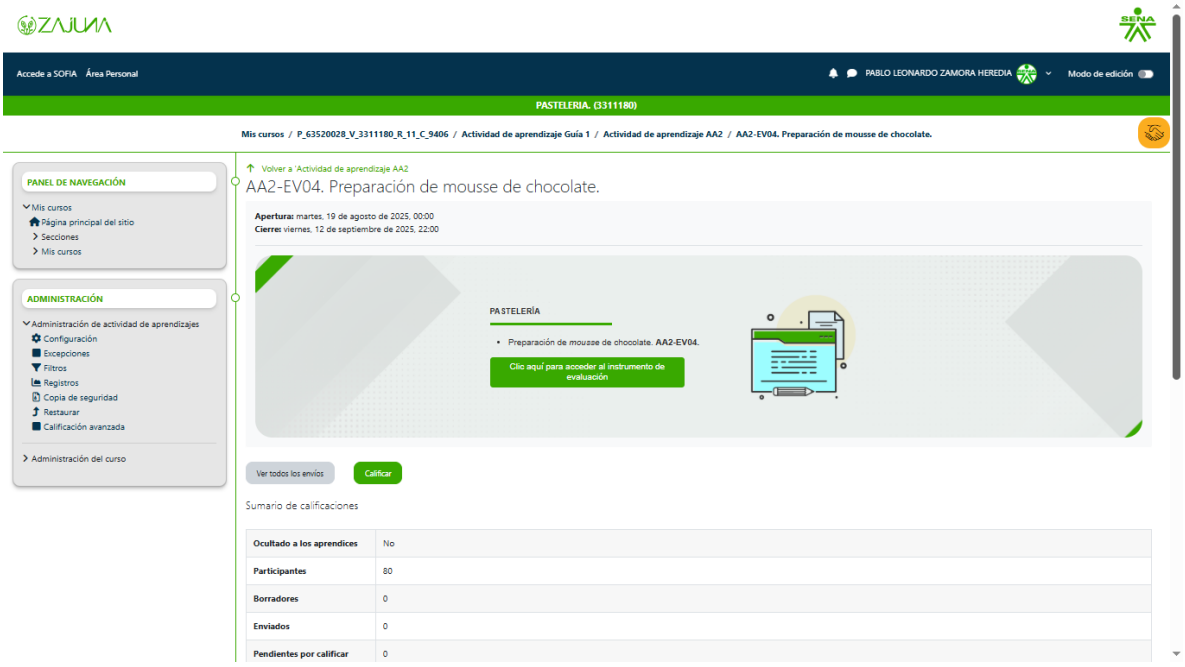



Accede a SOFIA Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PASTELERIA. (3311180)
Mis cursos / P_63520028_V_3311180_R_11_C_9406 / Actividad de aprendizaje Guía 1 / Actividad de aprendizaje AA2 / AA2-EV01. Preparación de crema chantilly y su apli...
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración de actividad de aprendizajes
Configuración
Excepciones
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Administración del curso
Volver a 'Actividad de aprendizaje AA2
AA2-EV01. Preparación de crema chantilly y su aplicación en decoración.
Apertura: martes, 19 de agosto de 2025, 00:00
Cierre: domingo, 31 de agosto de 2025, 23:00
PASTELERÍA
Preparación de crema chantilly y su aplicación en decoración. AA2-EV01.
Clic aquí para acceder al instrumento de evaluación
Ver todos los envíos
Calificar
Sumario de calificaciones
Ocultado a los aprendices
No
Participantes
80
Borradores
1
Enviados
7
Pendientes por calificar
0
Tiempo restante
Evidencia pendiente


Accede a SOFIA Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PASTELERIA. (3311180)
Mis cursos / P_63520028_V_3311180_R_11_C_9406 / Actividad de aprendizaje Guía 1 / Actividad de aprendizaje AA2 / AA2-EV02. Elaboración de crema pastelera y su uso ...
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración de actividad de aprendizajes
Administración del curso
Volver a 'Actividad de aprendizaje AA2
AA2-EV02. Elaboración de crema pastelera y su uso en postres.
Apertura: martes, 19 de agosto de 2025, 00:00
Cierre: domingo, 31 de agosto de 2025, 23:00
PASTELERÍA
Elaboración de crema pastelera y su uso en postres. AA2-EV02.
Clic aquí para acceder al instrumento de evaluación
Ver todos los envíos
Calificar
Sumario de calificaciones
Ocultado a los aprendices
No
Participantes
80
Borradores
1
Enviados
6
Pendientes por calificar
0
Tiempo restante
Evidencia pendiente

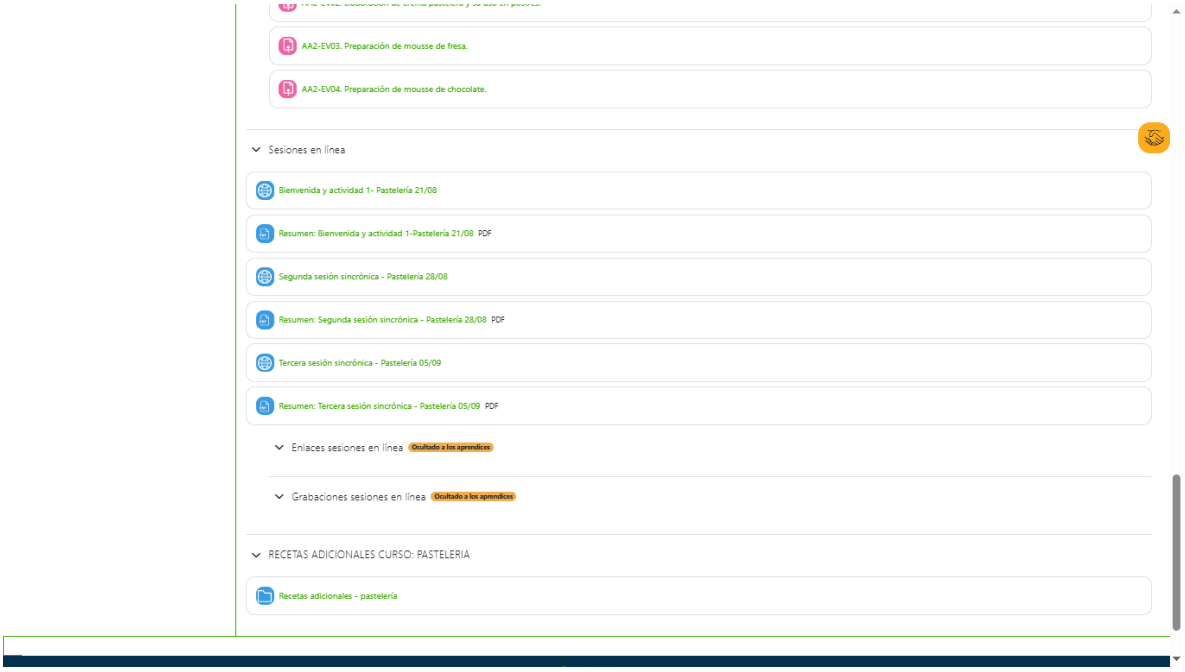


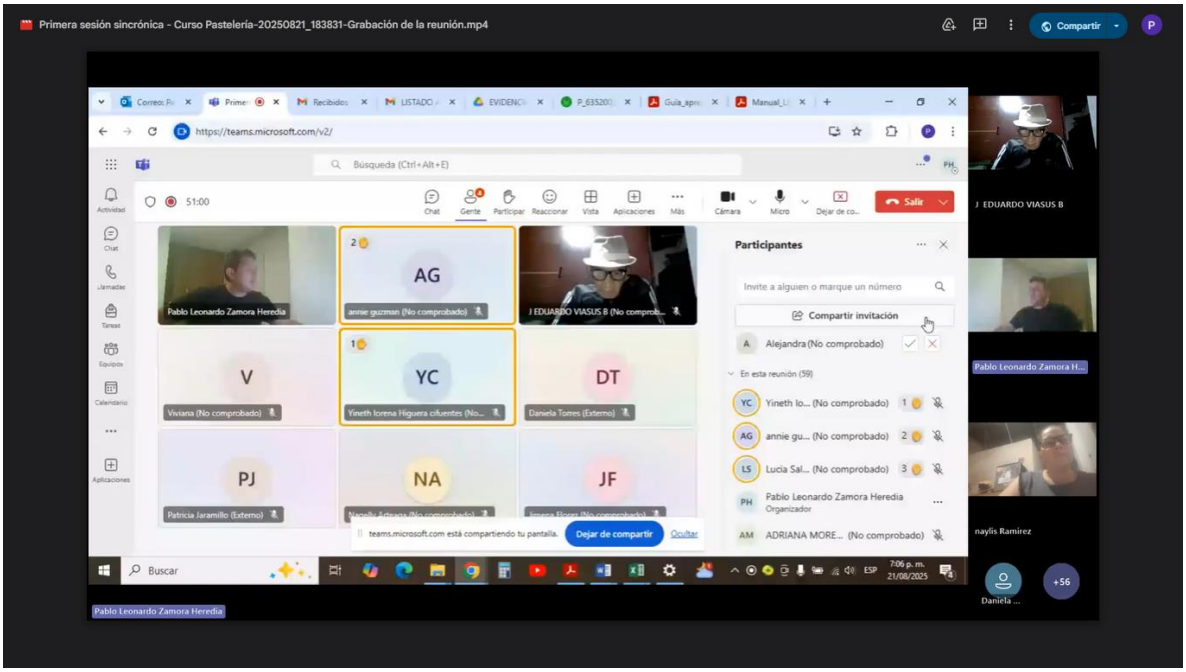

| | |
|---|---|
| **Ocultado a los aprendices** | No |
| **Participantes** | 80 |
| **Borradores** | 0 |
| **Enviados** | 2 |
| **Pendientes por calificar** | 0 |
| **Tiempo restante** | Evidencia pendiente |

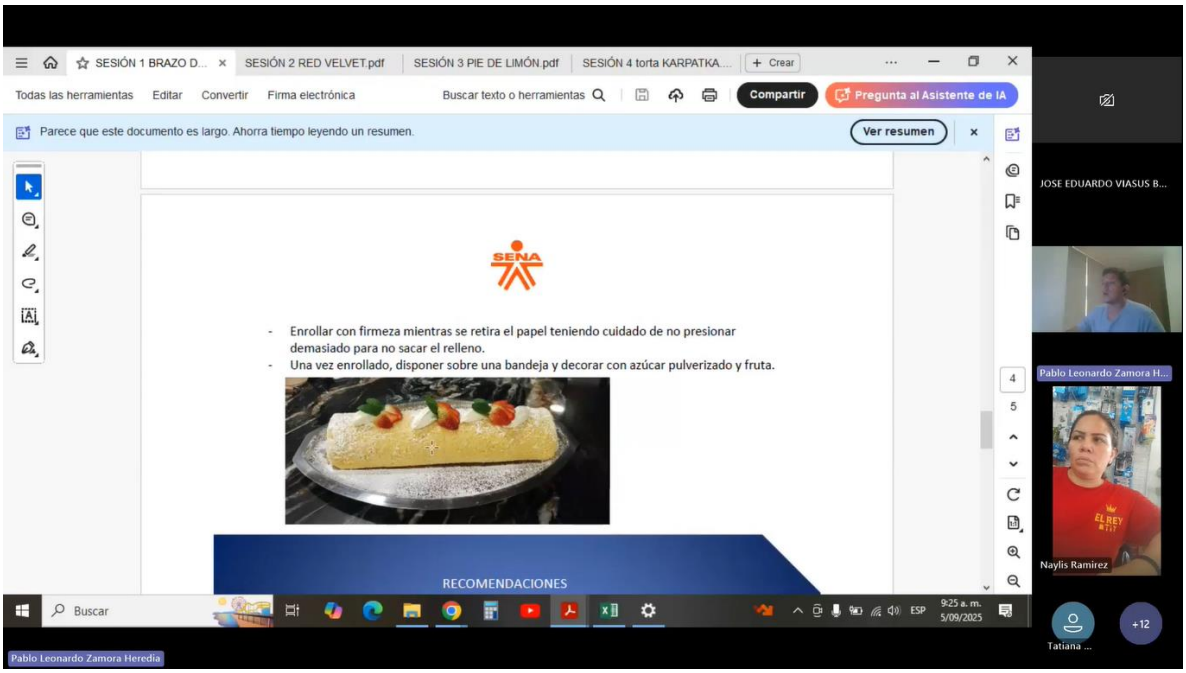



| | |
|---|---|
| **Ocultado a los aprendices** | No |
| **Participantes** | 80 |
| **Borradores** | 0 |
| **Enviados** | 0 |
| **Pendientes por calificar** | 0 |

**Sesiones en línea y grabaciones:**

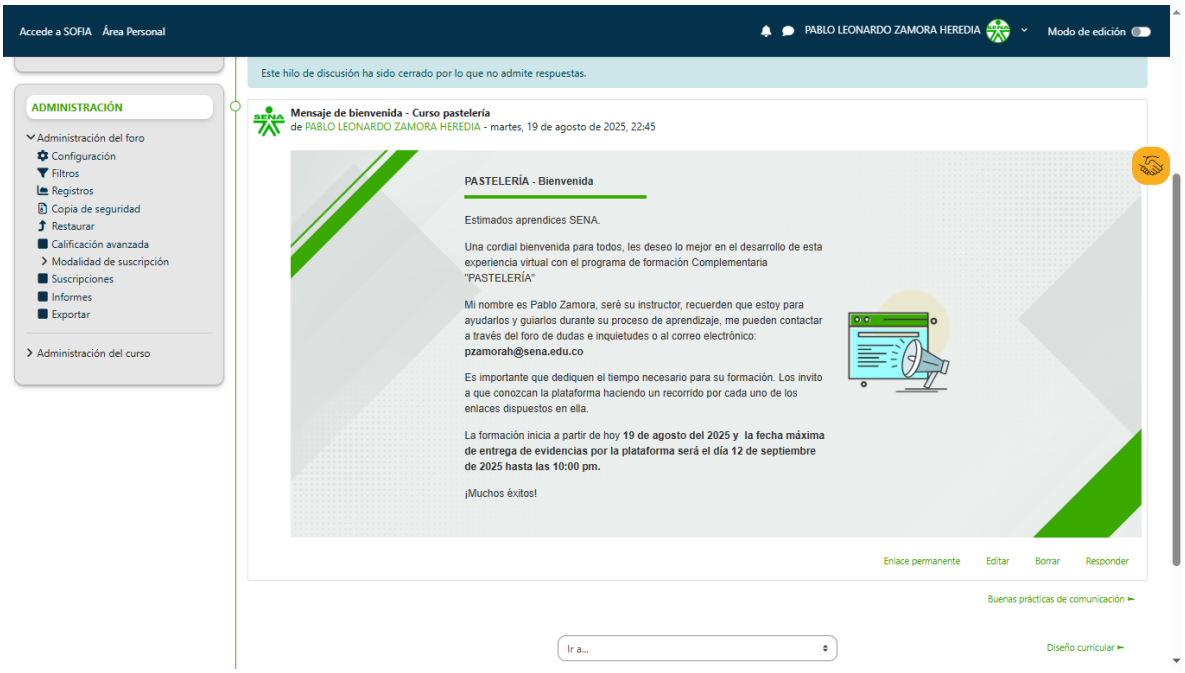


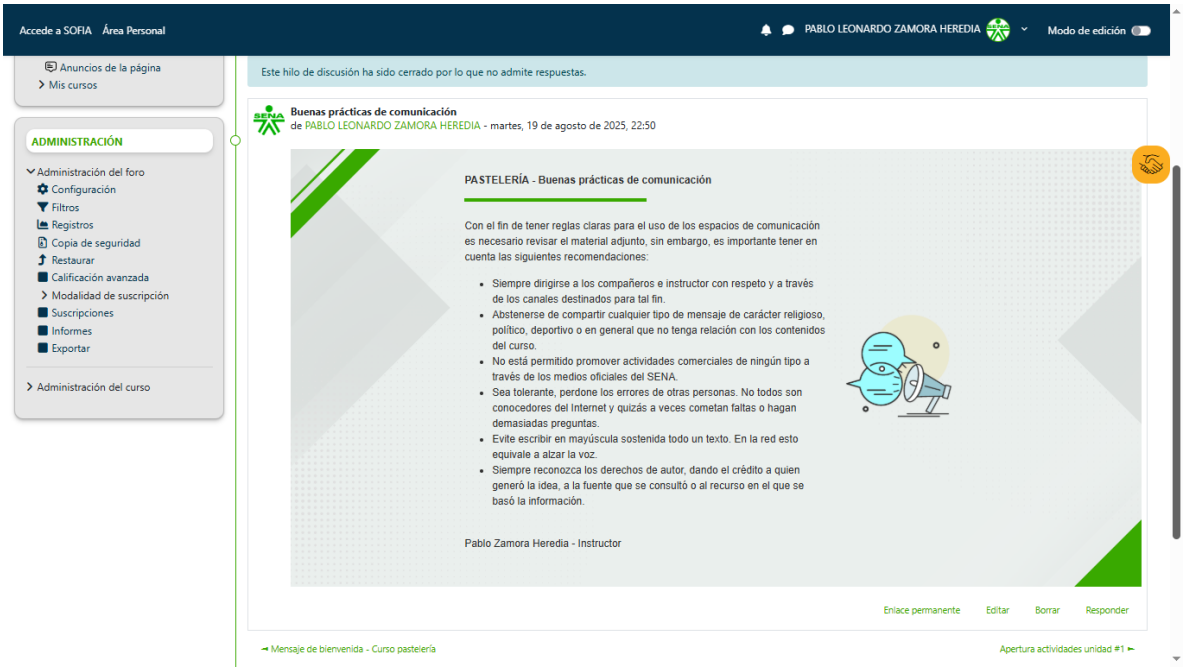




SESIÓN 1 BRAZO D...
SESIÓN 2 RED VELVET.pdf
SESIÓN 3 PIE DE LIMÓN.pdf
SESIÓN 4 torta KARPATKA....
Crear
Todas las herramientas
Editar
Convertir
Firma electrónica
Buscar texto o herramientas
Compartir
Pregunta al Asistente de IA
Parece que este documento es largo. Ahora tiempo leyendo un resumen.
Ver resumen
SENA
- Enrollar con firmeza mientras se retira el papel teniendo cuidado de no presionar demasiado para no sacar el relleno.
- Una vez enrollado, disponer sobre una bandeja y decorar con azúcar pulverizado y fruta.
RECOMENDACIONES
JOSE EDUARDO VIASUS B...
Pablo Leonardo Zamora H...
Naylis Ramirez
Tatiana ...
+12
Buscar
ESP
9:25 a. m.
5/09/2025
Pablo Leonardo Zamora Heredia

**Curso virtual** – PASTELERIA – Ficha: 3311181

**Anuncios:**



ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso

**Apertura actividades unidad #1**
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - martes, 19 de agosto de 2025, 23:14

PASTELERÍA

**Actividades unidad #1 – Ficha: 3311181**

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 19 al 25 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

ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso

**Invitación sesión: Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1**
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - martes, 19 de agosto de 2025, 23:19

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:

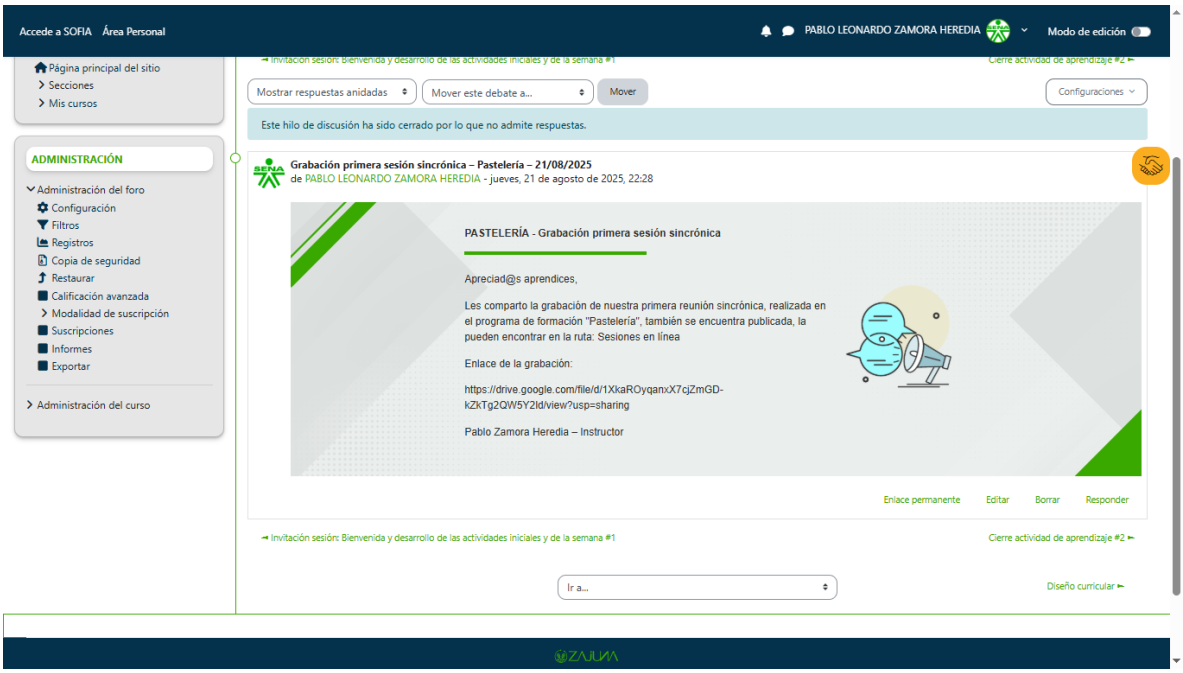
- **Fecha:** jueves 21 de agosto de 2025
- **Hora:** 6:30 pm
- **Plataforma:** TEAMS
- **Enlace: https://teams.microsoft.com/meet/2656346097381?p=gs29lH6rh7cqktlK7b**

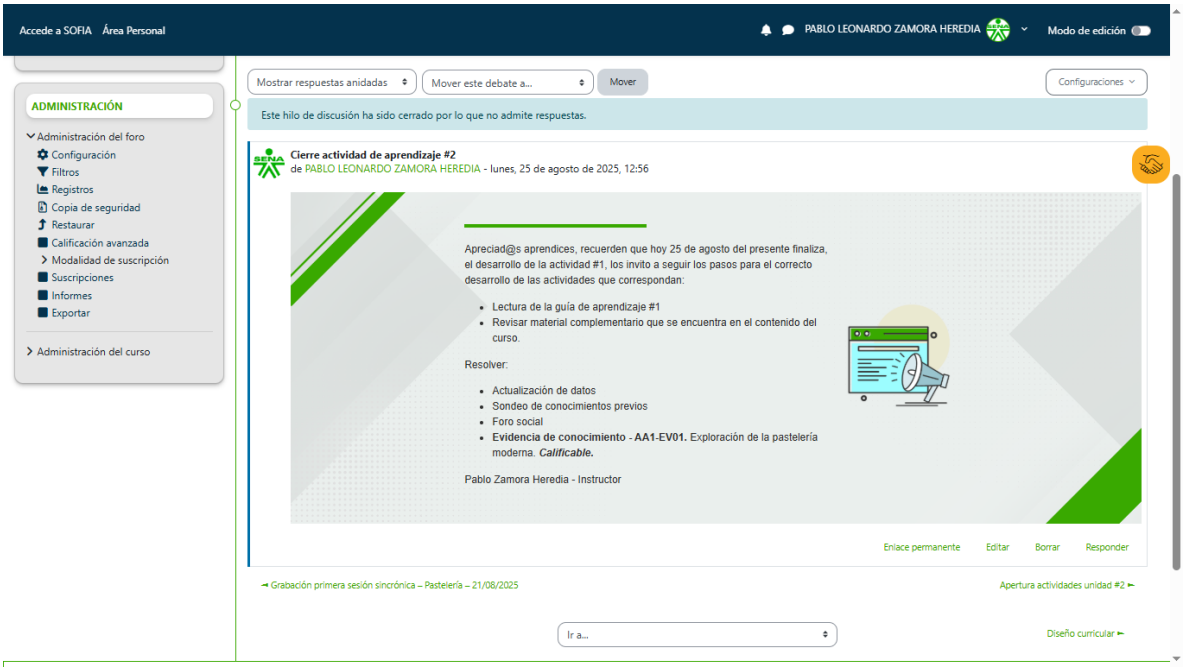
Resultado de aprendizaje: "Acondicionar y alistar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar"

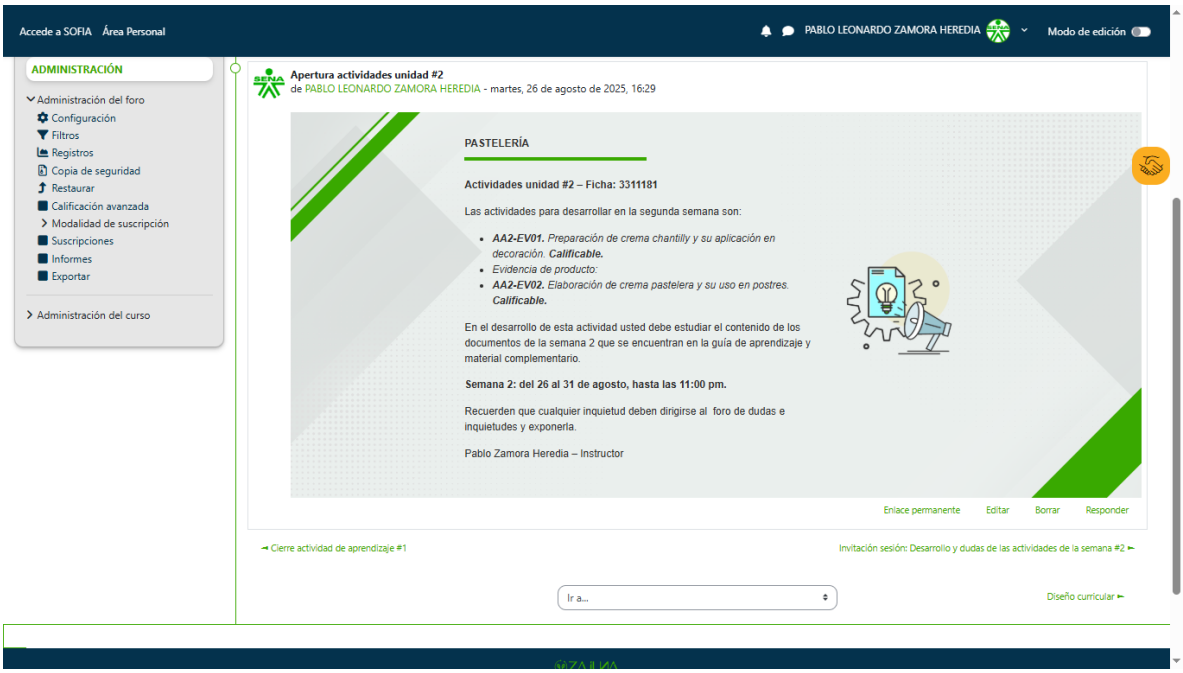
Gracias por su atención.

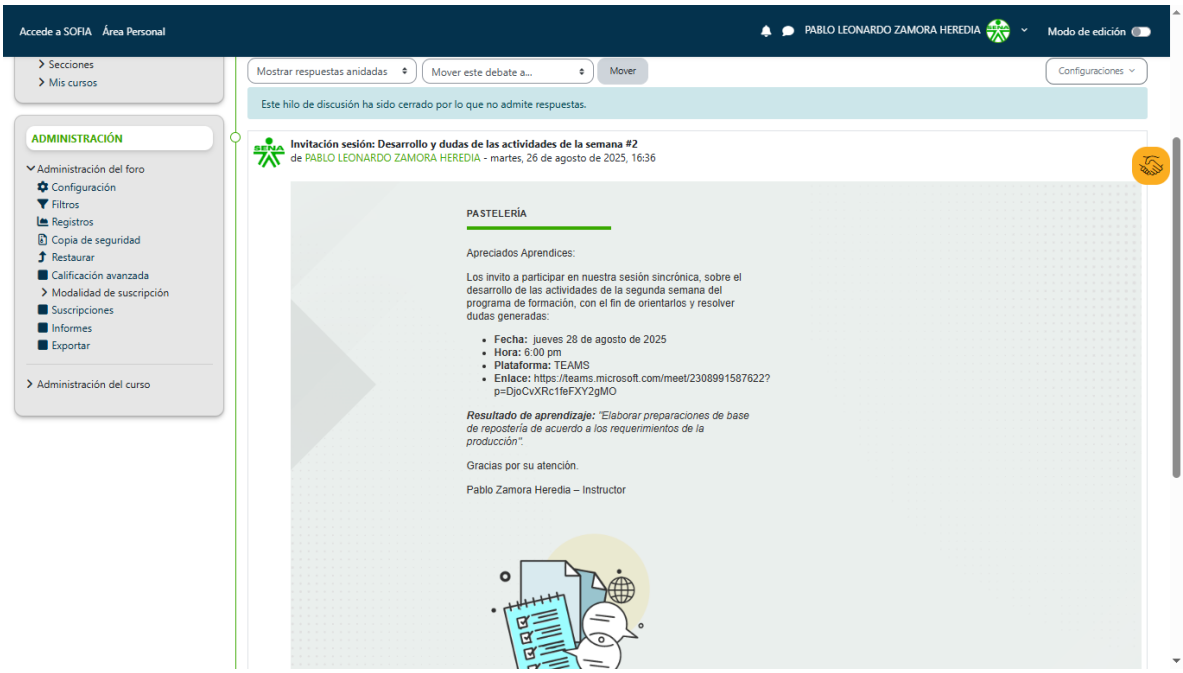
Pablo Zamora Heredia – Instructor

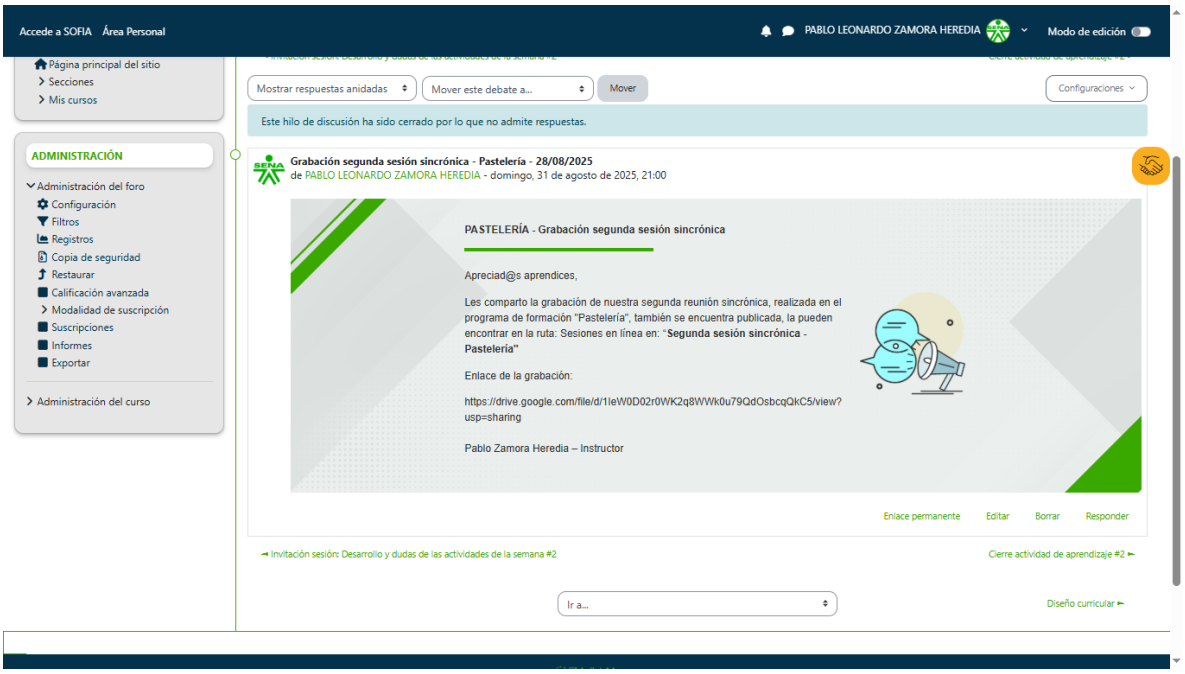


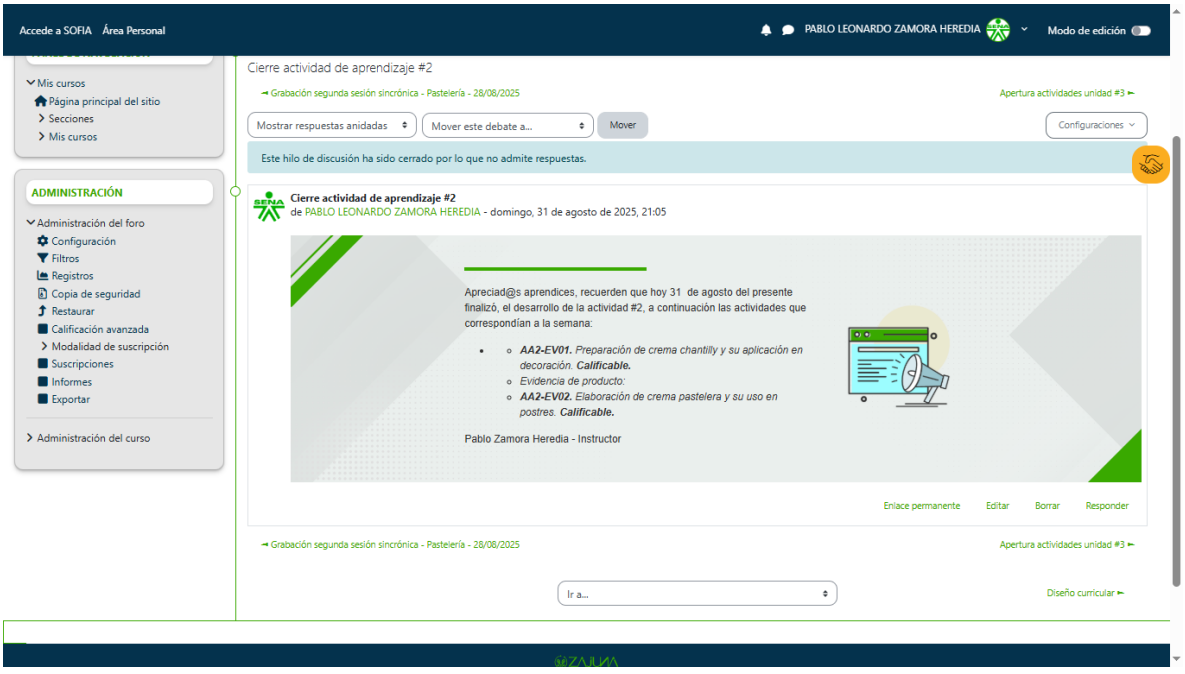

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
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 – 21/08/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - jueves, 21 de agosto de 2025, 22:28
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
Enlace de la grabación:
https://drive.google.com/file/d/1XkaROyqanxX7cjZmGD-kZkTg2QW5Y2Id/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 #2
Ir a...
Diseño curricular

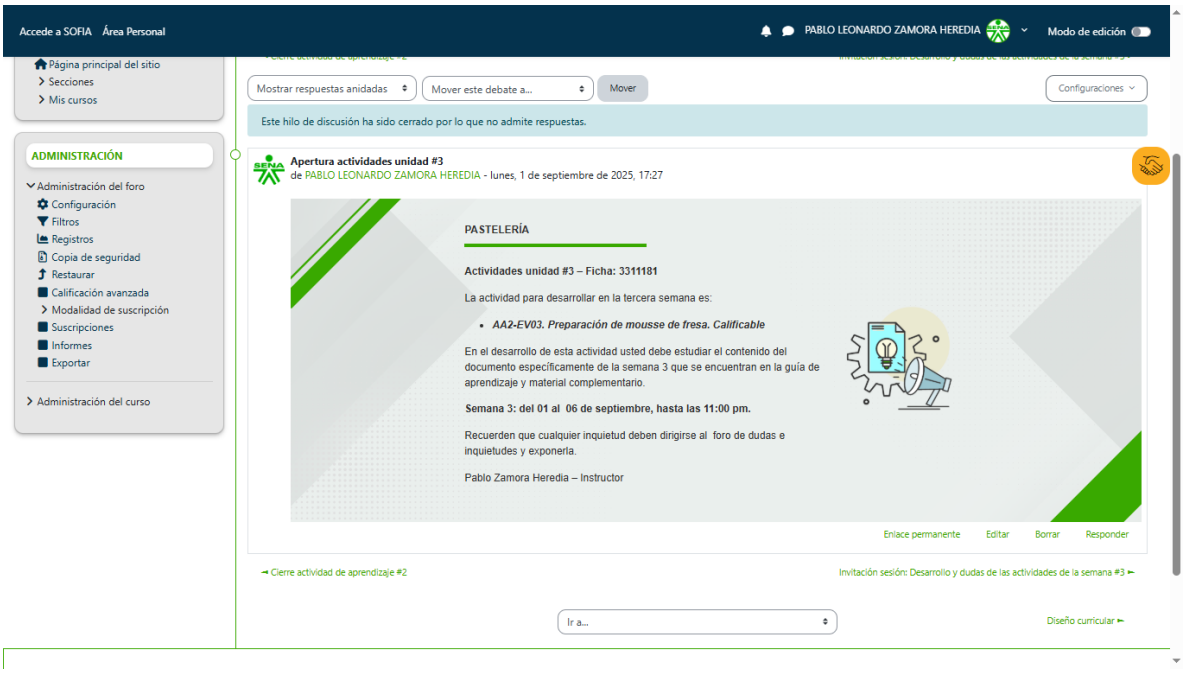

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Mostrar respuestas anidadas
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 - lunes, 25 de agosto de 2025, 12:56
Apreciad@s aprendices, recuerden que hoy 25 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 – 21/08/2025
Apertura actividades unidad #2
Ir a...
Diseño curricular

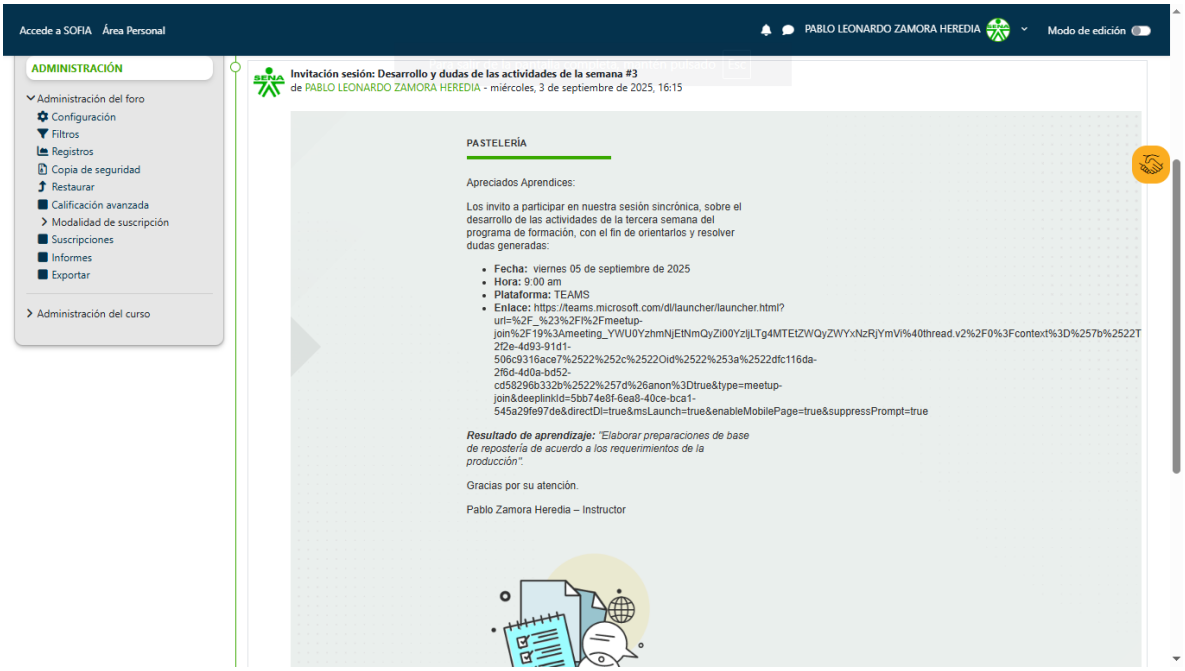

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Apertura actividades unidad #2
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - martes, 26 de agosto de 2025, 16:29
PASTELERÍA
Actividades unidad #2 – Ficha: 3311181
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 26 al 31 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

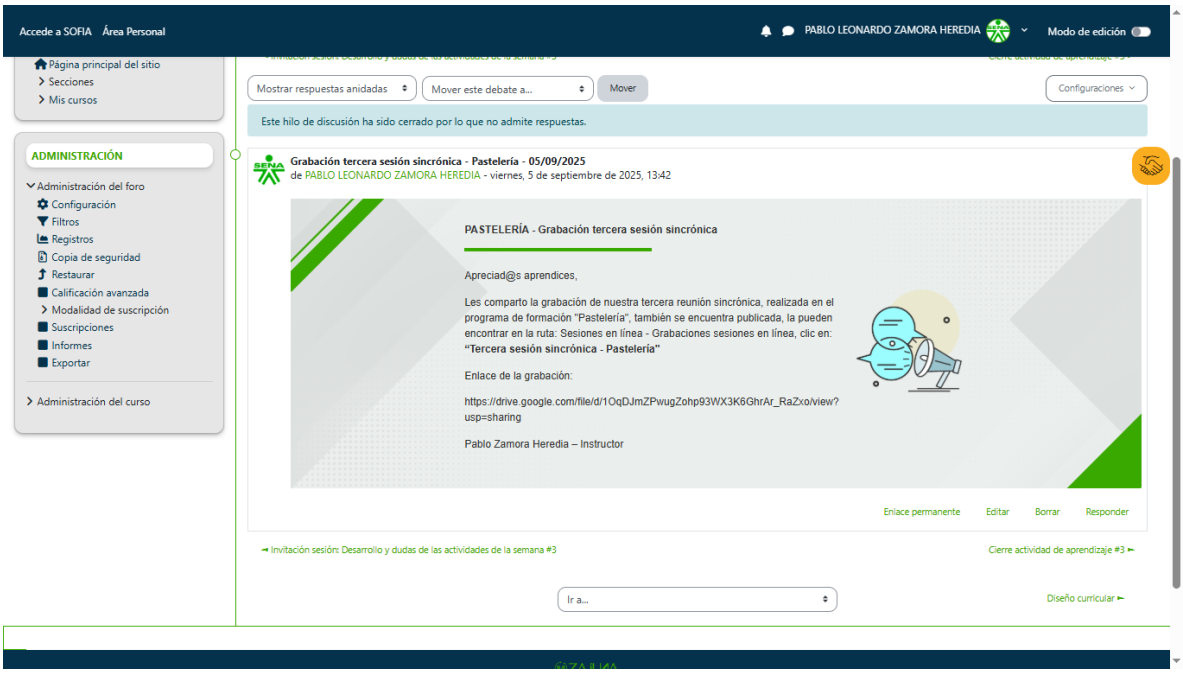

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - martes, 26 de agosto de 2025, 16:36
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: jueves 28 de agosto de 2025
Hora: 6:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/meet/2308991587622?p=DjoCvXRc1feFXY2gMO
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

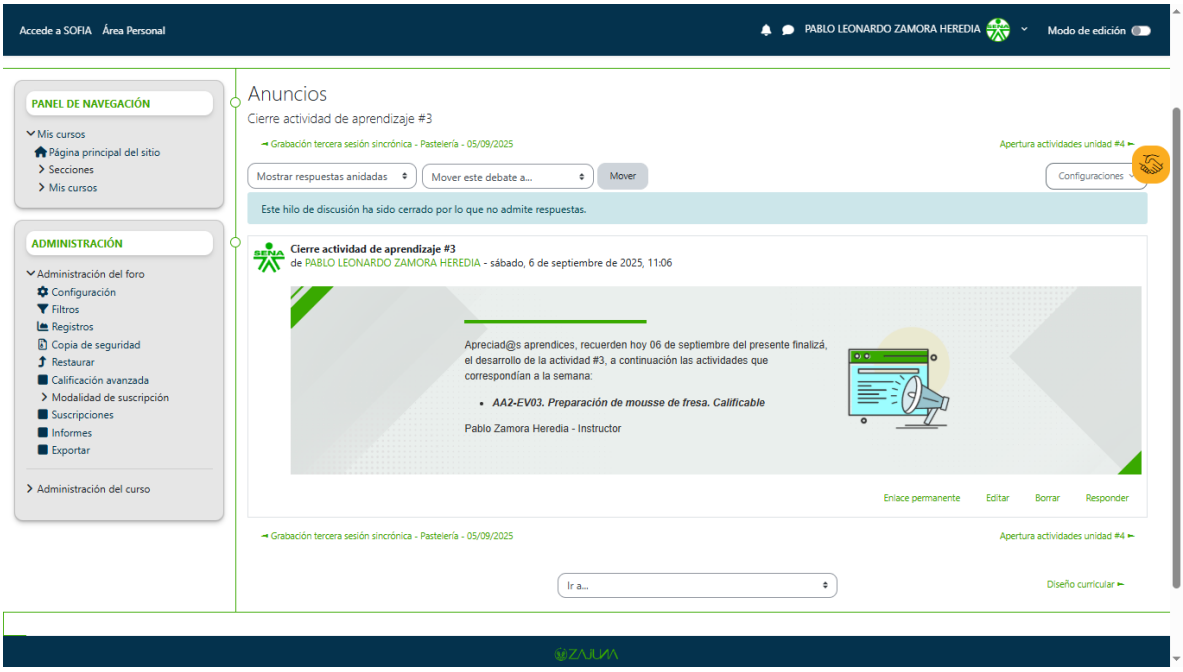

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
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 síncrónica - Pastelería - 28/08/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - domingo, 31 de agosto de 2025, 21:00
PASTELERÍA - Grabación segunda sesión síncrónica
Apreciad@s aprendices,
Les comparto la grabación de nuestra segunda reunión síncrónica, realizada en el programa de formación "Pastelería", también se encuentra publicada, la pueden encontrar en la ruta: Sesiones en línea en: "Segunda sesión síncrónica - Pastelería"
Enlace de la grabación:
https://drive.google.com/file/d/1IeW0D02r0WK2q8WWk0u79QdOsbcqQkC5/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

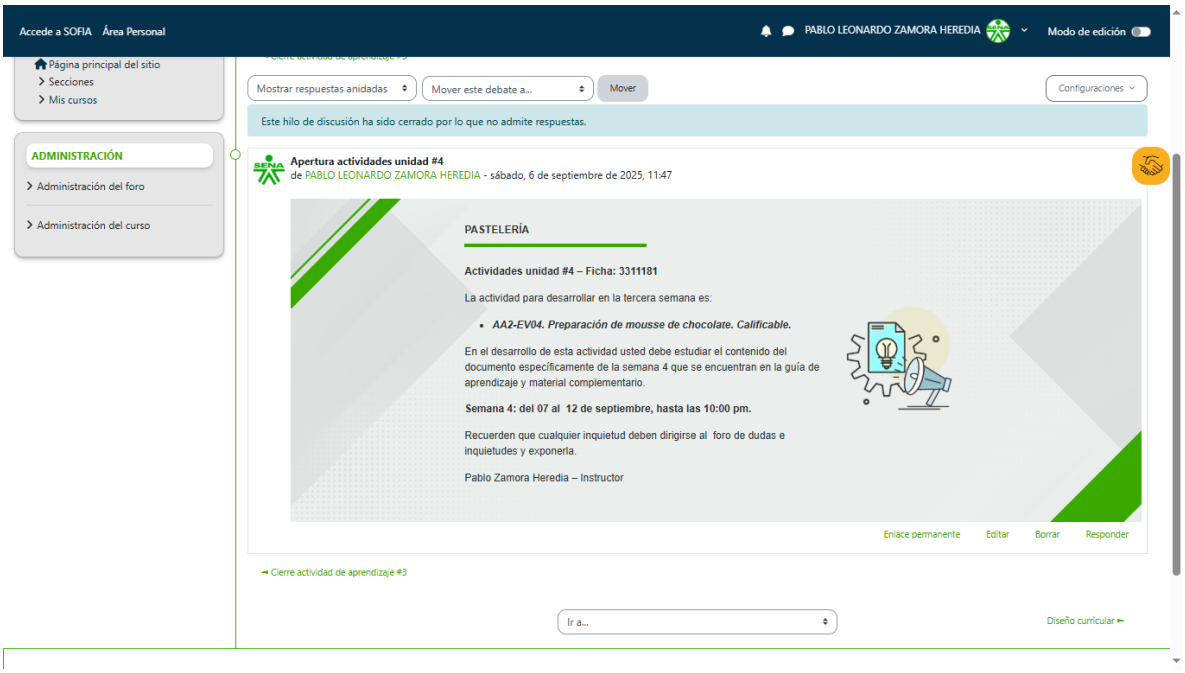

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Cierre actividad de aprendizaje #2
Grabación segunda sesión síncrónica - Pastelería - 28/08/2025
Apertura actividades unidad #3
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
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 - domingo, 31 de agosto de 2025, 21:05
Apreciad@s aprendices, recuerden que hoy 31 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 síncrónica - Pastelería - 28/08/2025
Apertura actividades unidad #3
Ir a...
Diseño curricular

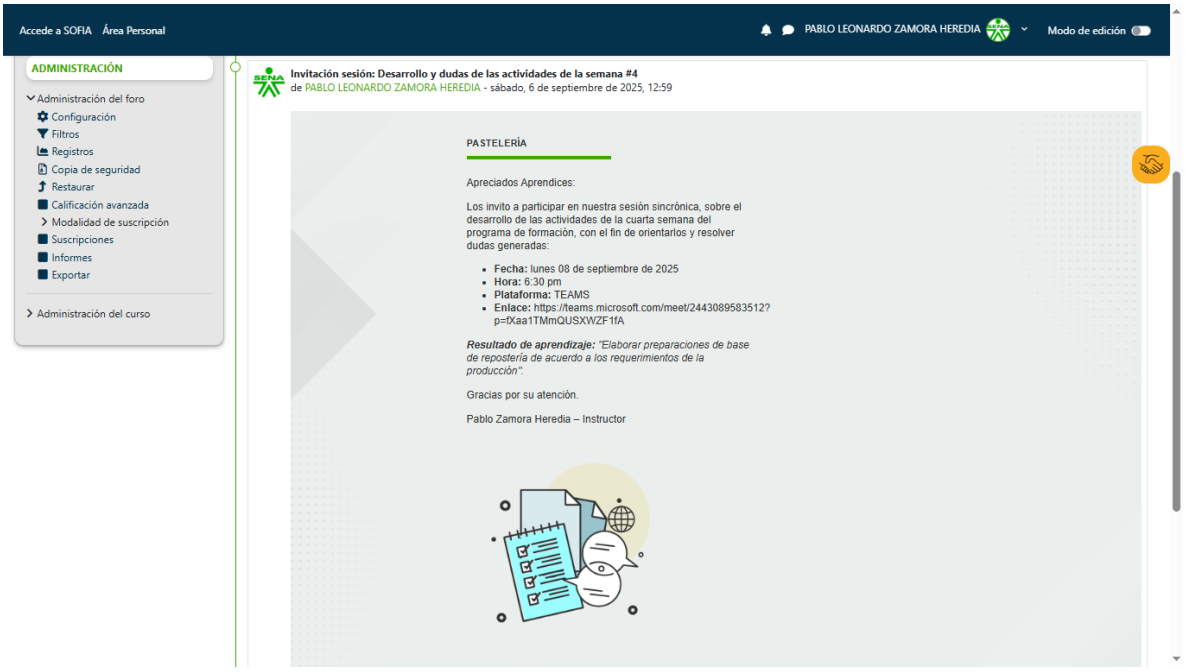

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
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 - lunes, 1 de septiembre de 2025, 17:27
PASTELERÍA
Actividades unidad #3 – Ficha: 3311181
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 3: del 01 al 06 de septiembre, 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
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #3
Ir a...
Diseño curricular


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #3
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - miércoles, 3 de septiembre de 2025, 16:15
PASTELERÍA
Apreciados Aprendices:
Los invito a participar en nuestra sesión sincrónica, sobre el desarrollo de las actividades de la tercera semana del programa de formación, con el fin de orientarlos y resolver dudas generadas:
Fecha: viernes 05 de septiembre de 2025
Hora: 9:00 am
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/dl/launcher/launcher.html?url=%2F_%23%2Fl%2Fmeetup-join%2F19%3Ameeting_YWU0YzhmNjEtNmQyZi00YzljLTg4MTEtZWQyZWYxNzRjYmVi%40thread.v2%2F0%3Fcontext%3D%257b%2522Tid%2522%253a%2522dfc116da-2f6d-4d0a-bd52-cd58296b332b%2522%257d%26anon%3Dtrue&type=meetup-join&deeplinkId=5bb74e8f-6ea8-40ce-bca1-545a29fe97de&directDl=true&msLaunch=true&enableMobilePage=true&suppressPrompt=true
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

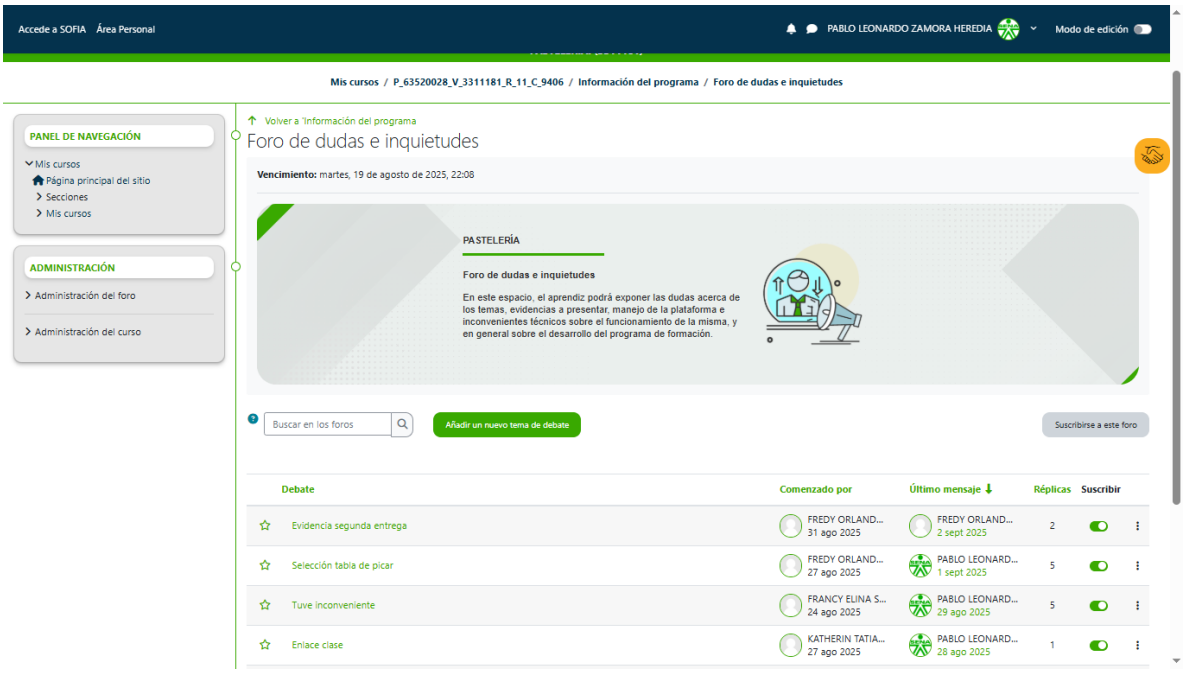

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Grabación tercera sesión sincrónica - Pastelería - 05/09/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 5 de septiembre de 2025, 13:42
PASTELERÍA - Grabación tercera sesión sincrónica
Apreciad@s aprendices,
Les comparto la grabación de nuestra tercera 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: "Tercera sesión sincrónica - Pastelería"
Enlace de la grabación:
https://drive.google.com/file/d/1OqDJmZPwugZohp93WX3K6GhrAr_RaZxo/view?usp=sharing
Pablo Zamora Heredia – Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #3
Cierre actividad de aprendizaje #3
Ir a...
Diseño curricular

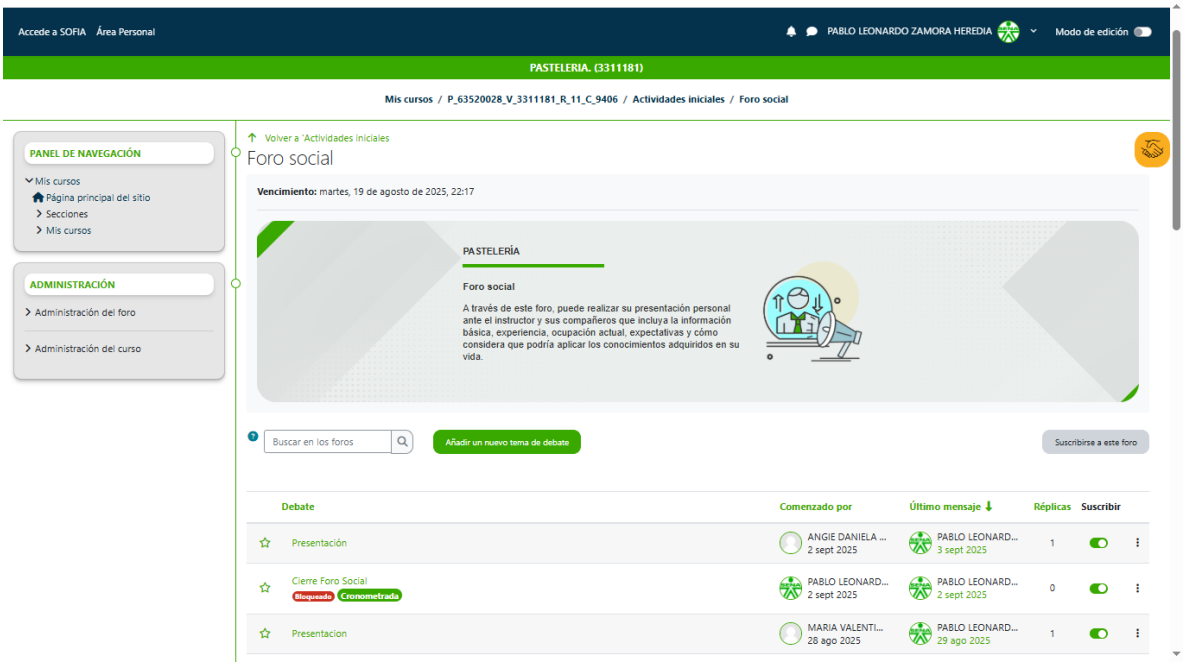

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Anuncios
Cierre actividad de aprendizaje #3
Grabación tercera sesión sincrónica - Pastelería - 05/09/2025
Apertura actividades unidad #4
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 #3
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - sábado, 6 de septiembre de 2025, 11:06
Apreciad@s aprendices, recuerden hoy 06 de septiembre del presente finalizá, el desarrollo de la actividad #3, a continuación las actividades que correspondían a la semana:
AA2-EV03. Preparación de mousse de fresa. Calificable
Pablo Zamora Heredia - Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Grabación tercera sesión sincrónica - Pastelería - 05/09/2025
Apertura actividades unidad #4
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
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 #4
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - sábado, 6 de septiembre de 2025, 11:47
PASTELERÍA
Actividades unidad #4 – Ficha: 3311181
La actividad para desarrollar en la tercera semana es:
AA2-EV04. Preparación de mousse de chocolate. Calificable.
En el desarrollo de esta actividad usted debe estudiar el contenido del documento específicamente de la semana 4 que se encuentran en la guía de aprendizaje y material complementario.
Semana 4: del 07 al 12 de septiembre, hasta las 10:00 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 #3
Ir a...
Diseño curricular


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #4
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - sábado, 6 de septiembre de 2025, 12:59
PASTELERÍA
Apreciados Aprendices:
Los invito a participar en nuestra sesión sincrónica, sobre el desarrollo de las actividades de la cuarta semana del programa de formación, con el fin de orientarlos y resolver dudas generadas:
Fecha: lunes 08 de septiembre de 2025
Hora: 6:30 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/meet/2443089583512?p=fXaa1TMmQUSXWZF1fA
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

**Foros:**


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Mis cursos / P_63520028_V_3311181_R_11_C_9406 / Información del programa / 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 del programa
Foro de dudas e inquietudes
Vencimiento: martes, 19 de agosto de 2025, 22:08
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
Evidencia segunda entrega
FREDY ORLAND... 31 ago 2025
FREDY ORLAND... 2 sept 2025
2
Selección tabla de picar
FREDY ORLAND... 27 ago 2025
PABLO LEONARD... 1 sept 2025
5
Tuve inconveniente
FRANCY ELINA S... 24 ago 2025
PABLO LEONARD... 29 ago 2025
5
Enlace clase
KATHERIN TATIA... 27 ago 2025
PABLO LEONARD... 28 ago 2025
1


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PASTELERIA. (3311181)
Mis cursos / P_63520028_V_3311181_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: martes, 19 de agosto de 2025, 22:17
PASTELERÍA
Foro social
A través de este foro, puede realizar su presentación personal ante el instructor y sus compañeros que incluya la información básica, experiencia, ocupación actual, expectativas y cómo considera que podría aplicar los conocimientos adquiridos en su vida.
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Suscribirse a este foro
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir
Presentación
ANGIE DANIELA ... 2 sept 2025
PABLO LEONARD... 3 sept 2025
1
Cierre Foro Social
Bloqueado
Cronometrada
PABLO LEONARD... 2 sept 2025
PABLO LEONARD... 2 sept 2025
0
Presentacion
MARIA VALENTI... 28 ago 2025
PABLO LEONARD... 29 ago 2025
1

## Cronograma:

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

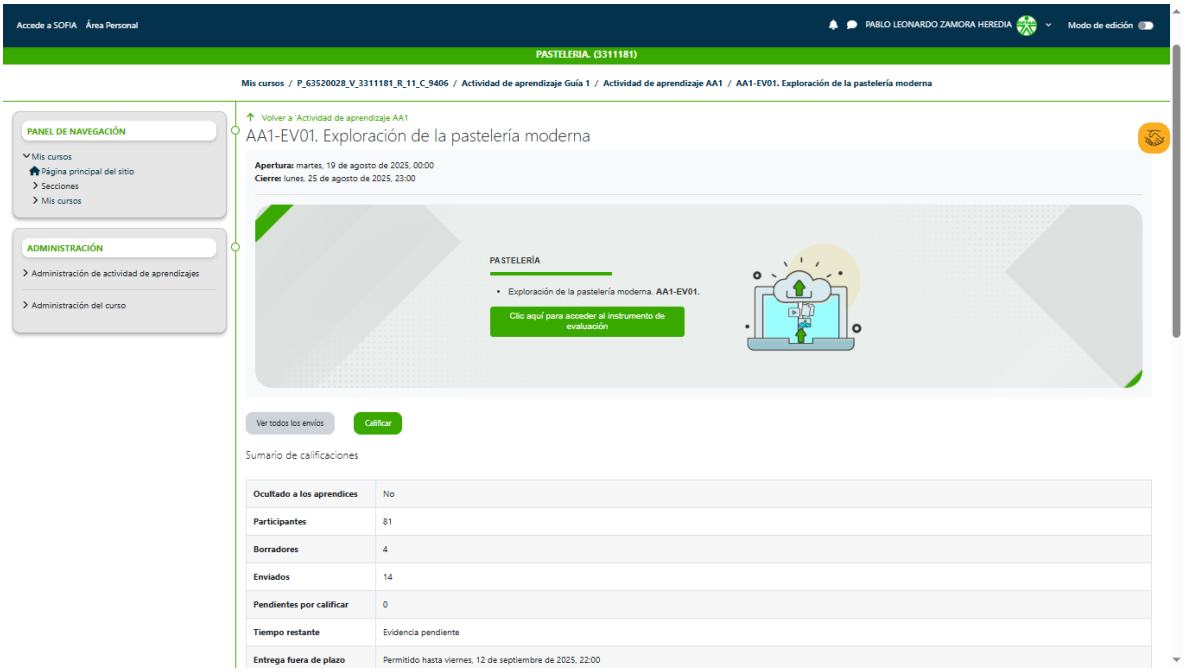
| | |
|---|---|
| FECHA DE INICIO DE FORMACIÓN: | 19/08/2025 |
| FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE ACTIVIDADES: | 12/09/2025 |

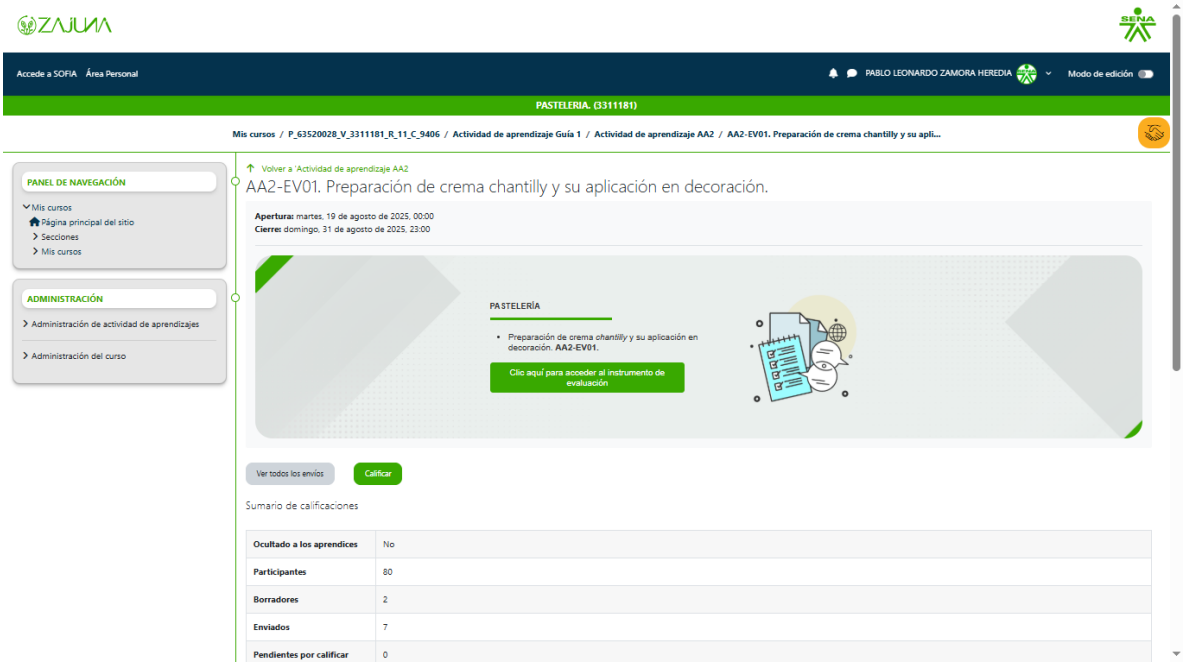
| UNIDAD TEMÁTICA O ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE | RESULTADO DE APRENDIZAJE (RAP) | CONFERENCIAS WEB (FECHA – HORA) | EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE | FECHAS DE ENTREGA | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | INICIA | FINALIZA |
| Actividades iniciales | N/A | N/A | Realizar la "Actualización de datos del aprendiz", según indicaciones. *No calificable*. | 19/08/2025 | 23/08/2025 |
| | | | Participación en el "Foro social". *No calificable*. | 19/08/2025 | 23/08/2025 |
| | | | Realizar el "Sondeo de conocimientos previos". *No calificable*. | 19/08/2025 | 23/08/2025 |
| **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. | 21/08/2025 a las 06:30 PM* | **Evidencia de conocimiento: AA1-EV01.** Exploración de la pastelería moderna. *Calificable*. | 19/08/2025 | 25/08/2025 |



| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **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. | 28/08/2025 a las 06:00 PM* | **Evidencia de producto: AA2-EV01.** Preparación de crema *chantilly* y su aplicación en decoración. *Calificable*. | 26/08/2025 | 31/08/2025 |
| | | 28/08/2025 a las 06:00 PM* | **Evidencia de producto: AA2-EV02.** Elaboración de crema pastelera y su uso en postres. *Calificable*. | 26/08/2025 | 31/08/2025 |
| | | 05/09/2025 a las 06:00 PM* | **Evidencia de producto: AA2-EV03.** Preparación de *mousse* de fresa. *Calificable*. | 01/09/2025 | 06/09/2025 |
| | | 08/09/2025 a las 06:00 PM* | **Evidencia de desempeño: AA2-EV04.** Preparación de *mousse* de chocolate. *Calificable*. | 07/09/2025 | 12/09/2025 |
| **FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE ACTIVIDADES – 12/09/2025** | | | | | |
| **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. | | | | | |

## Actividades:



Accede a SOFIA Área Personal

PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA Modo de edición

PASTELERIA. (3311181)

Mis cursos / P_63520028_V_3311181_R_11_C_9406 / Actividad de aprendizaje Guía 1 / Actividad de aprendizaje AA2 / AA2-EV02. Elaboración de crema pastelera y su uso ...

PANEL DE NAVEGACIÓN

Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos

ADMINISTRACIÓN

Administración de actividad de aprendizajes

Administración del curso

Volver a 'Actividad de aprendizaje AA2

# AA2-EV02. Elaboración de crema pastelera y su uso en postres.

**Apertura:** martes, 19 de agosto de 2025, 00:00
**Cierre:** domingo, 31 de agosto de 2025, 23:00

PASTELERÍA

- Elaboración de crema pastelera y su uso en postres. **AA2-EV02.**

Clic aquí para acceder al instrumento de evaluación



Ver todos los envíos | Calificar

Sumario de calificaciones

| | |
|---|---|
| **Ocultado a los aprendices** | No |
| **Participantes** | 80 |
| **Borradores** | 1 |
| **Enviados** | 4 |
| **Pendientes por calificar** | 0 |
| **Tiempo restante** | Evidencia pendiente |

Accede a SOFIA Área Personal

PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA Modo de edición

Mis cursos / P_63520028_V_3311181_R_11_C_9406 / Actividad de aprendizaje Guía 1 / Actividad de aprendizaje AA2 / AA2-EV03. Preparación de mousse de fresa.

PANEL DE NAVEGACIÓN

Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos

ADMINISTRACIÓN

Administración de actividad de aprendizajes

Administración del curso

Volver a 'Actividad de aprendizaje AA2

# AA2-EV03. Preparación de mousse de fresa.

**Apertura:** martes, 19 de agosto de 2025, 00:00
**Cierre:** sábado, 6 de septiembre de 2025, 23:00

PASTELERÍA

- Preparación de *mousse* de fresa. **AA2-EV03.**

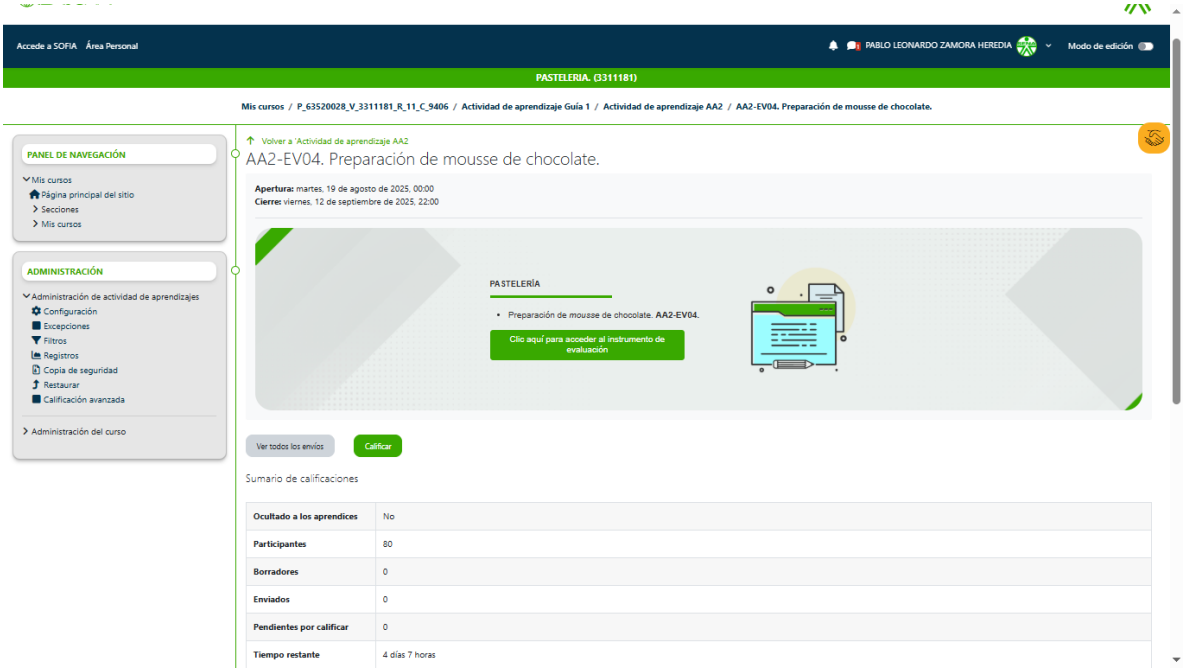
Clic aquí para acceder al instrumento de evaluación



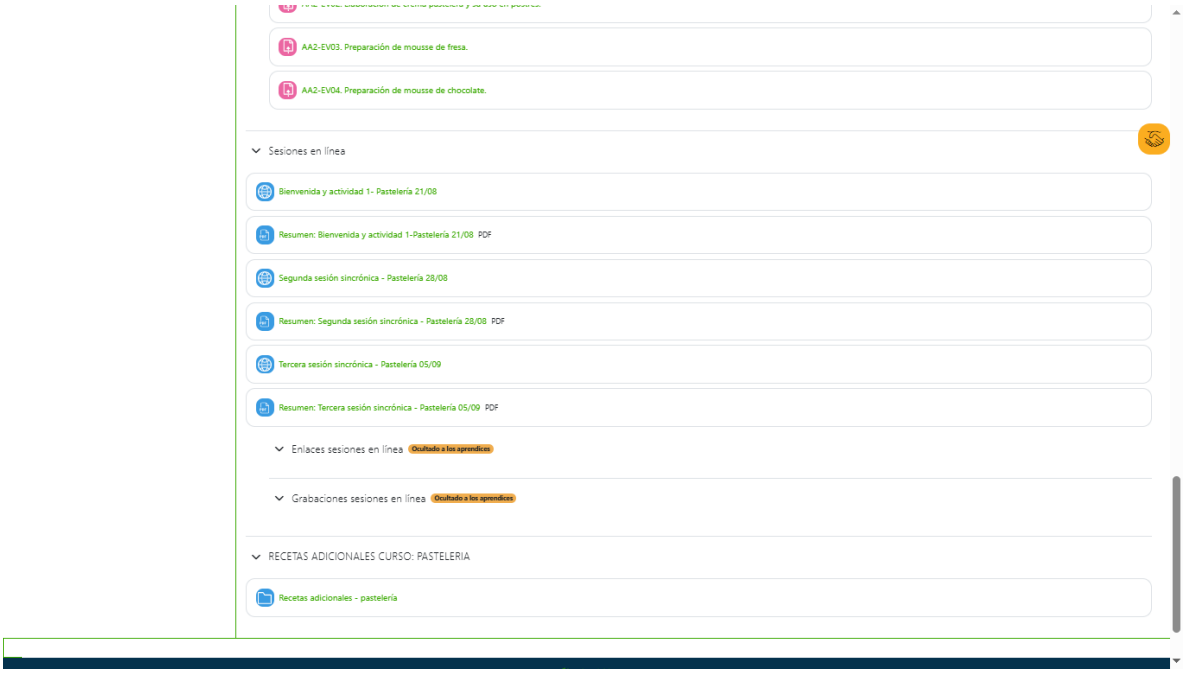
Ver todos los envíos | Calificar

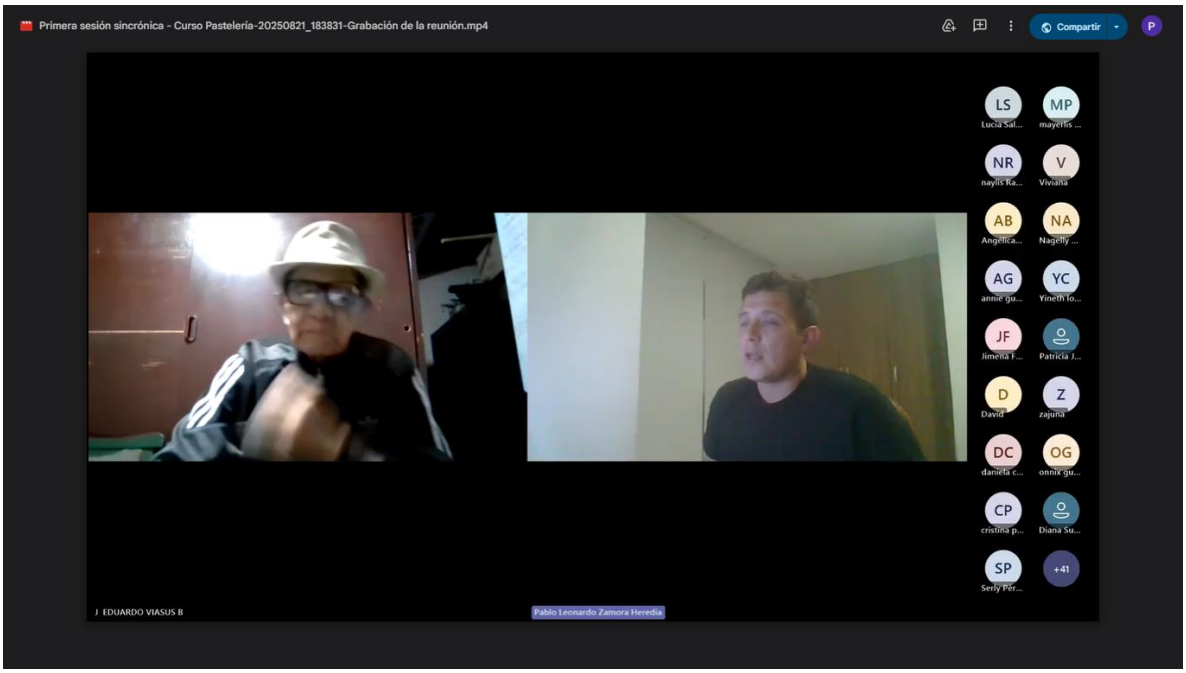
Sumario de calificaciones

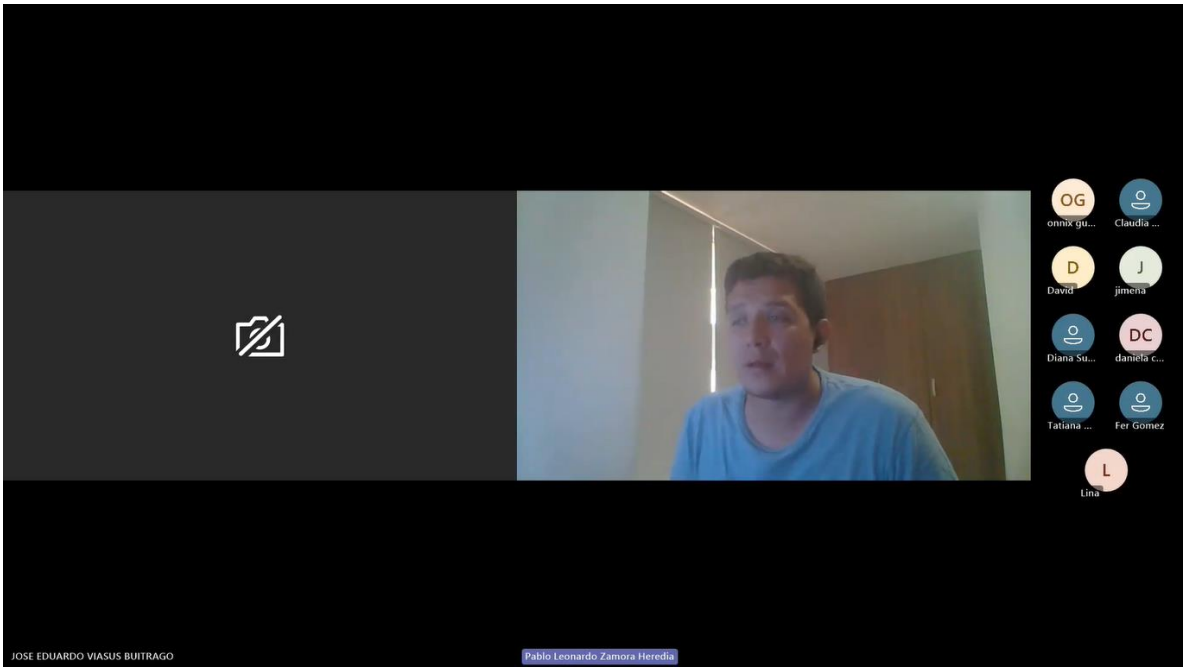
| | |
|---|---|
| **Ocultado a los aprendices** | No |
| **Participantes** | 80 |
| **Borradores** | 0 |
| **Enviados** | 3 |
| **Pendientes por calificar** | 0 |
| **Tiempo restante** | Evidencia pendiente |
| **Entrega fuera de plazo** | Permitido hasta viernes, 12 de septiembre de 2025, 22:00 |




## Sesiones en línea y grabaciones:

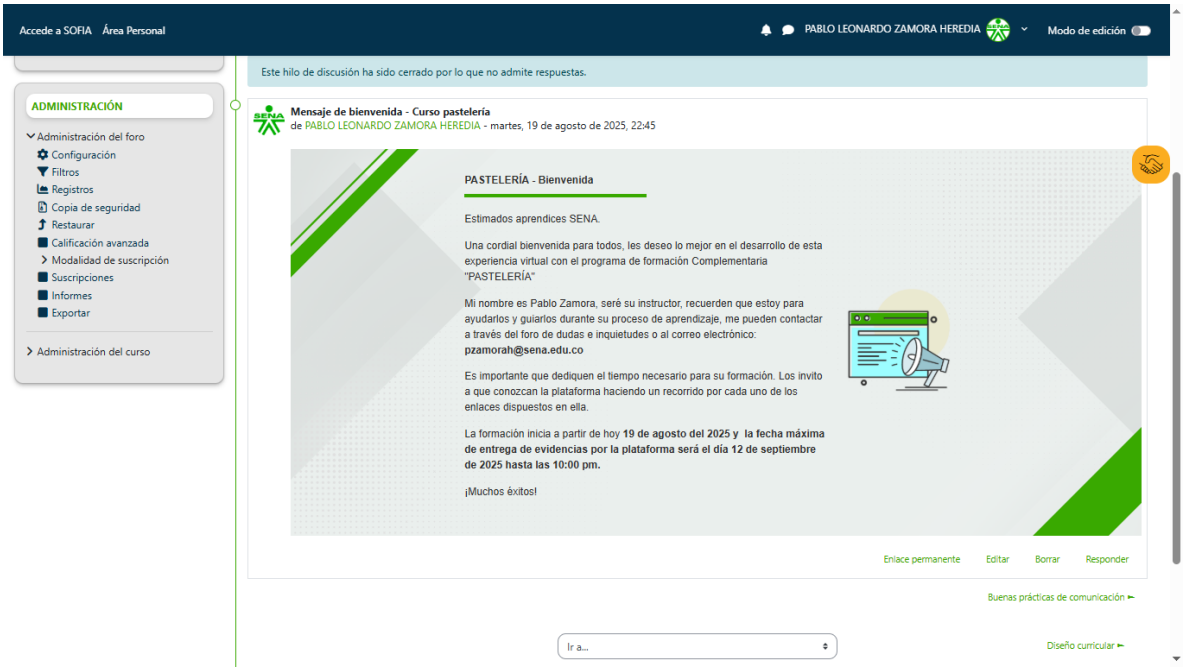


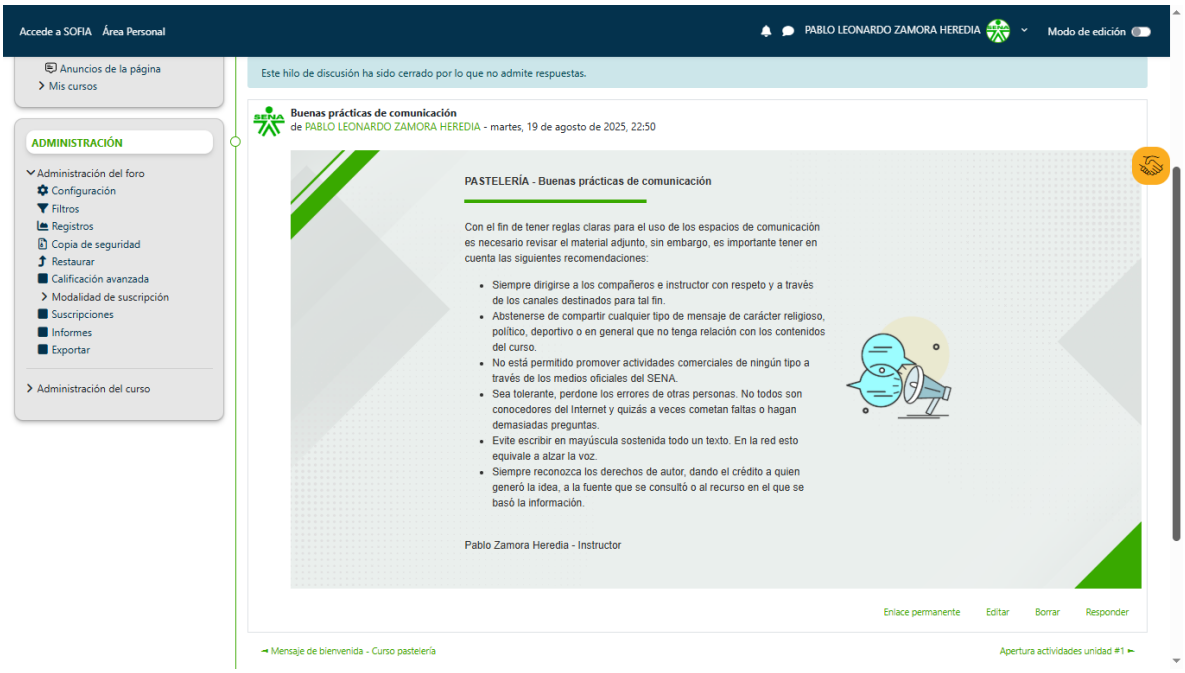

Primera sesión sincrónica - Curso Pastelería-20250821_183831-Grabación de la reunión.mp4
Compartir
P
LS
Lucia Sal...
MP
mayelis ...
NR
nayis Ra...
V
Viviana
AB
Angélica...
NA
Nagelly ...
AG
annie gu...
YC
Yineth lo...
JF
jimena F...
Patricia J...
D
David
Z
zajuna
DC
daniela c...
OG
onnix gu...
CP
cristina p...
Diana Su...
SP
Serly Per...
+41
J EDUARDO VIASUS B
Pablo Leonardo Zamora Heredia


OG
onnix gu...
Claudia ...
D
David
J
jimena
Diana Su...
DC
daniela c...
Tatiana ...
Fer Gomez
L
Lina
JOSE EDUARDO VIASUS BUITRAGO
Pablo Leonardo Zamora Heredia

**Curso virtual** – PASTELERIA – Ficha: 3311182

**Anuncios:**



ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso

**Apertura actividades unidad #1**
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - martes, 19 de agosto de 2025, 23:14

PASTELERÍA

**Actividades unidad #1 – Ficha: 3311182**

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 19 al 25 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

ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso

**Invitación sesión: Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1**
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - martes, 19 de agosto de 2025, 23:19

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:

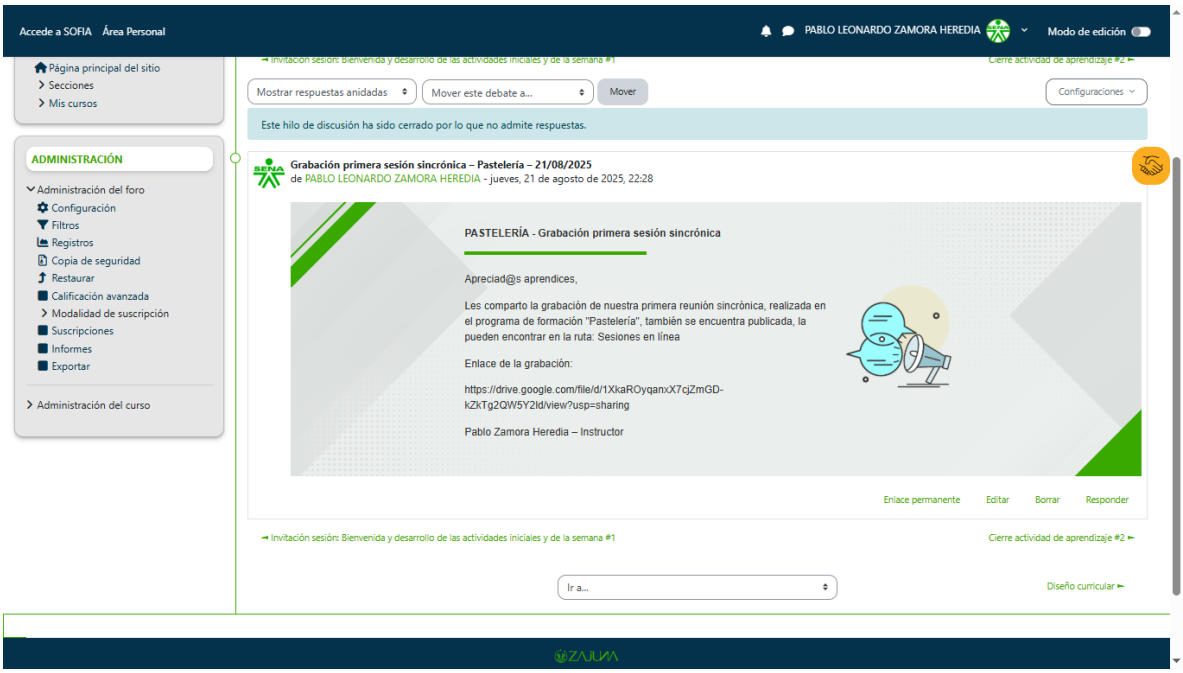
- **Fecha:** jueves 21 de agosto de 2025
- **Hora:** 6:30 pm
- **Plataforma:** TEAMS
- **Enlace: https://teams.microsoft.com/meet/2656346097381?p=gs29lH6rh7cqktlK7b**

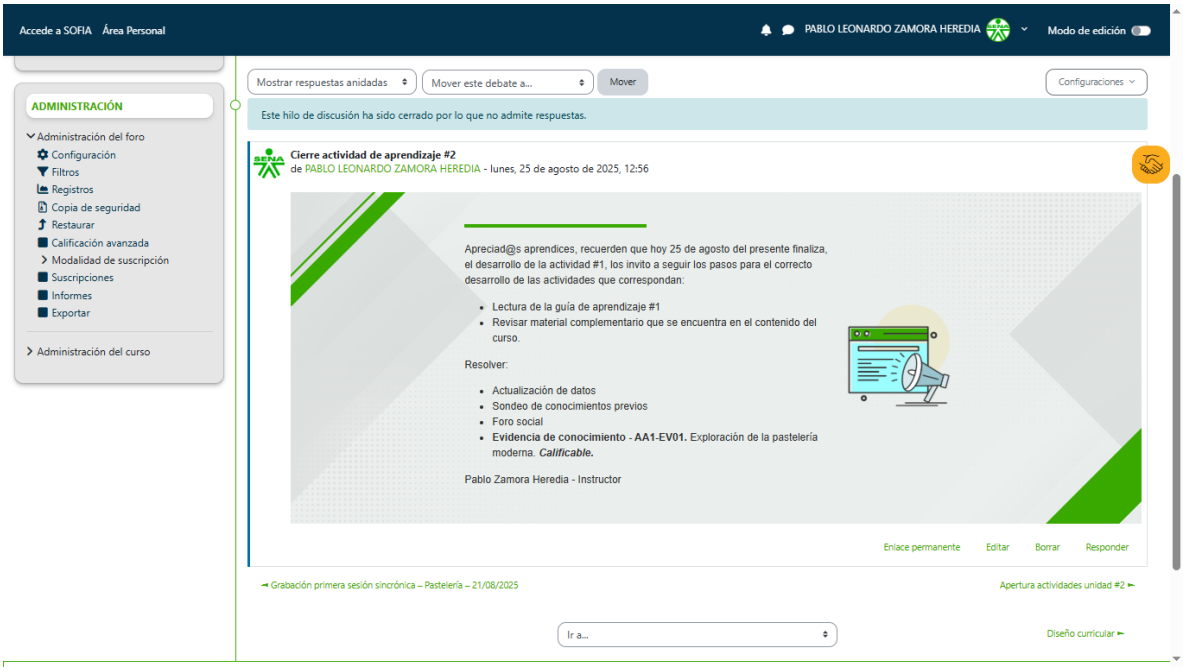
Resultado de aprendizaje: "Acondicionar y alistar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar"

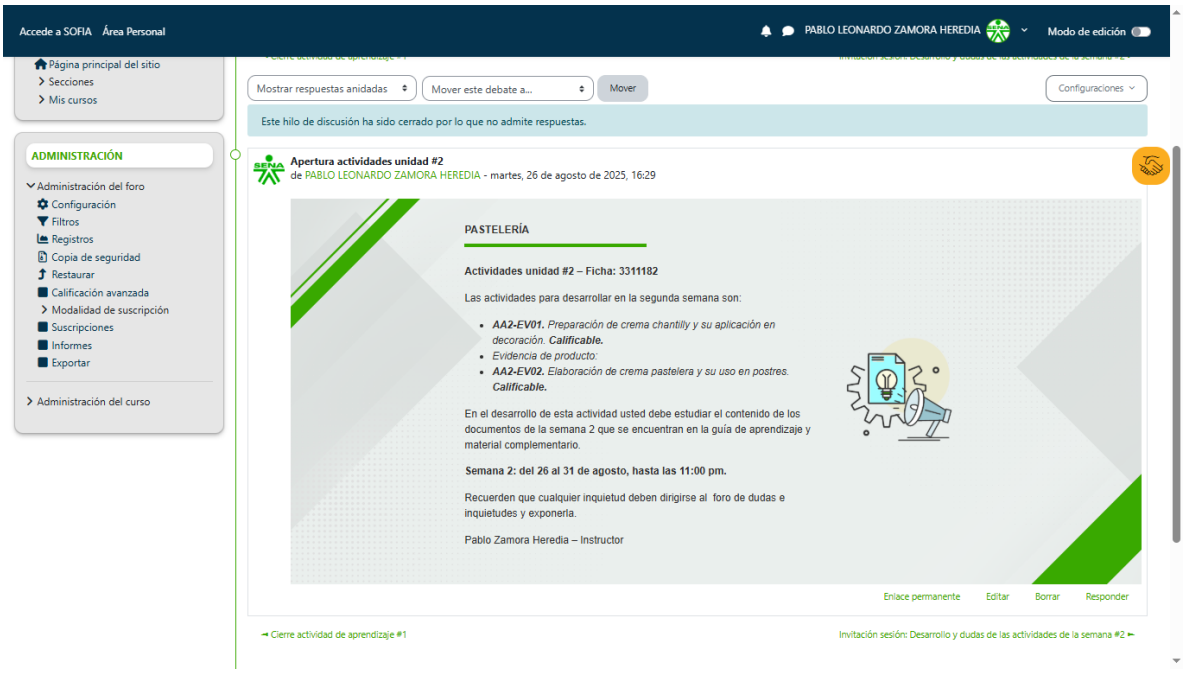
Gracias por su atención.

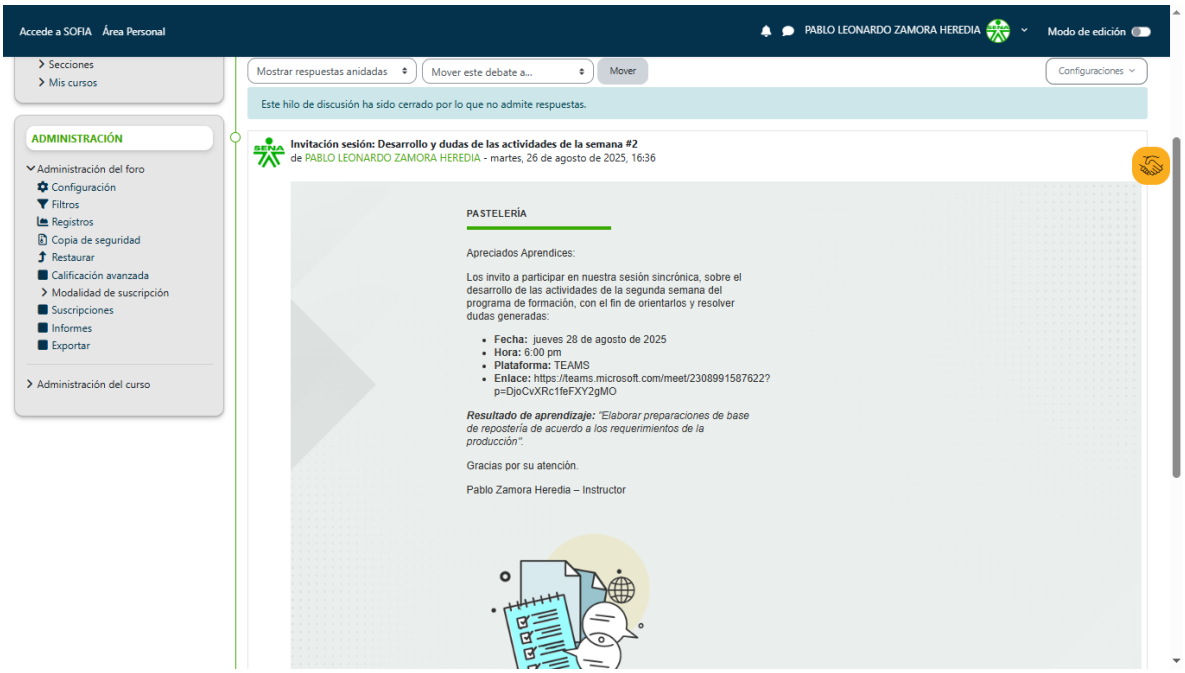
Pablo Zamora Heredia – Instructor

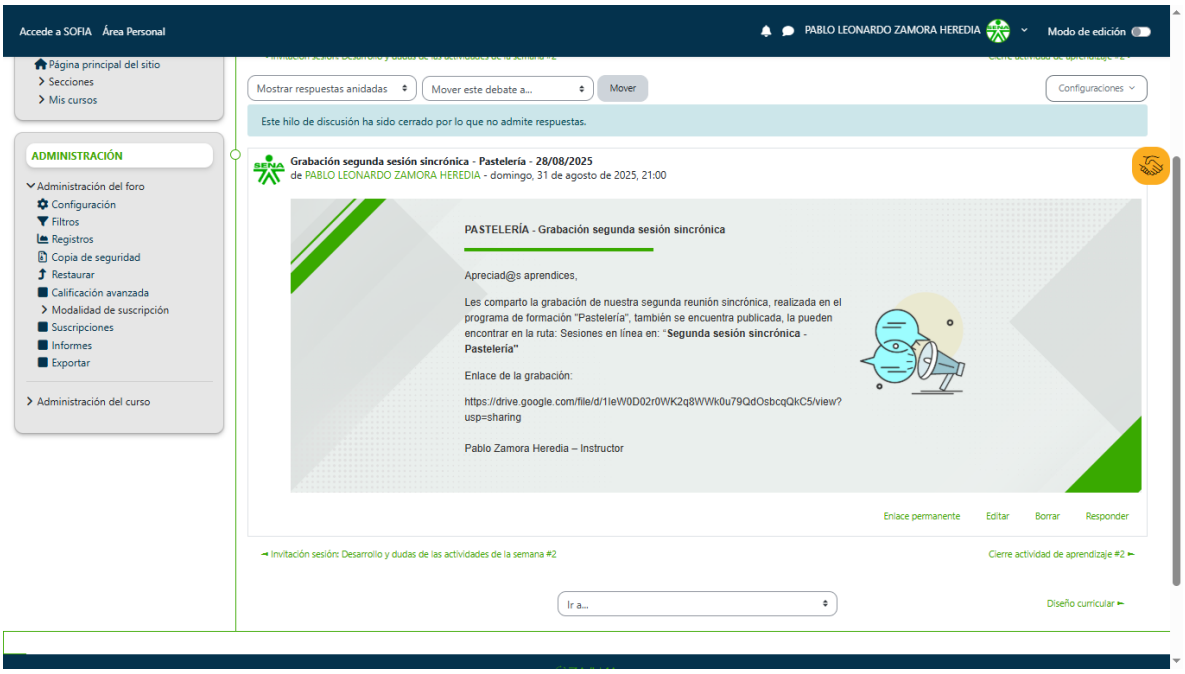


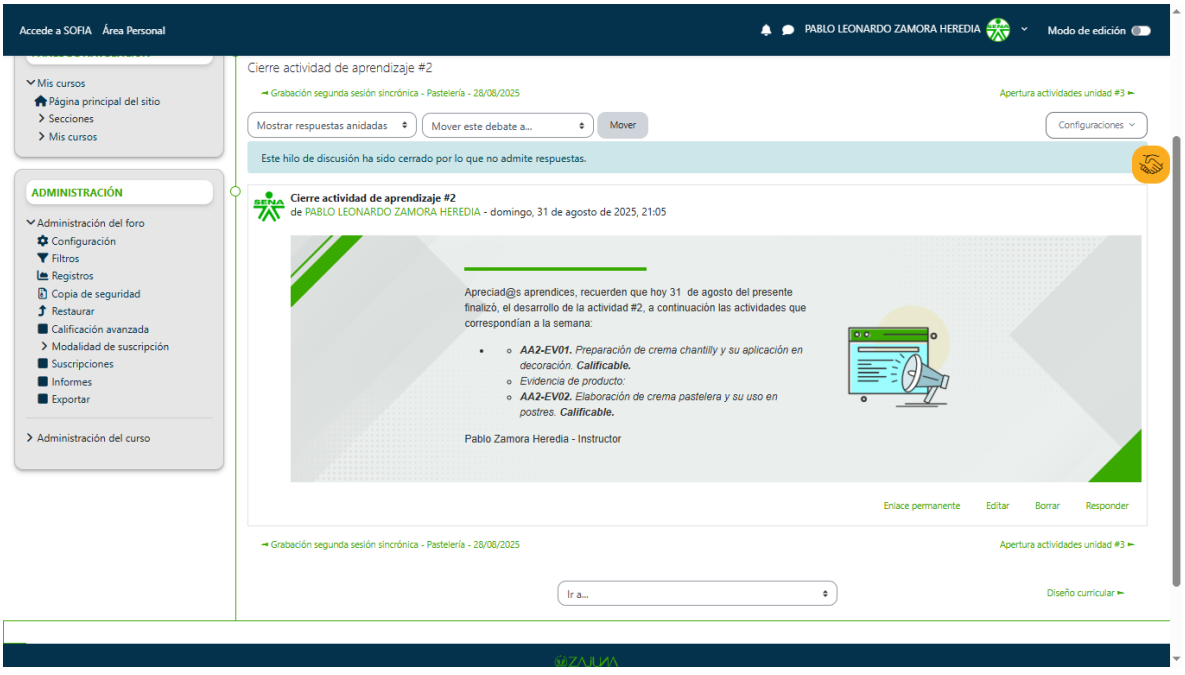

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
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 – 21/08/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - jueves, 21 de agosto de 2025, 22:28
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
Enlace de la grabación:
https://drive.google.com/file/d/1XkaROyqanxX7cjZmGD-kZkTg2QW5Y2Id/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 #2
Ir a...
Diseño curricular

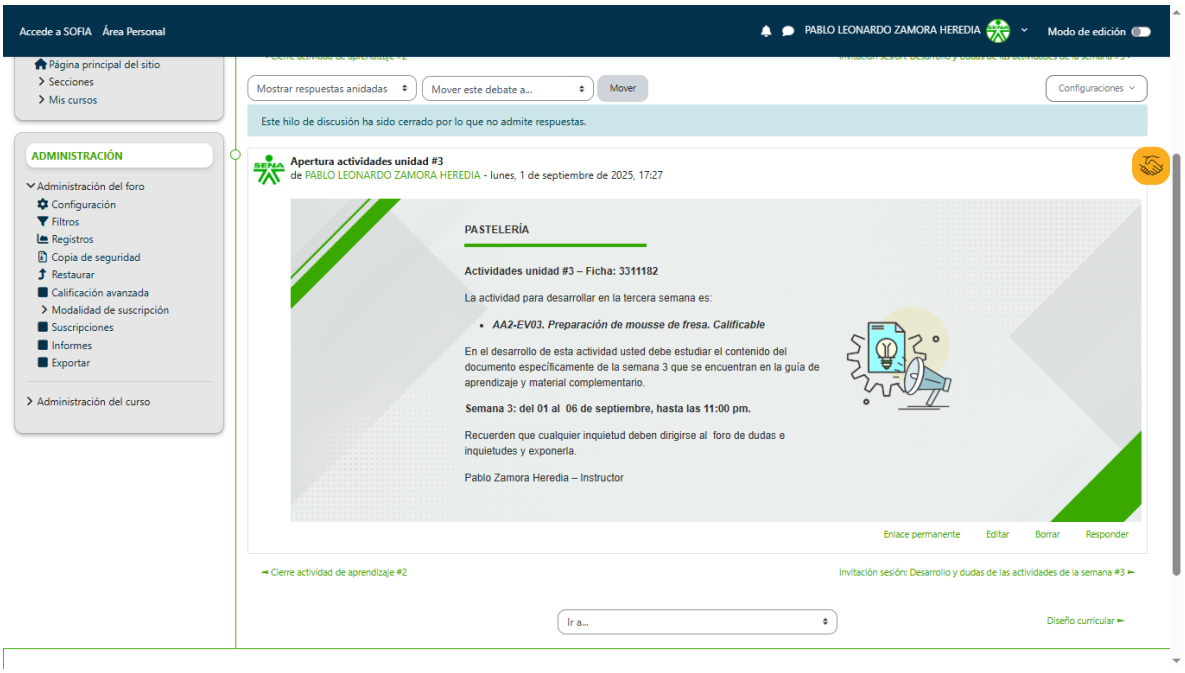

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Mostrar respuestas anidadas
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 - lunes, 25 de agosto de 2025, 12:56
Apreciad@s aprendices, recuerden que hoy 25 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 – 21/08/2025
Apertura actividades unidad #2
Ir a...
Diseño curricular

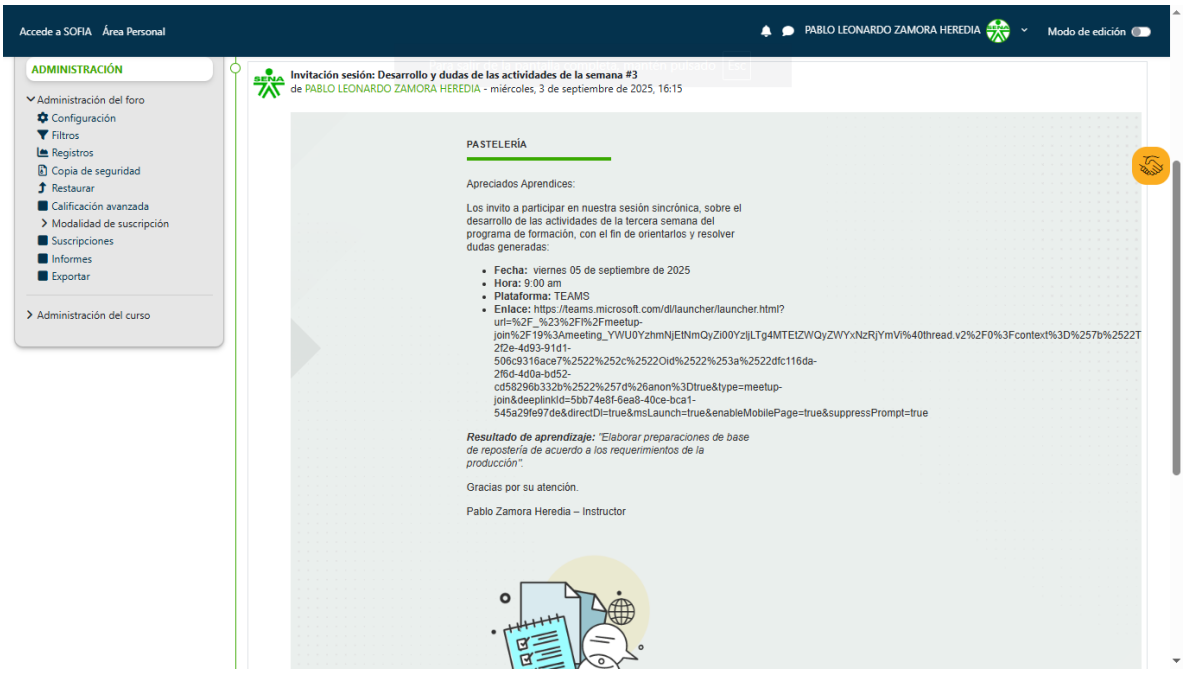

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
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 - martes, 26 de agosto de 2025, 16:29
PASTELERÍA
Actividades unidad #2 – Ficha: 3311182
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 26 al 31 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

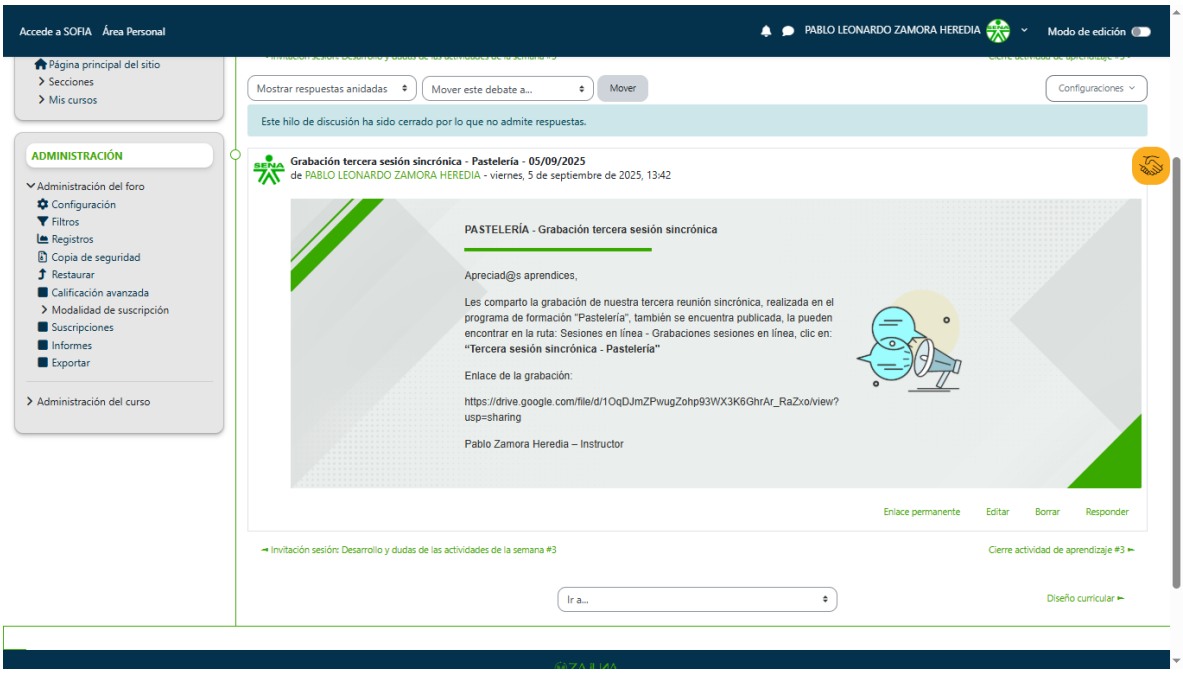

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - martes, 26 de agosto de 2025, 16:36
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: jueves 28 de agosto de 2025
Hora: 6:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/meet/2308991587622?p=DjoCvXRc1feFXY2gMO
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

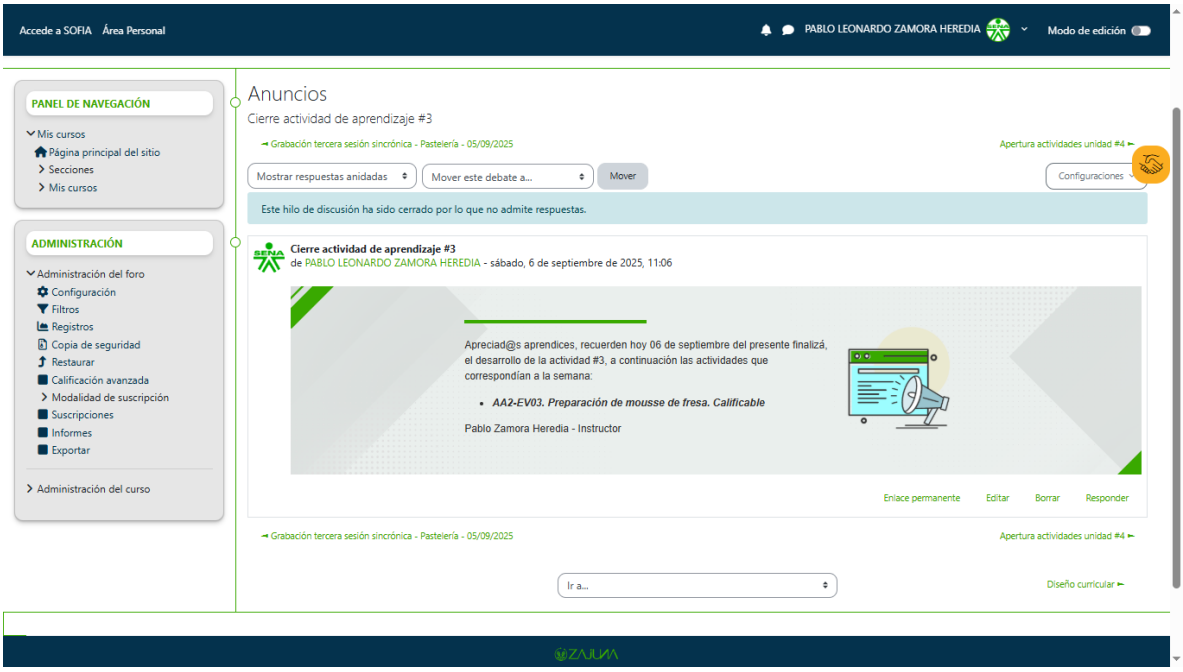

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
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 - 28/08/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - domingo, 31 de agosto de 2025, 21:00
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 en: "Segunda sesión sincrónica - Pastelería"
Enlace de la grabación:
https://drive.google.com/file/d/1IeW0D02r0WK2q8WWk0u79QdOsbcqQkC5/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

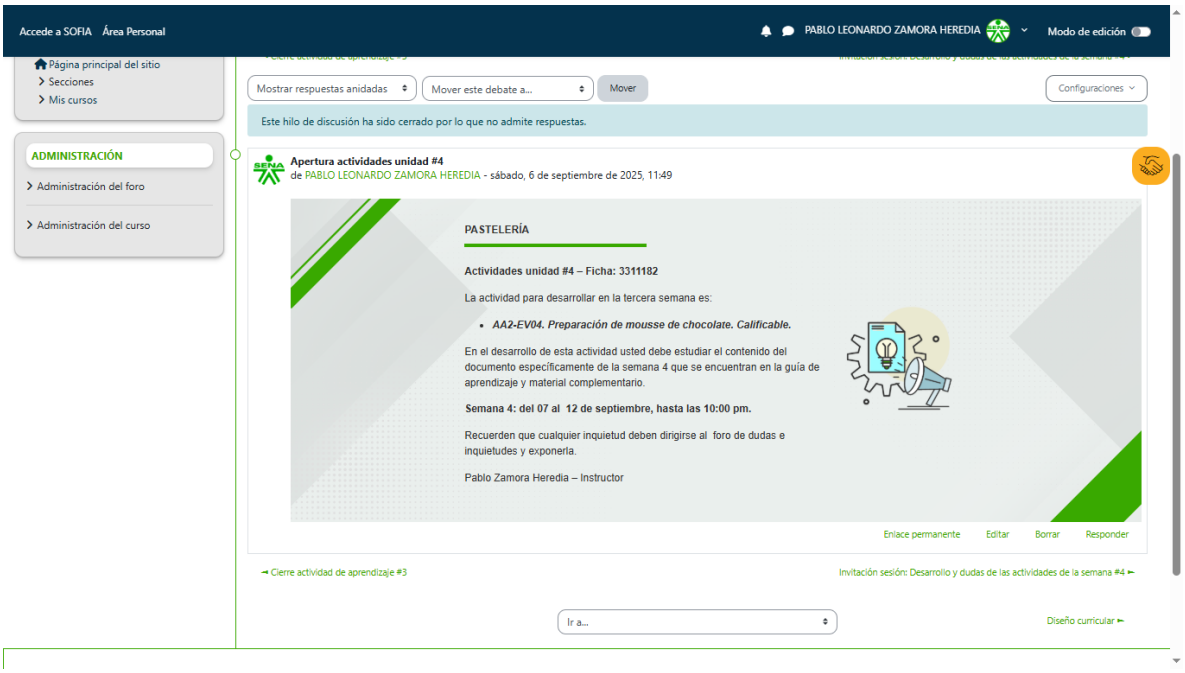

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Cierre actividad de aprendizaje #2
Grabación segunda sesión sincrónica - Pastelería - 28/08/2025
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 - domingo, 31 de agosto de 2025, 21:05
Apreciad@s aprendices, recuerden que hoy 31 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 - 28/08/2025
Apertura actividades unidad #3
Ir a...
Diseño curricular

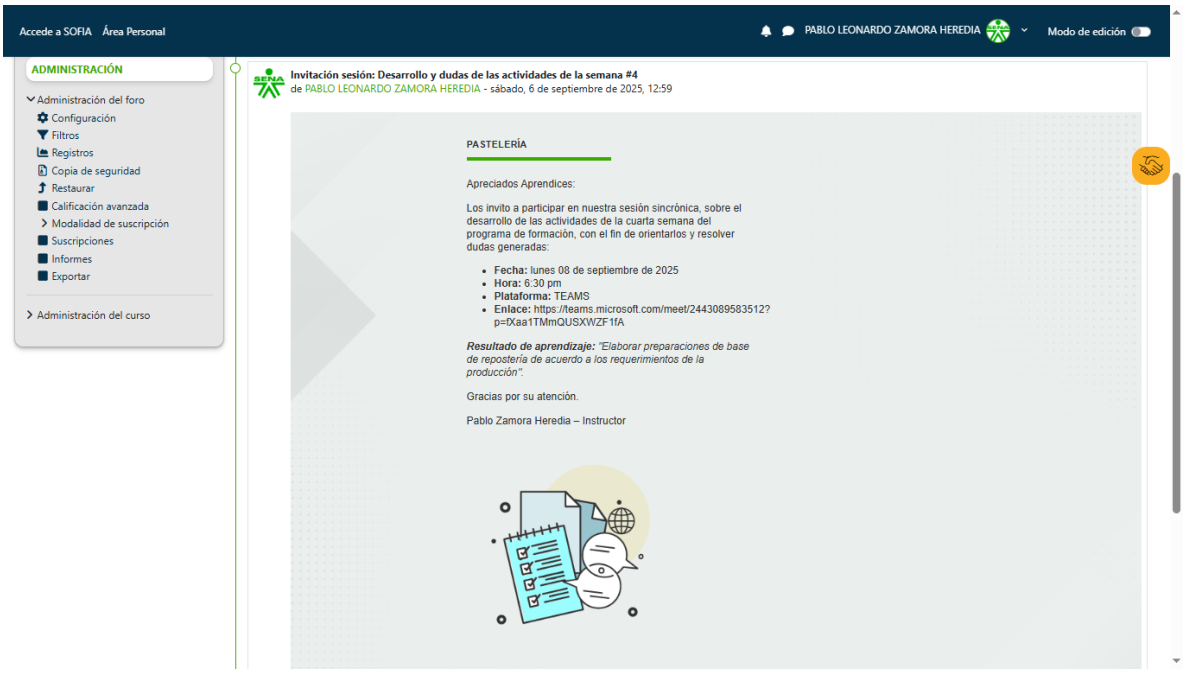

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
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 - lunes, 1 de septiembre de 2025, 17:27
PASTELERÍA
Actividades unidad #3 – Ficha: 3311182
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 3: del 01 al 06 de septiembre, 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
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #3
Ir a...
Diseño curricular


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #3
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - miércoles, 3 de septiembre de 2025, 16:15
PASTELERÍA
Apreciados Aprendices:
Los invito a participar en nuestra sesión sincrónica, sobre el desarrollo de las actividades de la tercera semana del programa de formación, con el fin de orientarlos y resolver dudas generadas:
Fecha: viernes 05 de septiembre de 2025
Hora: 9:00 am
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/dl/launcher/launcher.html?url=%2F_%23%2Fl%2Fmeetup-join%2F19%3Ameeting_YWU0YzhmNjEtNmQyZi00YzljLTg4MTEtZWQyZWYxNzRjYmVl%40thread.v2%2F0%3Fcontext%3D%257b%2522Tid%2522%253a%2522dfc116da-2f6d-4d0a-bd52-cd58296b332b%2522%252c%2522Oid%2522%253a%2522dfc116da-2f6d-4d0a-bd52-cd58296b332b%2522%257d%26anon%3Dtrue&type=meetup-join&deeplinkId=5bb74e8f-6ea8-40ce-bca1-545a29fe97de&directDl=true&msLaunch=true&enableMobilePage=true&suppressPrompt=true
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

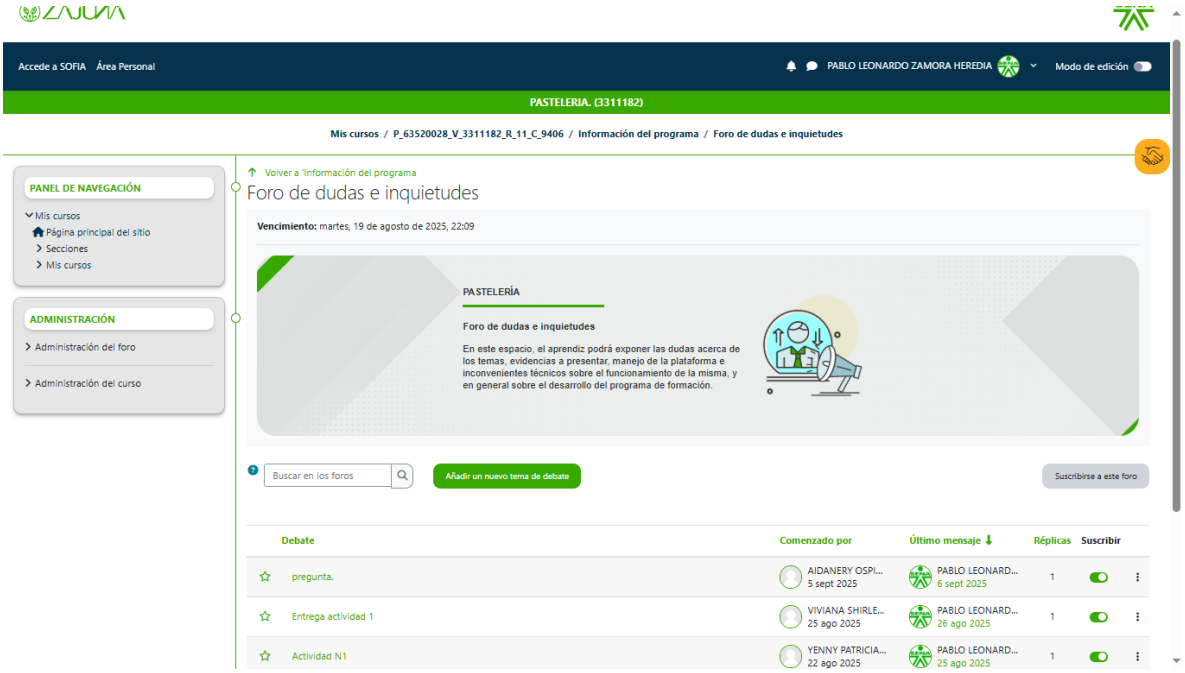

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Grabación tercera sesión sincrónica - Pastelería - 05/09/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 5 de septiembre de 2025, 13:42
PASTELERÍA - Grabación tercera sesión sincrónica
Apreciad@s aprendices,
Les comparto la grabación de nuestra tercera 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: "Tercera sesión sincrónica - Pastelería"
Enlace de la grabación:
https://drive.google.com/file/d/1OqDJmZPwugZohp93WX3K6GhrAr_RaZxo/view?usp=sharing
Pablo Zamora Heredia – Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #3
Cierre actividad de aprendizaje #3
Ir a...
Diseño curricular

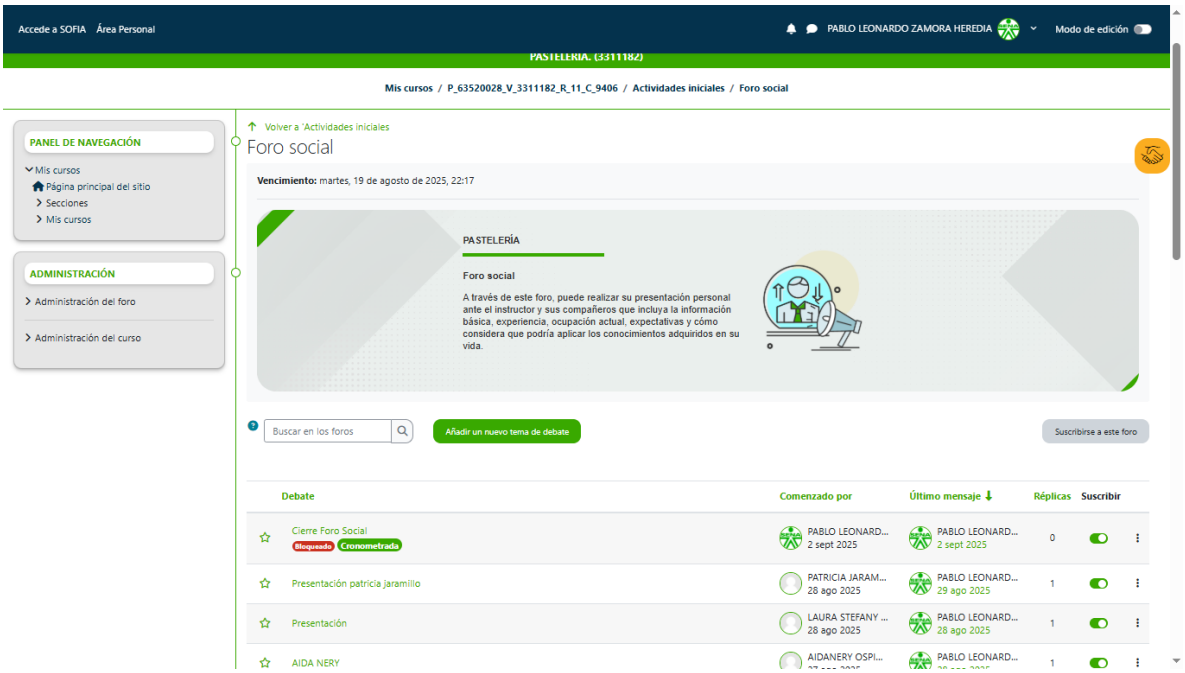

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Anuncios
Cierre actividad de aprendizaje #3
Grabación tercera sesión sincrónica - Pastelería - 05/09/2025
Apertura actividades unidad #4
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 #3
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - sábado, 6 de septiembre de 2025, 11:06
Apreciad@s aprendices, recuerden hoy 06 de septiembre del presente finalizá, el desarrollo de la actividad #3, a continuación las actividades que correspondían a la semana:
AA2-EV03. Preparación de mousse de fresa. Calificable
Pablo Zamora Heredia - Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Grabación tercera sesión sincrónica - Pastelería - 05/09/2025
Apertura actividades unidad #4
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
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 #4
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - sábado, 6 de septiembre de 2025, 11:49
PASTELERÍA
Actividades unidad #4 – Ficha: 3311182
La actividad para desarrollar en la tercera semana es:
AA2-EV04. Preparación de mousse de chocolate. Calificable.
En el desarrollo de esta actividad usted debe estudiar el contenido del documento específicamente de la semana 4 que se encuentran en la guía de aprendizaje y material complementario.
Semana 4: del 07 al 12 de septiembre, hasta las 10:00 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 #3
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #4
Ir a...
Diseño curricular


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #4
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - sábado, 6 de septiembre de 2025, 12:59
PASTELERÍA
Apreciados Aprendices:
Los invito a participar en nuestra sesión sincrónica, sobre el desarrollo de las actividades de la cuarta semana del programa de formación, con el fin de orientarlos y resolver dudas generadas:
Fecha: lunes 08 de septiembre de 2025
Hora: 6:30 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/meet/2443089583512?p=fXaa1TMmQUSXWZF1fA
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

## Foros:


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PASTELERIA. (3311182)
Mis cursos / P_63520028_V_3311182_R_11_C_9406 / Información del programa / 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 del programa
Foro de dudas e inquietudes
Vencimiento: martes, 19 de agosto de 2025, 22:09
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
pregunta.
AIDANERY OSPI... 5 sept 2025
PABLO LEONARD... 6 sept 2025
1
Entrega actividad 1
VIVIANA SHIRLE... 25 ago 2025
PABLO LEONARD... 26 ago 2025
1
Actividad N1
YENNY PATRICIA... 22 ago 2025
PABLO LEONARD... 25 ago 2025
1


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PASTELERIA. (3311182)
Mis cursos / P_63520028_V_3311182_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: martes, 19 de agosto de 2025, 22:17
PASTELERÍA
Foro social
A través de este foro, puede realizar su presentación personal ante el instructor y sus compañeros que incluya la información básica, experiencia, ocupación actual, expectativas y cómo considera que podría aplicar los conocimientos adquiridos en su vida.
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Suscribirse a este foro
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir
Cierre Foro Social
Bloqueado
Cronometrada
PABLO LEONARD... 2 sept 2025
PABLO LEONARD... 2 sept 2025
0
Presentación patricia jaramillo
PATRICIA JARAM... 28 ago 2025
PABLO LEONARD... 29 ago 2025
1
Presentación
LAURA STEFANY ... 28 ago 2025
PABLO LEONARD... 28 ago 2025
1
AIDA NERY
AIDANERY OSPI...
PABLO LEONARD...
1

## Cronograma:

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

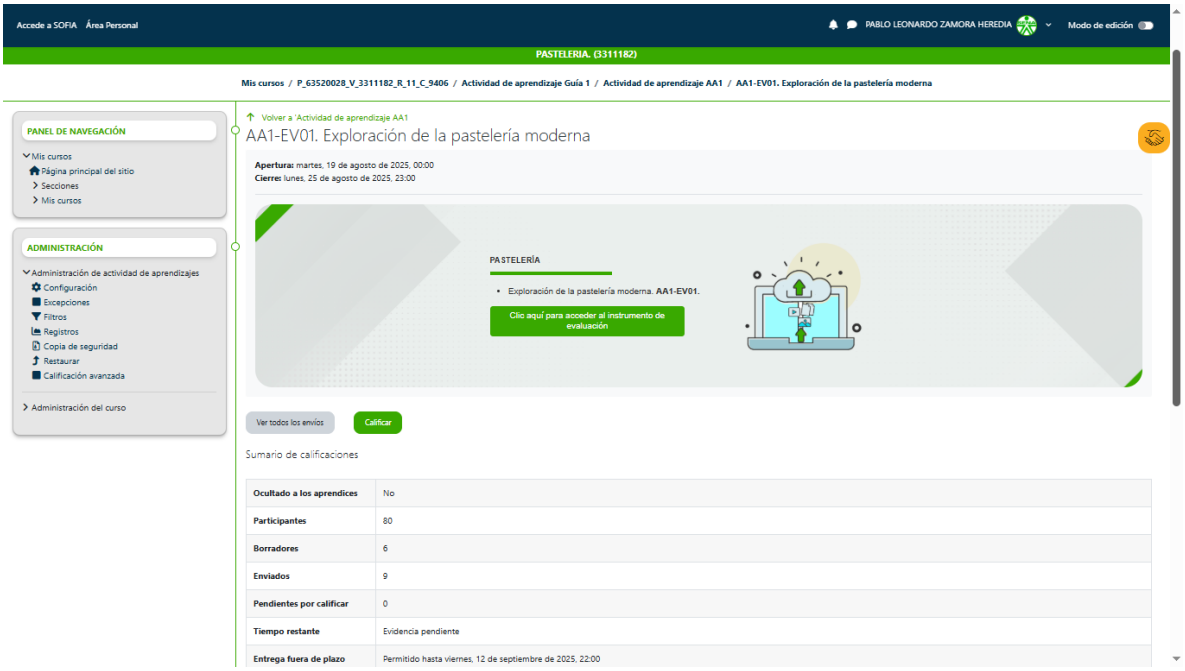
| | |
|---|---|
| **FECHA DE INICIO DE FORMACIÓN:** | 19/08/2025 |
| **FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE ACTIVIDADES:** | 12/09/2025 |

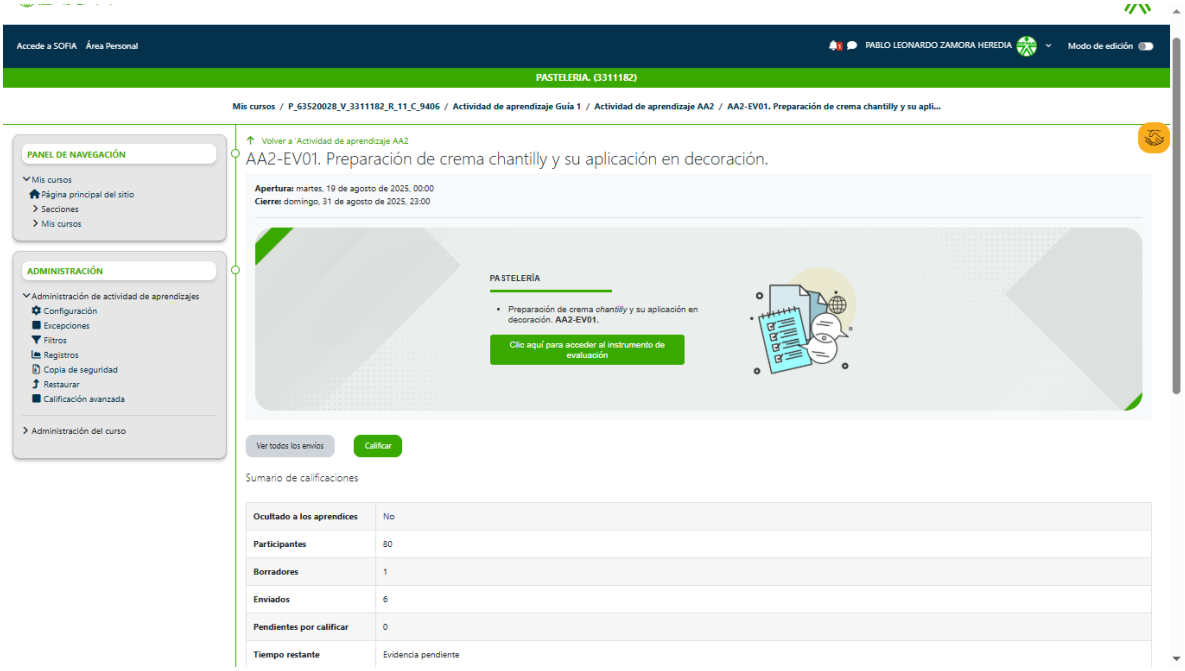
| UNIDAD TEMÁTICA O ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE | RESULTADO DE APRENDIZAJE (RAP) | CONFERENCIAS WEB (FECHA – HORA) | EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE | FECHAS DE ENTREGA | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | INICIA | FINALIZA |
| Actividades iniciales | N/A | N/A | Realizar la "Actualización de datos del aprendiz", según indicaciones. ***No calificable.*** | 19/08/2025 | 23/08/2025 |
| | | | Participación en el "Foro social". ***No calificable.*** | 19/08/2025 | 23/08/2025 |
| | | | Realizar el "Sondeo de conocimientos previos". ***No calificable.*** | 19/08/2025 | 23/08/2025 |
| **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. | 21/08/2025 a las 06:30 PM* | **Evidencia de conocimiento:** **AA1-EV01.** Exploración de la pastelería moderna. ***Calificable.*** | 19/08/2025 | 25/08/2025 |
| **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. | 28/08/2025 a las 06:00 PM* | **Evidencia de producto:** **AA2-EV01.** Preparación de crema *chantilly* y su aplicación en decoración. ***Calificable.*** | 26/08/2025 | 31/08/2025 |
| | | 28/08/2025 a las 06:00 PM* | **Evidencia de producto:** **AA2-EV02.** Elaboración de crema pastelera y su uso en postres. ***Calificable.*** | 26/08/2025 | 31/08/2025 |
| | | 05/09/2025 a las 06:00 PM* | **Evidencia de producto:** **AA2-EV03.** Preparación de *mousse* de fresa. ***Calificable.*** | 01/09/2025 | 06/09/2025 |
| | | 08/09/2025 a las 06:00 PM* | **Evidencia de desempeño:** **AA2-EV04.** Preparación de *mousse* de chocolate. ***Calificable.*** | 07/09/2025 | 12/09/2025 |
| **FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE ACTIVIDADES – 12/09/2025** | | | | | |
| **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. | | | | | |

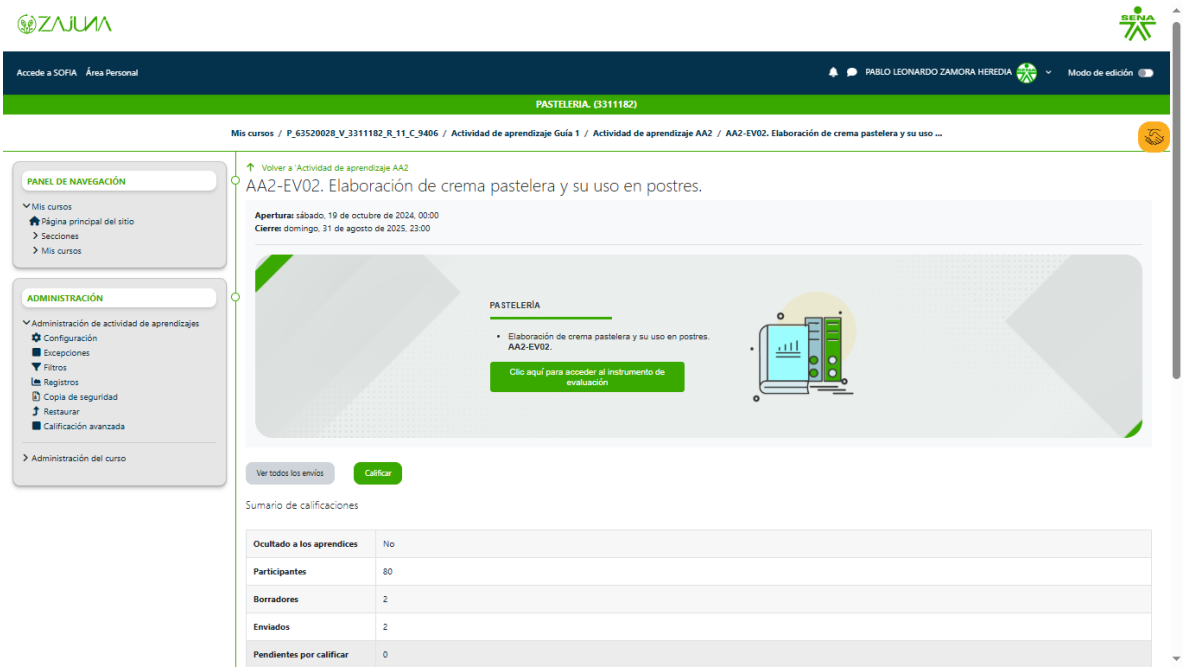


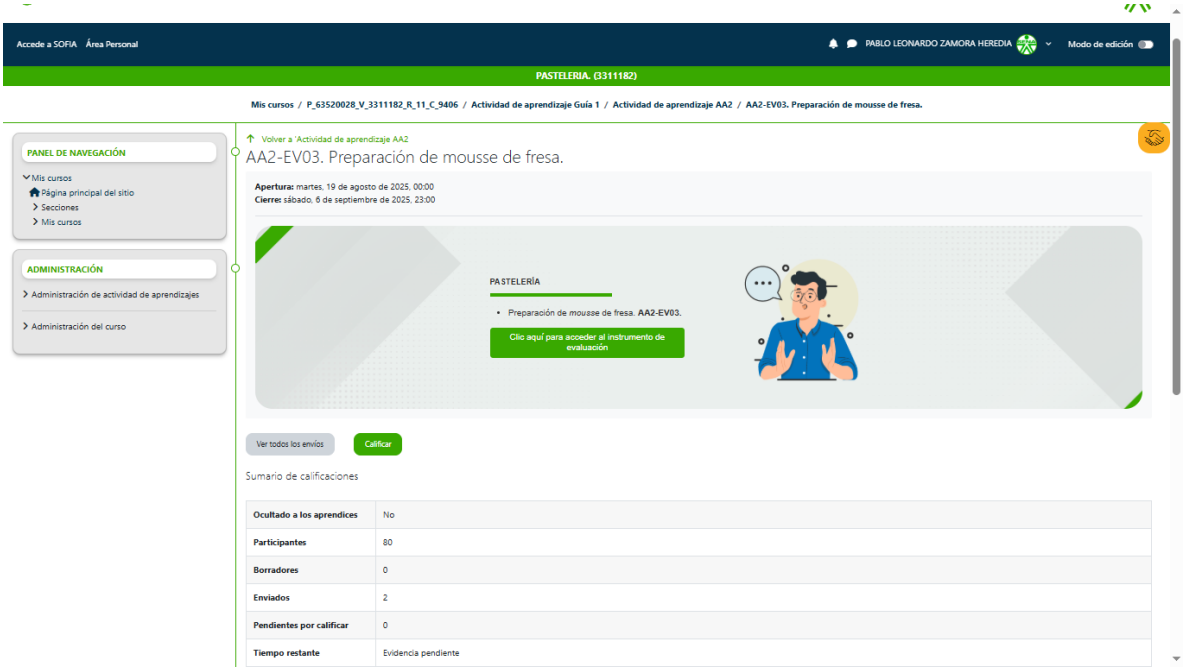
Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENA comunica
www.sena.edu.co

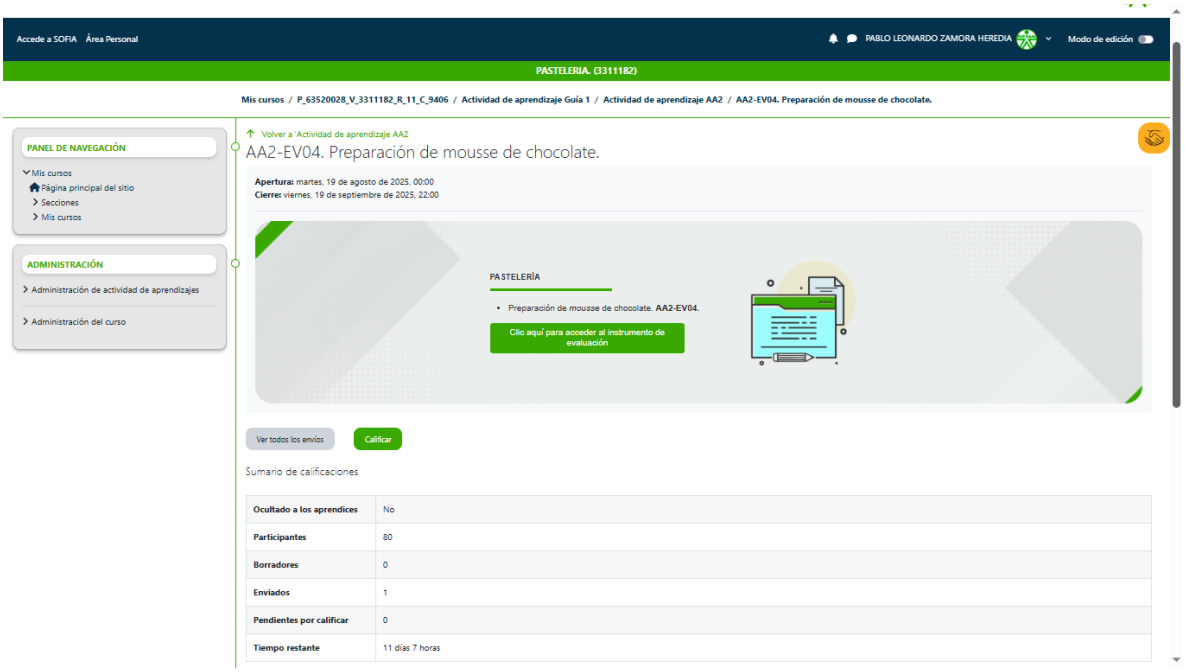
## Actividades:



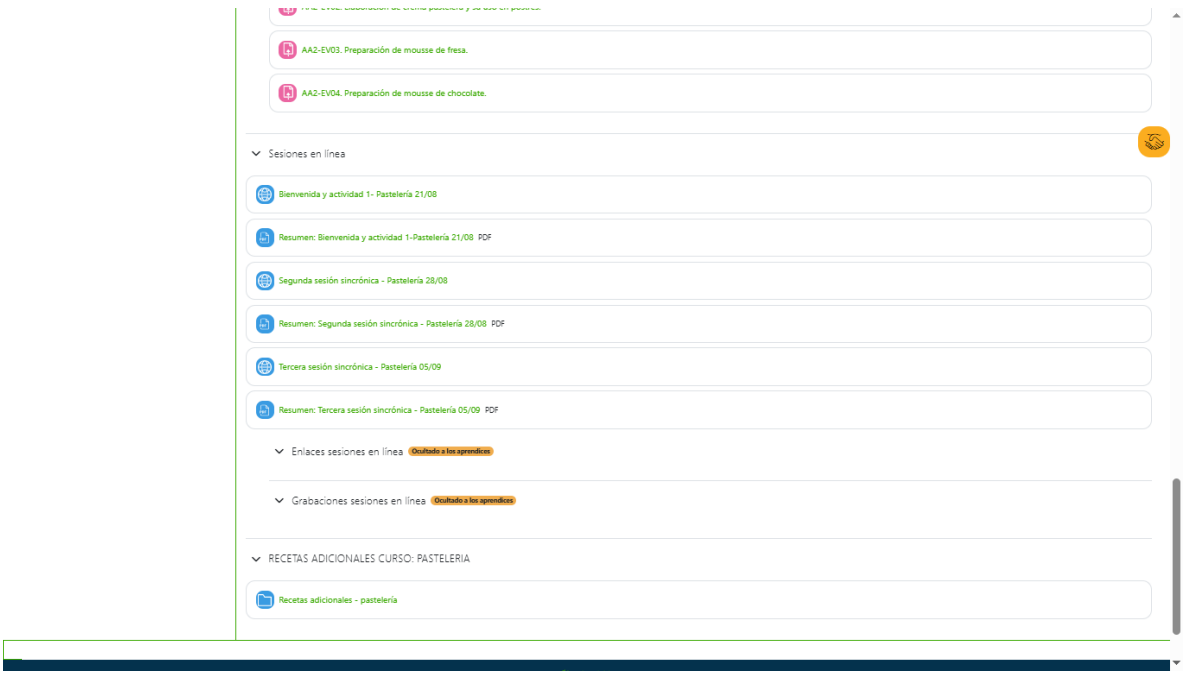



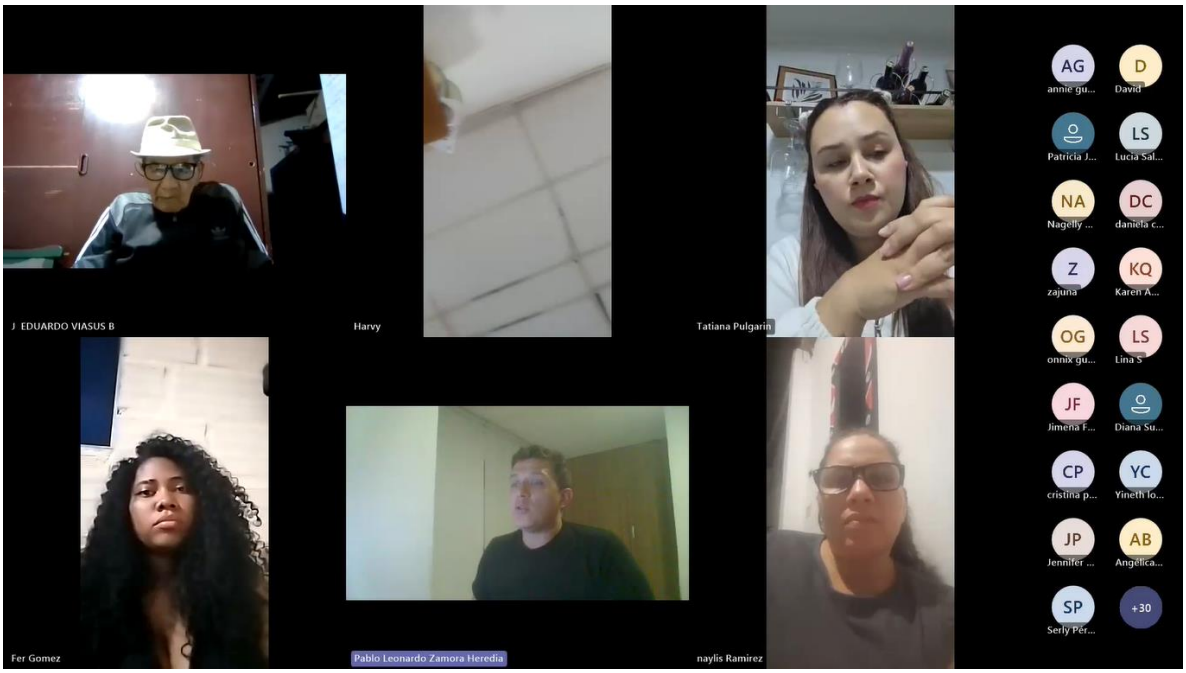

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PASTELERIA. (3311182)
Mis cursos / P_63520028_V_3311182_R_11_C_9406 / Actividad de aprendizaje Guía 1 / Actividad de aprendizaje AA2 / AA2-EV02. Elaboración de crema pastelera y su uso ...
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración de actividad de aprendizajes
Configuración
Excepciones
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Administración del curso
Volver a 'Actividad de aprendizaje AA2
AA2-EV02. Elaboración de crema pastelera y su uso en postres.
Apertura: sábado, 19 de octubre de 2024, 00:00
Cierre: domingo, 31 de agosto de 2025, 23:00
PASTELERÍA
Elaboración de crema pastelera y su uso en postres. AA2-EV02.
Clic aquí para acceder al instrumento de evaluación
Ver todos los envíos
Calificar
Sumario de calificaciones
Ocultado a los aprendices
No
Participantes
80
Borradores
2
Enviados
2
Pendientes por calificar
0

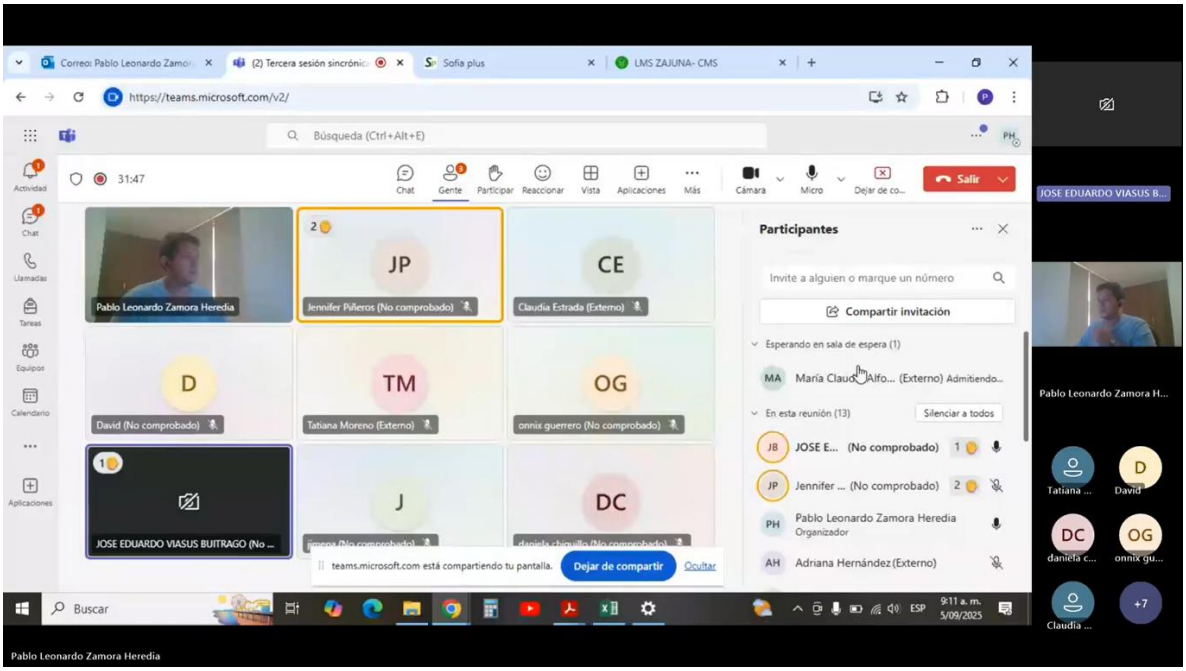

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PASTELERIA. (3311182)
Mis cursos / P_63520028_V_3311182_R_11_C_9406 / Actividad de aprendizaje Guía 1 / Actividad de aprendizaje AA2 / AA2-EV03. Preparación de mousse de fresa.
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración de actividad de aprendizajes
Administración del curso
Volver a 'Actividad de aprendizaje AA2
AA2-EV03. Preparación de mousse de fresa.
Apertura: martes, 19 de agosto de 2025, 00:00
Cierre: sábado, 6 de septiembre de 2025, 23:00
PASTELERÍA
Preparación de mousse de fresa. AA2-EV03.
Clic aquí para acceder al instrumento de evaluación
Ver todos los envíos
Calificar
Sumario de calificaciones
Ocultado a los aprendices
No
Participantes
80
Borradores
0
Enviados
2
Pendientes por calificar
0
Tiempo restante
Evidencia pendiente




## Sesiones en línea y grabaciones:




J EDUARDO VIASUS B
Harvy
Tatiana Pulgarin
Fer Gomez
Pablo Leonardo Zamora Heredia
naylis Ramirez
AG
annie gu...
D
David
Patricia J...
LS
Lucia Sal...
NA
Nagelly ...
DC
daniela c...
Z
zajuna
KQ
Karen A...
OG
onnix gu...
LS
Lina S
JF
Jimena F...
Diana Su...
CP
cristina p...
YC
Yineth lo...
JP
Jennifer ...
AB
Angelica...
SP
Serly Pér...
+30


https://teams.microsoft.com/v2/
Búsqueda (Ctrl+Alt+E)
31:47
Chat
Gente
Participar
Reaccionar
Vista
Aplicaciones
Más
Cámara
Micro
Dejar de co...
Salir
Pablo Leonardo Zamora Heredia
Jennifer Piñeros (No comprobado)
Claudia Estrada (Externo)
David (No comprobado)
Tatiana Moreno (Externo)
onnix guerrero (No comprobado)
JOSE EDUARDO VIASUS BUITRAGO (No ...
Participantes
Invite a alguien o marque un número
Compartir invitación
Esperando en sala de espera (1)
María Claud... Alfo... (Externo) Admitiendo...
En esta reunión (13)
Silenciar a todos
JOSE E... (No comprobado)
Jennifer ... (No comprobado)
Pablo Leonardo Zamora Heredia
Organizador
Adriana Hernández (Externo)
teams.microsoft.com está compartiendo tu pantalla.
Dejar de compartir
Ocultar
Buscar
ESP
9:11 a. m.
5/09/2025
JOSE EDUARDO VIASUS B...
Pablo Leonardo Zamora H...
Tatiana ...
David
daniela c...
onnix gu...
Claudia ...
+7
Pablo Leonardo Zamora Heredia