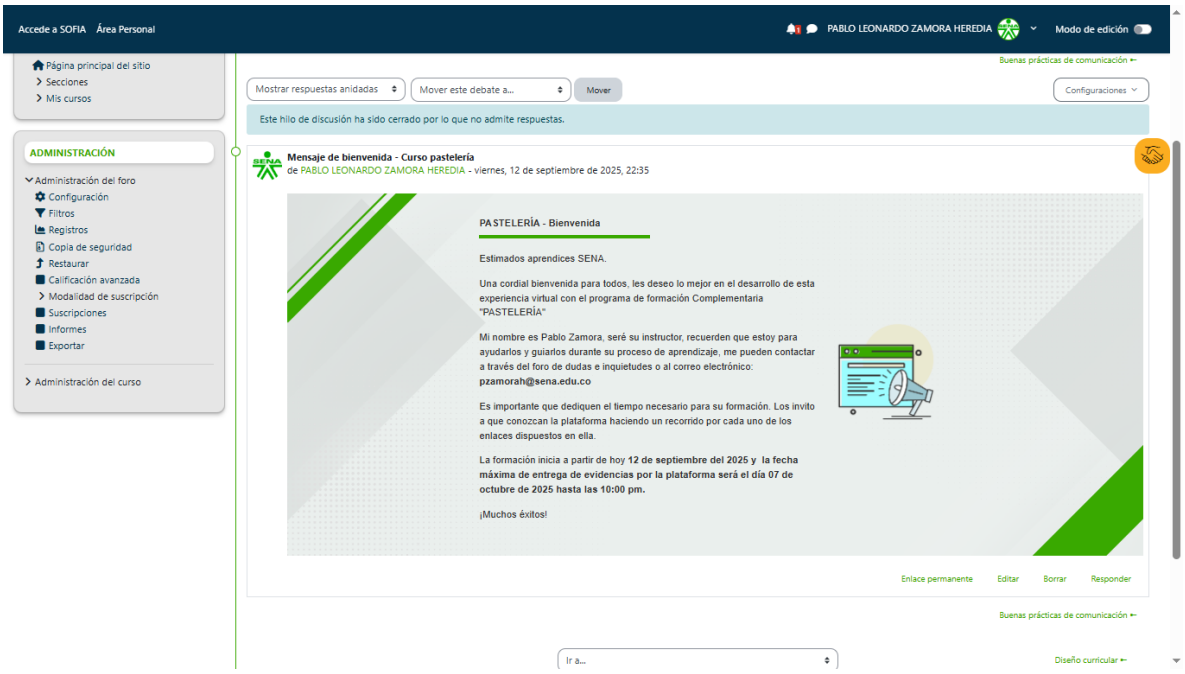
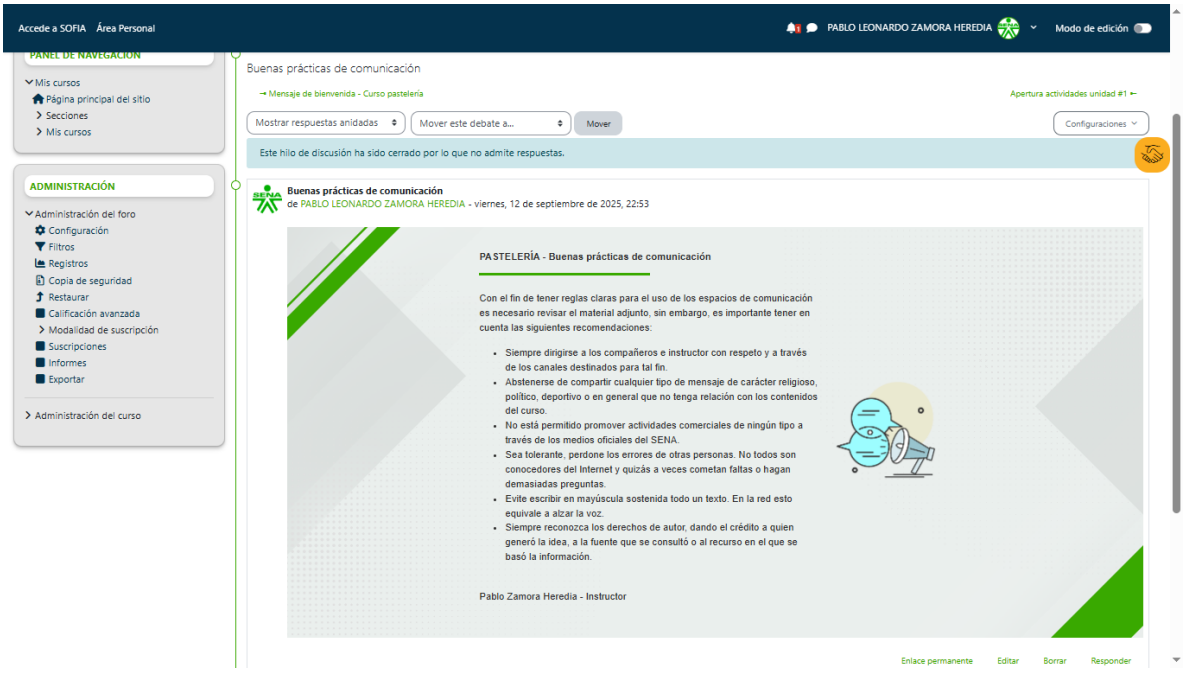
Evidencias septiembre - octubre 2025

Curso virtual: PASTELERIA - Ficha: 3334908

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 - viernes, 12 de septiembre de 2025, 23:00

PASTELERÍA

Actividades unidad #1 – Ficha: 3334908

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 12 al 17 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



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 - viernes, 12 de septiembre de 2025, 23:04

PASTELERÍA

Apreciados Aprendices:

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

- **Fecha:** lunes 15 de septiembre de 2025
- **Hora:** 6:00 pm
- **Plataforma:** TEAMS
- **Enlace: https://teams.microsoft.com/meet/2189662687860?p=VZF0QVpPdNgxo46DJ2**

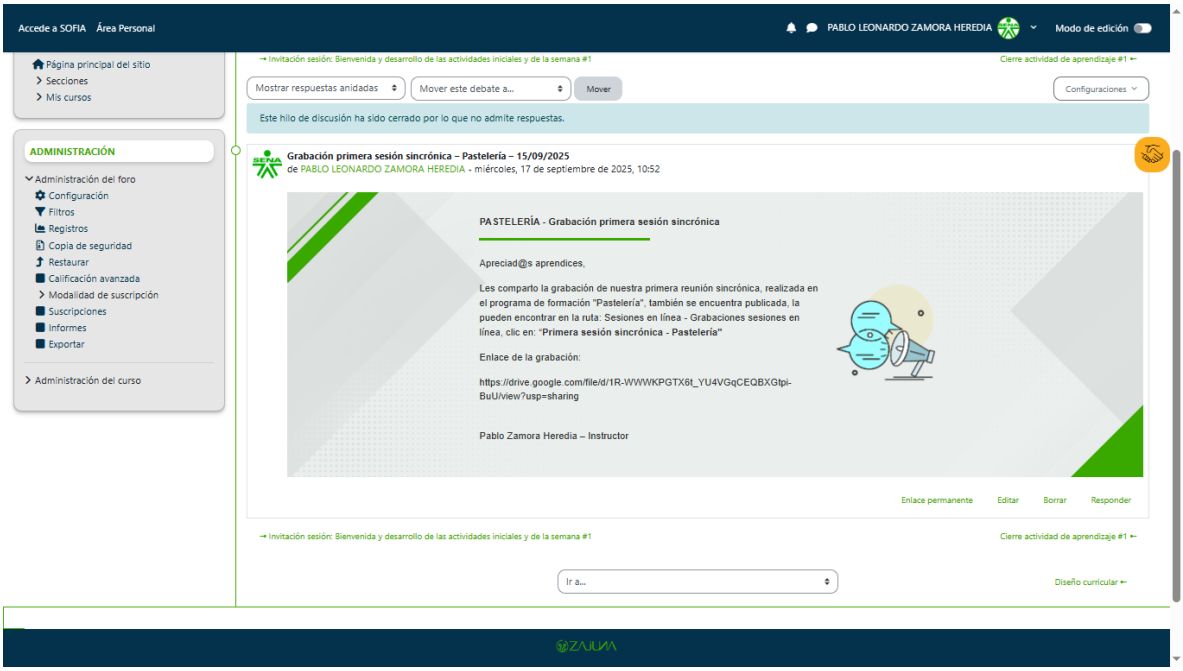
Resultado de aprendizaje: "Acondicionar y alistar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar"

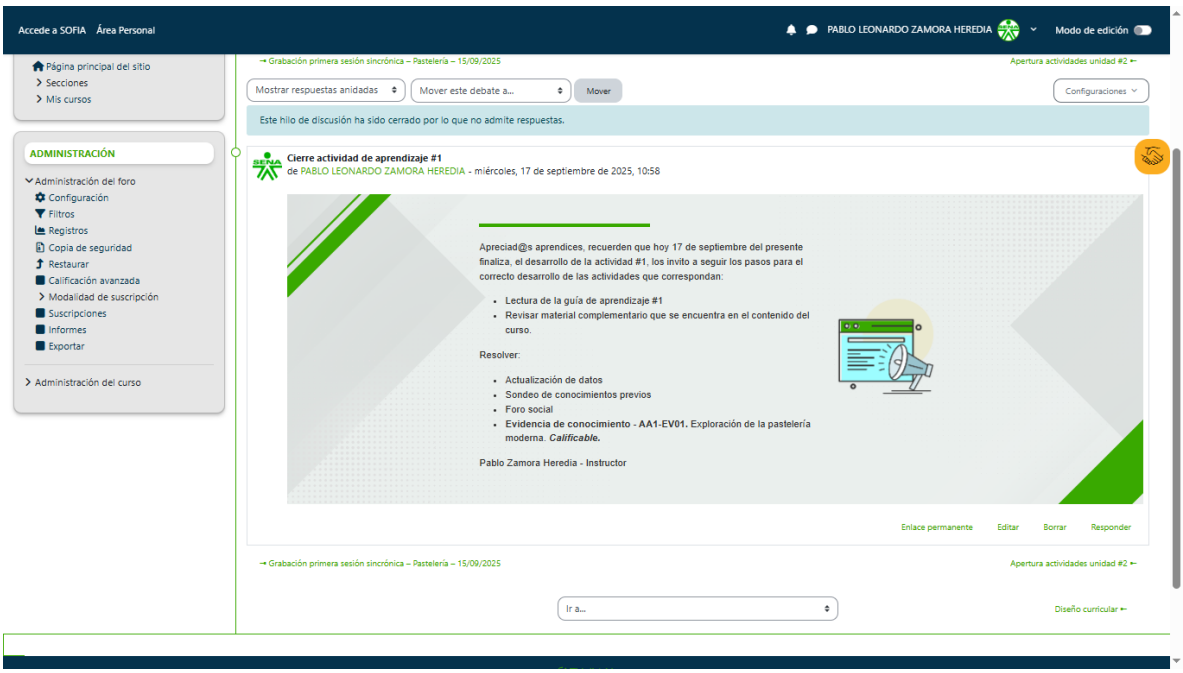
Gracias por su atención.

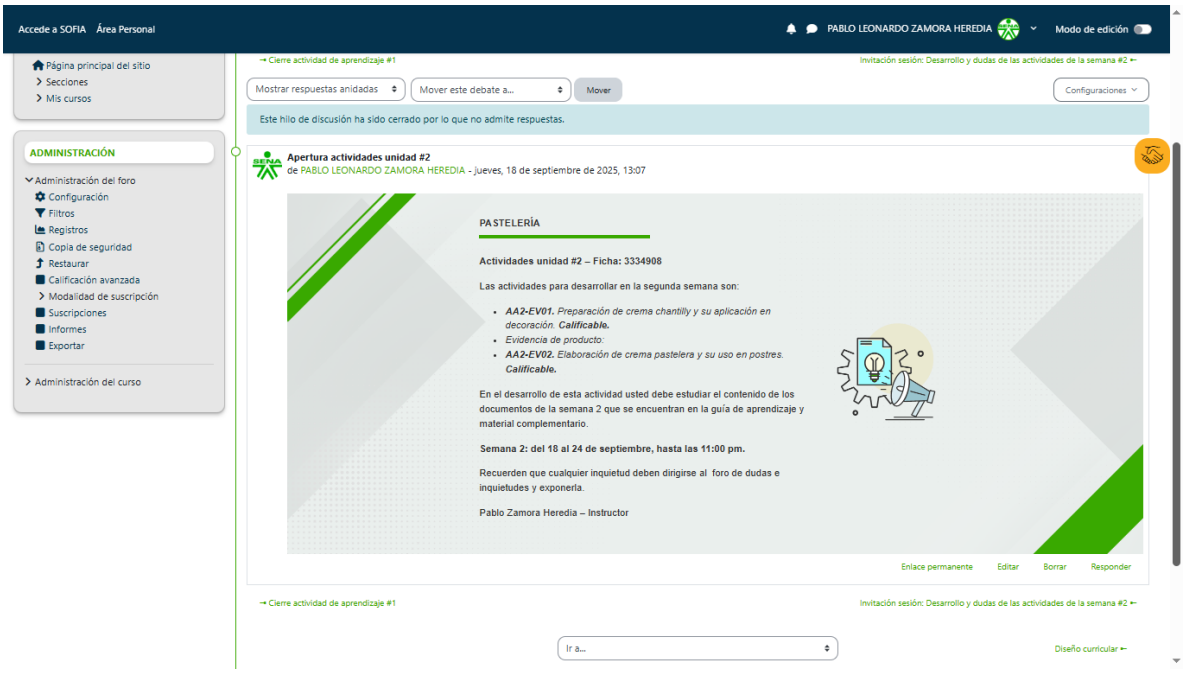
Pablo Zamora Heredia – Instructor

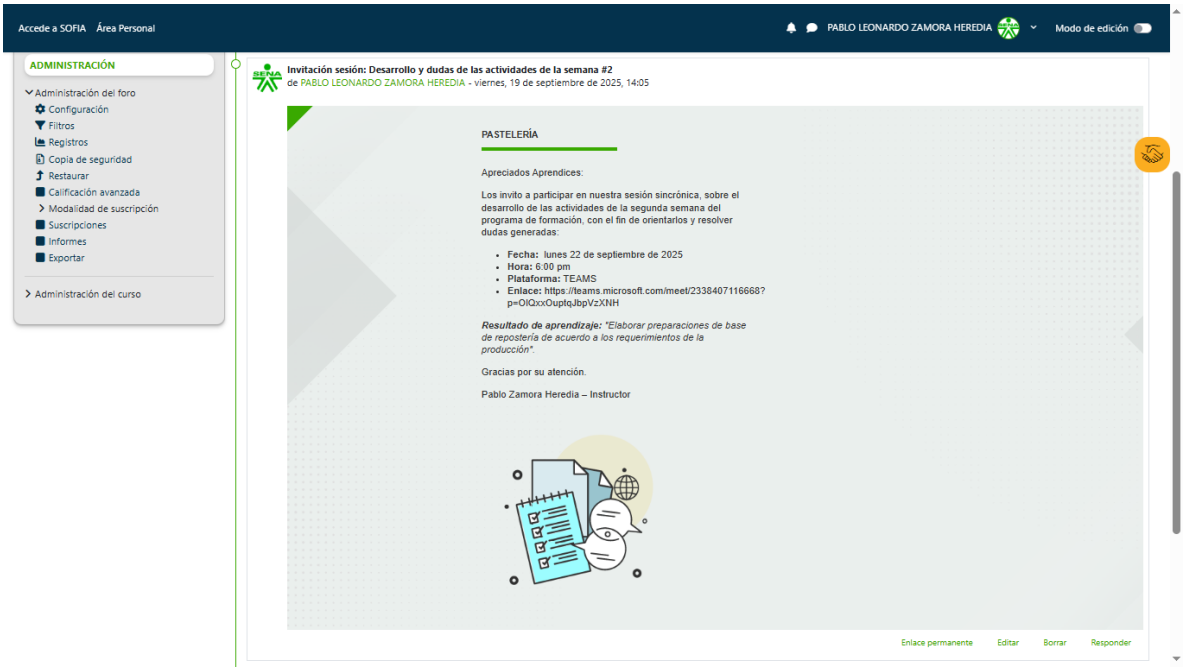


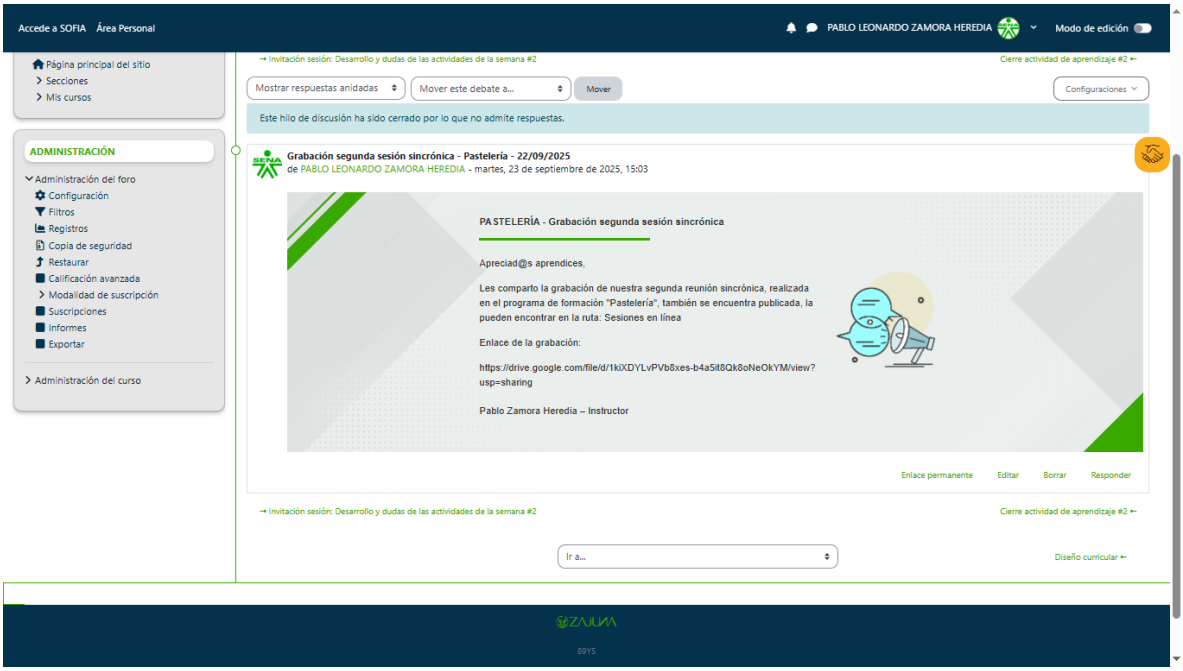
Enlace permanente Editar Borrar Responder

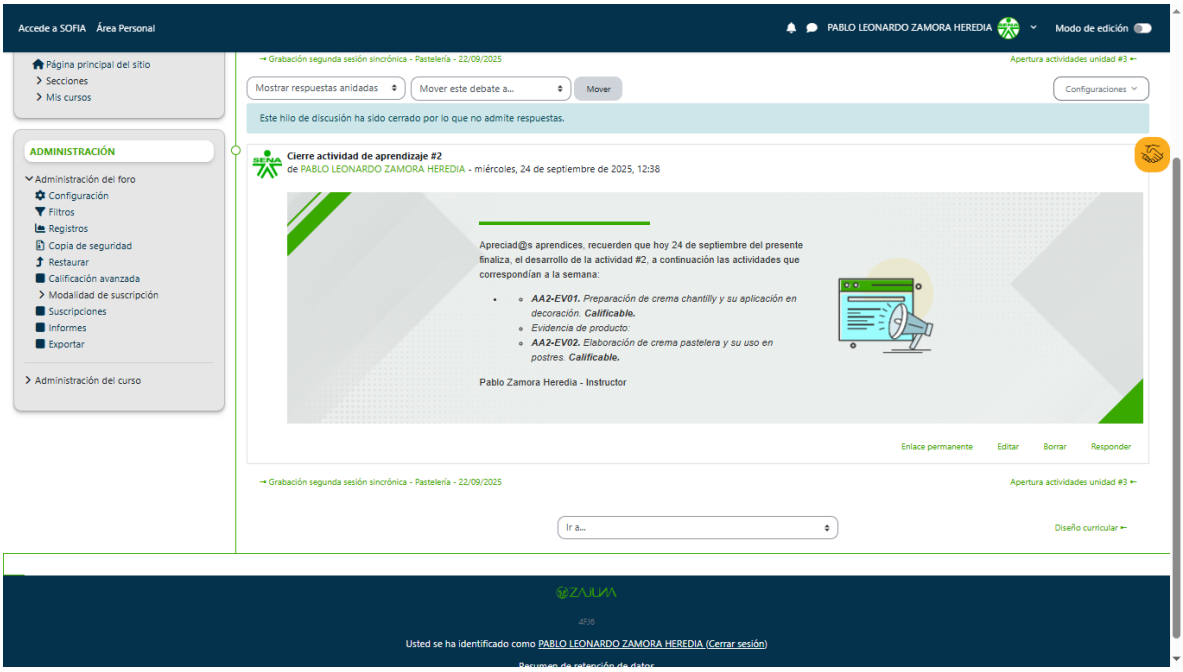

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
→ Invitación sesión: Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
Cierre actividad de aprendizaje #1 ←
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Grabación primera sesión sincrónica – Pastelería – 15/09/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - miércoles, 17 de septiembre de 2025, 10:52
PASTELERÍA - Grabación primera sesión sincrónica
Apreciad@s aprendices,
Les comparto la grabación de nuestra primera reunión sincrónica, realizada en el programa de formación "Pastelería", también se encuentra publicada, la pueden encontrar en la ruta: Sesiones en línea - Grabaciones sesiones en línea, clic en: "Primera sesión sincrónica - Pastelería"
Enlace de la grabación:
https://drive.google.com/file/d/1R-WWWKPGTX6t_YU4VGqCEQBXGtpl-BuU/view?usp=sharing
Pablo Zamora Heredia – Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
→ Invitación sesión: Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
Cierre actividad de aprendizaje #1 ←
Ir a...
Diseño curricular ←

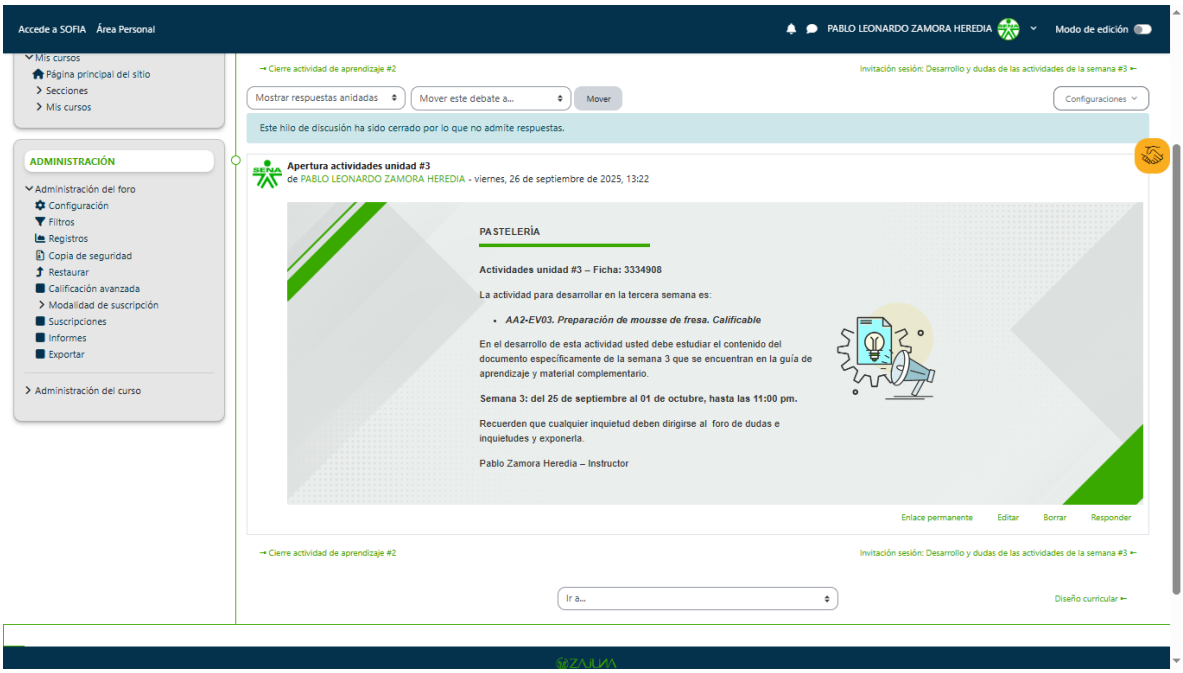

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
→ Grabación primera sesión sincrónica – Pastelería – 15/09/2025
Apertura actividades unidad #2 ←
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Cierre actividad de aprendizaje #1
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - miércoles, 17 de septiembre de 2025, 10:58
Apreciad@s aprendices, recuerden que hoy 17 de septiembre 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 – 15/09/2025
Apertura actividades unidad #2 ←
Ir a...
Diseño curricular ←

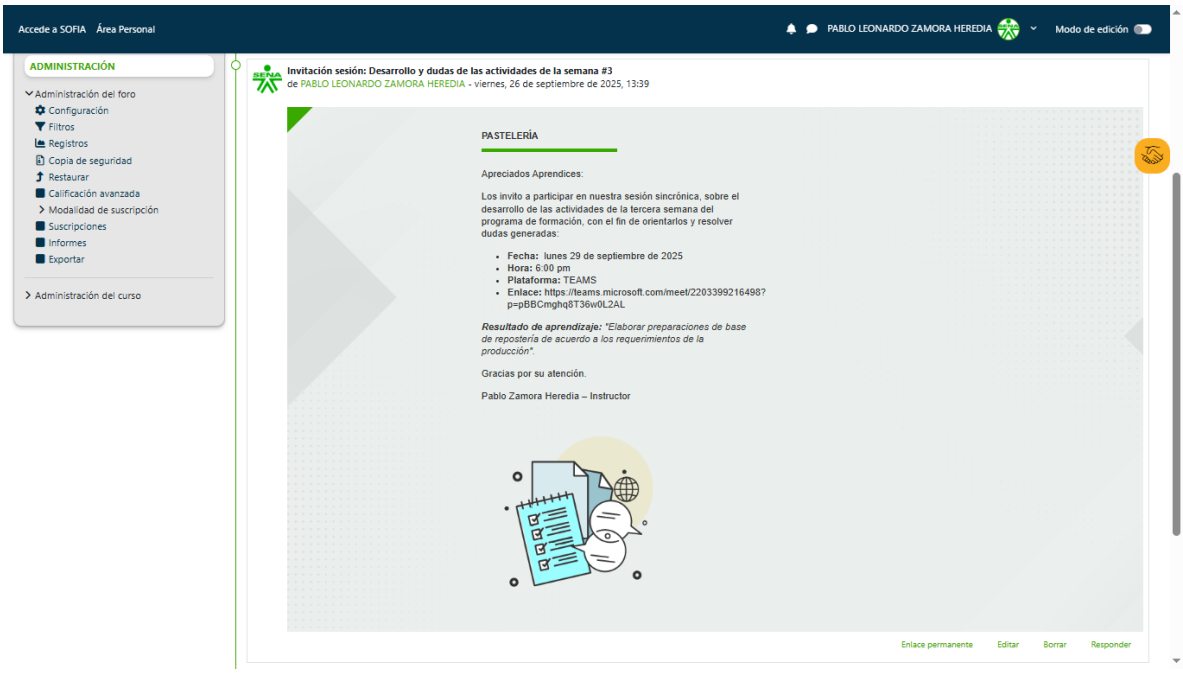

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
→ Cierre actividad de aprendizaje #1
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2 ←
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Apertura actividades unidad #2
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - Jueves, 18 de septiembre de 2025, 13:07
PASTELERÍA
Actividades unidad #2 – Ficha: 3334908
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 18 al 24 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 #1
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2 ←
Ir a...
Diseño curricular ←

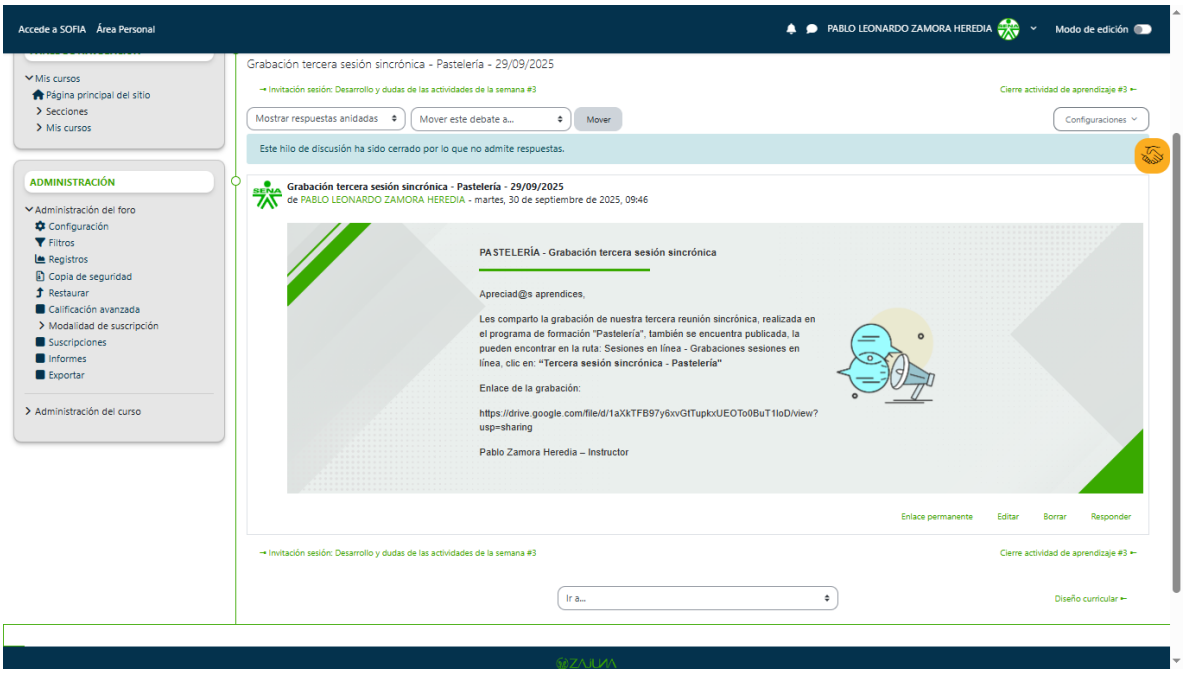

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 19 de septiembre de 2025, 14:05
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: lunes 22 de septiembre de 2025
Hora: 6:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/meet/2338407116668?p=OlQxxOuptqJbpVzXNH
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
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder

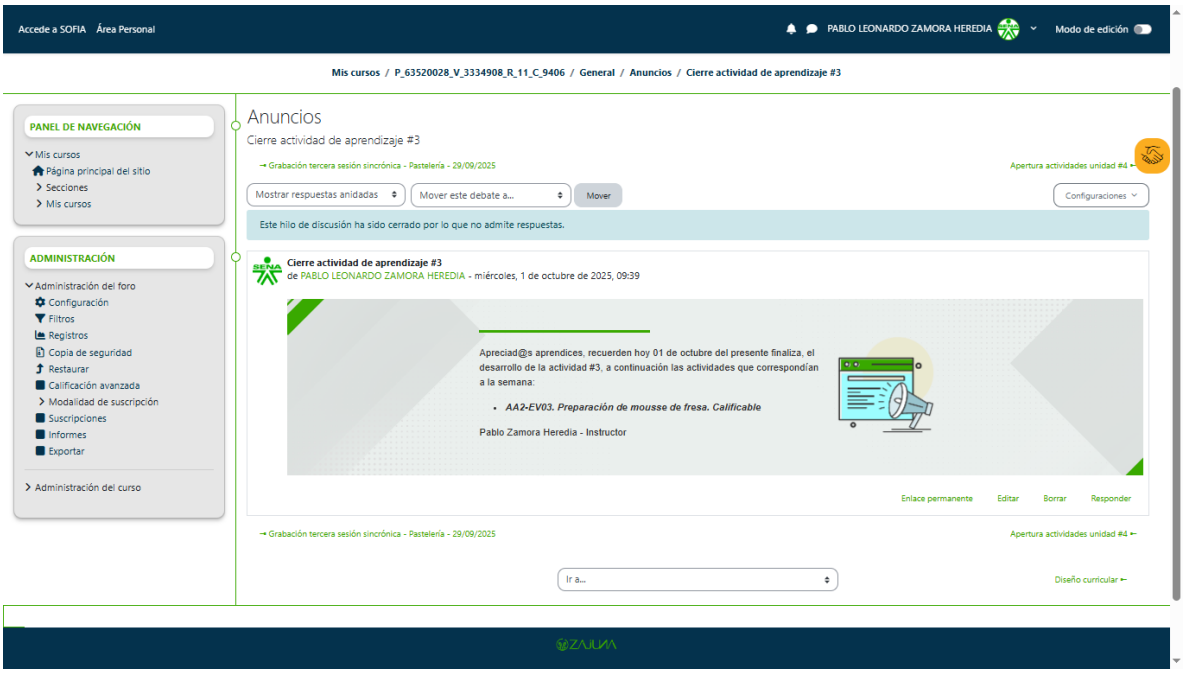

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
→ Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2
Cierre actividad de aprendizaje #2 ←
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Grabación segunda sesión sincrónica - Pastelería - 22/09/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - martes, 23 de septiembre de 2025, 15:03
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
Enlace de la grabación:
https://drive.google.com/file/d/1kiXDYLvPVb8xes-b4a5it8Qk8oNeOkYM/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 ←
ZAJUNA
89Y5

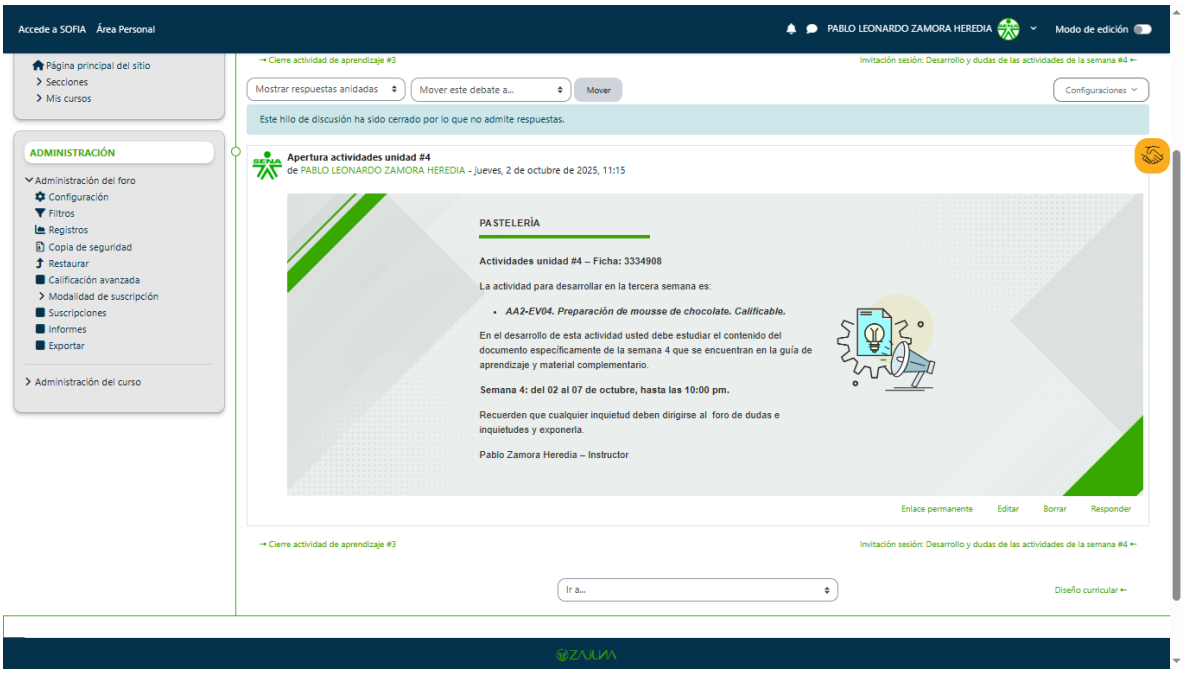

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
→ Grabación segunda sesión sincrónica - Pastelería - 22/09/2025
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 - miércoles, 24 de septiembre de 2025, 12:38
Apreciad@s aprendices, recuerden que hoy 24 de septiembre del presente finaliza, 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 - 22/09/2025
Apertura actividades unidad #3 ←
Ir a...
Diseño curricular ←
ZAJUNA
4PJ6
Usted se ha identificado como PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA (Cerrar sesión)

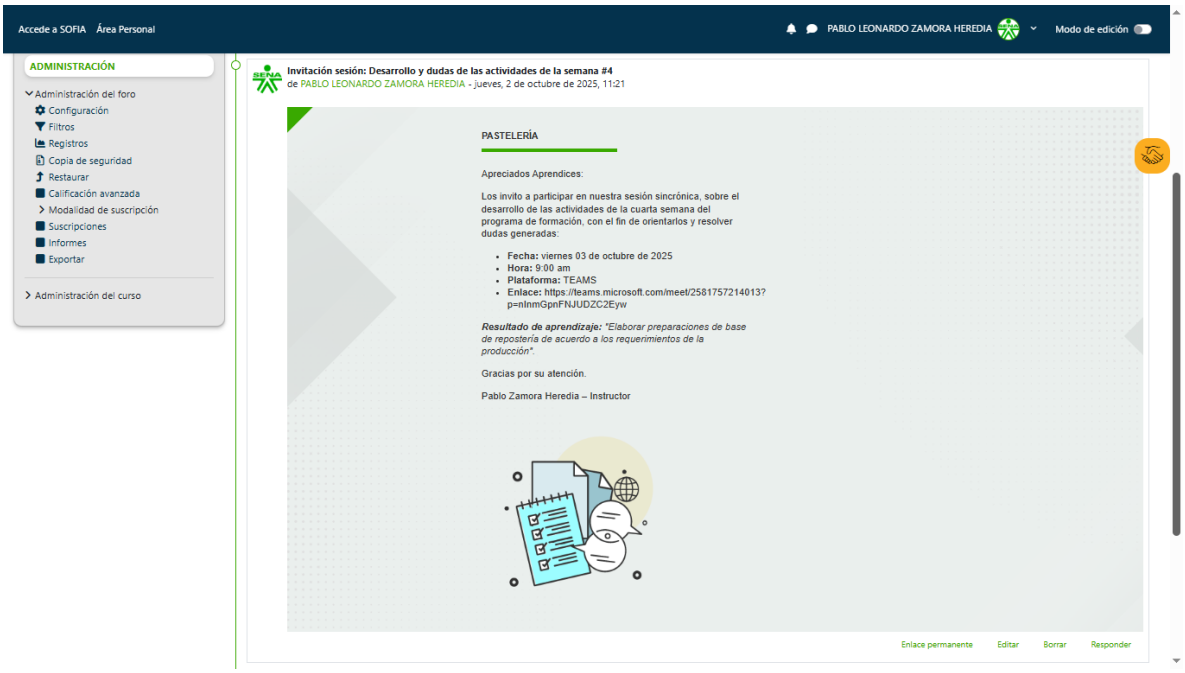

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Cierre actividad de aprendizaje #2
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #3
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Apertura actividades unidad #3
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 26 de septiembre de 2025, 13:22
PASTELERÍA
Actividades unidad #3 – Ficha: 3334908
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 25 de septiembre al 01 de octubre, 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

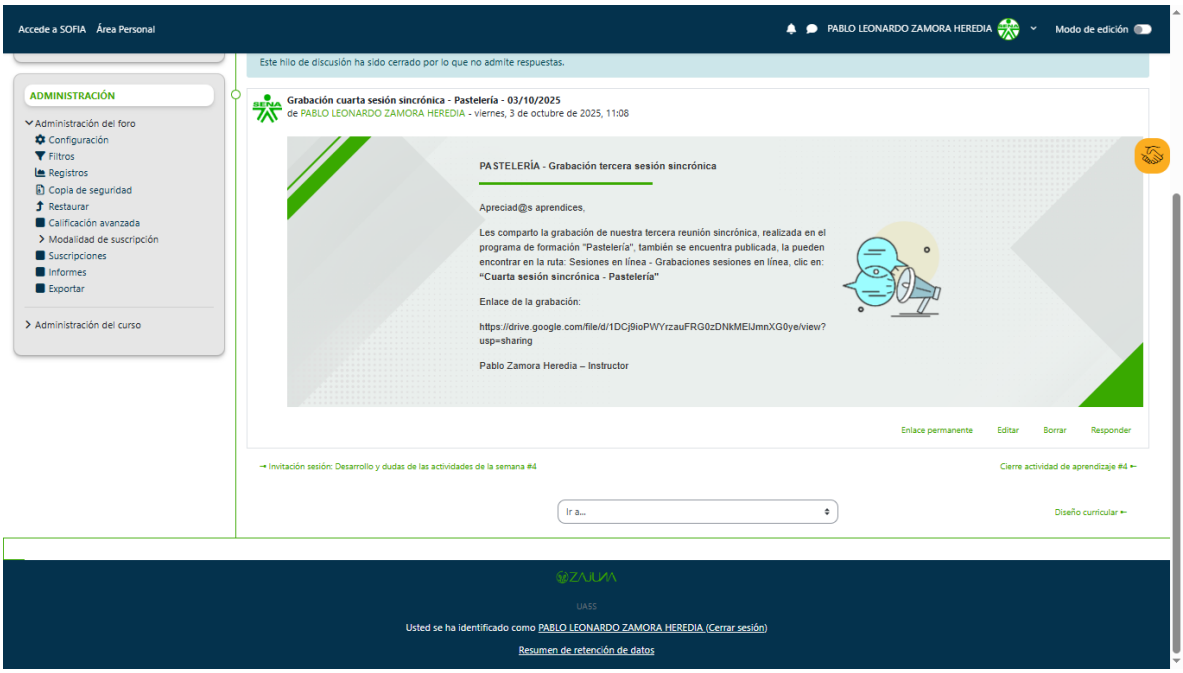

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #3
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 26 de septiembre de 2025, 13:39
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: lunes 29 de septiembre de 2025
Hora: 6:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/meet/2203399216498?p=pBBCmghq8T36w0L2AL
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
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder

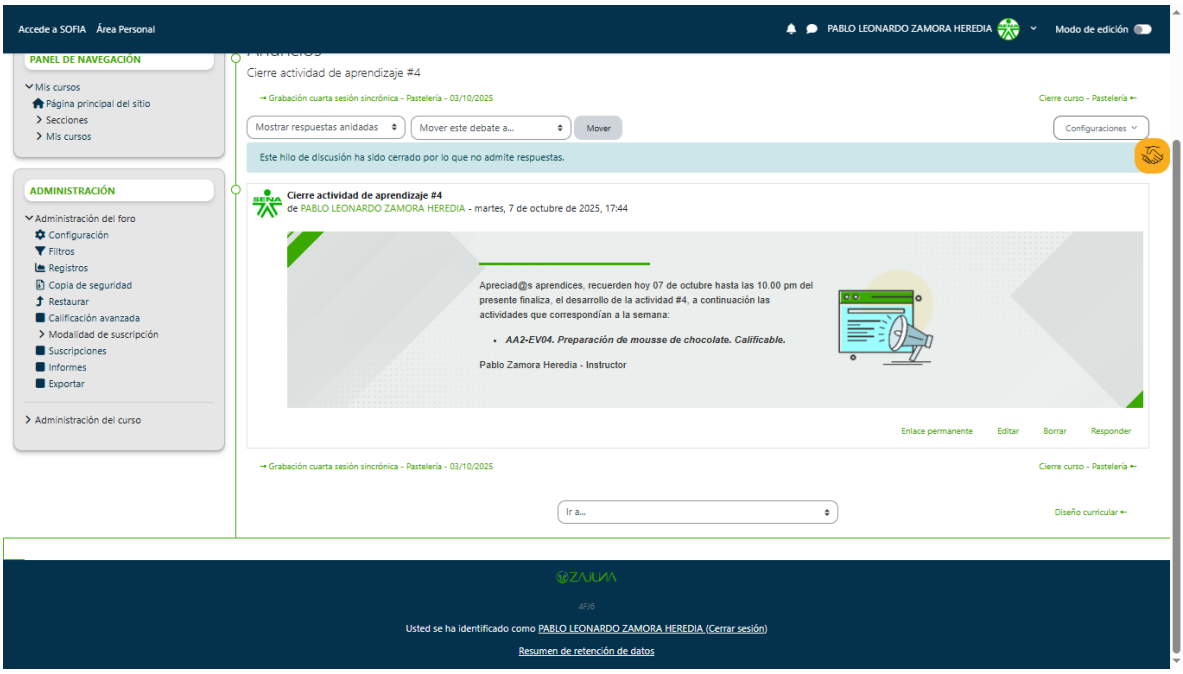

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Grabación tercera sesión sincrónica - Pastelería - 29/09/2025
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #3
Cierre actividad de aprendizaje #3
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 - 29/09/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - martes, 30 de septiembre de 2025, 09:46
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/1aXkTFB97y6xvGtTupkxUEOTo0BuT1loD/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
Mis cursos / P_63520028_V_3334908_R_11_C_9406 / General / Anuncios / Cierre actividad de aprendizaje #3
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 - 29/09/2025
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 - miércoles, 1 de octubre de 2025, 09:39
Apreciad@s aprendices, recuerden hoy 01 de octubre del presente finaliza, 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 - 29/09/2025
Apertura actividades unidad #4
Ir a...
Diseño curricular

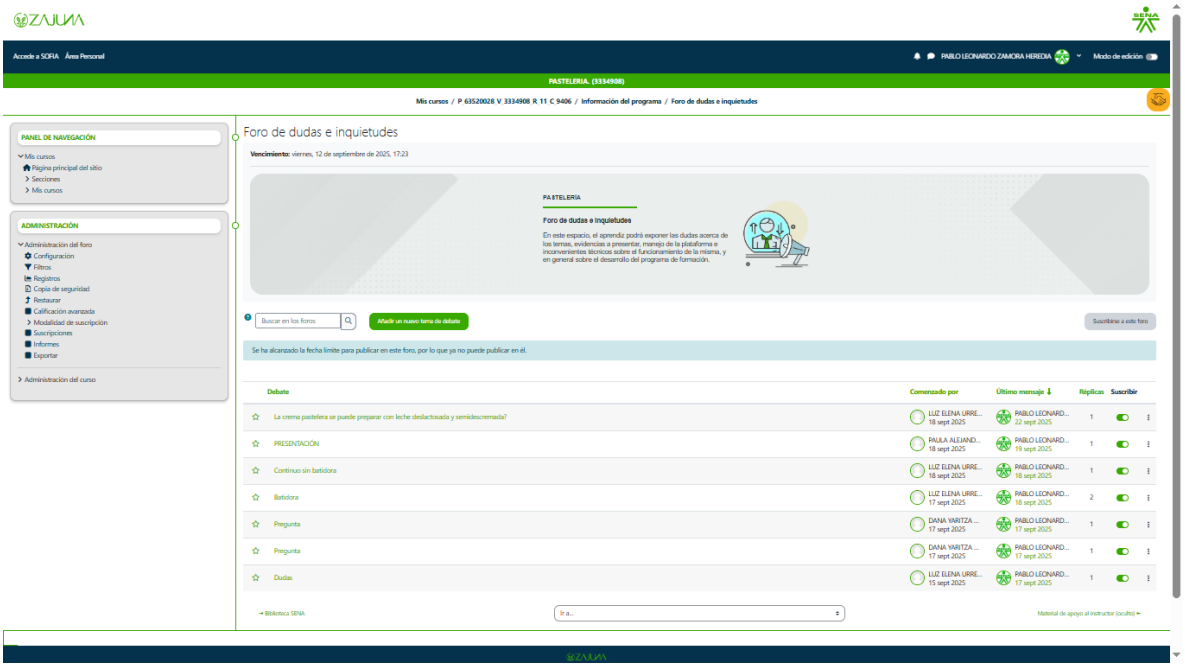

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
→ Cierre actividad de aprendizaje #3
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #4 ←
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 - jueves, 2 de octubre de 2025, 11:15
PASTELERÍA
Actividades unidad #4 – Ficha: 3334908
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 02 al 07 de octubre, 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 ←

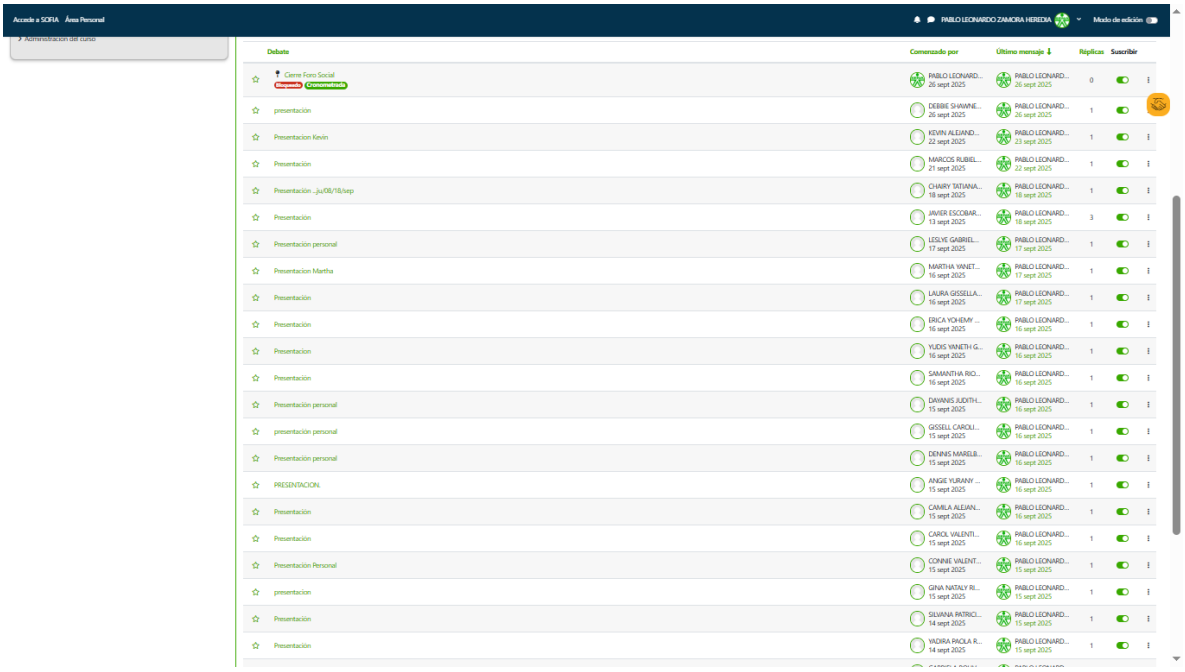

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #4
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - jueves, 2 de octubre de 2025, 11:21
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: viernes 03 de octubre de 2025
Hora: 9:00 am
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/meet/2581757214013?p=nInmGpnFNJUDZC2Eyw
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
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder


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.
Grabación cuarta sesión sincrónica - Pastelería - 03/10/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 3 de octubre de 2025, 11:08
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: "Cuarta sesión sincrónica - Pastelería"
Enlace de la grabación:
https://drive.google.com/file/d/1DCj9ioPWYrzauFRG0zDNkMElJmnXG0ye/view?usp=sharing
Pablo Zamora Heredia – Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #4
Cierre actividad de aprendizaje #4
Ir a...
Diseño curricular
UASS
Usted se ha identificado como PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA (Cerrar sesión)
Resumen de retención de datos


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
Cierre actividad de aprendizaje #4
Grabación cuarta sesión sincrónica - Pastelería - 03/10/2025
Cierre curso - Pastelería
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 #4
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - martes, 7 de octubre de 2025, 17:44
Apreciad@s aprendices, recuerden hoy 07 de octubre hasta las 10.00 pm del presente finaliza, el desarrollo de la actividad #4, a continuación las actividades que correspondían a la semana:
AA2-EV04. Preparación de mousse de chocolate. Calificable.
Pablo Zamora Heredia - Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Grabación cuarta sesión sincrónica - Pastelería - 03/10/2025
Cierre curso - Pastelería
Ir a...
Diseño curricular
4F36
Usted se ha identificado como PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA (Cerrar sesión)
Resumen de retención de datos

Foros:


Accede a SOFIA Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PASTELERIA, (3334908)
Mis cursos / P 63520028 V 3334908 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
Foro de dudas e inquietudes
Vencimiento: viernes, 12 de septiembre de 2025, 17:23
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
Se ha alcanzado la fecha límite para publicar en este foro, por lo que ya no puede publicar en él.
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir
La crema pastelera se puede preparar con leche deslactosada y semidescremada?
PRESENTACIÓN
Continuo sin batidora
Batidora
Pregunta
Pregunta
Dudas
Biblioteca SENA
Ir a...
Material de apoyo al instructor (oculto)


Accede a SOFIA Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Administración del curso
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir
Cierre Foro Social
presentación
Presentacion Kevin
Presentación
Presentación personal
Presentacion Martha
Presentación personal
presentación personal
Presentación personal
PRESENTACION
Presentación Personal
presentacion

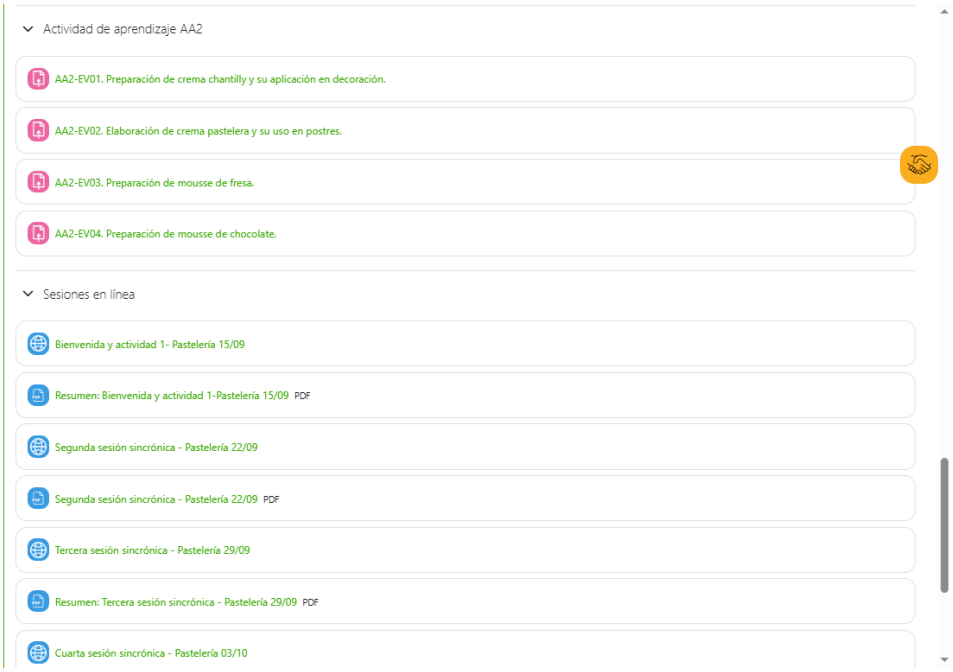
Cronograma:

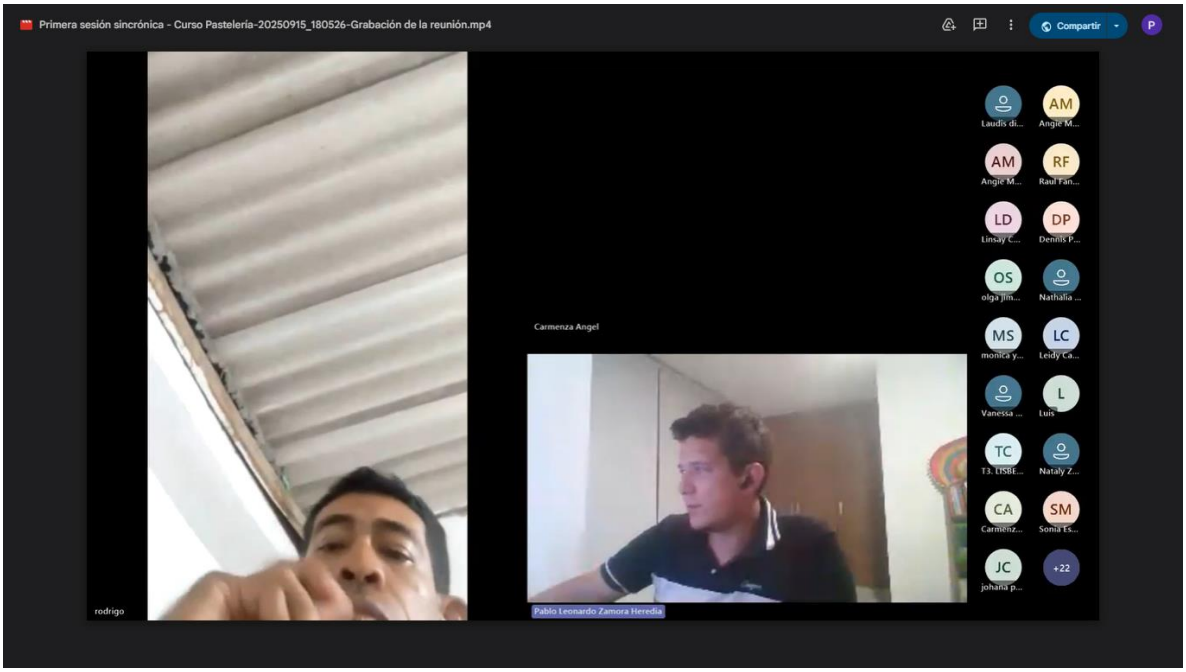
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:
Pastelería
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS – REGIONAL DISTRITO CAPITAL

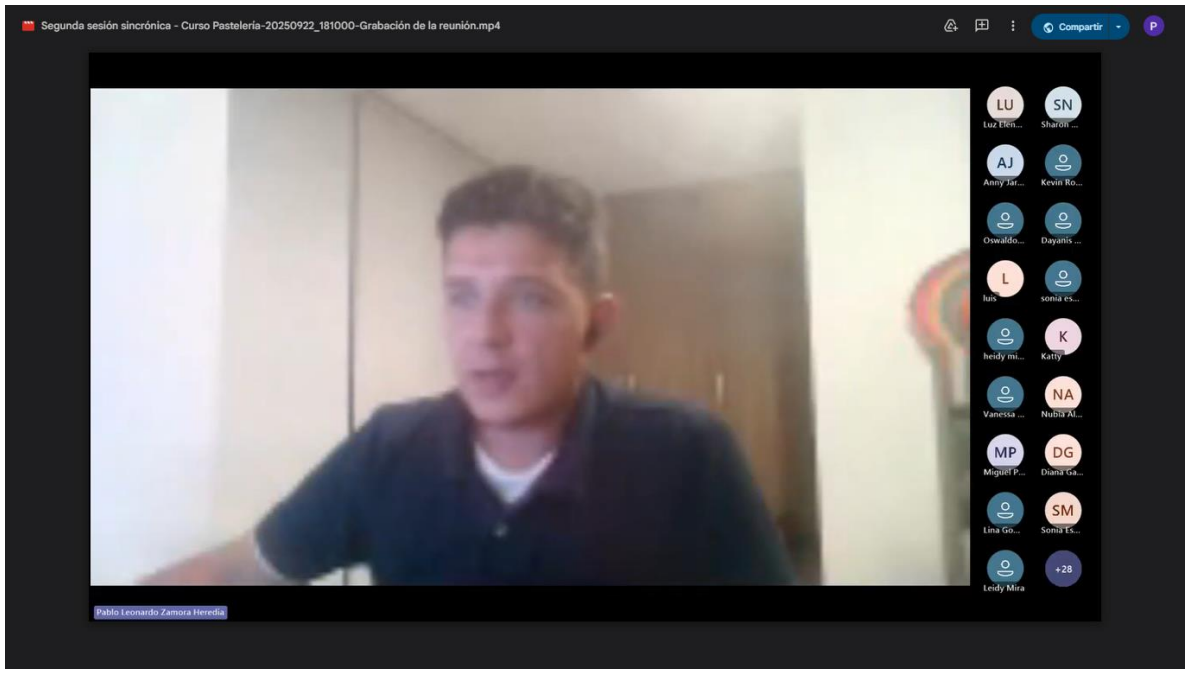
FECHA DE INICIO DE FORMACIÓN:	12/09/2025
FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE ACTIVIDADES:	07/10/2025

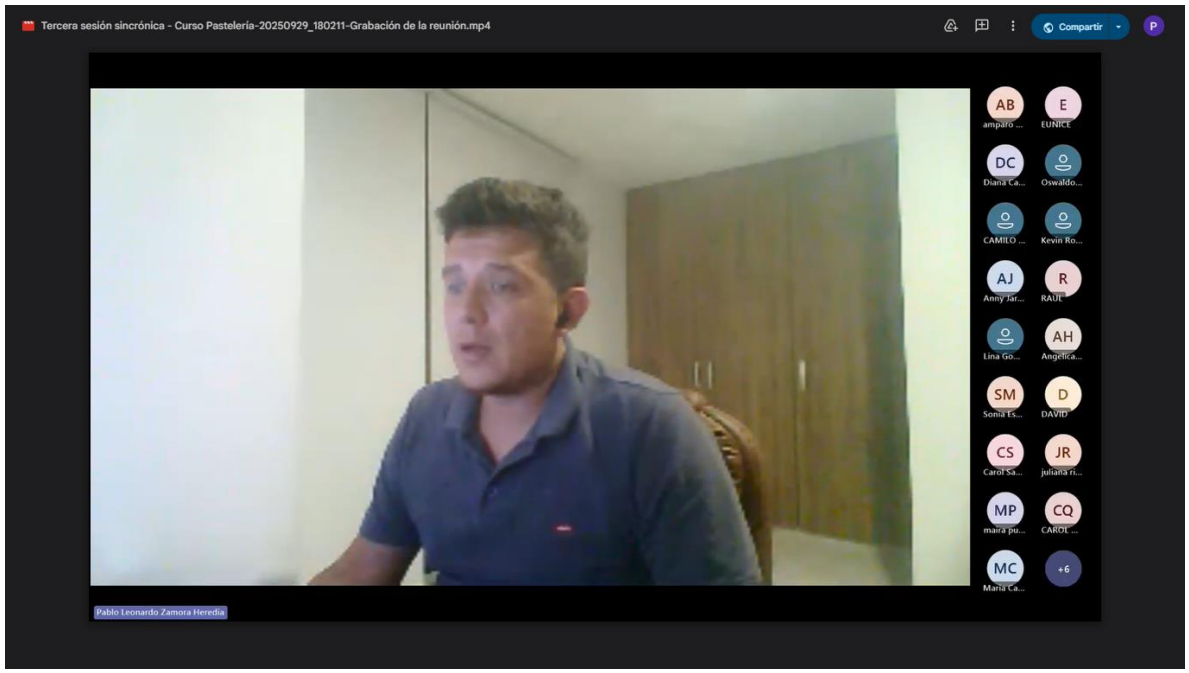
UNIDAD TEMÁTICA O ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	RESULTADO DE APRENDIZAJE (RAP)	CONFERENCIAS WEB (FECHA – HORA)	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHAS DE ENTREGA	
				INICIA	FINALIZA
Actividades iniciales	N/A	N/A	Realizar la **"Actualización de datos del aprendiz"**, según indicaciones. ***No calificable***.	12/09/2025	15/09/2025
			Participación en el **"Foro social"**. ***No calificable***.	12/09/2025	17/09/2025
			Realizar el "Sondeo de conocimientos previos". ***No calificable***.	12/09/2025	17/09/2025
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.	15/09/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de conocimiento:** **AA1-EV01.** Exploración de la pastelería moderna. ***Calificable***.	12/09/2025	17/09/2025
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.	22/09/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de producto:** **AA2-EV01.** Preparación de crema *chantilly* y su aplicación en decoración. ***Calificable***.	18/09/2025	24/09/2025
		22/09/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de producto:** **AA2-EV02.** Elaboración de crema pastelera y su uso en postres. ***Calificable***.	18/09/2025	24/09/2025
		29/09/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de producto:** **AA2-EV03.** Preparación de *mousse* de fresa. ***Calificable***.	25/09/2025	01/10/2025
		03/10/2025 a las 09:00 AM*	**Evidencia de desempeño:** **AA2-EV04.** Preparación de *mousse* de chocolate. ***Calificable***.	02/10/2025	07/10/2025
FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE ACTIVIDADES – 07/10/2025					
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.					

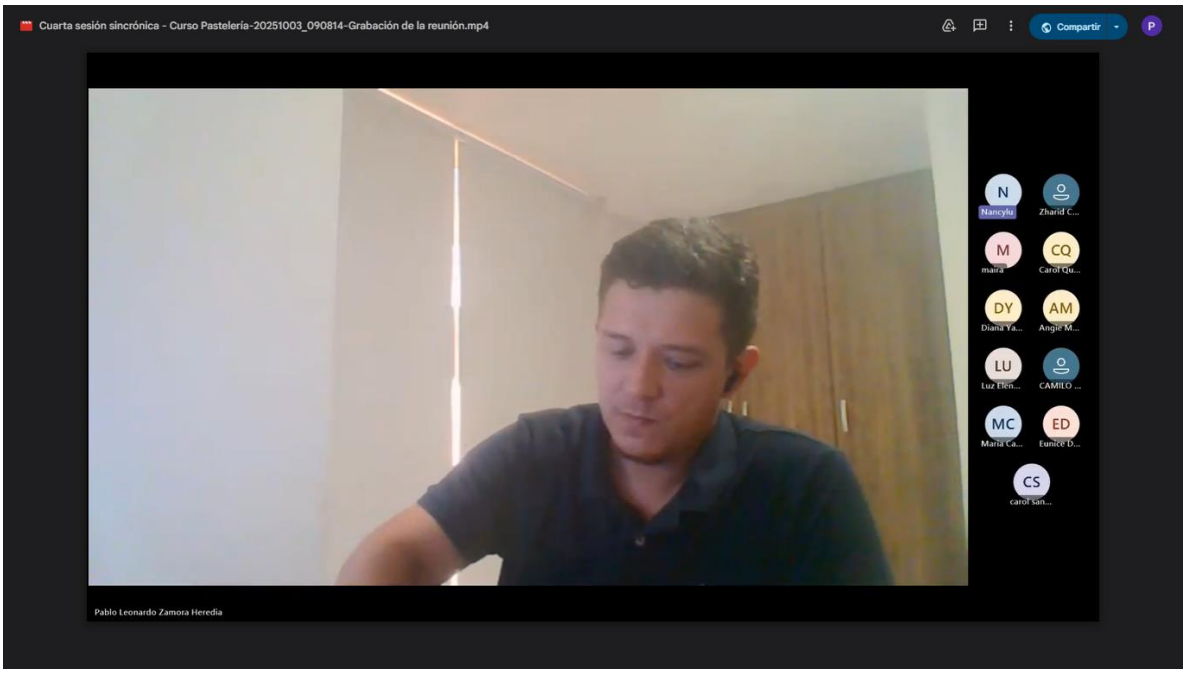
Sesiones en línea y grabaciones:





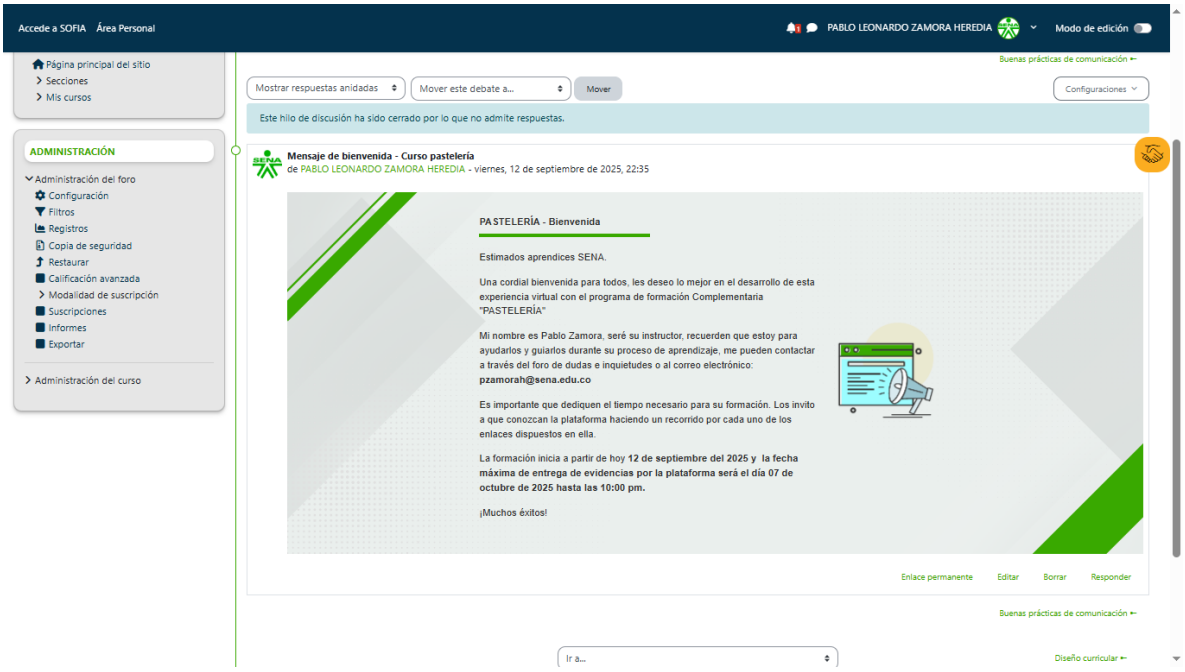

Segunda sesión sincrónica - Curso Pastelería-20250922_181000-Grabación de la reunión.mp4
Compartir
Pablo Leonardo Zamora Heredia

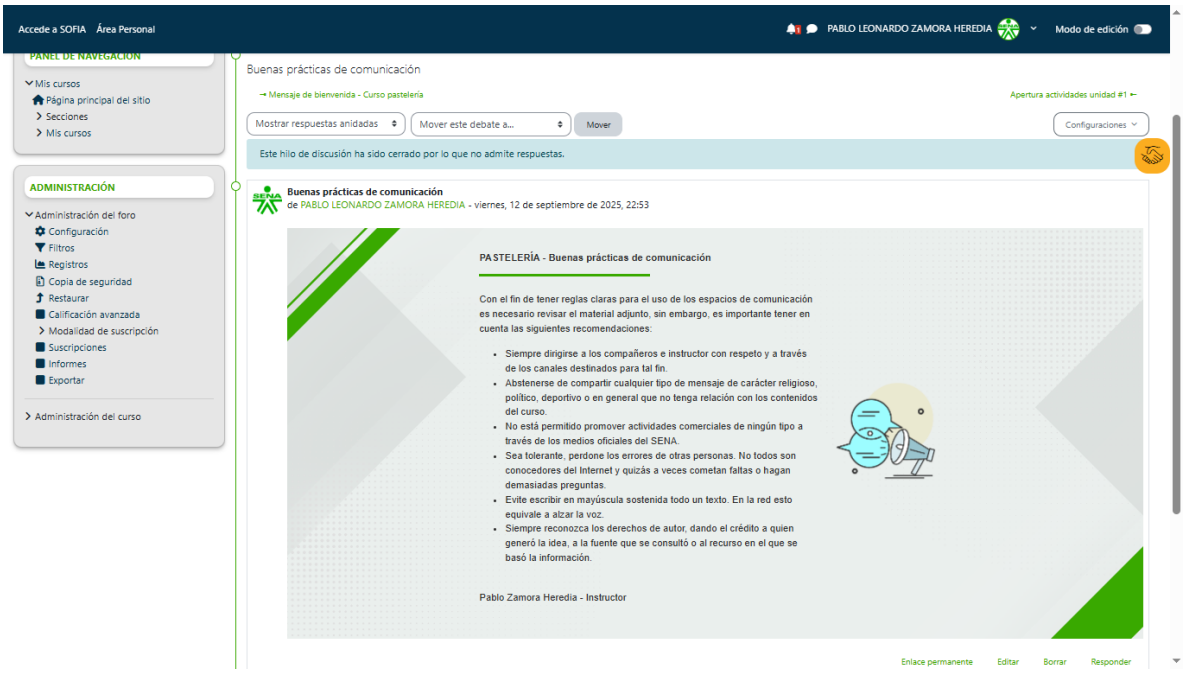

Tercera sesión sincrónica - Curso Pastelería-20250929_180211-Grabación de la reunión.mp4
Compartir
Pablo Leonardo Zamora Heredia

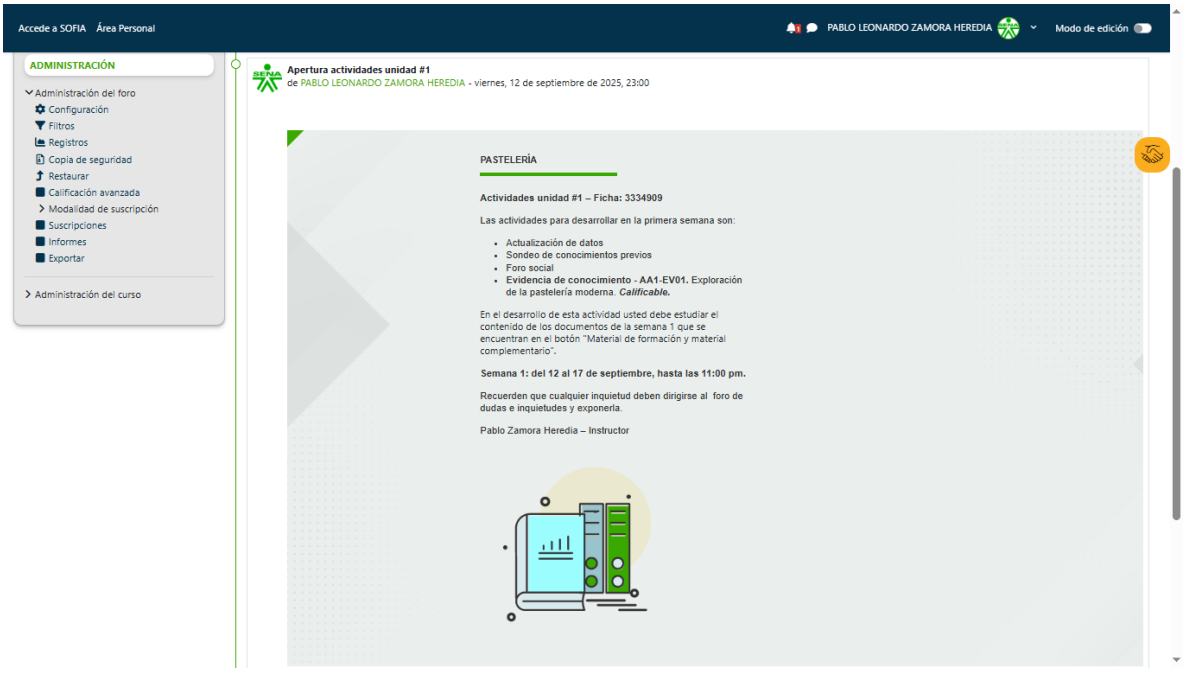


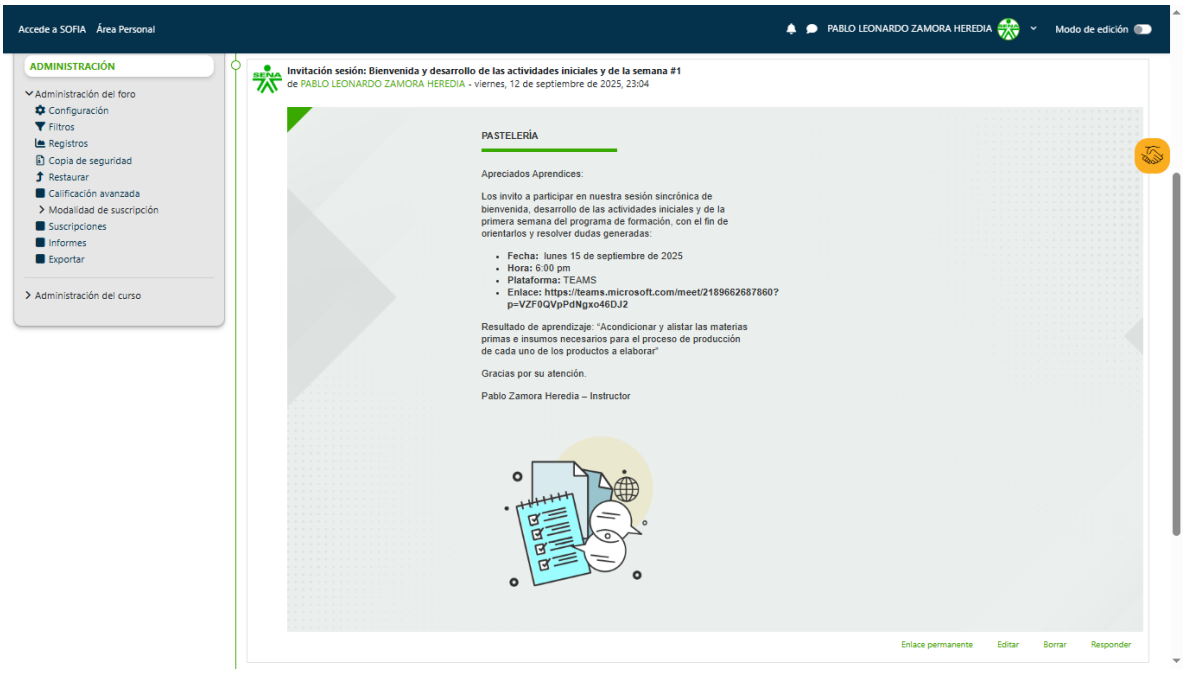
Curso virtual: PASTELERIA - Ficha: 3334909

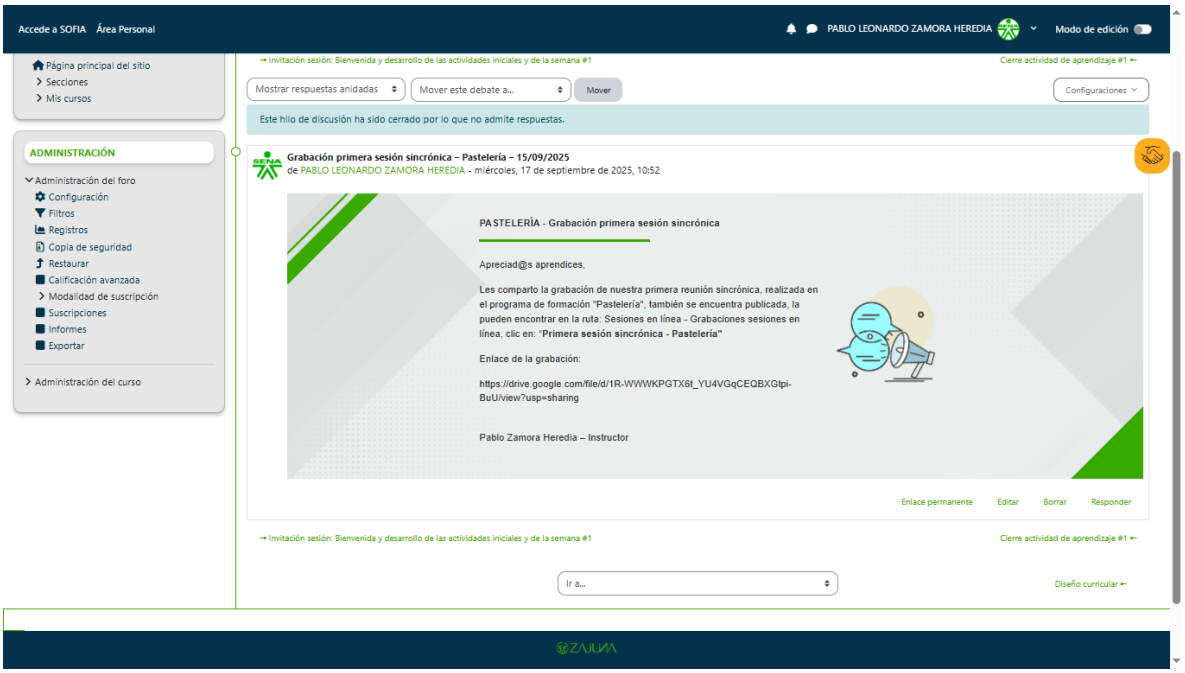
Anuncios:

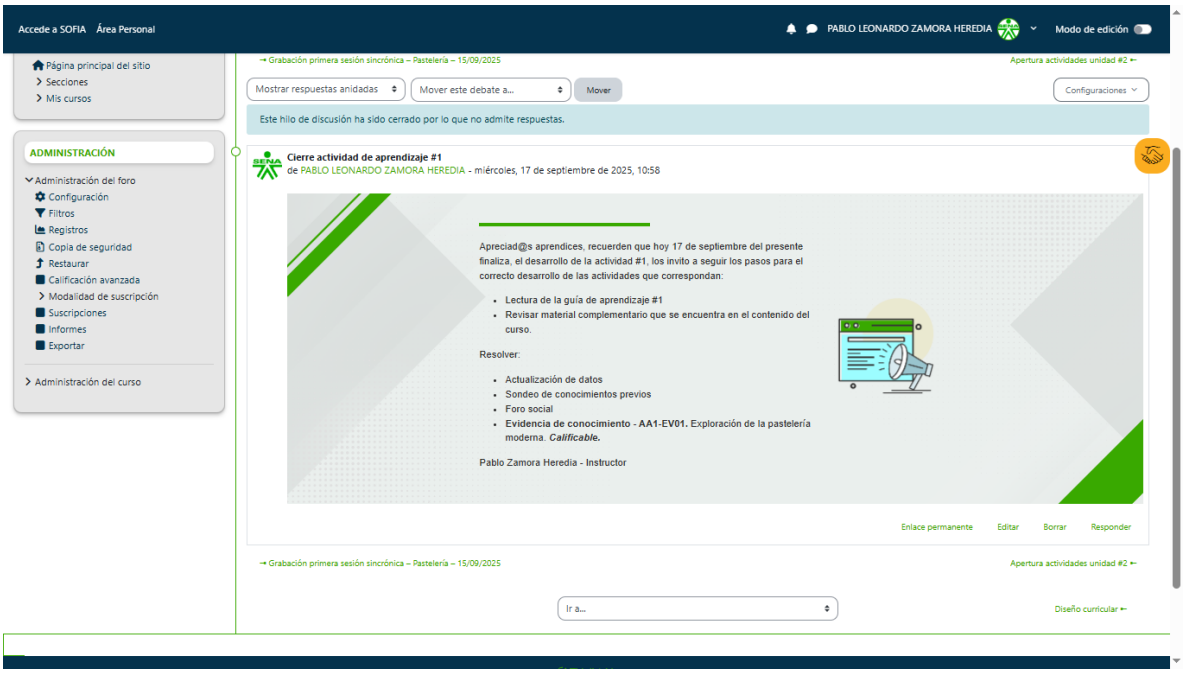


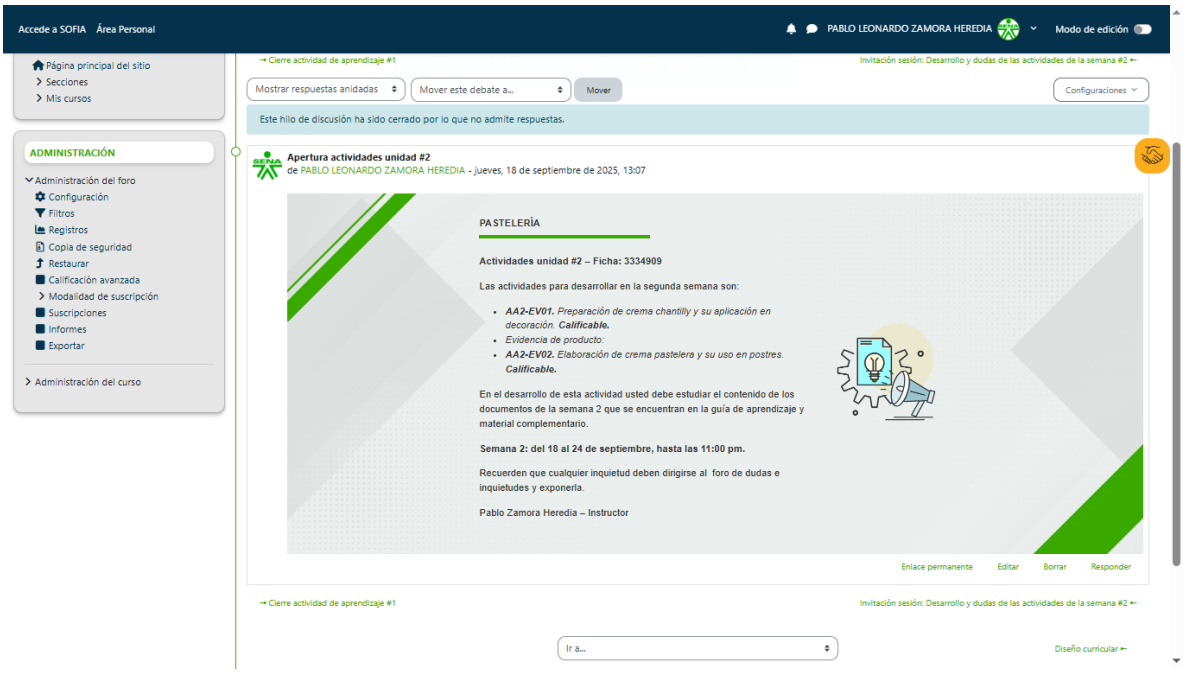

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Buenas prácticas de comunicación
Mensaje de bienvenida - Curso pastelería
Apertura actividades unidad #1
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Buenas prácticas de comunicación
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 12 de septiembre de 2025, 22:53
PASTELERÍA - Buenas prácticas de comunicación
Con el fin de tener reglas claras para el uso de los espacios de comunicación es necesario revisar el material adjunto, sin embargo, es importante tener en cuenta las siguientes recomendaciones:
Siempre dirigirse a los compañeros e instructor con respeto y a través de los canales destinados para tal fin.
Abstenerse de compartir cualquier tipo de mensaje de carácter religioso, político, deportivo o en general que no tenga relación con los contenidos del curso.
No está permitido promover actividades comerciales de ningún tipo a través de los medios oficiales del SENA.
Sea tolerante, perdone los errores de otras personas. No todos son conocedores del Internet y quizás a veces cometan faltas o hagan demasiadas preguntas.
Evite escribir en mayúscula sostenida todo un texto. En la red esto equivale a alzar la voz.
Siempre reconozca los derechos de autor, dando el crédito a quien generó la idea, a la fuente que se consultó o al recurso en el que se basó la información.
Pablo Zamora Heredia - Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder

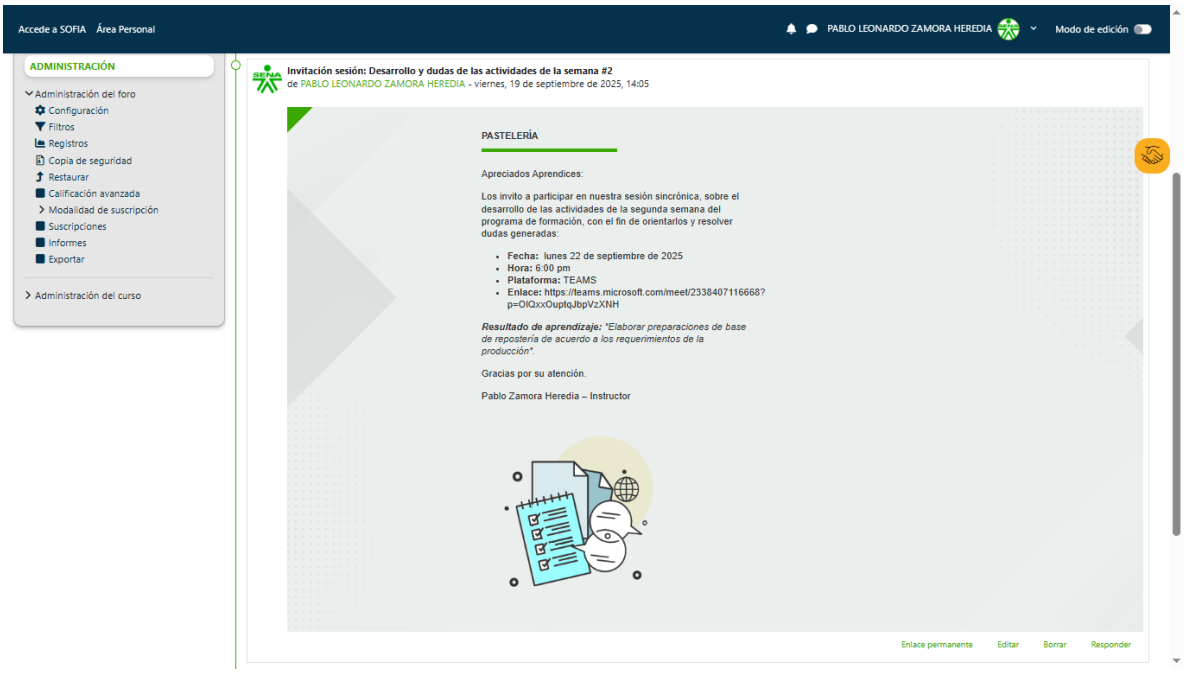

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Apertura actividades unidad #1
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 12 de septiembre de 2025, 23:00
PASTELERÍA
Actividades unidad #1 – Ficha: 3334909
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 12 al 17 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

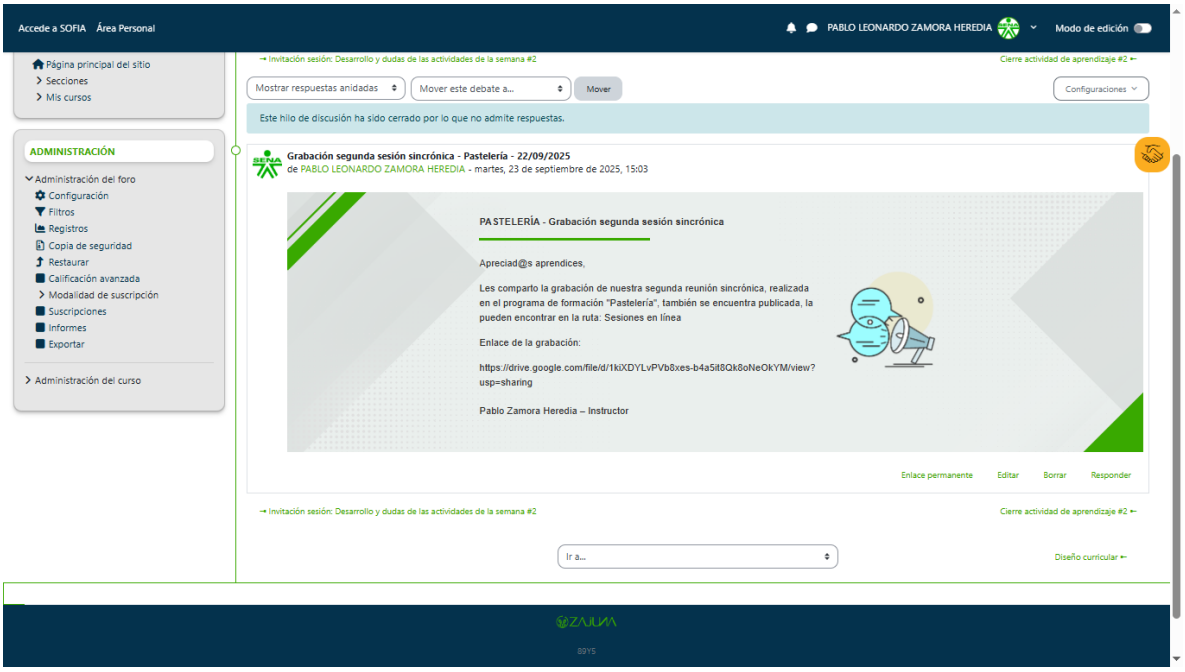

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Invitación sesión: Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 12 de septiembre de 2025, 23:04
PASTELERÍA
Apreciados Aprendices:
Los invito a participar en nuestra sesión sincrónica de bienvenida, desarrollo de las actividades iniciales y de la primera semana del programa de formación, con el fin de orientarlos y resolver dudas generadas:
Fecha: lunes 15 de septiembre de 2025
Hora: 6:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/meet/2189662687860?p=VZF0QVpPdNgxo46DJ2
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
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder

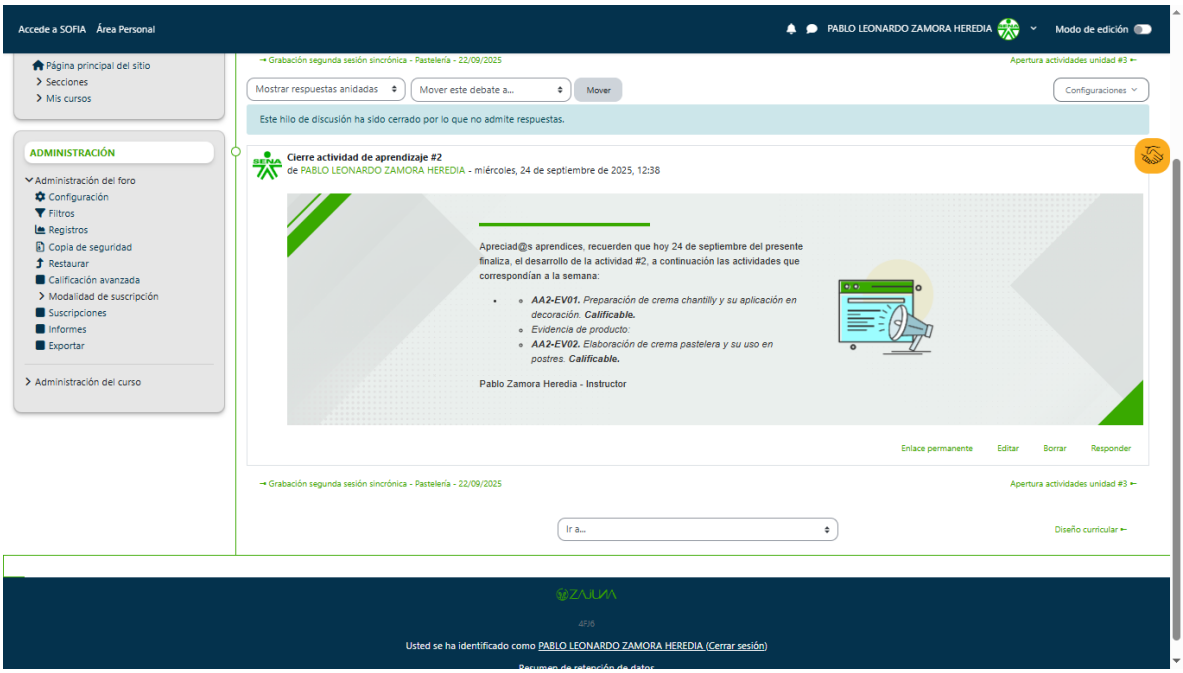

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Invitación sesión: Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
Cierre actividad de aprendizaje #1
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Grabación primera sesión sincrónica – Pastelería – 15/09/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - miércoles, 17 de septiembre de 2025, 10:52
PASTELERÍA - Grabación primera sesión sincrónica
Apreciad@s aprendices,
Les comparto la grabación de nuestra primera reunión sincrónica, realizada en el programa de formación "Pastelería", también se encuentra publicada, la pueden encontrar en la ruta: Sesiones en línea - Grabaciones sesiones en línea, clic en: "Primera sesión sincrónica - Pastelería"
Enlace de la grabación:
https://drive.google.com/file/d/1R-WWWKPGTX6t_YU4VGqCEQBXGtpi-BuU/view?usp=sharing
Pablo Zamora Heredia – Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Invitación sesión: Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
Cierre actividad de aprendizaje #1
Ir a...
Diseño curricular

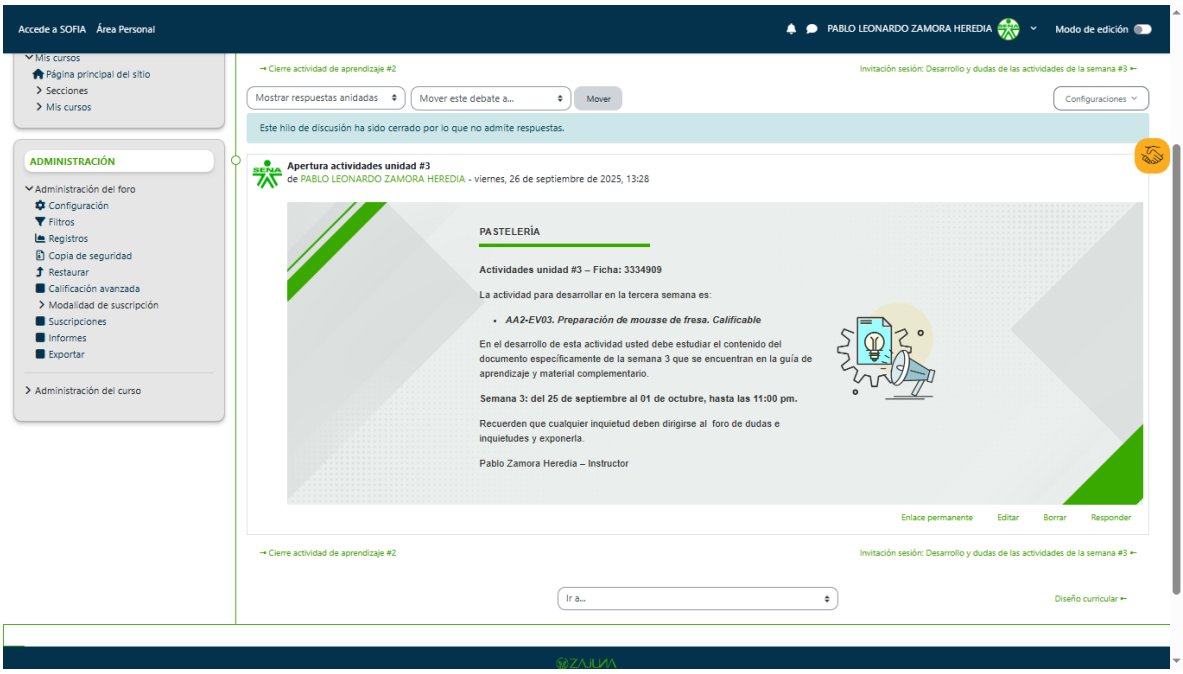

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
→ Grabación primera sesión sincrónica – Pastelería – 15/09/2025
Apertura actividades unidad #2 ←
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Cierre actividad de aprendizaje #1
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - miércoles, 17 de septiembre de 2025, 10:58
Apreciad@s aprendices, recuerden que hoy 17 de septiembre 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 – 15/09/2025
Apertura actividades unidad #2 ←
Ir a...
Diseño curricular ←

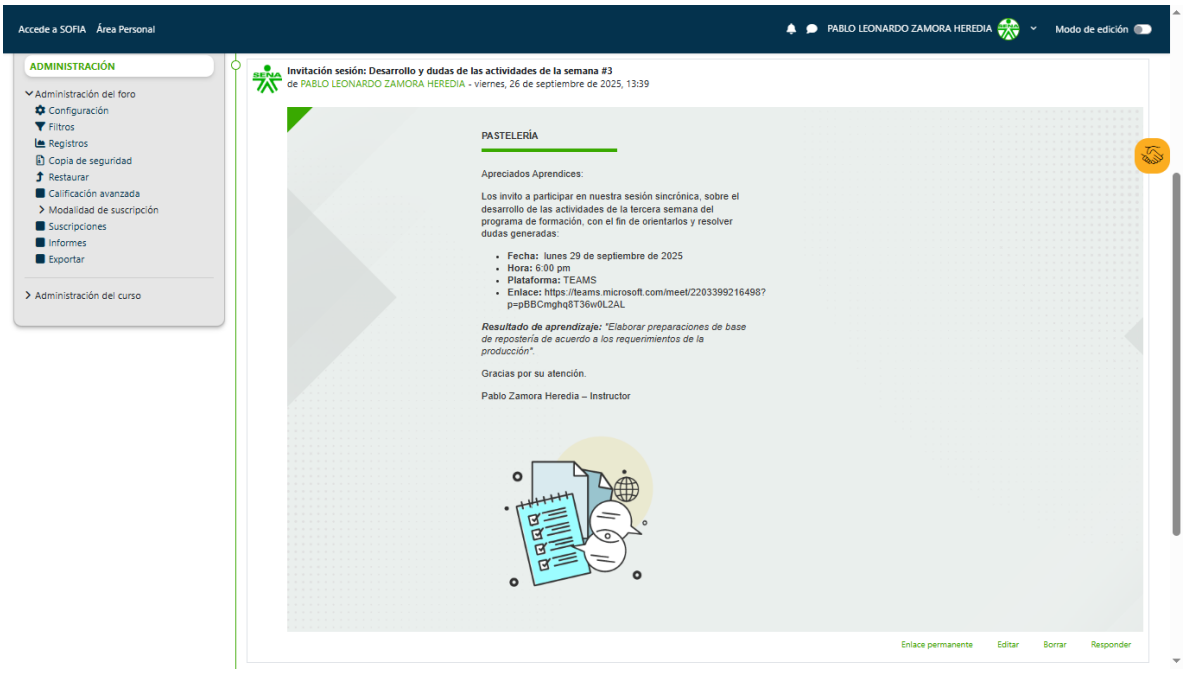

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
→ Cierre actividad de aprendizaje #1
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2 ←
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Apertura actividades unidad #2
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - jueves, 18 de septiembre de 2025, 13:07
PASTELERÍA
Actividades unidad #2 – Ficha: 3334909
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 18 al 24 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 #1
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2 ←
Ir a...
Diseño curricular ←

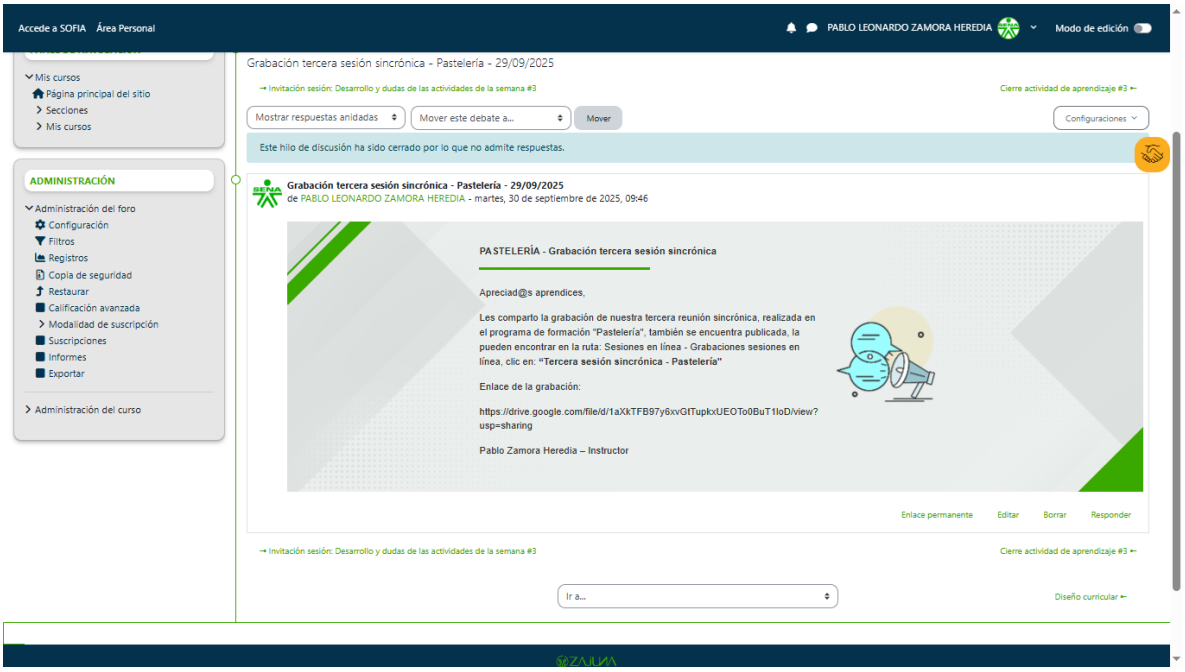

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 19 de septiembre de 2025, 14:05
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: lunes 22 de septiembre de 2025
Hora: 6:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/meet/2338407116668?p=OlQxxOuptqJbpVzXNH
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
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
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 #2
Cierre actividad de aprendizaje #2
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Grabación segunda sesión sincrónica - Pastelería - 22/09/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - martes, 23 de septiembre de 2025, 15:03
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
Enlace de la grabación:
https://drive.google.com/file/d/1kiXDYLvPVb8xes-b4a5it8Qk8oNeOkYM/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
ZAJUNA
89Y5


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
→ Grabación segunda sesión sincrónica - Pastelería - 22/09/2025
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 - miércoles, 24 de septiembre de 2025, 12:38
Apreciad@s aprendices, recuerden que hoy 24 de septiembre del presente finaliza, 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 - 22/09/2025
Apertura actividades unidad #3 ←
Ir a...
Diseño curricular ←
Usted se ha identificado como PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA (Cerrar sesión)


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
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #3 ←
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Apertura actividades unidad #3
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 26 de septiembre de 2025, 13:28
PASTELERÍA
Actividades unidad #3 – Ficha: 3334909
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 25 de septiembre al 01 de octubre, 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 - viernes, 26 de septiembre de 2025, 13:39
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: lunes 29 de septiembre de 2025
Hora: 6:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/meet/2203399216498?p=pBBCmghq8T36w0L2AL
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
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder


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
Grabación tercera sesión sincrónica - Pastelería - 29/09/2025
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #3
Cierre actividad de aprendizaje #3
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 - 29/09/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - martes, 30 de septiembre de 2025, 09:46
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/1aXkTFB97y6xvGtTupkxUEOTo0BuT1loD/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

Mis cursos / P_63520028_V_3334908_R_11_C_9406 / General / Anuncios / Cierre actividad de aprendizaje #3

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 - 29/09/2025

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 - miércoles, 1 de octubre de 2025, 09:39

Apreciad@s aprendices, recuerden hoy 01 de octubre del presente finaliza, 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 - 29/09/2025

Apertura actividades unidad #4 ←

Ir a...

Diseño curricular ←

Accede a SOFIA Área Personal

PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA Modo de edición

Mis cursos / P_63520028_V_3334908_R_11_C_9406 / General / Anuncios / Apertura actividades unidad #4

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

Apertura actividades unidad #4

→ Cierre actividad de aprendizaje #3

Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #4 ←

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 - jueves, 2 de octubre de 2025, 11:15

PASTELERÍA

Actividades unidad #4 – Ficha: 3334909

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 02 al 07 de octubre, hasta las 10:00 pm.

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

Pablo Zamora Heredia – Instructor



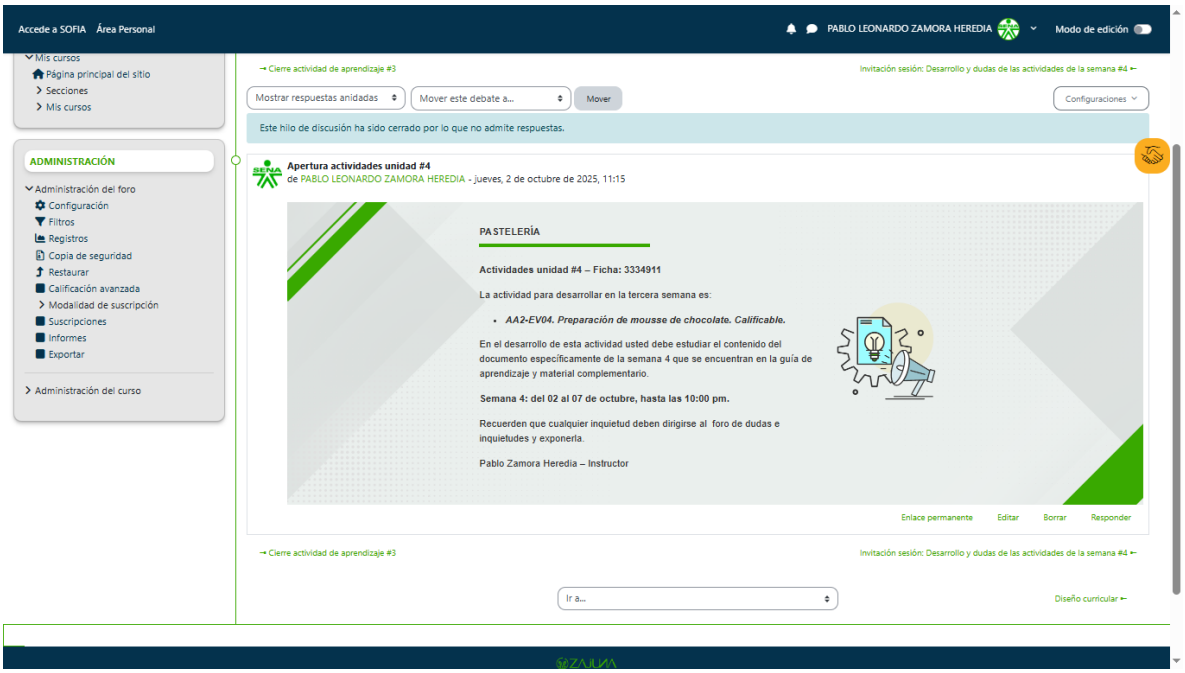
Enlace permanente Editar Borrar Responder

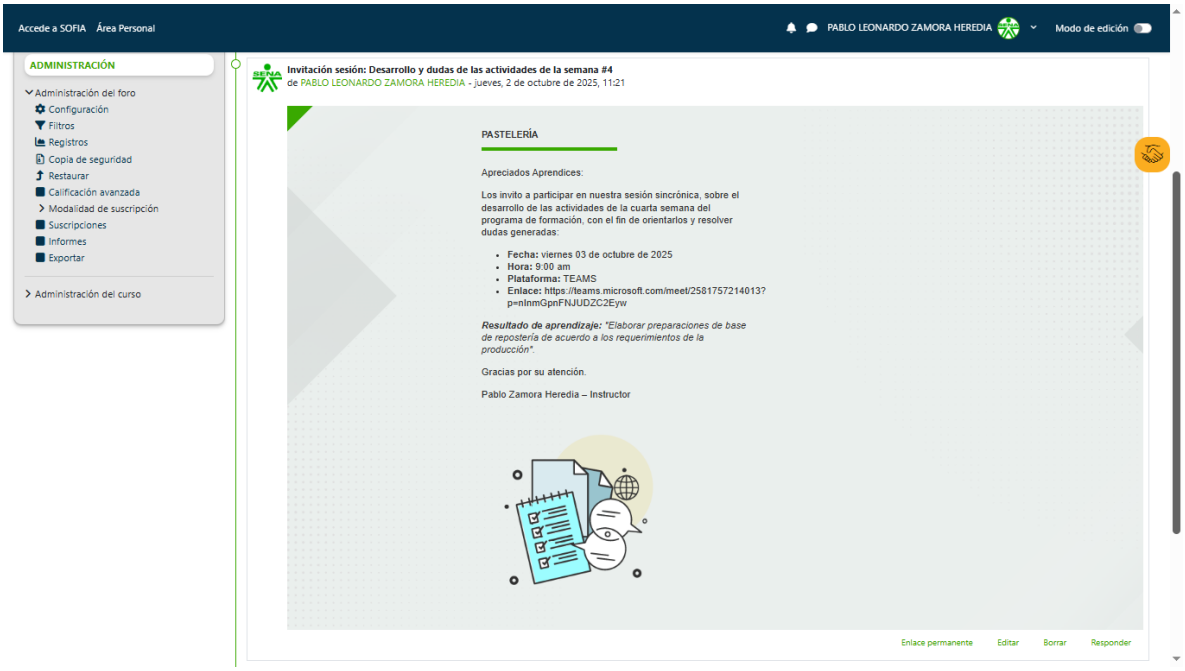
→ Cierre actividad de aprendizaje #3

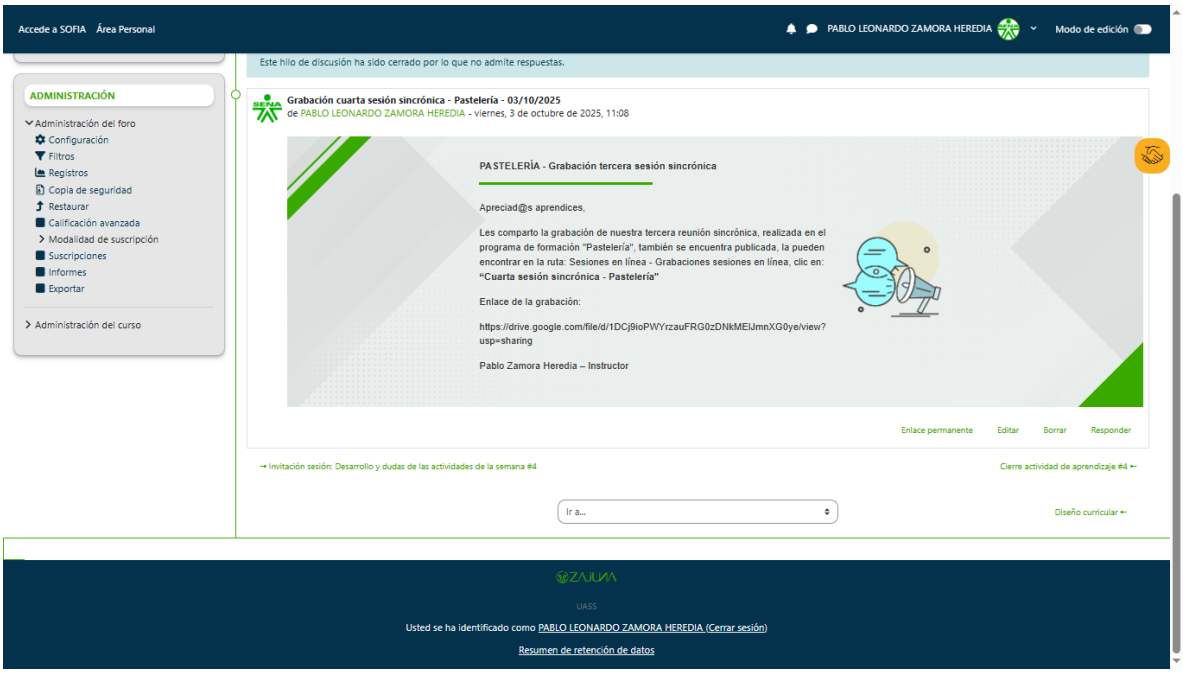
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #4 ←

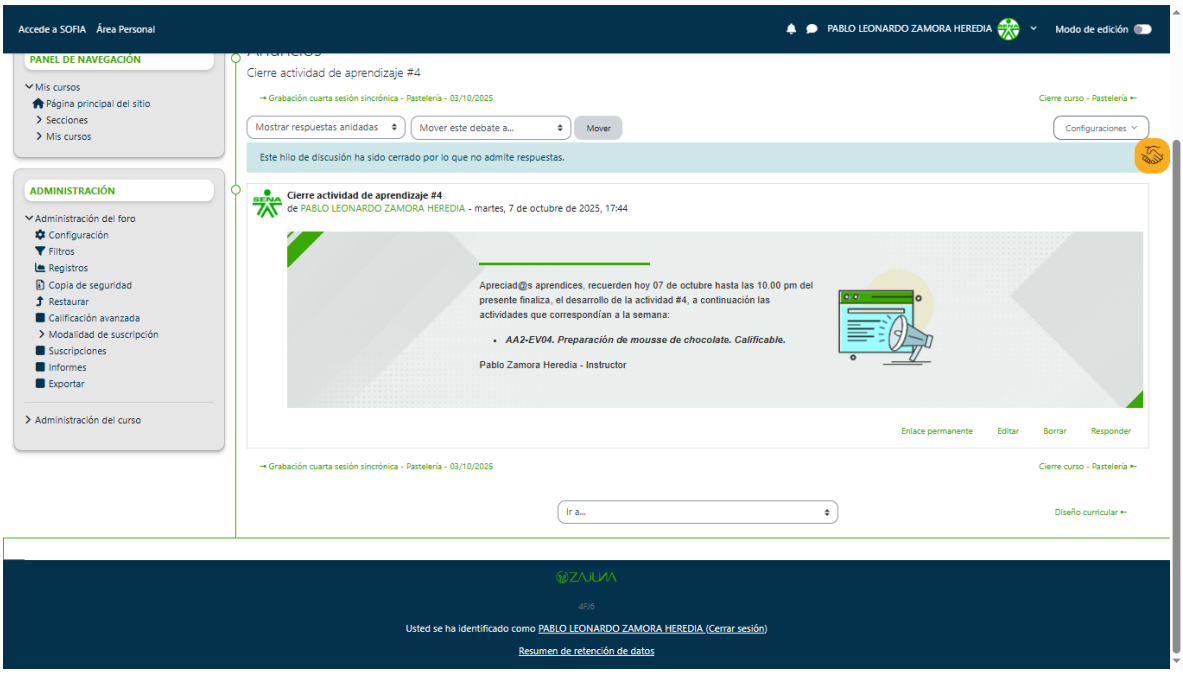
Ir a...

Diseño curricular ←

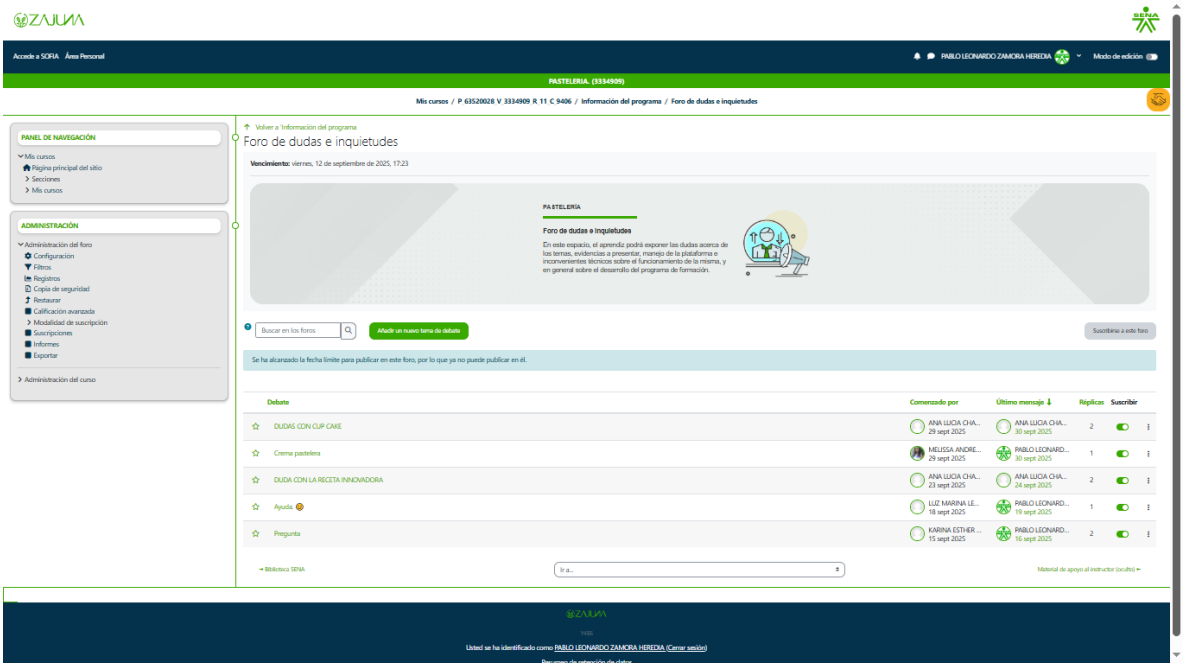

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Cierre actividad de aprendizaje #3
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #4
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 - jueves, 2 de octubre de 2025, 11:15
PASTELERÍA
Actividades unidad #4 – Ficha: 3334911
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 02 al 07 de octubre, 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

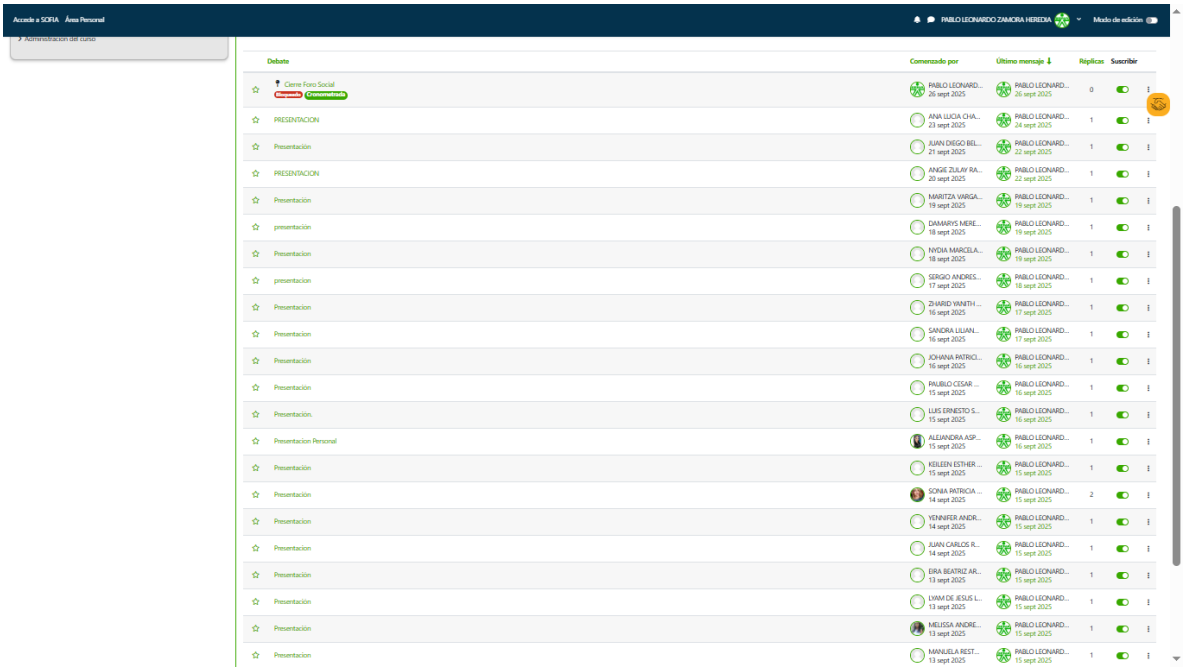

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #4
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - jueves, 2 de octubre de 2025, 11:21
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: viernes 03 de octubre de 2025
Hora: 9:00 am
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/meet/2581757214013?p=nInmGpnFNJUDZC2Eyw
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
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder


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.
Grabación cuarta sesión sincrónica - Pastelería - 03/10/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 3 de octubre de 2025, 11:08
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: "Cuarta sesión sincrónica - Pastelería"
Enlace de la grabación:
https://drive.google.com/file/d/1DCj9ioPWYrzauFRG0zDNkMElJmnXG0ye/view?usp=sharing
Pablo Zamora Heredia – Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #4
Cierre actividad de aprendizaje #4
Ir a...
Diseño curricular
UASS
Usted se ha identificado como PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA (Cerrar sesión)
Resumen de retención de datos


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
Cierre actividad de aprendizaje #4
Grabación cuarta sesión sincrónica - Pastelería - 03/10/2025
Cierre curso - Pastelería
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 #4
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - martes, 7 de octubre de 2025, 17:44
Apreciad@s aprendices, recuerden hoy 07 de octubre hasta las 10.00 pm del presente finaliza, el desarrollo de la actividad #4, a continuación las actividades que correspondían a la semana:
AA2-EV04. Preparación de mousse de chocolate. Calificable.
Pablo Zamora Heredia - Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Grabación cuarta sesión sincrónica - Pastelería - 03/10/2025
Cierre curso - Pastelería
Ir a...
Diseño curricular
4F36
Usted se ha identificado como PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA (Cerrar sesión)
Resumen de retención de datos

Foros:


Accede a SOFIA Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PASTELERIA, (3334909)
Mis cursos / P 63520028 V 3334909 R 11 C 9406 / Información del programa / Foro de dudas e inquietudes
PANEL DE NAVEGACIÓN
ADMINISTRACIÓN
Volver a 'Información del programa
Foro de dudas e inquietudes
Vencimiento: viernes, 12 de septiembre de 2025, 17:23
PASTELERIA
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
Se ha alcanzado la fecha límite para publicar en este foro, por lo que ya no puede publicar en él.
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir
DUDAS CON CUP CAKE
Crema pastelera
DUDA CON LA RECETA INNOVADORA
Ayuda.
Pregunta
Biblioteca SENA
Ir a...
Material de apoyo al instructor (oculto)
Usted se ha identificado como PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA (Cerrar sesión)


Accede a SOFIA Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir
Cierre Foro Social
PRESENTACION
Presentación
PRESENTACION
Presentación
Presentación
presentación
Presentacion
presentacion
Presentacion
Presentacion
Presentación
Presentación
Presentacion Personal
Presentación
Presentación
Presentación
Presentación
Presentación
Presentación
Presentación

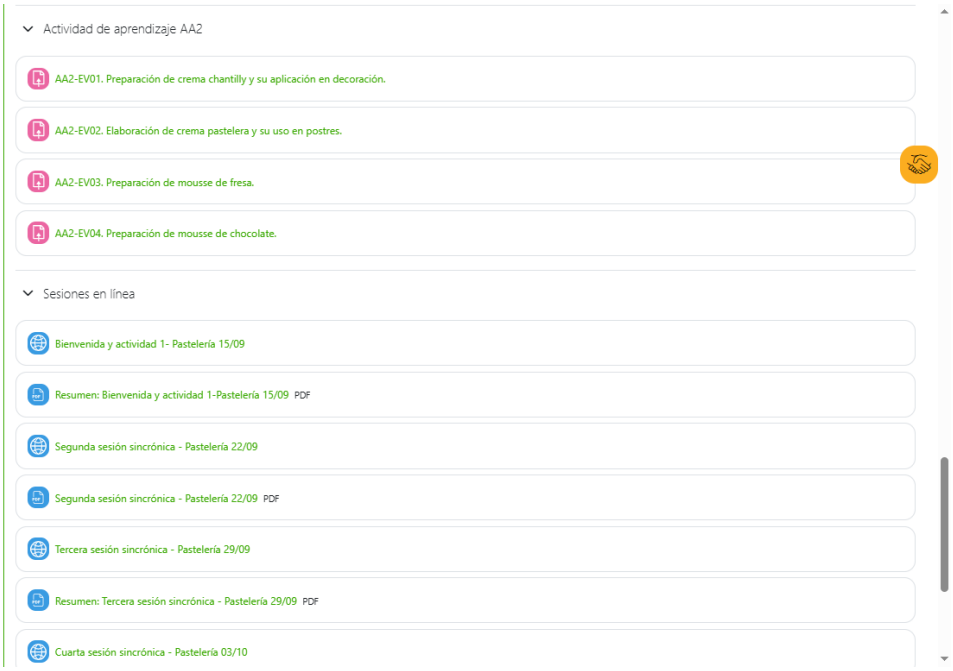
Cronograma:

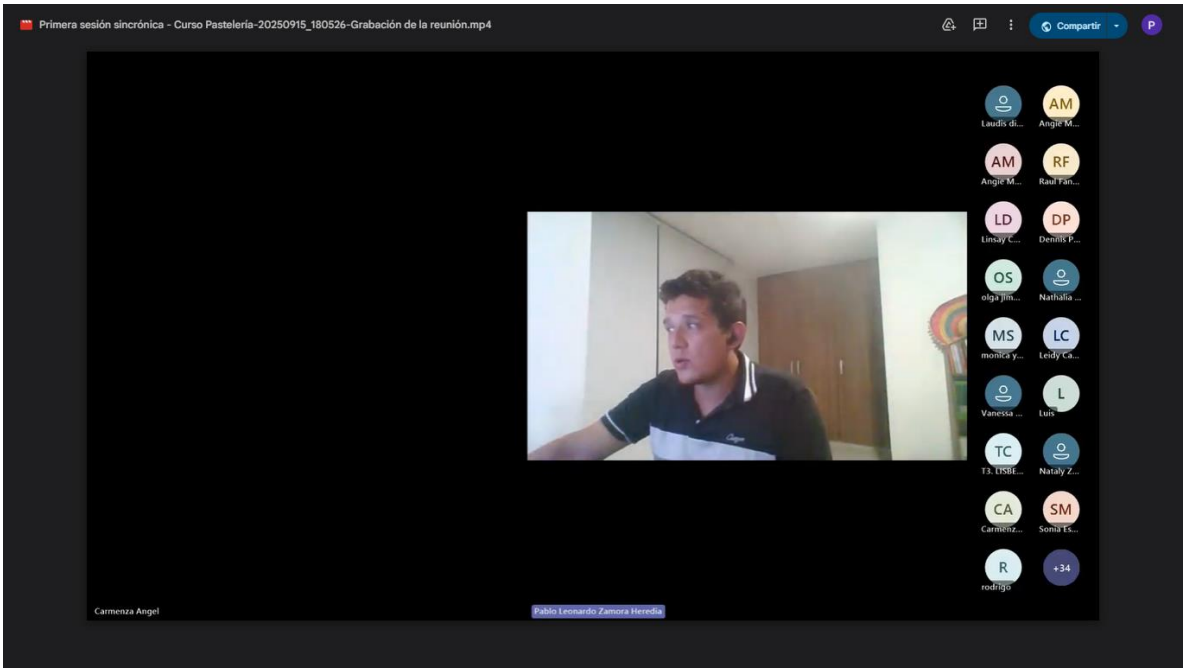
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:
Pastelería
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS – REGIONAL DISTRITO CAPITAL

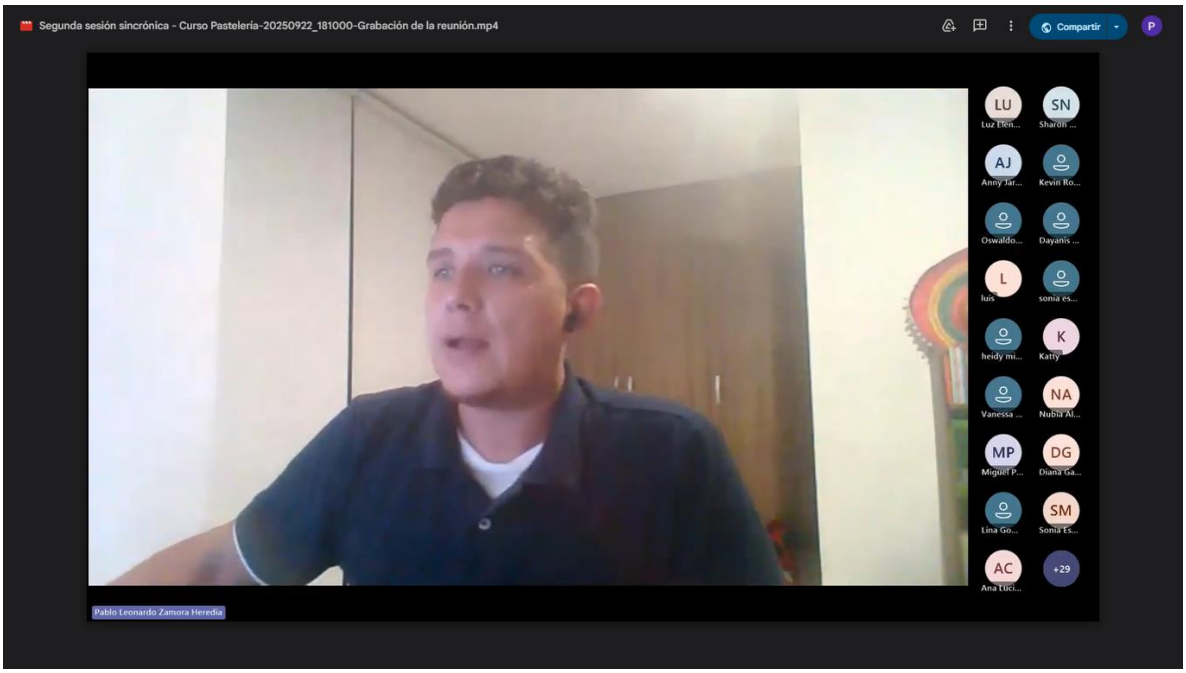
FECHA DE INICIO DE FORMACIÓN:	12/09/2025
FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE ACTIVIDADES:	07/10/2025

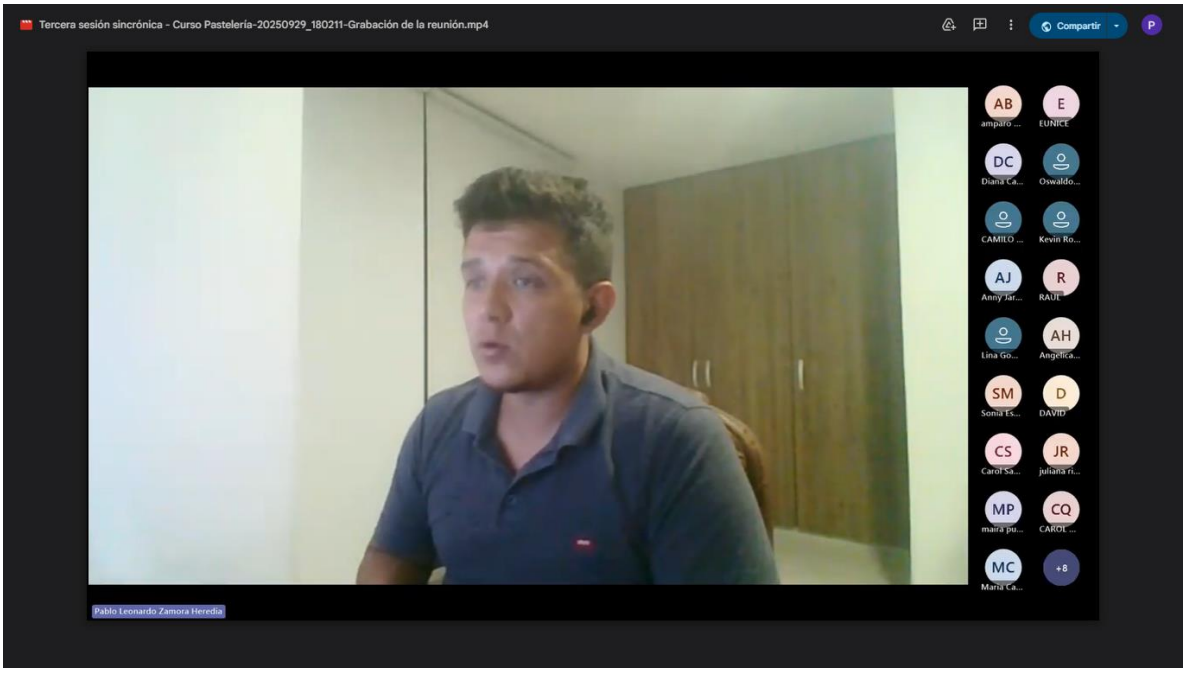
UNIDAD TEMÁTICA O ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	RESULTADO DE APRENDIZAJE (RAP)	CONFERENCIAS WEB (FECHA – HORA)	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHAS DE ENTREGA	
				INICIA	FINALIZA
Actividades iniciales	N/A	N/A	Realizar la **"Actualización de datos del aprendiz"**, según indicaciones. ***No calificable***.	12/09/2025	15/09/2025
			Participación en el **"Foro social"**. ***No calificable***.	12/09/2025	17/09/2025
			Realizar el "Sondeo de conocimientos previos". ***No calificable***.	12/09/2025	17/09/2025
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.	15/09/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de conocimiento:** **AA1-EV01.** Exploración de la pastelería moderna. ***Calificable***.	12/09/2025	17/09/2025
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.	22/09/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de producto:** **AA2-EV01.** Preparación de crema *chantilly* y su aplicación en decoración. ***Calificable***.	18/09/2025	24/09/2025
		22/09/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de producto:** **AA2-EV02.** Elaboración de crema pastelera y su uso en postres. ***Calificable***.	18/09/2025	24/09/2025
		29/09/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de producto:** **AA2-EV03.** Preparación de *mousse* de fresa. ***Calificable***.	25/09/2025	01/10/2025
		03/10/2025 a las 09:00 AM*	**Evidencia de desempeño:** **AA2-EV04.** Preparación de *mousse* de chocolate. ***Calificable***.	02/10/2025	07/10/2025
FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE ACTIVIDADES – 07/10/2025					
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.					

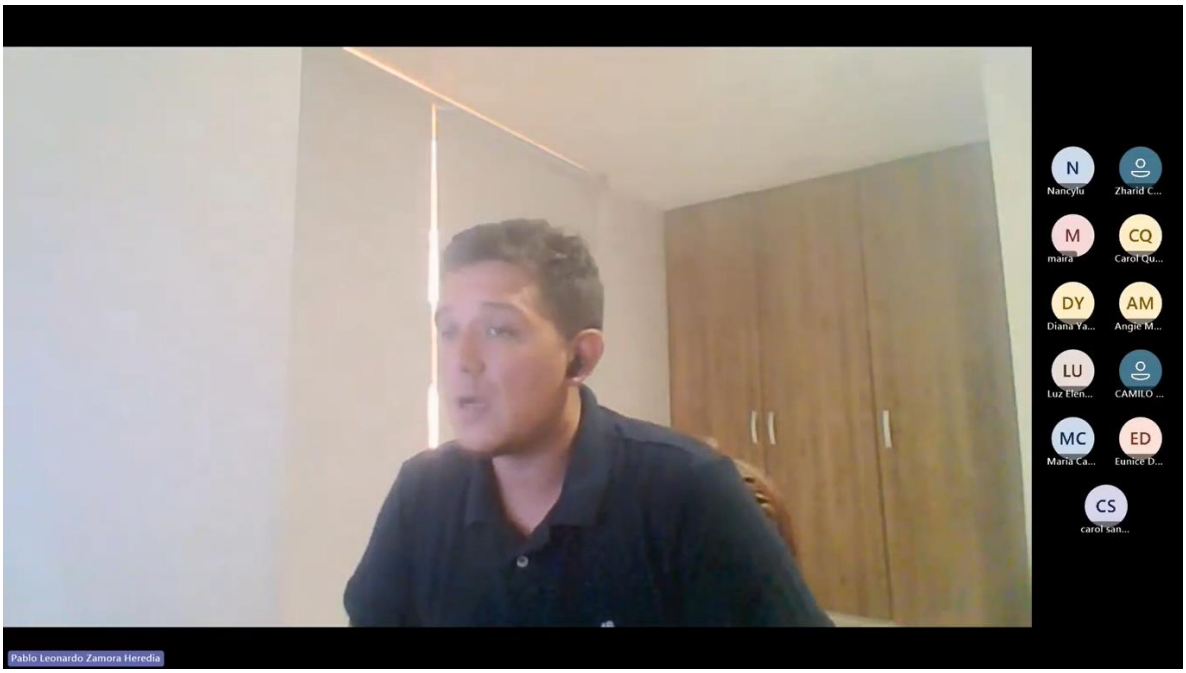
Sesiones en línea y grabaciones:





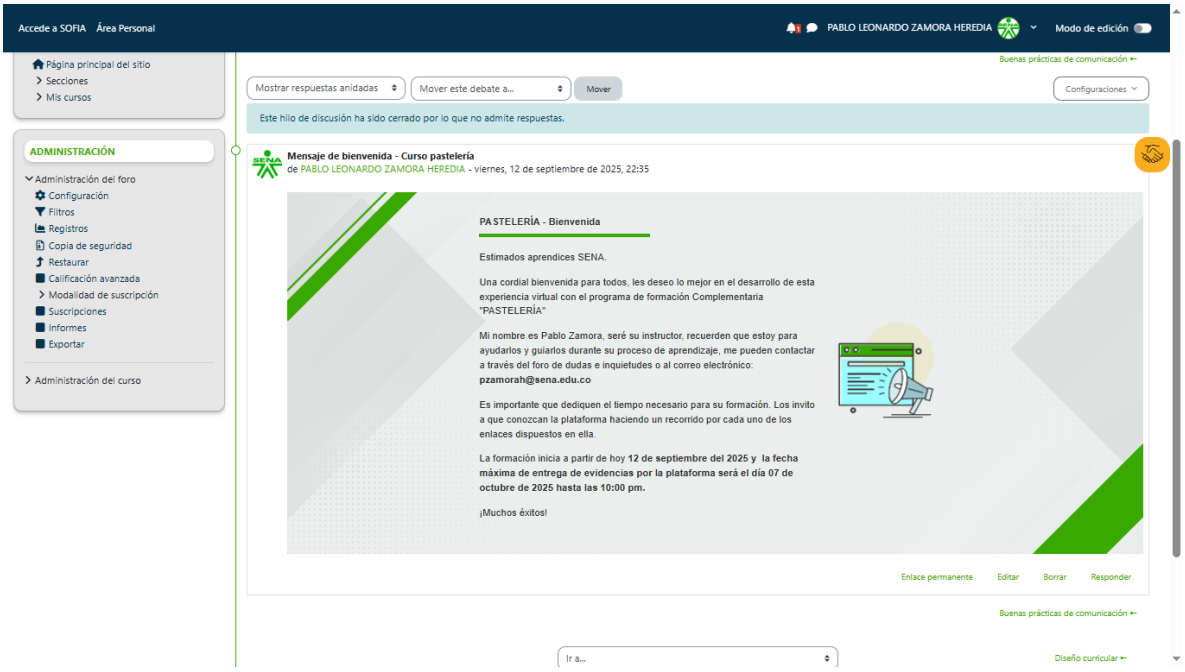

Segunda sesión sincrónica - Curso Pastelería-20250922_181000-Grabación de la reunión.mp4
Compartir
P
LU
Luz Elen...
SN
Sharon ...
AJ
Anny Jar...
Kevin Ro...
Oswaldo...
Dayanis ...
L
luis
sonia es...
heidy mi...
K
Katty
Vanessa ...
NA
Nubia Al...
MP
Miguel P...
DG
Diana Ga...
Lina Go...
SM
Sonia Es...
AC
Ana Luci...
+29
Pablo Leonardo Zamora Heredia


Tercera sesión sincrónica - Curso Pastelería-20250929_180211-Grabación de la reunión.mp4
Compartir
P
AB
amparo ...
E
EUNICE
DC
Diana Ca...
Oswaldo...
CAMILO ...
Kevin Ro...
AJ
Anny Jar...
R
RAUL
Lina Go...
AH
Angelica...
SM
Sonia Es...
D
DAVID
CS
Carol Sa...
JR
juliana ri...
MP
maira pu...
CQ
CAROL ...
MC
Maria Ca...
+8
Pablo Leonardo Zamora Heredia



Curso virtual: PASTELERIA - Ficha: 3334911

Anuncios:



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

Buenas prácticas de comunicación

→ Mensaje de bienvenida - Curso pastelería

Apertura actividades unidad #1 ←

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

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

Buenas prácticas de comunicación
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 12 de septiembre de 2025, 22:53

PASTELERÍA - Buenas prácticas de comunicación

Con el fin de tener reglas claras para el uso de los espacios de comunicación es necesario revisar el material adjunto, sin embargo, es importante tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Siempre dirigirse a los compañeros e instructor con respeto y a través de los canales destinados para tal fin.
- Abstenerse de compartir cualquier tipo de mensaje de carácter religioso, político, deportivo o en general que no tenga relación con los contenidos del curso.
- No está permitido promover actividades comerciales de ningún tipo a través de los medios oficiales del SENA.
- Sea tolerante, perdone los errores de otras personas. No todos son conocedores del Internet y quizás a veces cometan faltas o hagan demasiadas preguntas.
- Evite escribir en mayúscula sostenida todo un texto. En la red esto equivale a alzar la voz.
- Siempre reconozca los derechos de autor, dando el crédito a quien generó la idea, a la fuente que se consultó o al recurso en el que se basó la información.



Pablo Zamora Heredia - Instructor

Enlace permanente Editar Borrar Responder

Accede a SOFIA Área Personal

PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA Modo de edición

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 - viernes, 12 de septiembre de 2025, 23:01

PASTELERÍA

Actividades unidad #1 – Ficha: 3334911

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.***

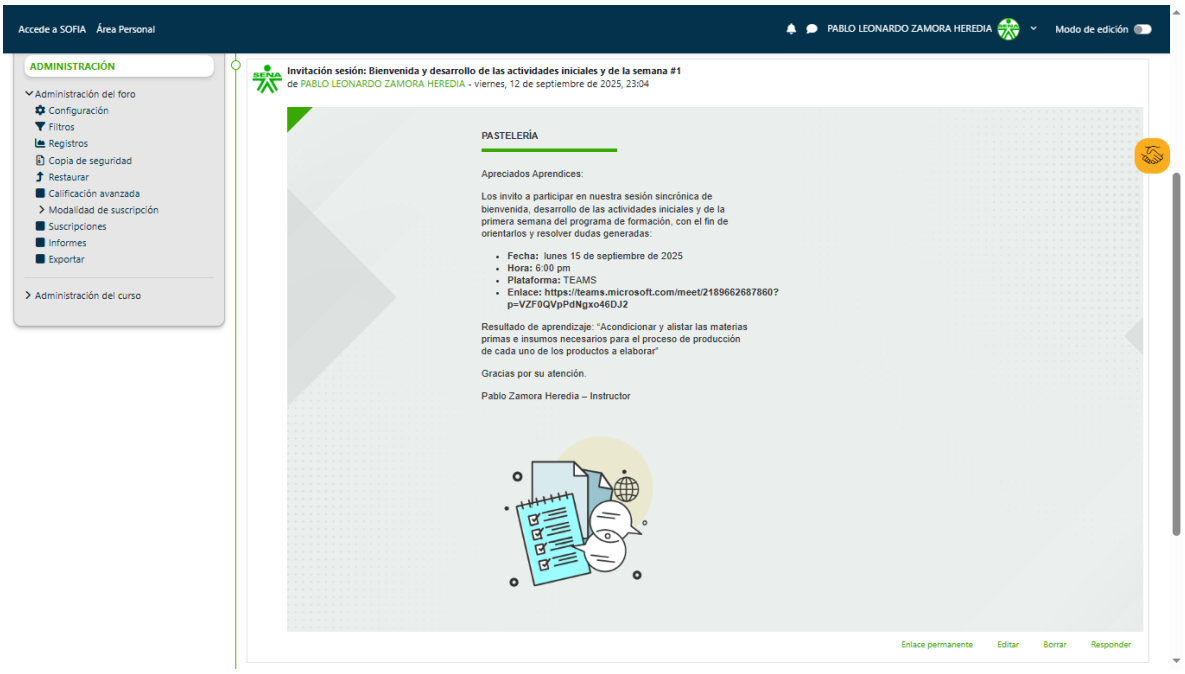
En el desarrollo de esta actividad usted debe estudiar el contenido de los documentos de la semana 1 que se encuentran en el botón "Material de formación y material complementario".

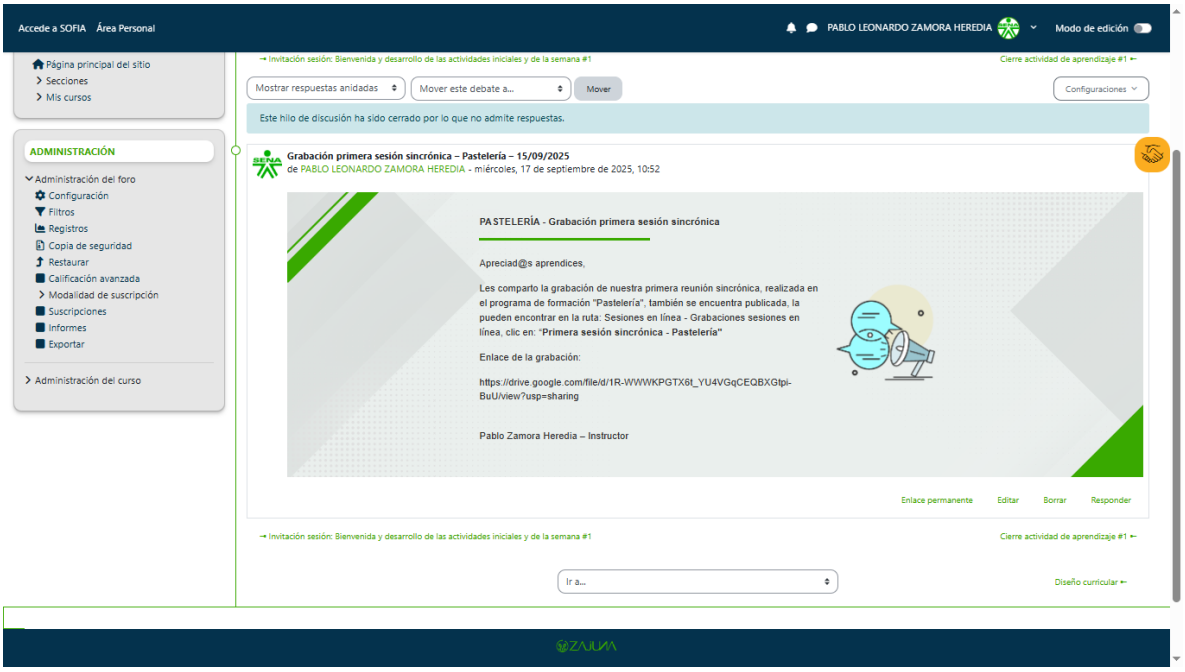
Semana 1: del 12 al 17 de septiembre, hasta las 11:00 pm.

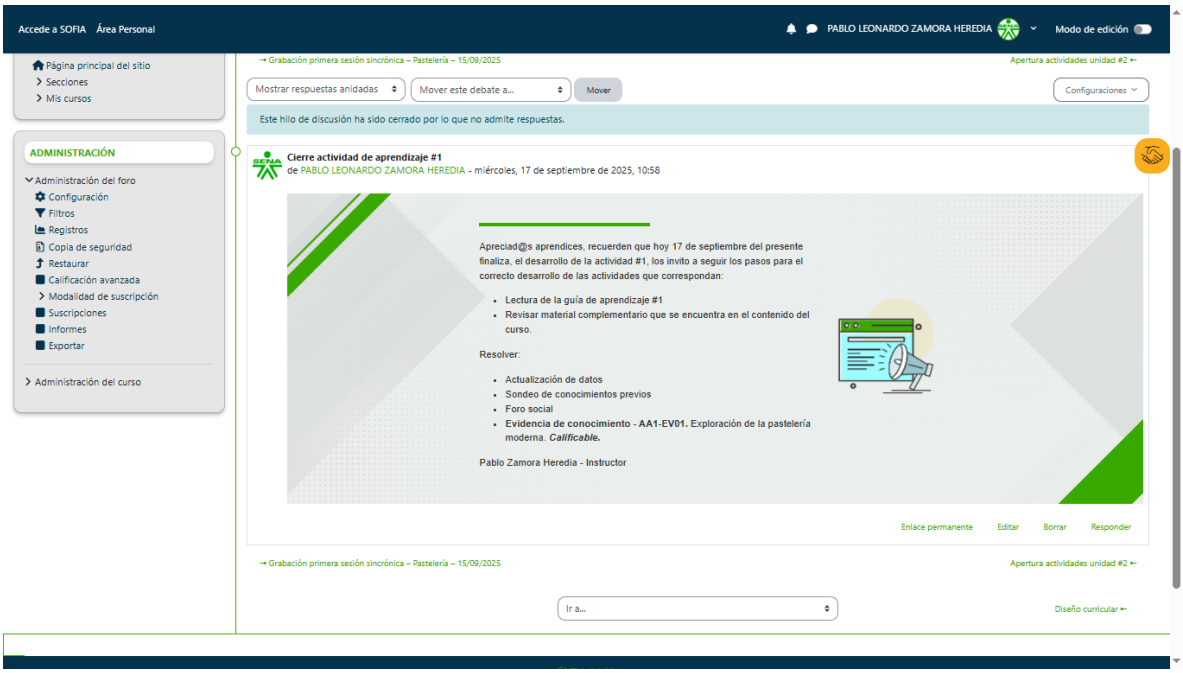
Recuerden que cualquier inquietud deben dirigirse al foro de dudas e inquietudes y exponerla.

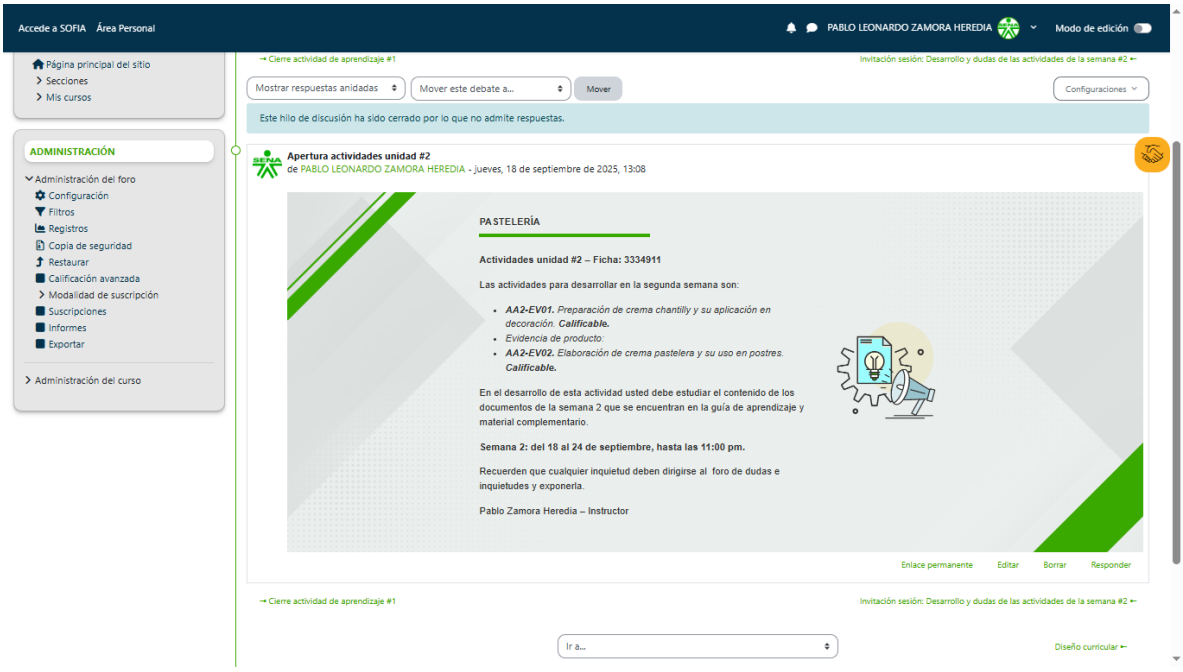
Pablo Zamora Heredia – Instructor

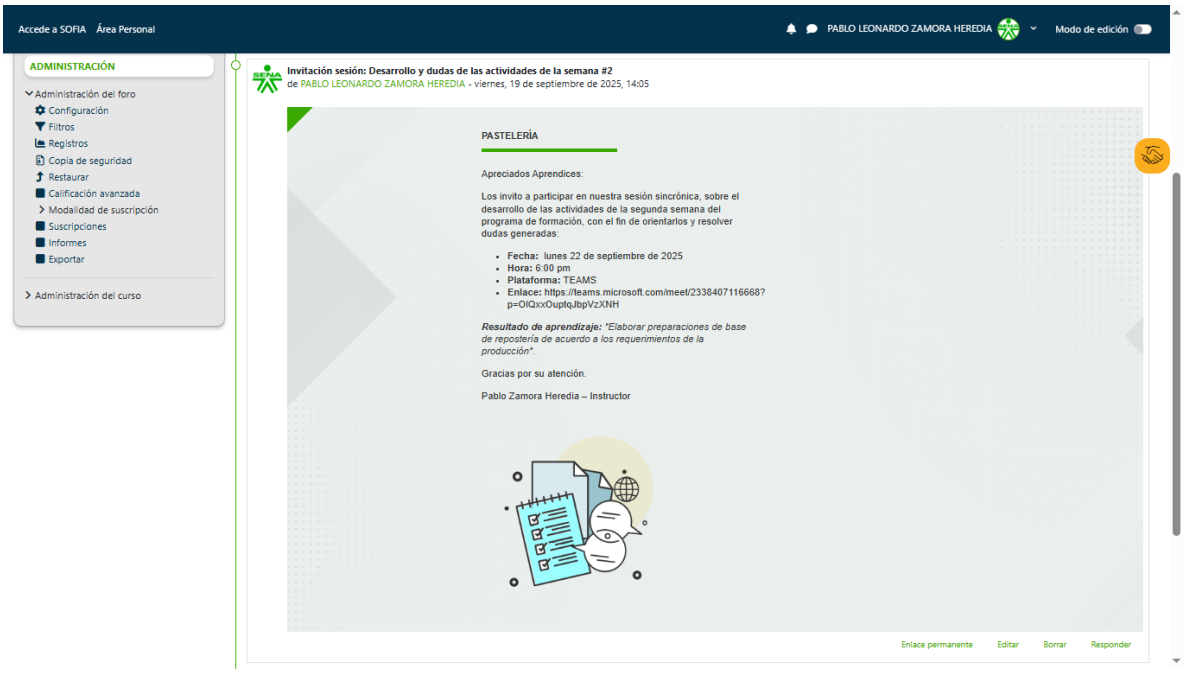


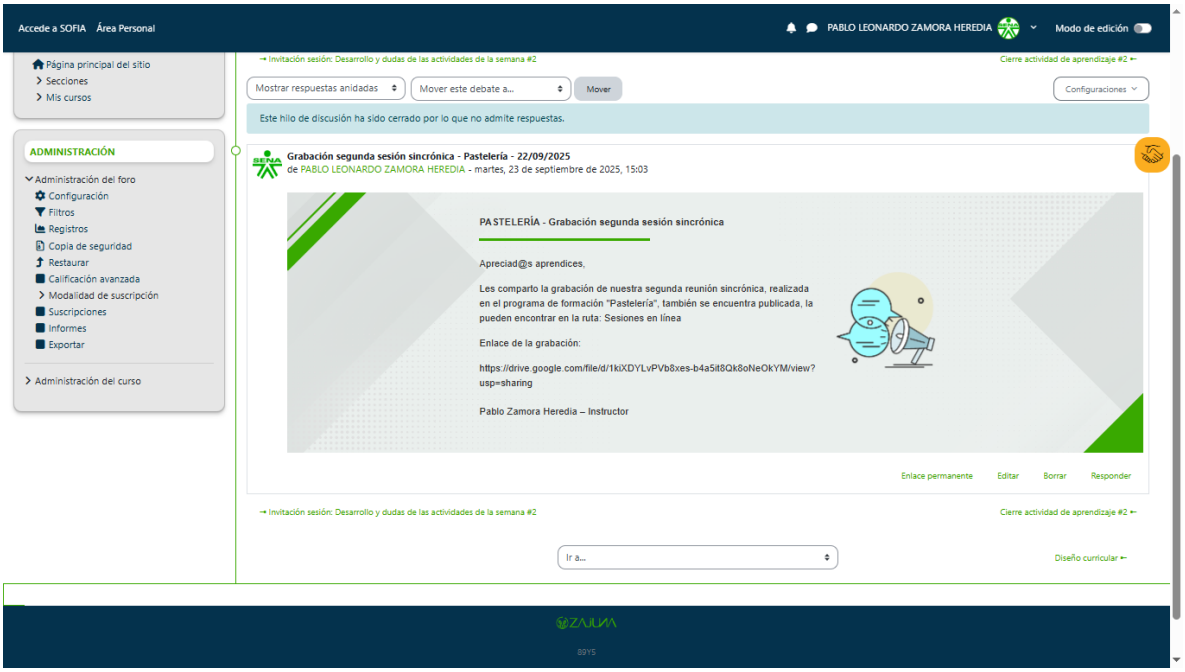

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Invitación sesión: Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 12 de septiembre de 2025, 23:04
PASTELERÍA
Apreciados Aprendices:
Los invito a participar en nuestra sesión sincrónica de bienvenida, desarrollo de las actividades iniciales y de la primera semana del programa de formación, con el fin de orientarlos y resolver dudas generadas:
Fecha: lunes 15 de septiembre de 2025
Hora: 6:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/meet/2189662687860?p=VZF0GVpPdNgxo46DJ2
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
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder

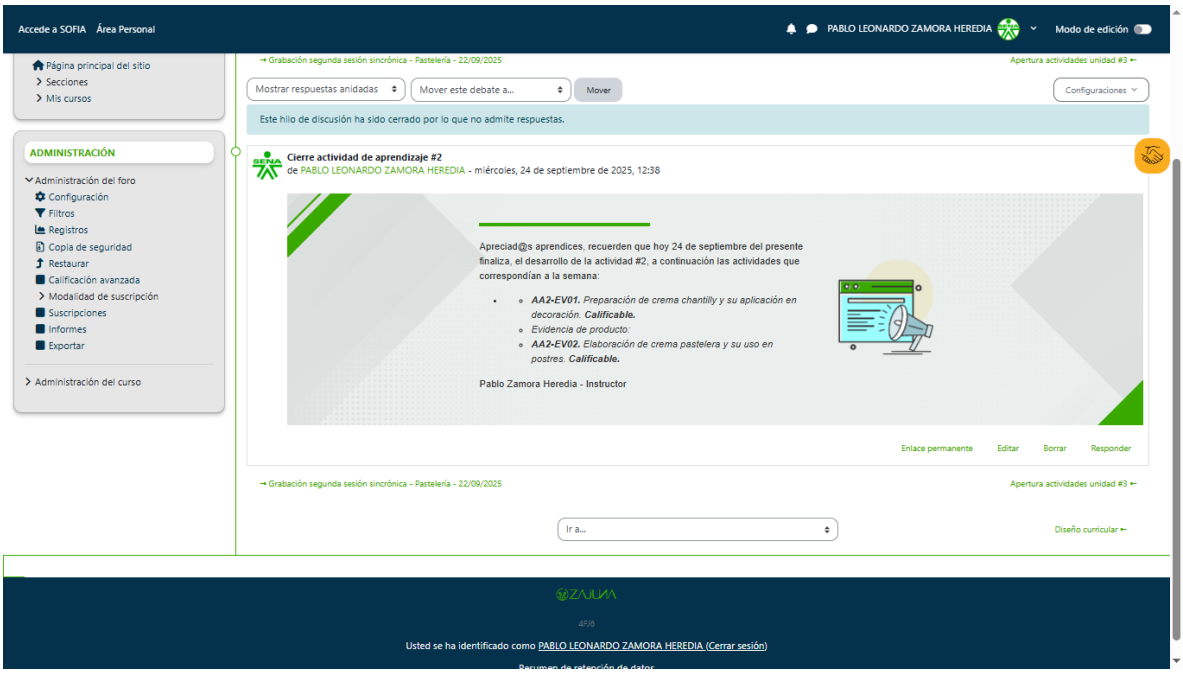

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Invitación sesión: Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
Cierre actividad de aprendizaje #1
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Grabación primera sesión sincrónica – Pastelería – 15/09/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - miércoles, 17 de septiembre de 2025, 10:52
PASTELERÍA - Grabación primera sesión sincrónica
Apreciad@s aprendices,
Les comparto la grabación de nuestra primera reunión sincrónica, realizada en el programa de formación "Pastelería", también se encuentra publicada, la pueden encontrar en la ruta: Sesiones en línea - Grabaciones sesiones en línea, clic en: "Primera sesión sincrónica - Pastelería"
Enlace de la grabación:
https://drive.google.com/file/d/1R-WWWKPGTX6t_YU4VGqCEQBXGtpi-BuU/view?usp=sharing
Pablo Zamora Heredia – Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Invitación sesión: Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
Cierre actividad de aprendizaje #1
Ir a...
Diseño curricular
ZAJUNA

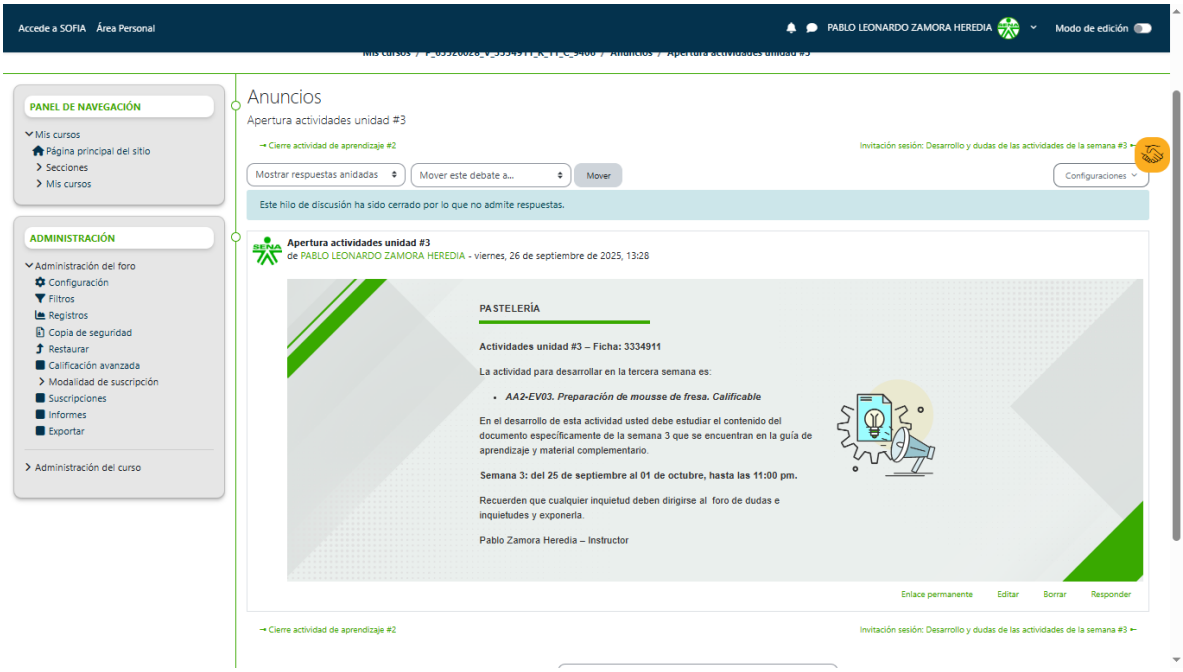

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
→ Grabación primera sesión sincrónica – Pastelería – 15/09/2025
Apertura actividades unidad #2 ←
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Cierre actividad de aprendizaje #1
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - miércoles, 17 de septiembre de 2025, 10:58
Apreciad@s aprendices, recuerden que hoy 17 de septiembre 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 – 15/09/2025
Apertura actividades unidad #2 ←
Ir a...
Diseño curricular ←

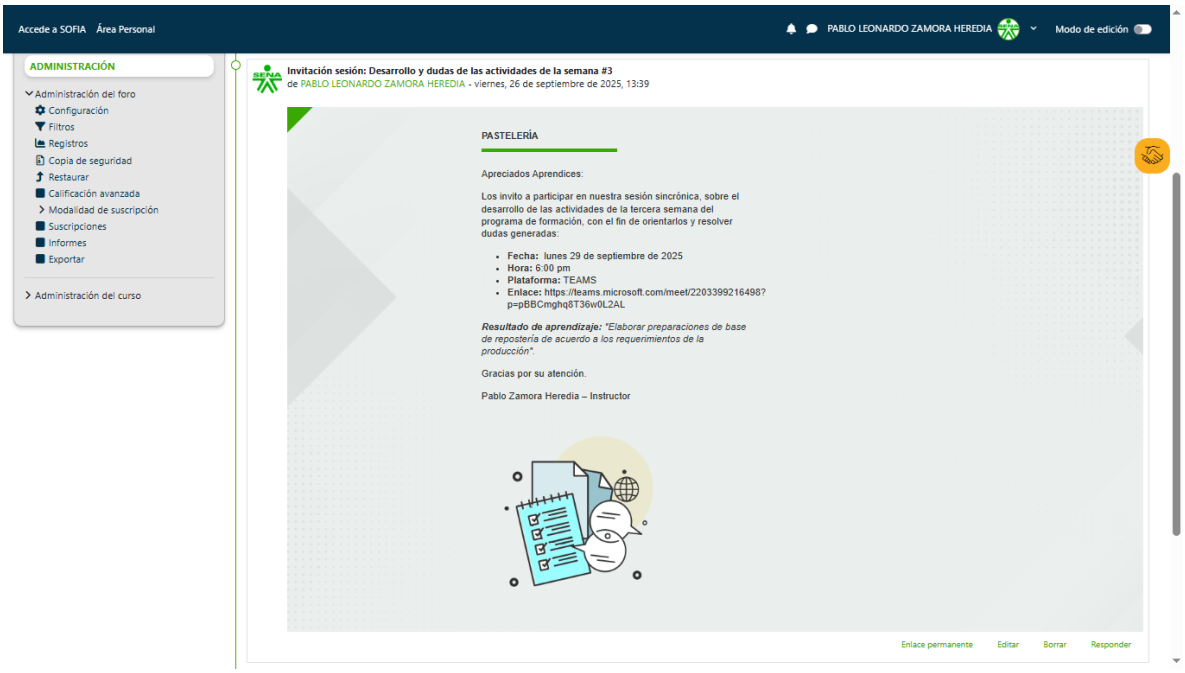

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
→ Cierre actividad de aprendizaje #1
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2 ←
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Apertura actividades unidad #2
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - jueves, 18 de septiembre de 2025, 13:08
PASTELERÍA
Actividades unidad #2 – Ficha: 3334911
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 18 al 24 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 #1
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2 ←
Ir a...
Diseño curricular ←

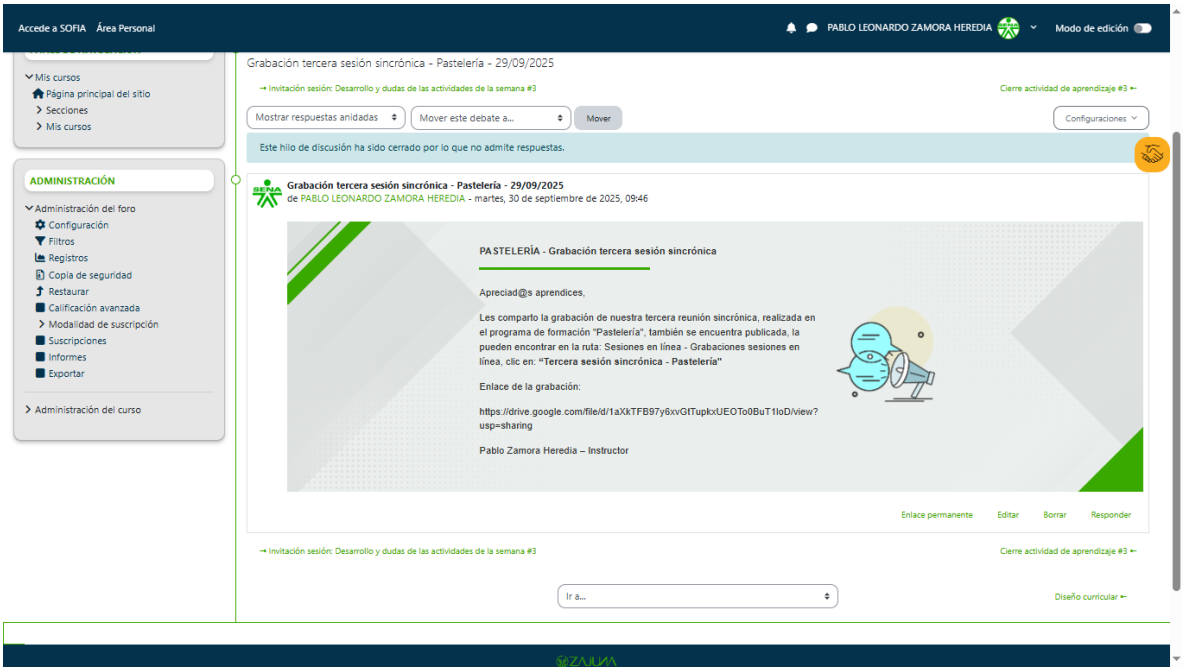

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 19 de septiembre de 2025, 14:05
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: lunes 22 de septiembre de 2025
Hora: 6:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/meet/2338407116668?p=OlQxxOuptqJbpVzXNH
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
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
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 #2
Cierre actividad de aprendizaje #2
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Grabación segunda sesión sincrónica - Pastelería - 22/09/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - martes, 23 de septiembre de 2025, 15:03
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
Enlace de la grabación:
https://drive.google.com/file/d/1kiXDYLvPVb8xes-b4a5it8Qk8oNeOkYM/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
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
→ Grabación segunda sesión sincrónica - Pastelería - 22/09/2025
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 - miércoles, 24 de septiembre de 2025, 12:38
Apreciad@s aprendices, recuerden que hoy 24 de septiembre del presente finaliza, 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 - 22/09/2025
Apertura actividades unidad #3 ←
Ir a...
Diseño curricular ←
ZAJUNA
Usted se ha identificado como PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA (Cerrar sesión)


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
Apertura actividades unidad #3
→ Cierre actividad de aprendizaje #2
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #3 ←
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Apertura actividades unidad #3
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 26 de septiembre de 2025, 13:28
PASTELERÍA
Actividades unidad #3 – Ficha: 3334911
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 25 de septiembre al 01 de octubre, 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 ←


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 - viernes, 26 de septiembre de 2025, 13:39
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: lunes 29 de septiembre de 2025
Hora: 6:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/meet/2203399216498?p=pBBCmghq8T36w0L2AL
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
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder


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
Grabación tercera sesión sincrónica - Pastelería - 29/09/2025
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #3
Cierre actividad de aprendizaje #3
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 - 29/09/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - martes, 30 de septiembre de 2025, 09:46
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/1aXkTFB97y6xvGtTupkxUEOTo0BuT1loD/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

Mis cursos / P_63520028_V_3334908_R_11_C_9406 / General / Anuncios / Cierre actividad de aprendizaje #3

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 - 29/09/2025 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 - miércoles, 1 de octubre de 2025, 09:39

Apreciad@s aprendices, recuerden hoy 01 de octubre del presente finaliza, 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 - 29/09/2025 Apertura actividades unidad #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 - jueves, 2 de octubre de 2025, 11:21

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:** viernes 03 de octubre de 2025
- **Hora:** 9:00 am
- **Plataforma:** TEAMS
- **Enlace:** https://teams.microsoft.com/meet/2581757214013?p=nInmGpnFNJUDZC2Eyw

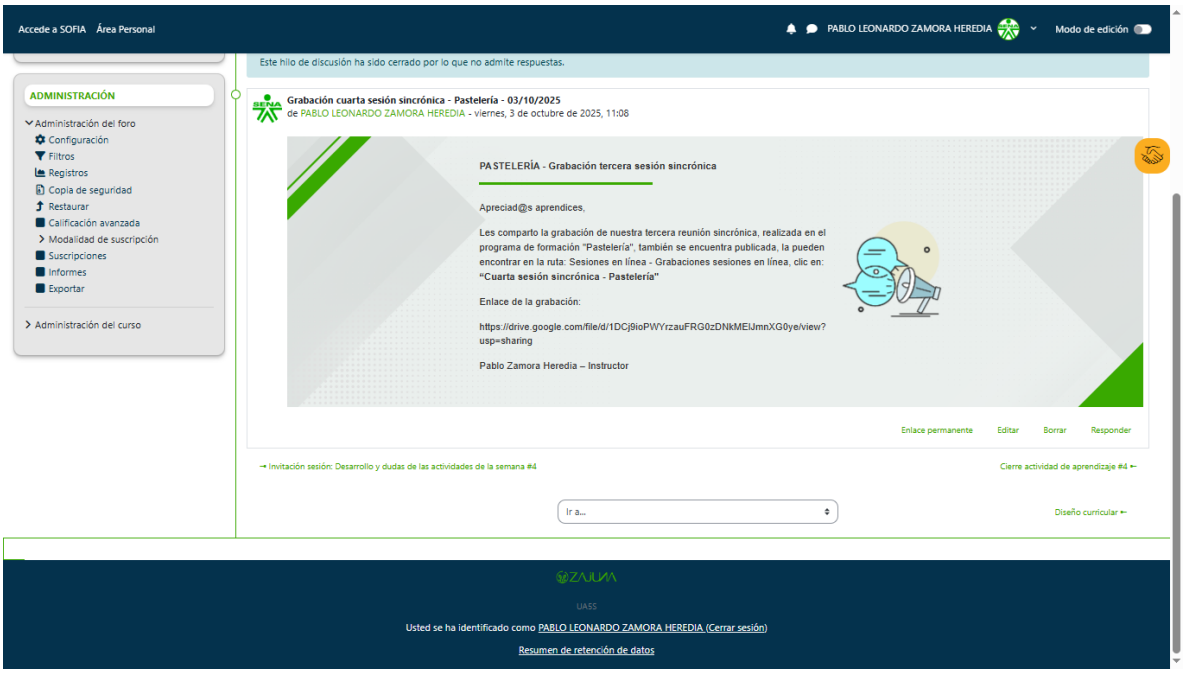
Resultado de aprendizaje: *"Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo a los requerimientos de la producción".*

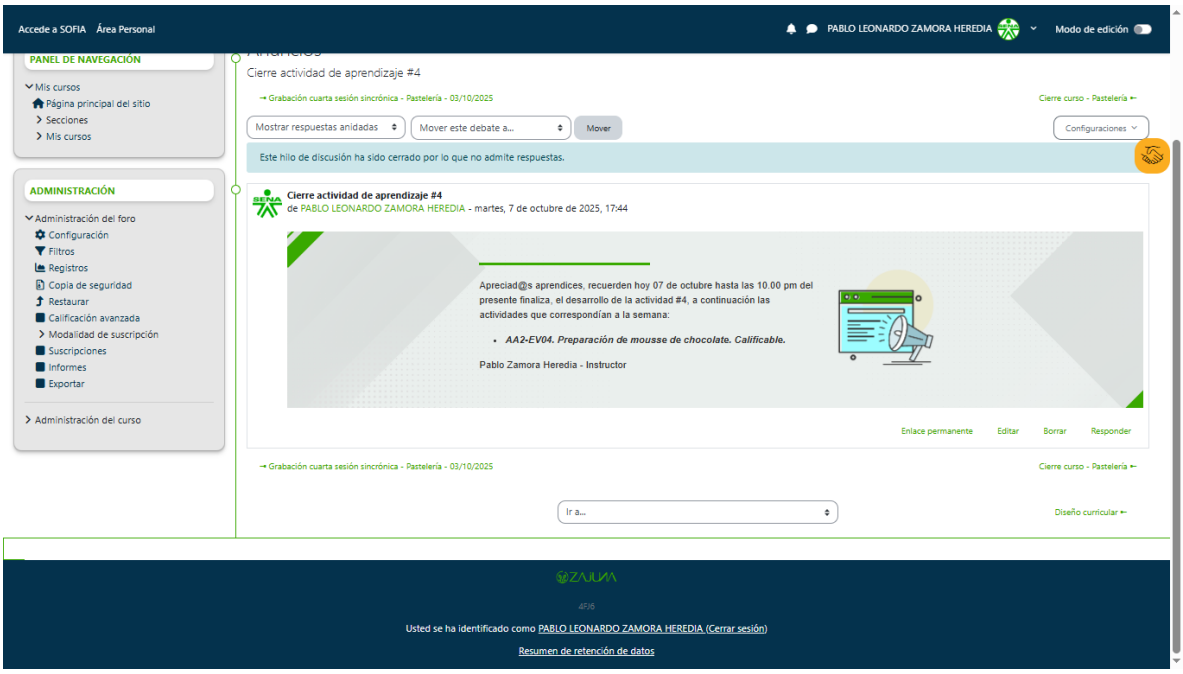
Gracias por su atención.

Pablo Zamora Heredia – Instructor

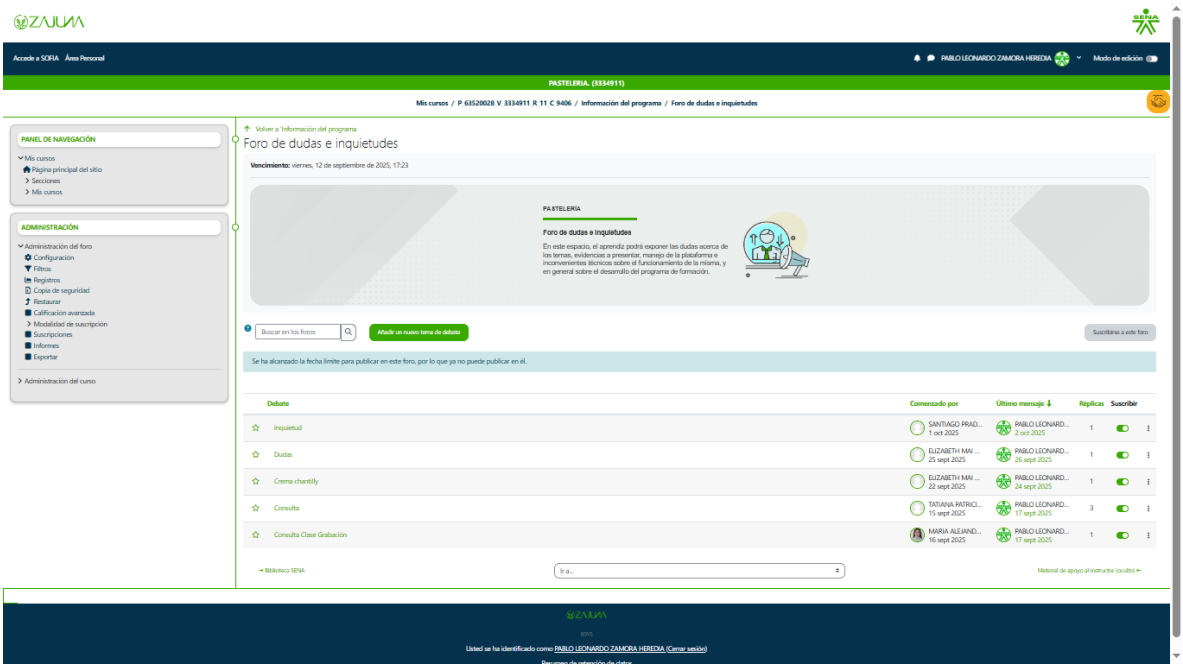


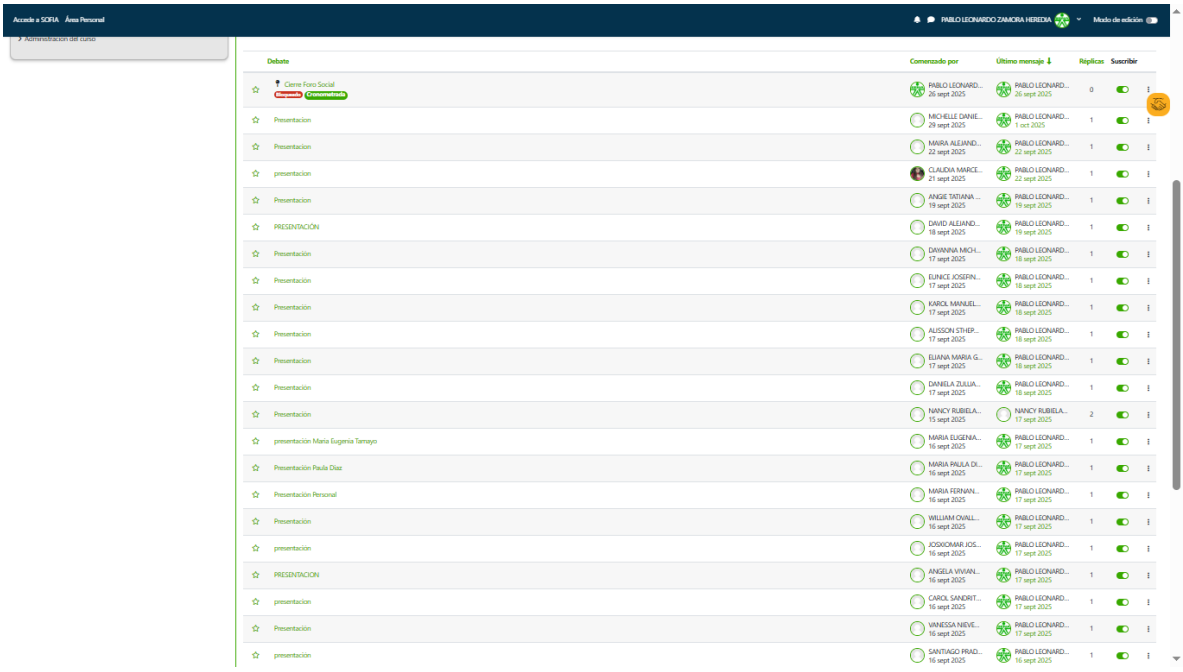
Enlace permanente Editar Borrar Responder


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.
Grabación cuarta sesión sincrónica - Pastelería - 03/10/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 3 de octubre de 2025, 11:08
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: "Cuarta sesión sincrónica - Pastelería"
Enlace de la grabación:
https://drive.google.com/file/d/1DCj9ioPWYrzauFRG0zDNkMElJmnXG0ye/view?usp=sharing
Pablo Zamora Heredia – Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #4
Cierre actividad de aprendizaje #4
Ir a...
Diseño curricular
UASS
Usted se ha identificado como PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA (Cerrar sesión)
Resumen de retención de datos


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
Cierre actividad de aprendizaje #4
Grabación cuarta sesión sincrónica - Pastelería - 03/10/2025
Cierre curso - Pastelería
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 #4
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - martes, 7 de octubre de 2025, 17:44
Apreciad@s aprendices, recuerden hoy 07 de octubre hasta las 10.00 pm del presente finaliza, el desarrollo de la actividad #4, a continuación las actividades que correspondían a la semana:
AA2-EV04. Preparación de mousse de chocolate. Calificable.
Pablo Zamora Heredia - Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Grabación cuarta sesión sincrónica - Pastelería - 03/10/2025
Cierre curso - Pastelería
Ir a...
Diseño curricular
4F36
Usted se ha identificado como PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA (Cerrar sesión)
Resumen de retención de datos

Foros:


Accede a SOFIA Área Personal
PASTELERIA (3334911)
Mis cursos / P_63520028 V_3334911_R 11 C 9406 / Información del programa / Foro de dudas e inquietudes
PANEL DE NAVEGACIÓN
ADMINISTRACIÓN
Foro de dudas e inquietudes
Vencimiento: viernes, 12 de septiembre de 2025, 17:23
Foro de dudas e inquietudes
Añadir un nuevo tema de debate
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir
Inquietud
Dudas
Crema chantilly
Consulta
Consulta Clase Grabación


Accede a SOFIA Área Personal
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir
Cierre Foro Social
Presentacion
PRESENTACIÓN
Presentación
presentación María Eugenia Tamayo
Presentación Paula Diaz
Presentación Personal
PRESENTACION

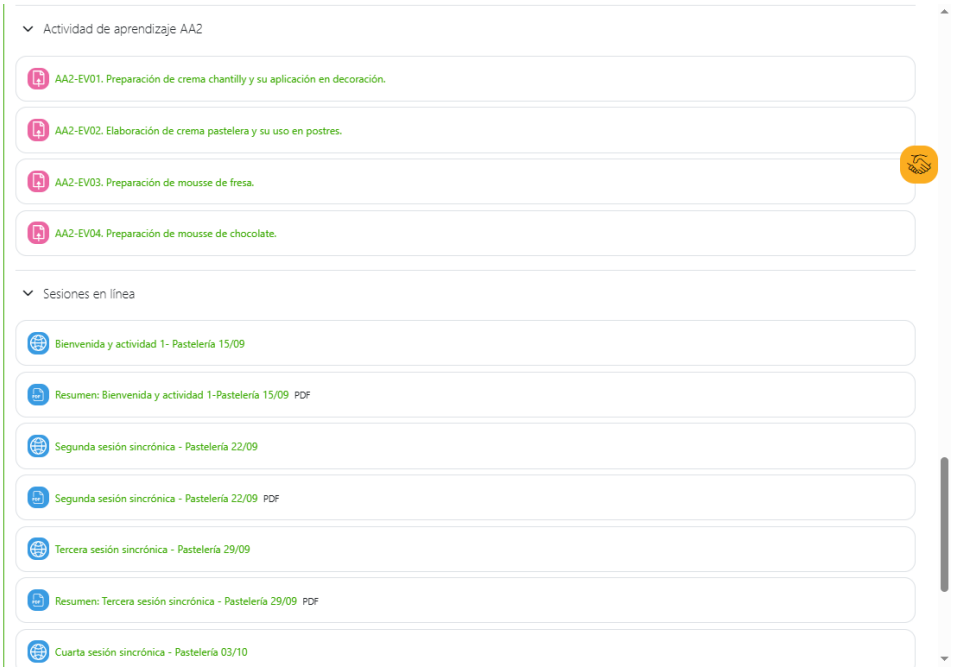
Cronograma:

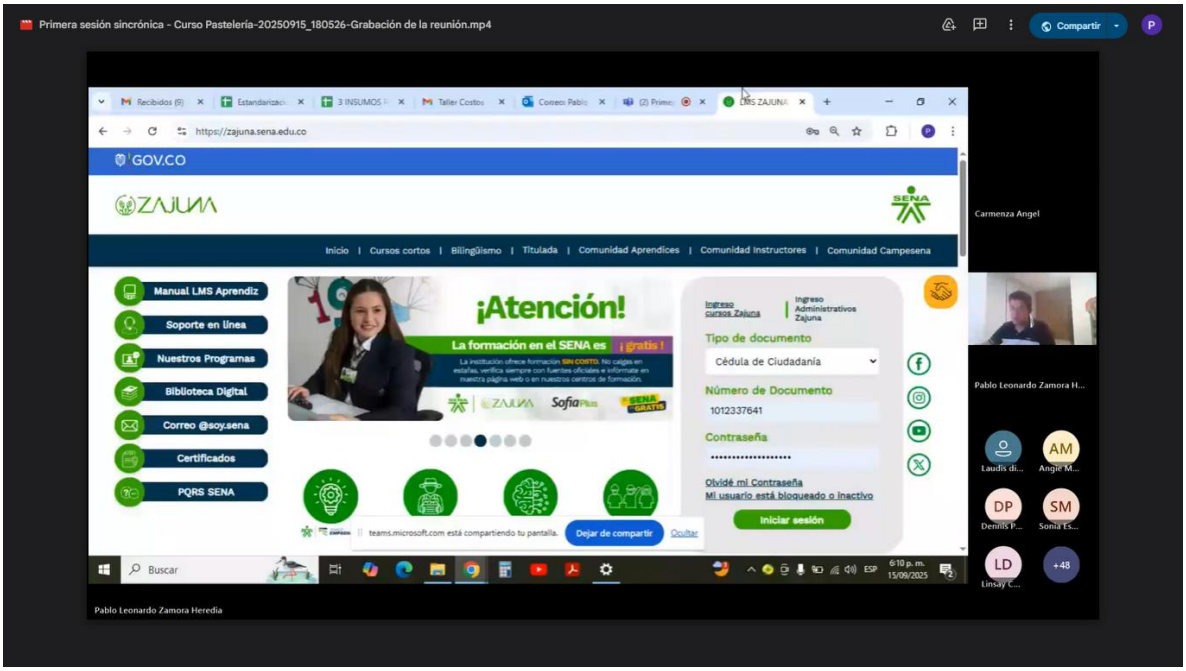
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:
Pastelería
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS – REGIONAL DISTRITO CAPITAL

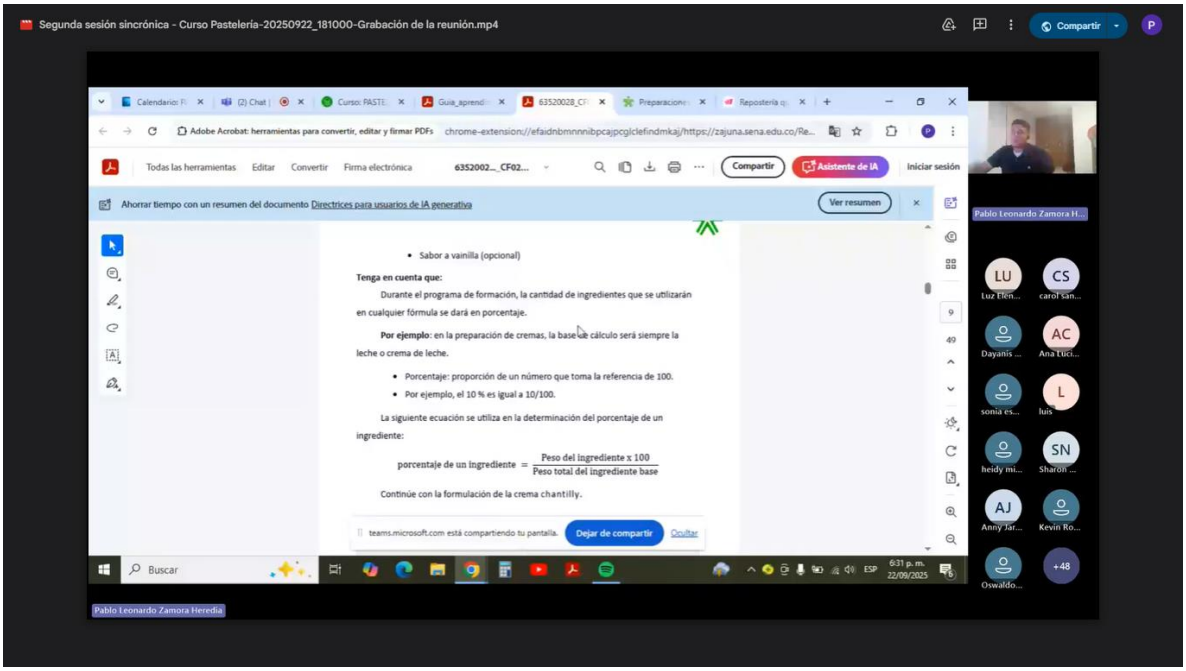
FECHA DE INICIO DE FORMACIÓN:	12/09/2025
FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE ACTIVIDADES:	07/10/2025

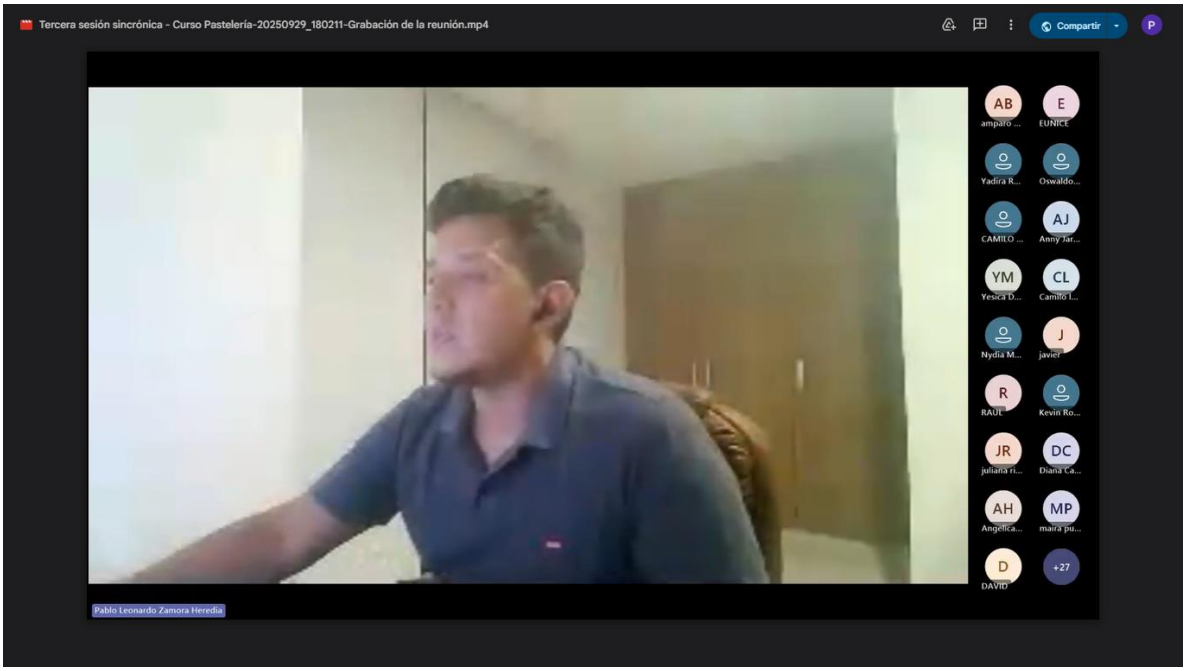
UNIDAD TEMÁTICA O ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	RESULTADO DE APRENDIZAJE (RAP)	CONFERENCIAS WEB (FECHA – HORA)	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHAS DE ENTREGA	
				INICIA	FINALIZA
Actividades iniciales	N/A	N/A	Realizar la **"Actualización de datos del aprendiz"**, según indicaciones. ***No calificable***.	12/09/2025	15/09/2025
			Participación en el **"Foro social"**. ***No calificable***.	12/09/2025	17/09/2025
			Realizar el "Sondeo de conocimientos previos". ***No calificable***.	12/09/2025	17/09/2025
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.	15/09/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de conocimiento:** **AA1-EV01.** Exploración de la pastelería moderna. ***Calificable***.	12/09/2025	17/09/2025
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.	22/09/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de producto:** **AA2-EV01.** Preparación de crema *chantilly* y su aplicación en decoración. ***Calificable***.	18/09/2025	24/09/2025
		22/09/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de producto:** **AA2-EV02.** Elaboración de crema pastelera y su uso en postres. ***Calificable***.	18/09/2025	24/09/2025
		29/09/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de producto:** **AA2-EV03.** Preparación de *mousse* de fresa. ***Calificable***.	25/09/2025	01/10/2025
		03/10/2025 a las 09:00 AM*	**Evidencia de desempeño:** **AA2-EV04.** Preparación de *mousse* de chocolate. ***Calificable***.	02/10/2025	07/10/2025
FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE ACTIVIDADES – 07/10/2025					
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:





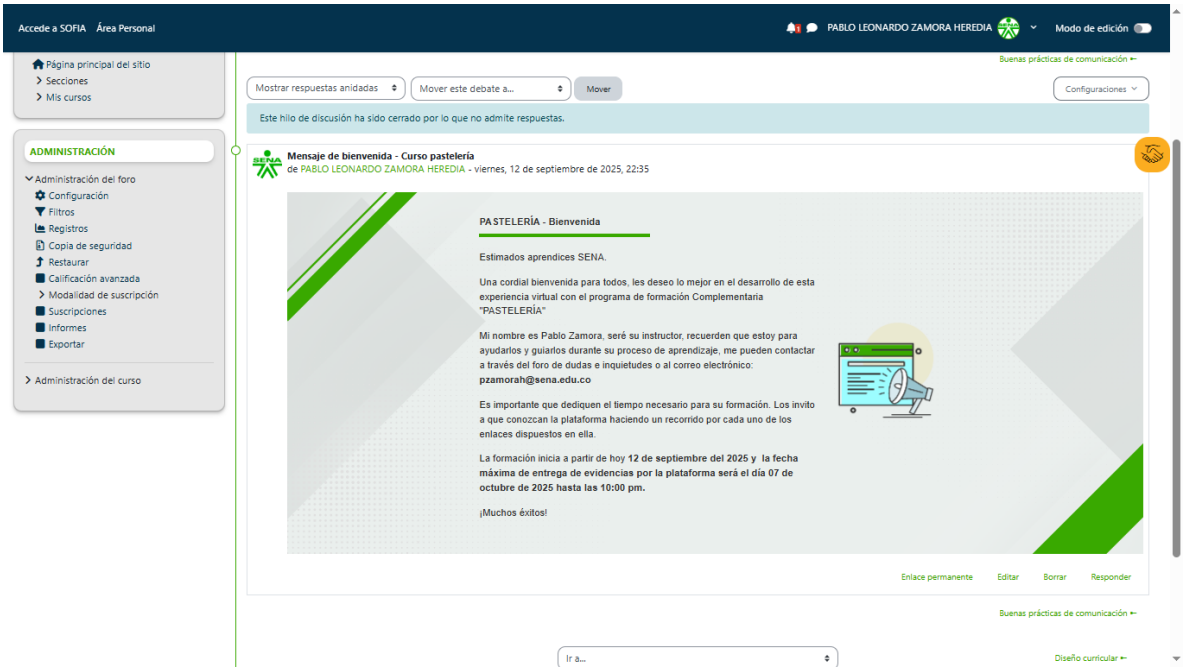

Segunda sesión sincrónica - Curso Pastelería-20250922_181000-Grabación de la reunión.mp4
Compartir
Adobe Acrobat: herramientas para convertir, editar y firmar PDFs
Todas las herramientas
Editar
Convertir
Firma electrónica
Compartir
Asistente de IA
Iniciar sesión
Ahorrar tiempo con un resumen del documento Directrices para usuarios de IA generativa
Ver resumen
• Sabor a vainilla (opcional)
Tenga en cuenta que:
Durante el programa de formación, la cantidad de ingredientes que se utilizarán en cualquier fórmula se dará en porcentaje.
Por ejemplo: en la preparación de cremas, la base de cálculo será siempre la leche o crema de leche.
• Porcentaje: proporción de un número que toma la referencia de 100.
• Por ejemplo, el 10 % es igual a 10/100.
La siguiente ecuación se utiliza en la determinación del porcentaje de un ingrediente:
porcentaje de un ingrediente = Peso del ingrediente x 100 / Peso total del ingrediente base
Continúe con la formulación de la crema chantilly.
teams.microsoft.com está compartiendo tu pantalla.
Dejar de compartir
Ocultar
Buscar
6:31 p. m.
22/09/2025
Pablo Leonardo Zamora Heredia
Pablo Leonardo Zamora H...
LU
CS
AC
L
SN
AJ
+48

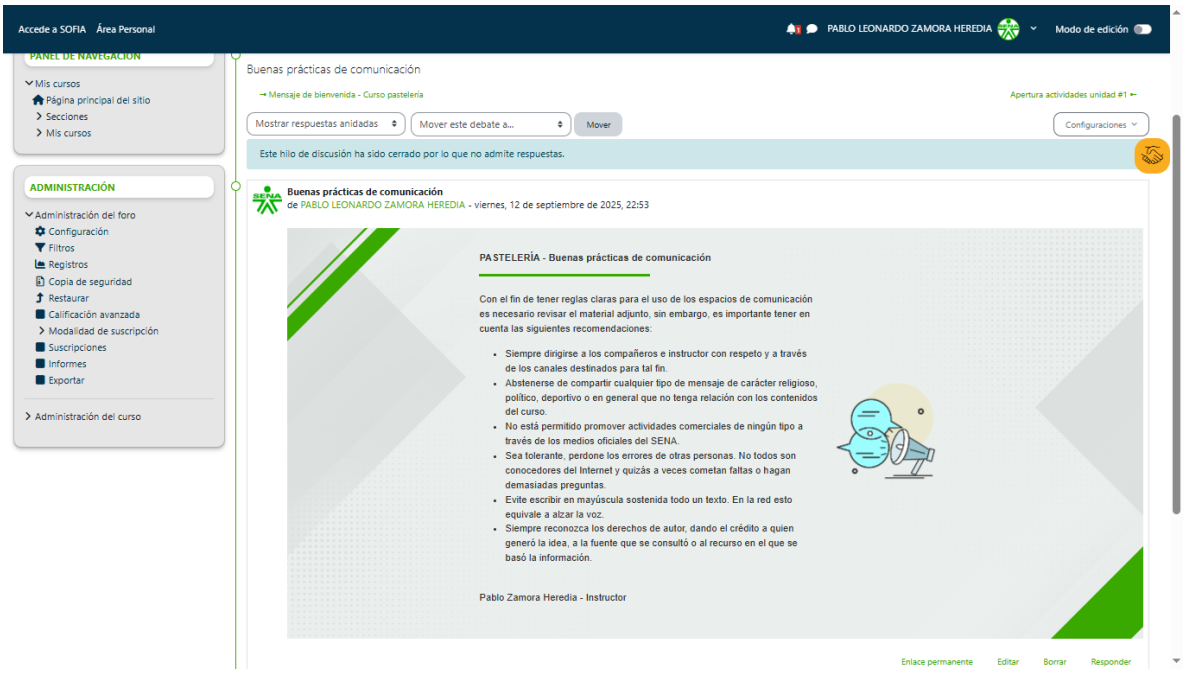

Tercera sesión sincrónica - Curso Pastelería-20250929_180211-Grabación de la reunión.mp4
Compartir
AB
E
Yadira R...
Oswaldo...
CAMILO ...
AJ
YM
CL
Nydia M...
J
R
Kevin Ro...
JR
DC
AH
MP
D
+27
Pablo Leonardo Zamora Heredia

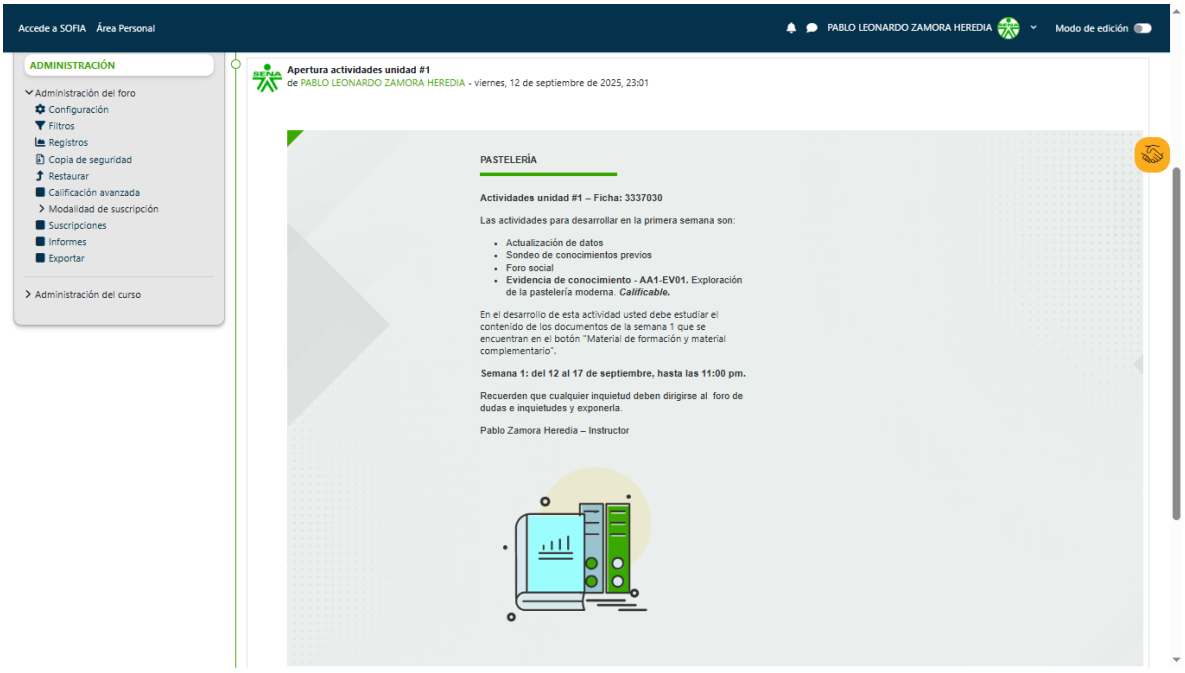


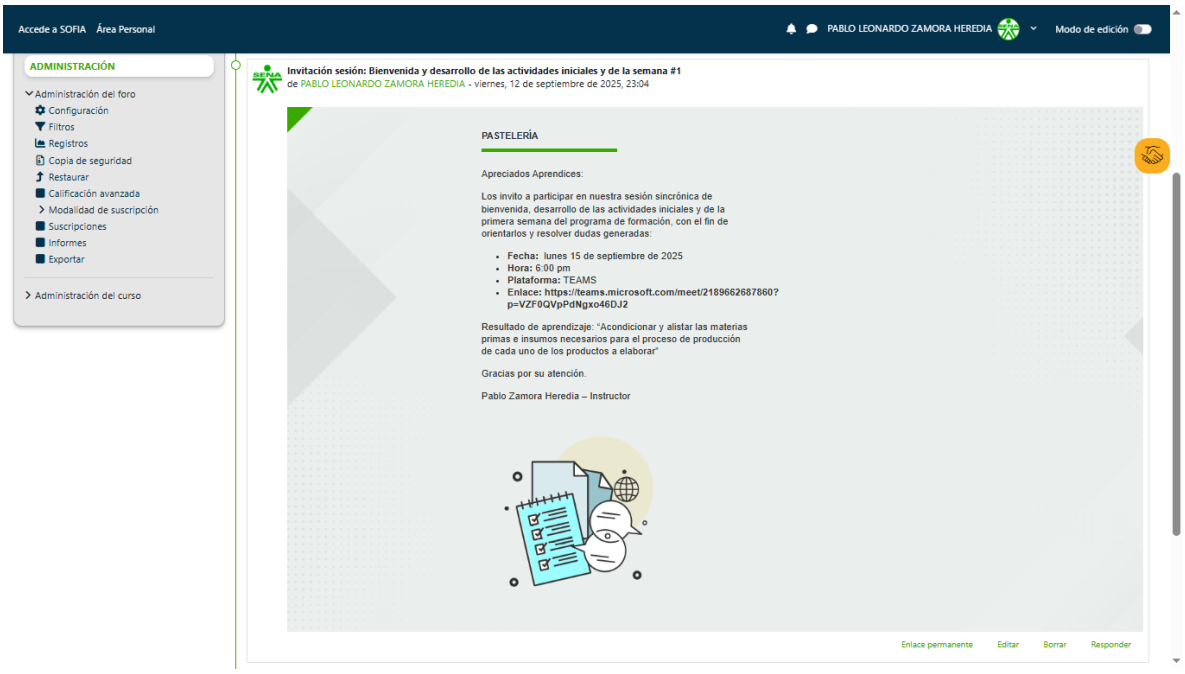
Curso virtual: PASTELERIA - Ficha: 3333070

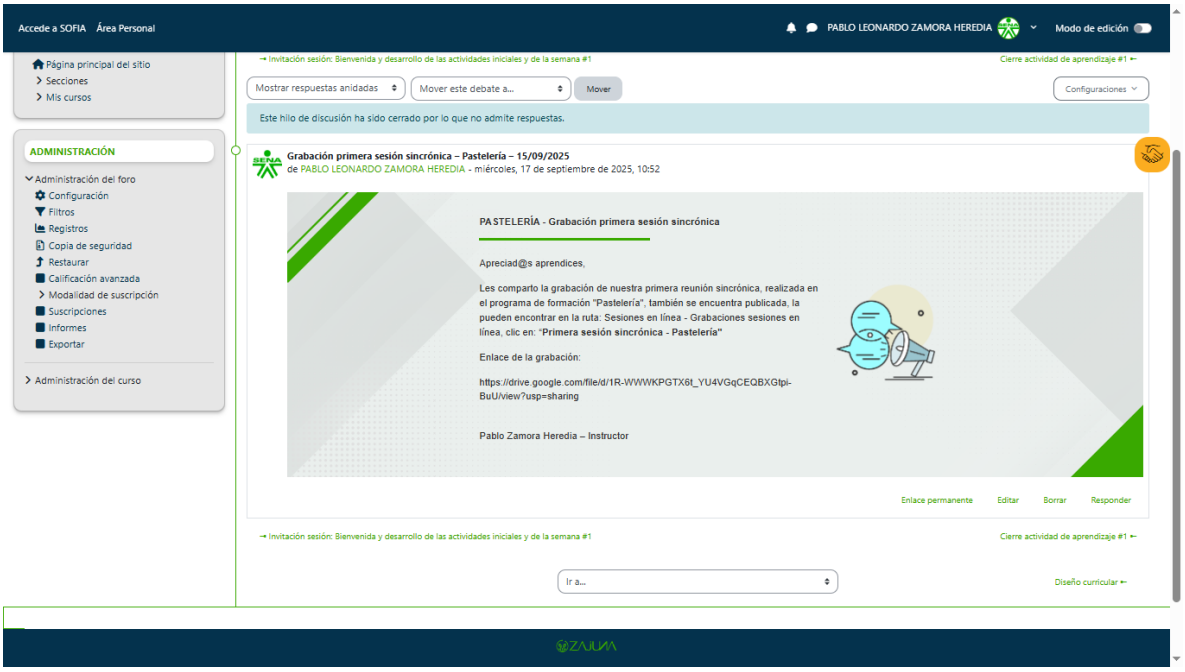
Anuncios:

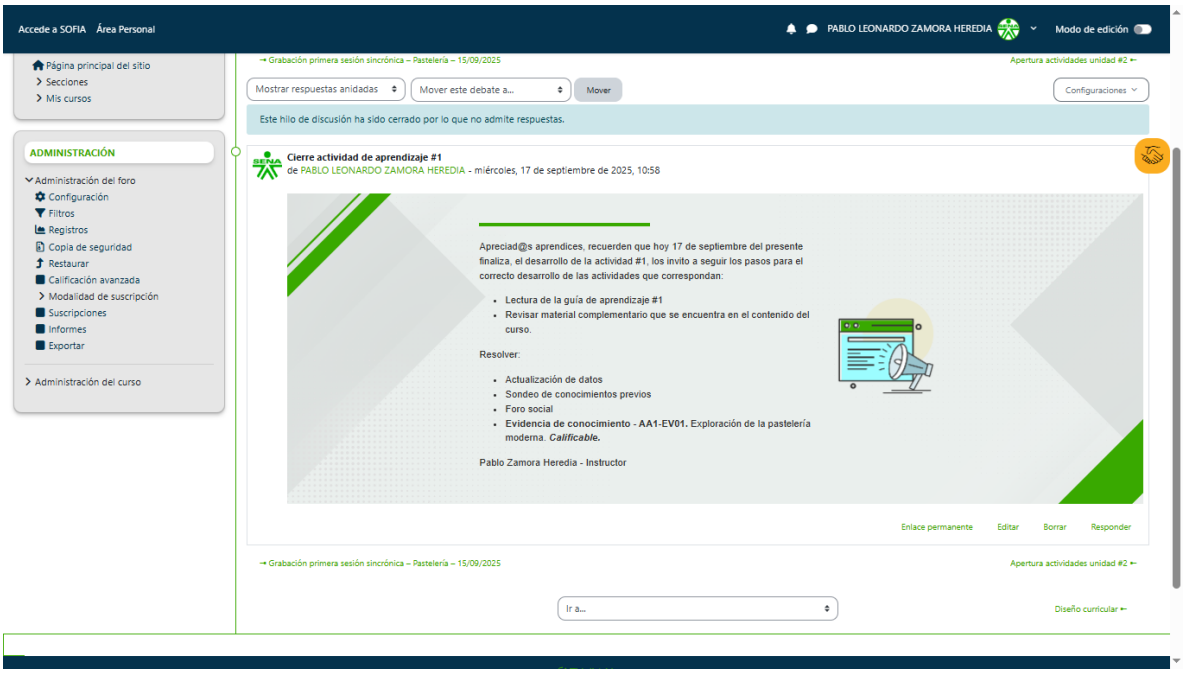


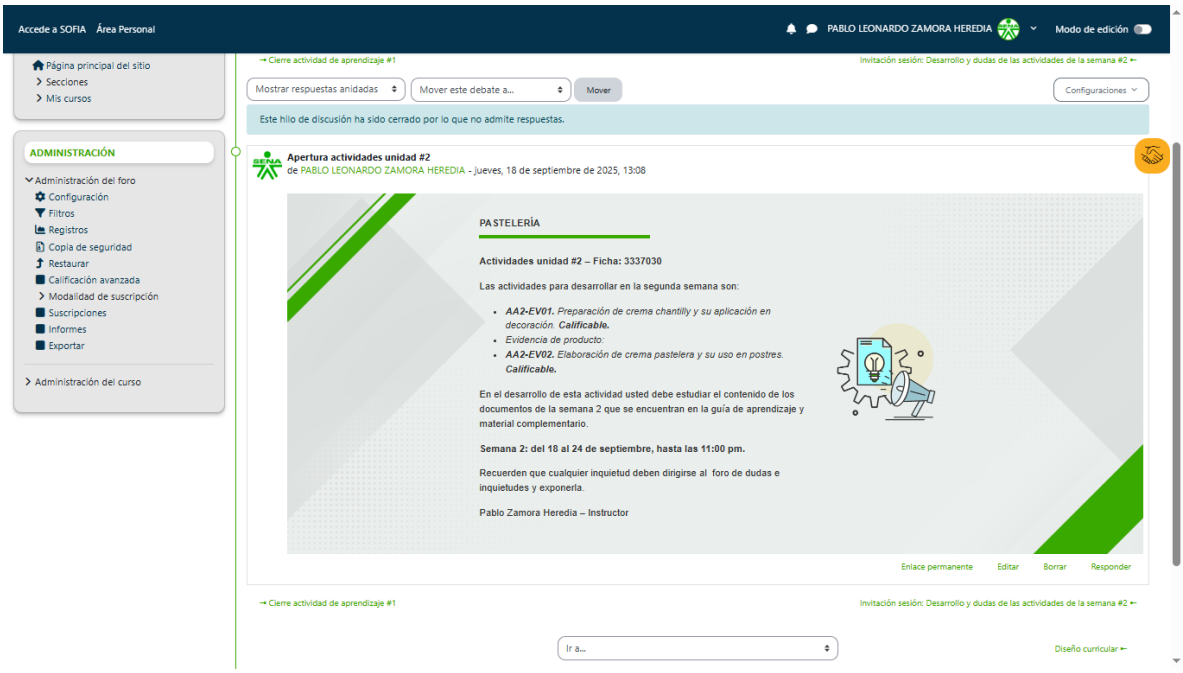

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Buenas prácticas de comunicación
Mensaje de bienvenida - Curso pastelería
Apertura actividades unidad #1
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Buenas prácticas de comunicación
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 12 de septiembre de 2025, 22:53
PASTELERÍA - Buenas prácticas de comunicación
Con el fin de tener reglas claras para el uso de los espacios de comunicación es necesario revisar el material adjunto, sin embargo, es importante tener en cuenta las siguientes recomendaciones:
Siempre dirigirse a los compañeros e instructor con respeto y a través de los canales destinados para tal fin.
Abstenerse de compartir cualquier tipo de mensaje de carácter religioso, político, deportivo o en general que no tenga relación con los contenidos del curso.
No está permitido promover actividades comerciales de ningún tipo a través de los medios oficiales del SENA.
Sea tolerante, perdone los errores de otras personas. No todos son conocedores del Internet y quizás a veces cometan faltas o hagan demasiadas preguntas.
Evite escribir en mayúscula sostenida todo un texto. En la red esto equivale a alzar la voz.
Siempre reconozca los derechos de autor, dando el crédito a quien generó la idea, a la fuente que se consultó o al recurso en el que se basó la información.
Pablo Zamora Heredia - Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder

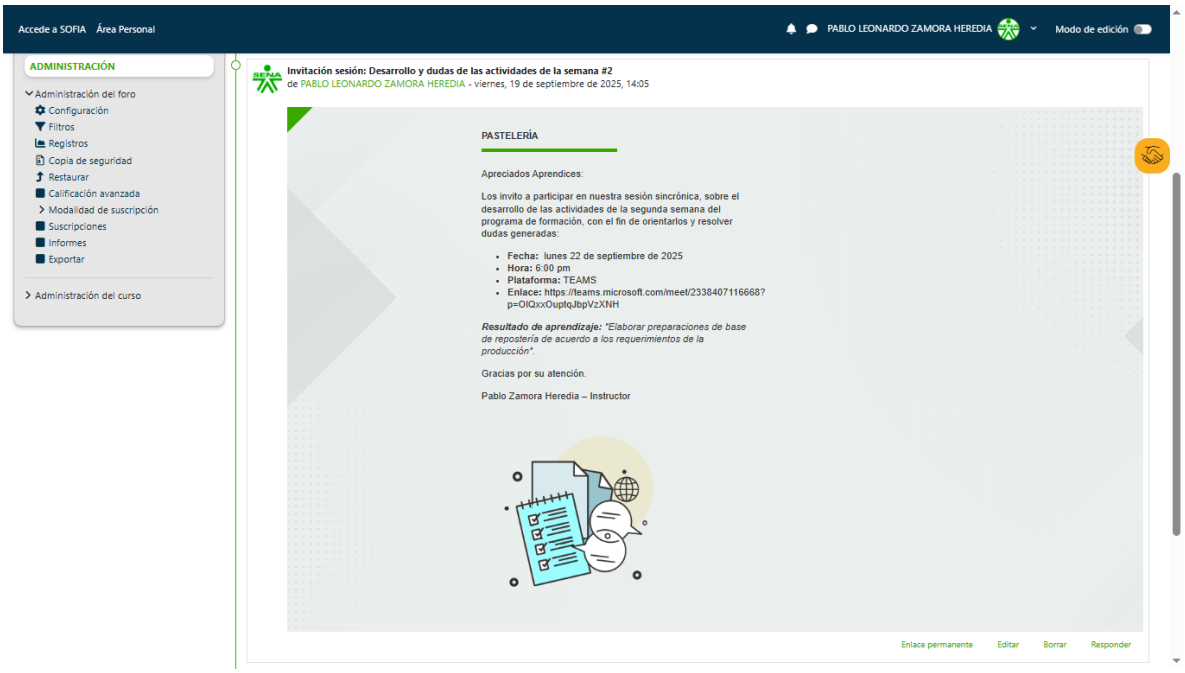

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Apertura actividades unidad #1
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 12 de septiembre de 2025, 23:01
PASTELERÍA
Actividades unidad #1 – Ficha: 3337030
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 12 al 17 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

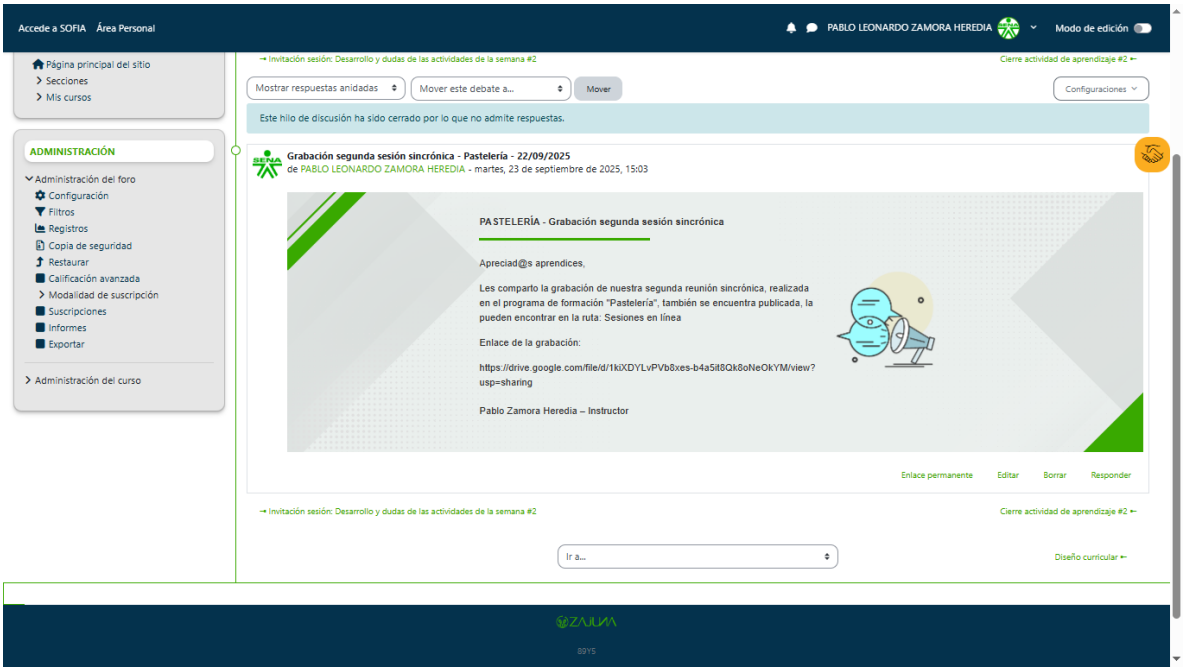

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Invitación sesión: Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 12 de septiembre de 2025, 23:04
PASTELERÍA
Apreciados Aprendices:
Los invito a participar en nuestra sesión sincrónica de bienvenida, desarrollo de las actividades iniciales y de la primera semana del programa de formación, con el fin de orientarlos y resolver dudas generadas:
Fecha: lunes 15 de septiembre de 2025
Hora: 6:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/meet/2189662687860?p=VZF0GVpPdNgxo46DJ2
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
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder

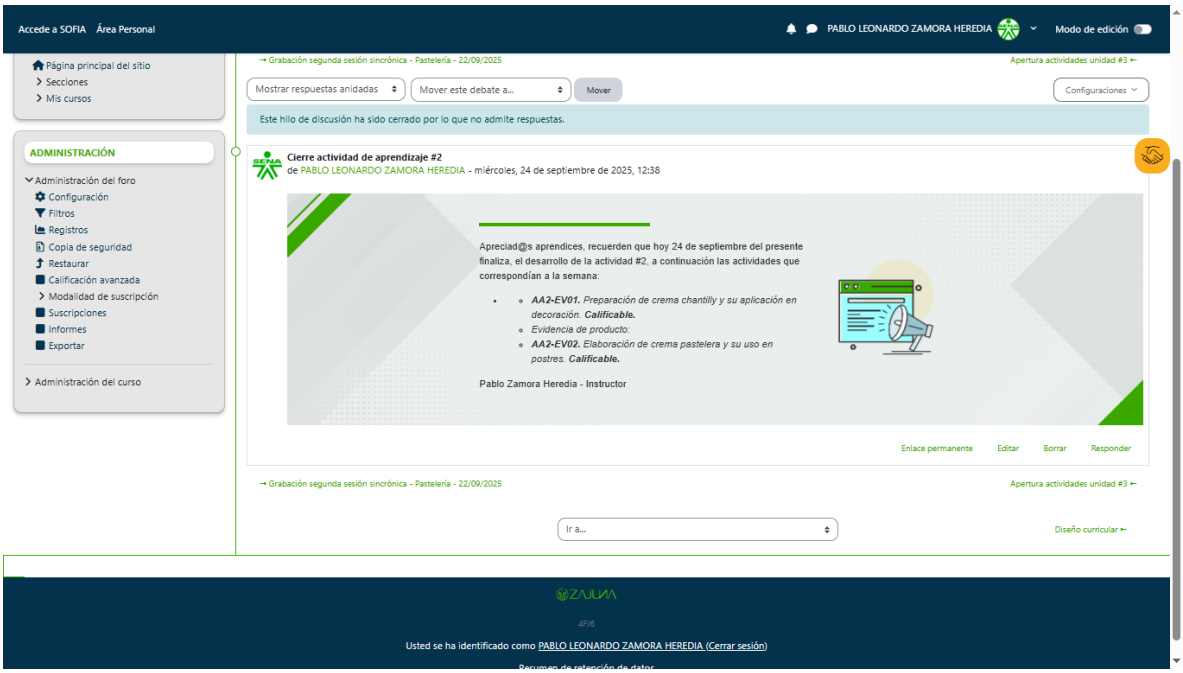

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Invitación sesión: Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
Cierre actividad de aprendizaje #1
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Grabación primera sesión sincrónica – Pastelería – 15/09/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - miércoles, 17 de septiembre de 2025, 10:52
PASTELERÍA - Grabación primera sesión sincrónica
Apreciad@s aprendices,
Les comparto la grabación de nuestra primera reunión sincrónica, realizada en el programa de formación "Pastelería", también se encuentra publicada, la pueden encontrar en la ruta: Sesiones en línea - Grabaciones sesiones en línea, clic en: "Primera sesión sincrónica - Pastelería"
Enlace de la grabación:
https://drive.google.com/file/d/1R-WWWKPGTX6t_YU4VGqCEQBXGtpi-BuU/view?usp=sharing
Pablo Zamora Heredia – Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Invitación sesión: Bienvenida y desarrollo de las actividades iniciales y de la semana #1
Cierre actividad de aprendizaje #1
Ir a...
Diseño curricular
ZAJUNA

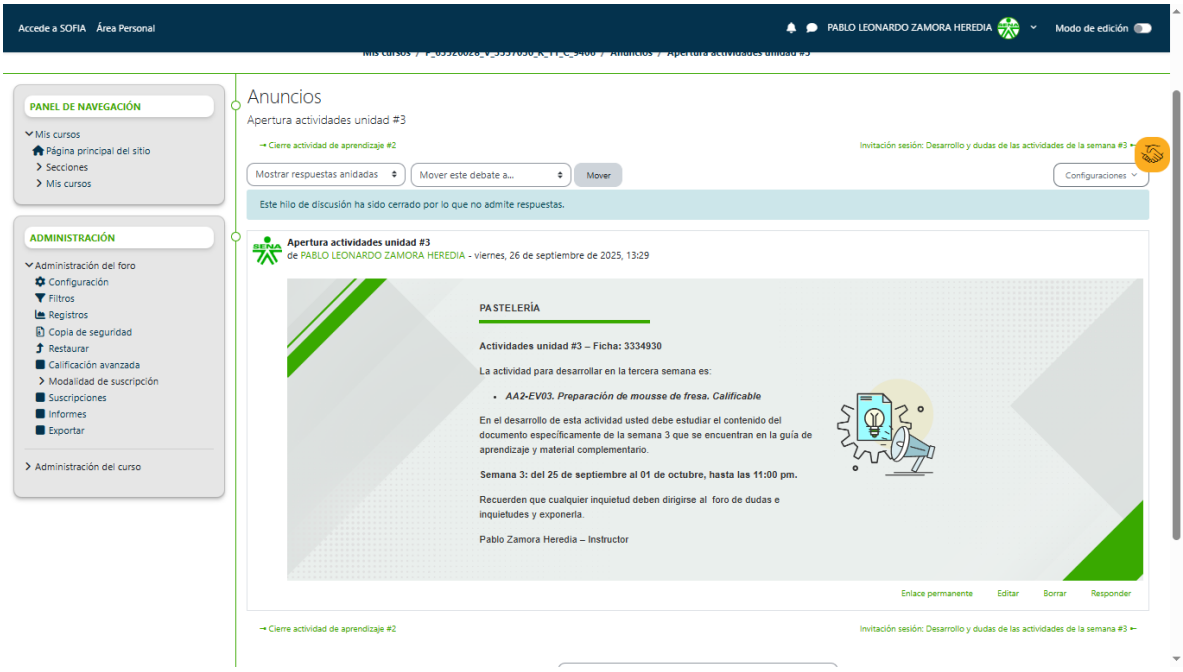

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
→ Grabación primera sesión sincrónica – Pastelería – 15/09/2025
Apertura actividades unidad #2 ←
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Cierre actividad de aprendizaje #1
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - miércoles, 17 de septiembre de 2025, 10:58
Apreciad@s aprendices, recuerden que hoy 17 de septiembre 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 – 15/09/2025
Apertura actividades unidad #2 ←
Ir a...
Diseño curricular ←

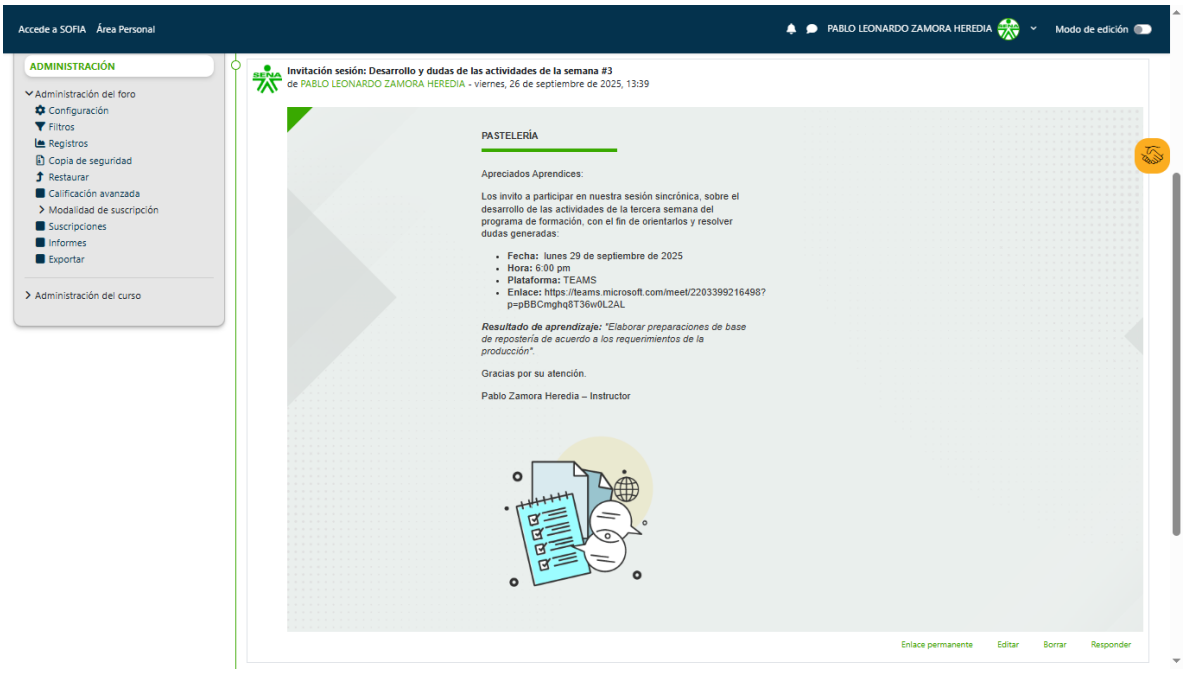

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
→ Cierre actividad de aprendizaje #1
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2 ←
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Apertura actividades unidad #2
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - jueves, 18 de septiembre de 2025, 13:08
PASTELERÍA
Actividades unidad #2 – Ficha: 3337030
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 18 al 24 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 #1
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2 ←
Ir a...
Diseño curricular ←

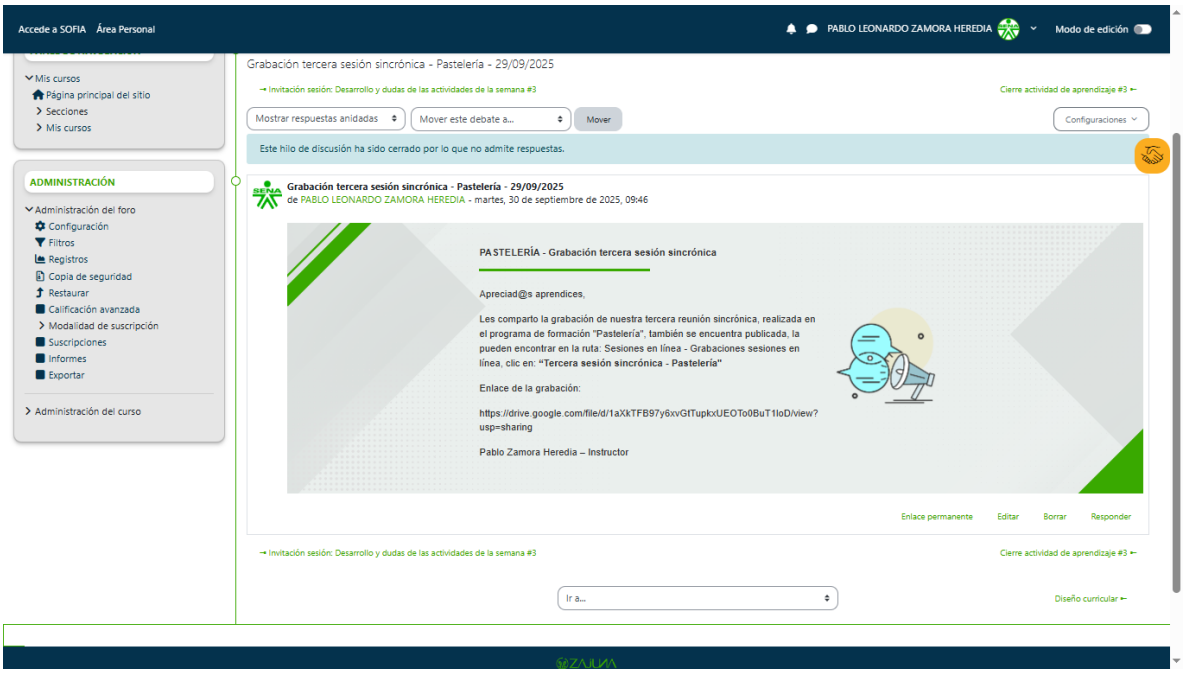

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #2
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 19 de septiembre de 2025, 14:05
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: lunes 22 de septiembre de 2025
Hora: 6:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/meet/2338407116668?p=OlQxxOuptqJbpVzXNH
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
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
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 #2
Cierre actividad de aprendizaje #2
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Grabación segunda sesión sincrónica - Pastelería - 22/09/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - martes, 23 de septiembre de 2025, 15:03
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
Enlace de la grabación:
https://drive.google.com/file/d/1kiXDYLvPVb8xes-b4a5it8Qk8oNeOkYM/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
ZAJUNA
89Y5


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
→ Grabación segunda sesión sincrónica - Pastelería - 22/09/2025
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 - miércoles, 24 de septiembre de 2025, 12:38
Apreciad@s aprendices, recuerden que hoy 24 de septiembre del presente finaliza, 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 - 22/09/2025
Apertura actividades unidad #3 ←
Ir a...
Diseño curricular ←
Usted se ha identificado como PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA (Cerrar sesión)


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
Apertura actividades unidad #3
→ Cierre actividad de aprendizaje #2
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #3 ←
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
Apertura actividades unidad #3
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 26 de septiembre de 2025, 13:29
PASTELERÍA
Actividades unidad #3 – Ficha: 3334930
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 25 de septiembre al 01 de octubre, 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 ←


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 - viernes, 26 de septiembre de 2025, 13:39
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: lunes 29 de septiembre de 2025
Hora: 6:00 pm
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/meet/2203399216498?p=pBBCmghq8T36w0L2AL
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
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder


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
Grabación tercera sesión sincrónica - Pastelería - 29/09/2025
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #3
Cierre actividad de aprendizaje #3
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 - 29/09/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - martes, 30 de septiembre de 2025, 09:46
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/1aXkTFB97y6xvGITupkxUEOTo0BuT1IoD/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

Mis cursos / P_63520028_V_3334908_R_11_C_9406 / General / Anuncios / Cierre actividad de aprendizaje #3

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 - 29/09/2025

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 - miércoles, 1 de octubre de 2025, 09:39

Apreciad@s aprendices, recuerden hoy 01 de octubre del presente finaliza, 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 - 29/09/2025

Apertura actividades unidad #4 ←

Ir a...

Diseño curricular ←

ZAJUNA

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

→ Cierre actividad de aprendizaje #3

Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #4 ←

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 - jueves, 2 de octubre de 2025, 11:16

PASTELERÍA

Actividades unidad #4 – Ficha: 3337030

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 02 al 07 de octubre, 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

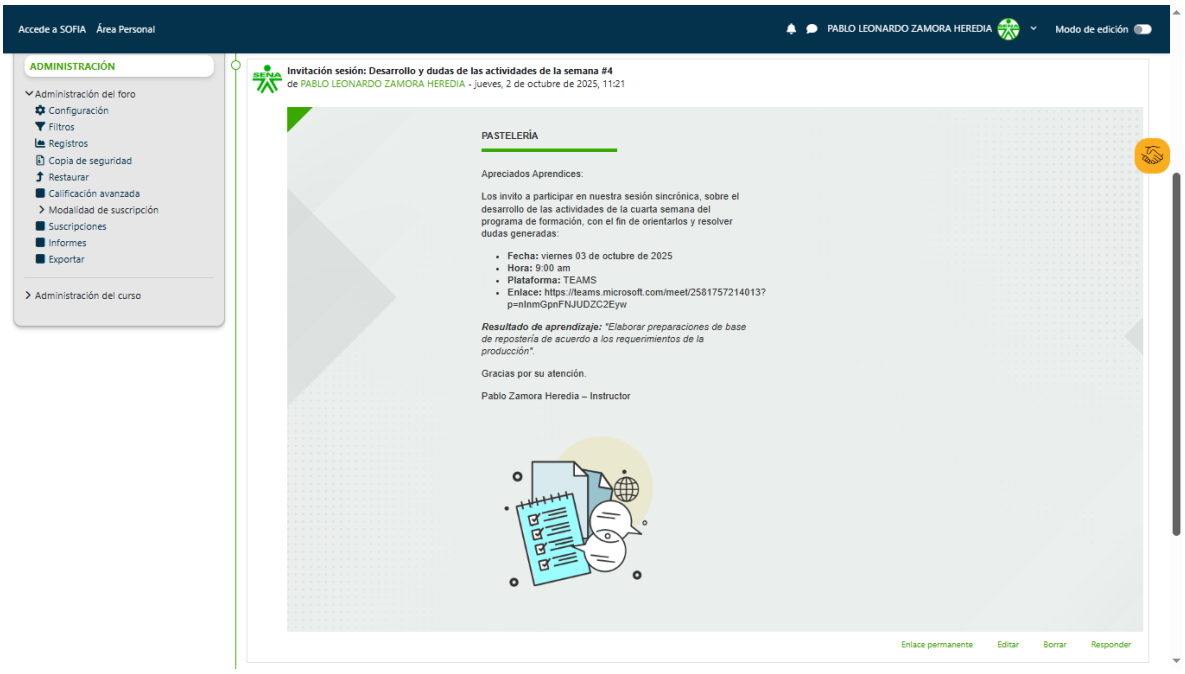
→ Cierre actividad de aprendizaje #3

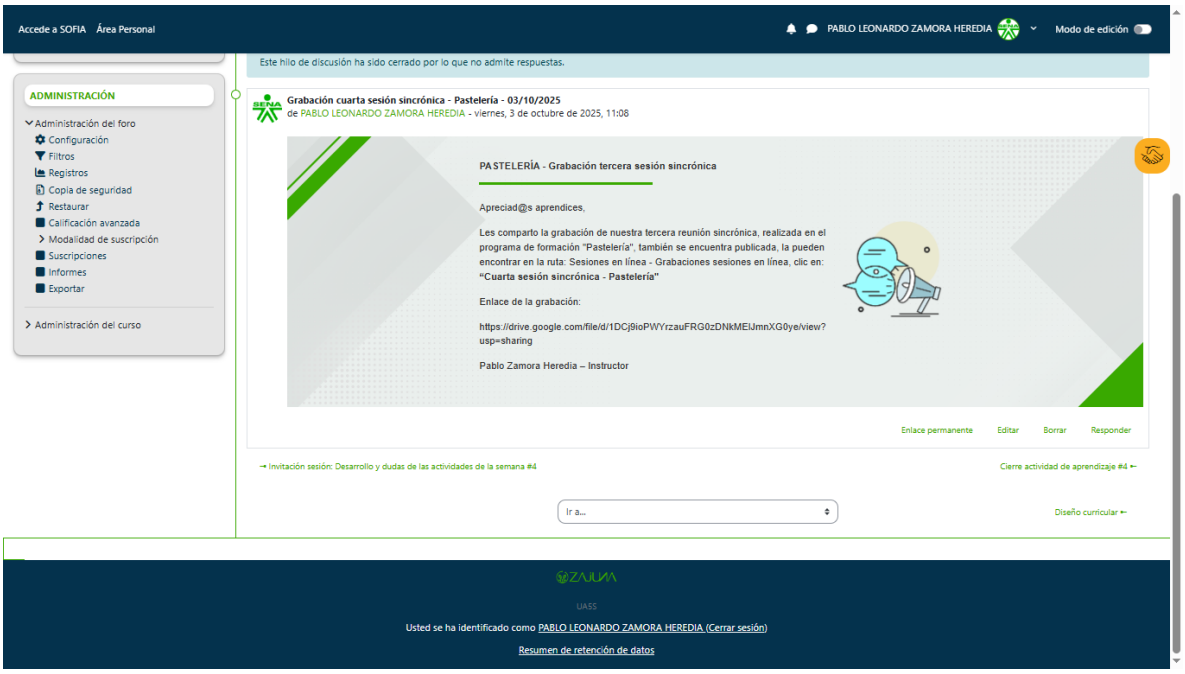
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #4 ←

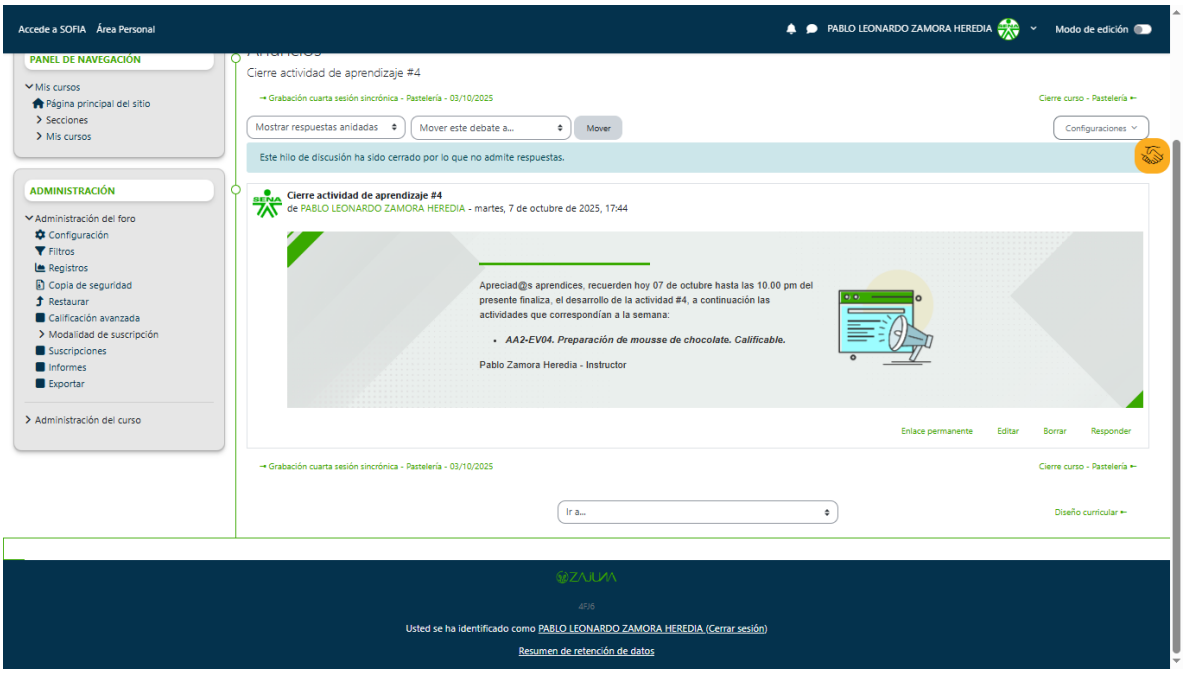
Ir a...

Diseño curricular ←

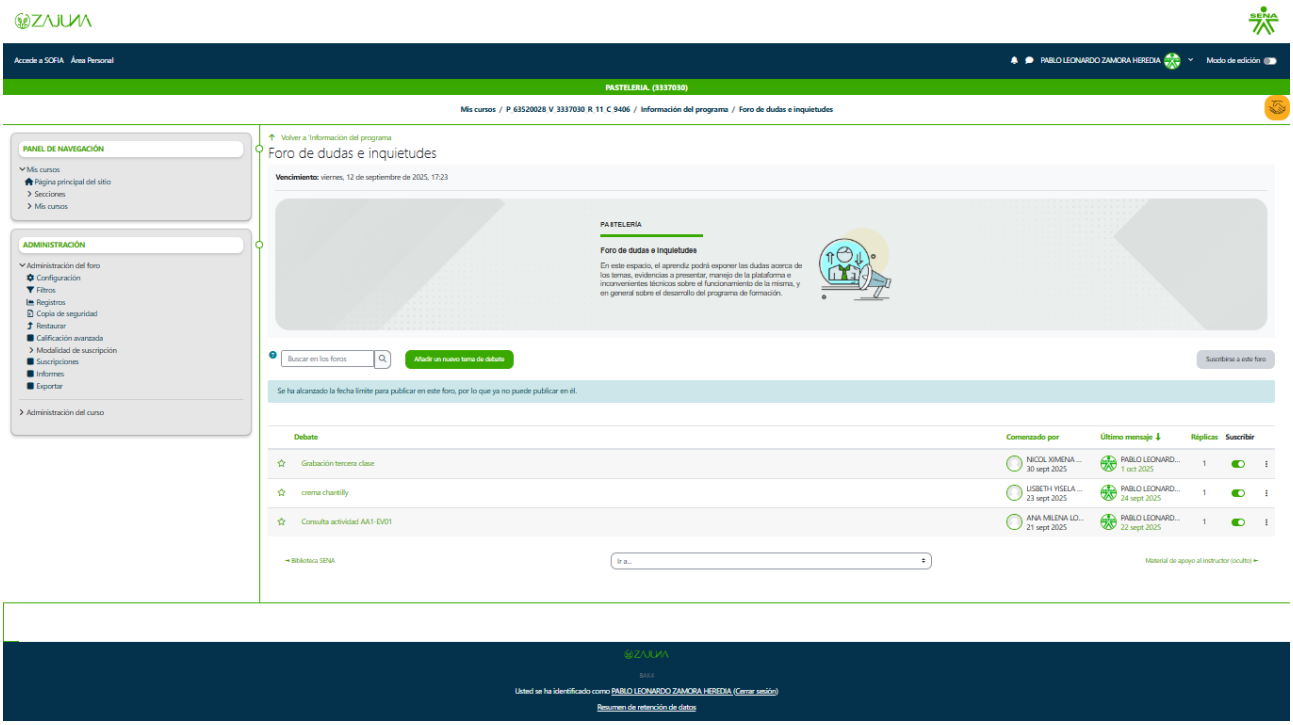
ZAJUNA

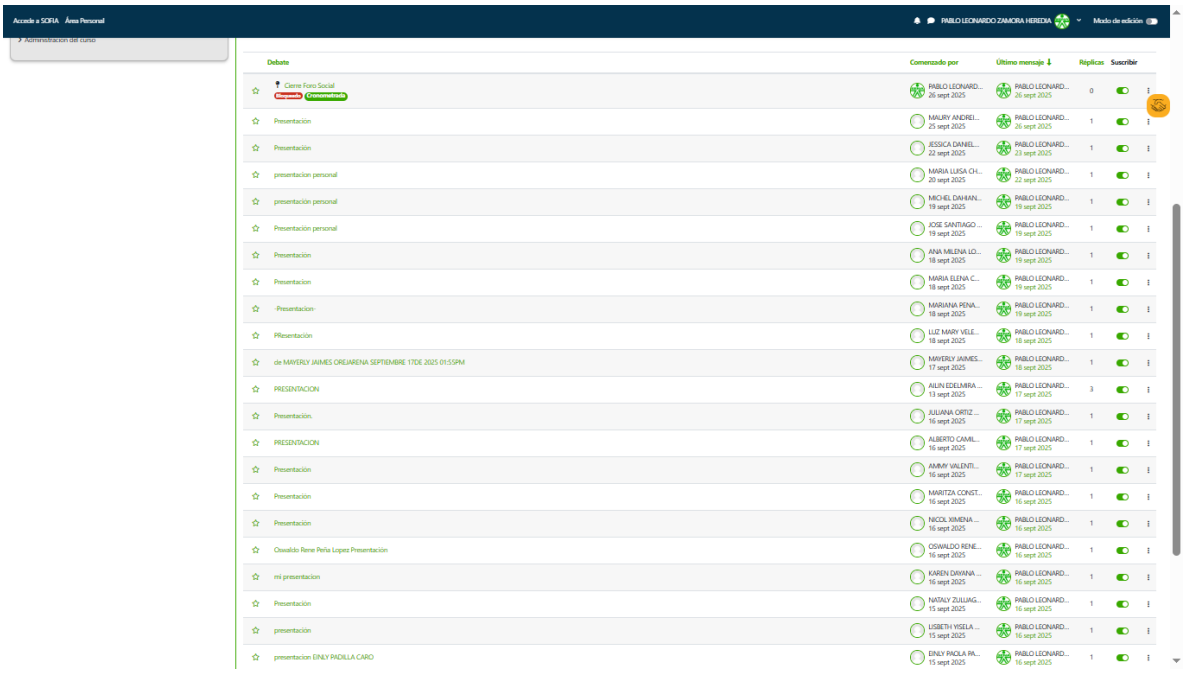

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #4
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - jueves, 2 de octubre de 2025, 11:21
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: viernes 03 de octubre de 2025
Hora: 9:00 am
Plataforma: TEAMS
Enlace: https://teams.microsoft.com/meet/25817572140137p=nlnmGpnFNJUDZC2Eyw
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
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder


Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Este hilo de discusión ha sido cerrado por lo que no admite respuestas.
ADMINISTRACIÓN
Administración del foro
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Calificación avanzada
Modalidad de suscripción
Suscripciones
Informes
Exportar
Administración del curso
Grabación cuarta sesión sincrónica - Pastelería - 03/10/2025
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - viernes, 3 de octubre de 2025, 11:08
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: "Cuarta sesión sincrónica - Pastelería"
Enlace de la grabación:
https://drive.google.com/file/d/1DCj9ioPWYrzauFRG0zDNkMElJmnXG0ye/view?usp=sharing
Pablo Zamora Heredia – Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Invitación sesión: Desarrollo y dudas de las actividades de la semana #4
Cierre actividad de aprendizaje #4
Ir a...
Diseño curricular
UASS
Usted se ha identificado como PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA (Cerrar sesión)
Resumen de retención de datos


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
Cierre actividad de aprendizaje #4
→ Grabación cuarta sesión sincrónica - Pastelería - 03/10/2025
Cierre curso - Pastelería ←
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 #4
de PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA - martes, 7 de octubre de 2025, 17:44
Apreciad@s aprendices, recuerden hoy 07 de octubre hasta las 10.00 pm del presente finaliza, el desarrollo de la actividad #4, a continuación las actividades que correspondían a la semana:
AA2-EV04. Preparación de mousse de chocolate. Calificable.
Pablo Zamora Heredia - Instructor
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
→ Grabación cuarta sesión sincrónica - Pastelería - 03/10/2025
Cierre curso - Pastelería ←
Ir a...
Diseño curricular ←
Usted se ha identificado como PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA (Cerrar sesión)
Resumen de retención de datos

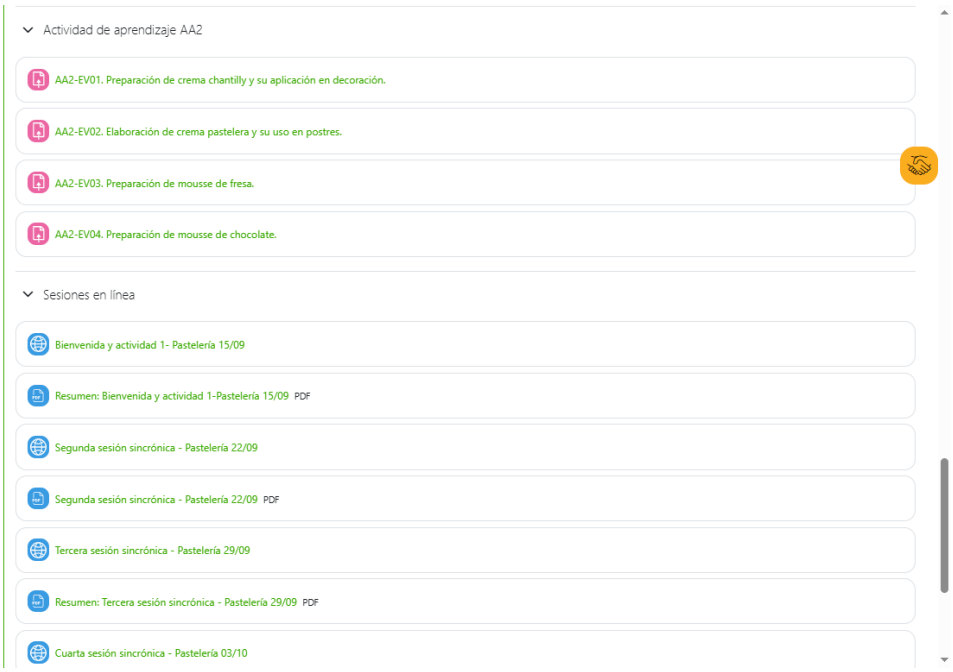
Foros:

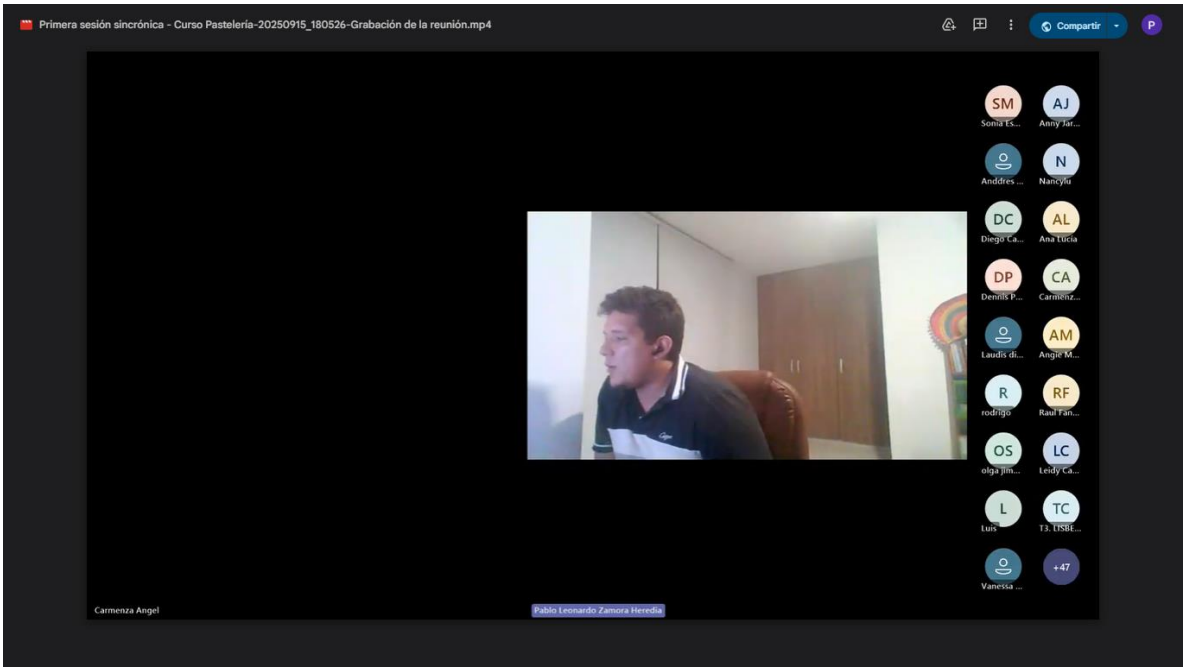

Accede a SOFIA
Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
PASTELERIA. (3337030)
Mis cursos / P 63520028 V 3337030 R 11 C 9406 / Información del programa / Foro de dudas e inquietudes
PANEL DE NAVEGACIÓN
ADMINISTRACIÓN
Volver a 'Información del programa'
Foro de dudas e inquietudes
Vencimiento: viernes, 12 de septiembre de 2025, 17:23
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
Se ha alcanzado la fecha límite para publicar en este foro, por lo que ya no puede publicar en él.
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir
Grabación tercera clase
crema chantilly
Consulta actividad AA1-EV01
Biblioteca SENA
Ir a...
Material de apoyo al instructor (oculto) ←
Usted se ha identificado como PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA (Cerrar sesión)
Resumen de retención de datos

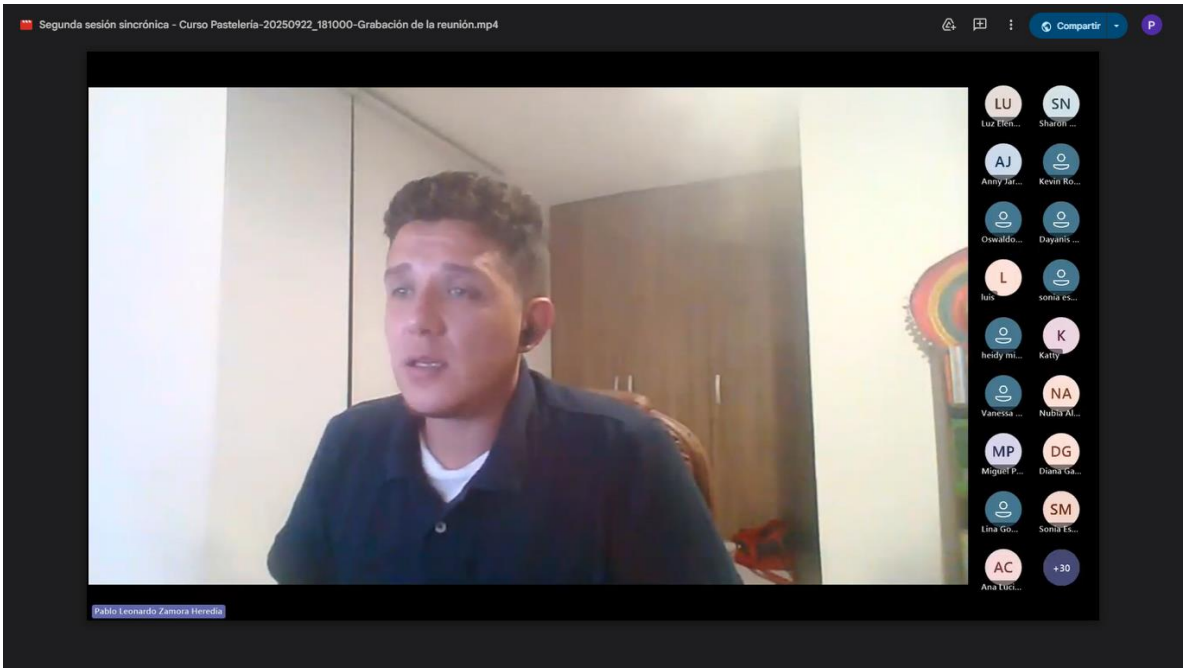

Acceso a SOFIA Área Personal
PABLO LEONARDO ZAMORA HEREDIA
Modo de edición
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir
Cierre Foro Social
Presentación
Presentacion personal
Presentacion
Presentacion
Presentacion

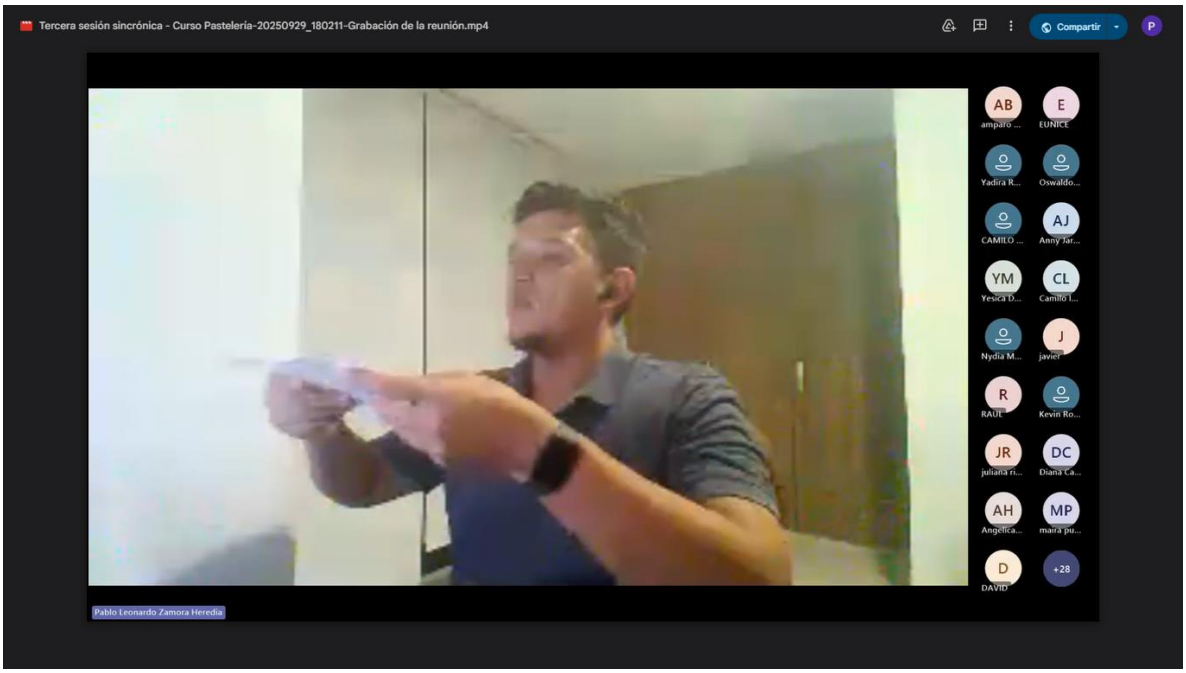
AA2. Realizar diferentes preparaciones de repostería, de acuerdo con los requerimientos de producción de cada uno de ellos.	**260201011-02.** Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo a los requerimientos de la producción.	22/09/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de producto: AA2-EV01.** Preparación de crema *chantilly* y su aplicación en decoración. ***Calificable.***	18/09/2025	24/09/2025
		22/09/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de producto: AA2-EV02.** Elaboración de crema pastelera y su uso en postres. ***Calificable.***	18/09/2025	24/09/2025
		29/09/2025 a las 06:00 PM*	**Evidencia de producto: AA2-EV03.** Preparación de *mousse* de fresa. ***Calificable.***	25/09/2025	01/10/2025
		03/10/2025 a las 09:00 AM*	**Evidencia de desempeño: AA2-EV04.** Preparación de *mousse* de chocolate. ***Calificable.***	02/10/2025	07/10/2025
FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE ACTIVIDADES – 07/10/2025					
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.					

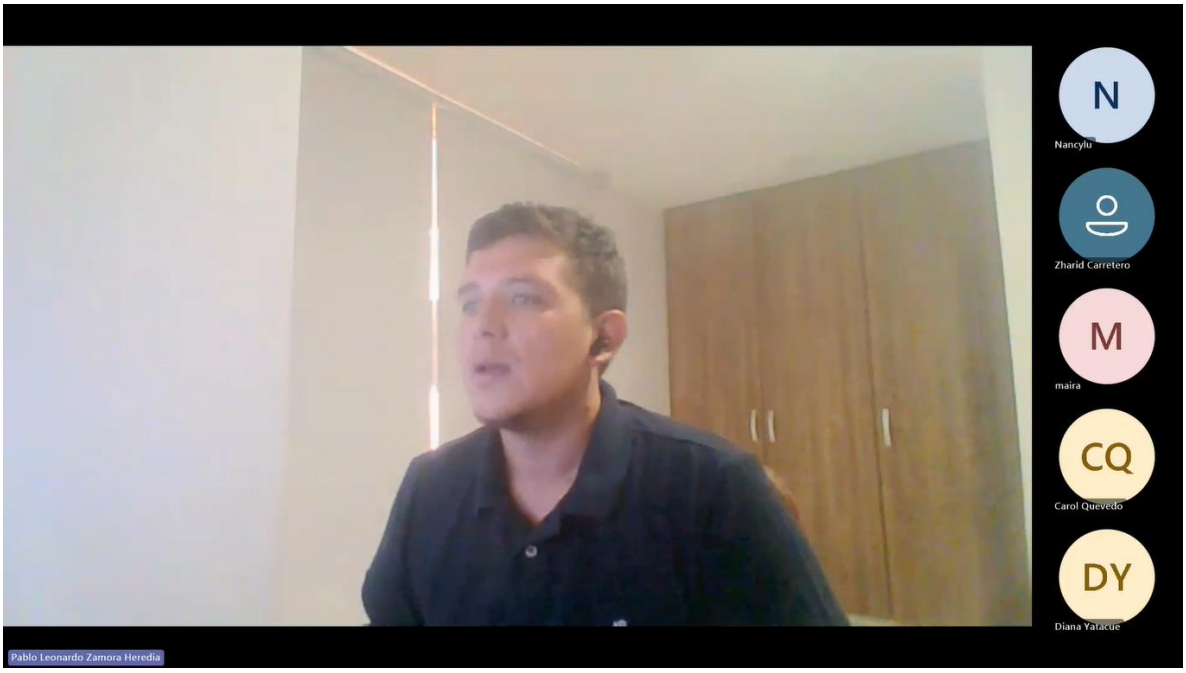
Sesiones en línea y grabaciones:




Primera sesión sincrónica - Curso Pastelería-20250915_180526-Grabación de la reunión.mp4
Compartir
P
SM
Sonia Es...
AJ
Anny Jar...
Anddres ...
N
Nancylu
DC
Diego Ca...
AL
Ana Lucia
DP
Dennis P...
CA
Carmenz...
Laudis di...
AM
Angie M...
R
rodrigo
RF
Raul Fan...
OS
olga jim...
LC
Leidy Ca...
L
Luis
TC
T3. LISBE...
Vanessa ...
+47
Carmenza Angel
Pablo Leonardo Zamora Heredia


Segunda sesión sincrónica - Curso Pastelería-20250922_181000-Grabación de la reunión.mp4
Compartir
P
LU
Luz Elen...
SN
Sharon ...
AJ
Anny Jar...
Kevin Ro...
Oswaldo...
Dayanis ...
L
luis
sonia es...
heidy mi...
K
Katty
Vanessa ...
NA
Nubia Al...
MP
Miguel P...
DG
Diana Ga...
Lina Go...
SM
Sonia Es...
AC
Ana Luci...
+30
Pablo Leonardo Zamora Heredia


Tercera sesión sincrónica - Curso Pastelería-20250929_180211-Grabación de la reunión.mp4
Compartir
P
AB
amparo ...
E
EUNICE
Yadira R...
Oswaldo...
CAMILO ...
AJ
Anny Jar...
YM
Yesica D...
CL
Camilo L...
Nydia M...
J
javier
R
RAUL
Kevin Ro...
JR
juliana ri...
DC
Diana Ca...
AH
Angelica...
MP
maira pu...
D
DAVID
+28
Pablo Leonardo Zamora Heredia


N
Nancylu
Zharid Carretero
M
maira
CQ
Carol Quevedo
DY
Diana Yatacue
Pablo Leonardo Zamora Heredia