

# **Pastelería**

Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA Nivel de formación: Complementaria



#### 01 Presentación

Estudia Pastelería, y como egresado SENA estarás en la capacidad de elaborar pasteles, algunas cremas y salsas utilizadas, así como elaboración de *mousses* y pies.; por lo que, podrás desempeñarte en empresas del sector alimentario como pastelerías, panaderías, restaurantes o iniciar tu propio negocio

Este curso tendrá una duración de 40 horas y se impartirá en modalidad 100 % virtual. Para inscribirte, debes contar con un computador o *tablet* con acceso a internet.

¡Súmate a esta propuesta de formación y haz parte de los miles de colombianos que le apuestan al cambio!

Inscríbete en www.senasofiaplus.edu.co















### 02 Justificación del programa

La industria alimentaria requiere personal con la capacidad para responder a las demandas del sector y con la facultad de adaptarse a los permanentes cambios de que se presentan. Se propone entonces, con este programa de formación, brindar a los aprendices generalidades para la elaboración de pasteles, algunas cremas y salsas utilizadas, así como elaboración de mousses y pies.

### 03 Competencias a desarrollar

**260201011** - Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente (equivale a la norma NTS USNA 001 del Mincomercio, Industria y Turismo).

## 04 Perfil de ingreso

Se requiere que el aprendiz AVA tenga dominio de las condiciones básicas relacionadas con el manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, chats, procesadores de texto, hojas de cálculo, *software* para presentaciones, Internet, navegadores y otros sistemas y herramientas tecnológicas necesarias para la formación virtual. Disponer mínimo dos horas diarias de dedicación para el desarrollo de esta acción formativa.anizado, flexible, creativo y recursivo en el desempeño de su profesión.

### 05 Estrategia metodológica

Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes virtuales de aprendizaje, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias.

Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento:

- > El instructor Tutor.
- **El** entorno.
- Las TIC.
- El trabajo colaborativo.