



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



Código
63520028



Horas
40



Modalidad
Virtual



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.