1. NOMBRE DE LA SESIÓN:

Fase		Numero de ficha 2303173
Fecha de inicio	Fecha de terminación	Duración
08/03/2021	09/03/2021	
Nombre del programa de formación		Cocina Fría Nacional e Internacional
Nombre del proyecto		
Nombre de la Fase del proyecto que desarrolla		
Nombre del Instructor		Beatriz Fernández Meza

2. Competencias a desarrollar:

Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente equivale a la norma NTS USNA 001 del mincomercio, industria y turismo)

3. Resultados de aprendizaje

Elaborar preparaciones de cocina fría de acuerdo con la receta estándar

4. Actividades y estrategias de aprendizaje

Elaboración de una receta teniendo en cuenta receta estándar, norma de higiene y manipulación de los alimentos

5. Evaluación de la sesión

Revisión del producto final realizado por los aprendices, por medio de la observación y degustar este mismo por instructor y aprendices; todo con el proceso dado bajo la supervisión y seguimiento por el instructor.

6. Recursos

1. Tablero
2. Marcadores
3. Hojas de papel
4. Lapiceros
5. Materiales de cocina
6. Fotocopias del material.

7. Compromisos y Observaciones para las siguientes sesiones

N/A

8. Bibliografía

1. NOMBRE DE LA SESIÓN:

Fase		Numero de ficha 2303173
Fecha de inicio	Fecha de terminación	Duración
10/03/2021	15/03/2021	
Nombre del programa de formación		Cocina Fría Nacional e Internacional
Nombre del proyecto		
Nombre de la Fase del proyecto que desarrolla		
Nombre del Instructor		Beatriz Fernández Meza

2. Competencias a desarrollar:

Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente equivale a la norma NTS USNA 001 del mincomercio, industria y turismo)

3. Resultados de aprendizaje

Identificar las técnicas básicas para la elaboración de preparaciones frías según protocolos establecidos

4. Actividades y estrategias de aprendizaje

Elaboración de una receta teniendo en cuenta receta estándar, norma de higiene y manipulación de los alimentos

5. Evaluación de la sesión

Revisión del producto final realizado por los aprendices, por medio de la observación y degustar este mismo por instructor y aprendices; todo con el proceso dado bajo la supervisión y seguimiento por el instructor.

6. Recursos

1. Tablero
2. Marcadores
3. Hojas de papel
4. Lapiceros
5. Materiales de cocina
6. Fotocopias del material.

7. Compromisos y Observaciones para las siguientes sesiones

N/A

8. Bibliografía

1. NOMBRE DE LA SESIÓN:

Fase		Numero de ficha 2303173
Fecha de inicio	Fecha de terminación	Duración
17/03/2021	17/03/2021	
Nombre del programa de formación		Cocina Fría Nacional e Internacional
Nombre del proyecto		
Nombre de la Fase del proyecto que desarrolla		
Nombre del Instructor		Beatriz Fernández Meza

2. Competencias a desarrollar:

Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente equivale a la norma NTS USNA 001 del mincomercio, industria y turismo)

3. Resultados de aprendizaje

Identificar las técnicas básicas para la elaboración de preparaciones frías según protocolos establecidos

4. Actividades y estrategias de aprendizaje

Elaboración de una receta teniendo en cuenta receta estándar, norma de higiene y manipulación de los alimentos

5. Evaluación de la sesión

Revisión del producto final realizado por los aprendices, por medio de la observación y degustar este mismo por instructor y aprendices; todo con el proceso dado bajo la supervisión y seguimiento por el instructor.

6. Recursos

1. Tablero
2. Marcadores
3. Hojas de papel
4. Lapiceros
5. Materiales de cocina
6. Fotocopias del material.

7. Compromisos y Observaciones para las siguientes sesiones

N/A

8. Bibliografía

FORMATO PLAN DE SESIÓN Código en proceso/ Versión en proceso Versión 4 _ diciembre3 _2012 Proceso: Ejecución de la Formación Procedimiento: Gestión de Proyectos Formativos Centro de la Innovación, la Agroindustria y el Turismo	SENA MODELO DE MEJORA CONTINUA

1. NOMBRE DE LA SESIÓN:

Fase	Numero de ficha 2303173	
Fecha de inicio	Fecha de terminación	Duración
22/03/2021	22/03/2021	
Nombre del programa de formación	Cocina Fría Nacional e Internacional	
Nombre del proyecto		
Nombre de la Fase del proyecto que desarrolla		
Nombre del Instructor	Beatriz Fernández Meza	

2. Competencias a desarrollar:

Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente equivale a la norma NTS USNA 001 del mincomercio, industria y turismo)

3. Resultados de aprendizaje

Hacer montaje de bandejas, platos y buffet de cocina fria

4. Actividades y estrategias de aprendizaje

Elaboración de una receta teniendo en cuenta receta estándar, norma de higiene y manipulación de los alimentos

5. Evaluación de la sesión

Revisión del producto final realizado por los aprendices, por medio de la observación y degustar este mismo por instructor y aprendices; todo con el proceso dado bajo la supervisión y seguimiento por el instructor.

6. Recursos

1. Tablero
2. Marcadores
3. Hojas de papel
4. Lapiceros
5. Materiales de cocina
6. Fotocopias del material.

7. Compromisos y Observaciones para las siguientes sesiones

N/A

8. Bibliografía

1. NOMBRE DE LA SESIÓN:

Fase		Numero de ficha 2303173
Fecha de inicio	Fecha de terminación	Duración
23/03/2021	23/03/2021	
Nombre del programa de formación		Cocina Fría Nacional e Internacional
Nombre del proyecto		
Nombre de la Fase del proyecto que desarrolla		
Nombre del Instructor		Beatriz Fernández Meza

2. Competencias a desarrollar:

Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente equivale a la norma NTS USNA 001 del mincomercio, industria y turismo)

3. Resultados de aprendizaje

Limpieza y desinfección procesamiento, pesado, empacado, rotulado y almacenamiento por grupos, según climatización y no climatizaciónpor grupo de inventario.

4. Actividades y estrategias de aprendizaje

Elaboración de una receta teniendo en cuenta receta estándar, norma de higiene y manipulación de los alimentos

5. Evaluación de la sesión

Revisión del producto final realizado por los aprendices, por medio de la observación y degustar este mismo por instructor y aprendices; todo con el proceso dado bajo la supervisión y seguimiento por el instructor.

6. Recursos

1. Tablero
2. Marcadores
3. Hojas de papel
4. Lapiceros
5. Materiales de cocina
6. Fotocopias del material.

7. Compromisos y Observaciones para las siguientes sesiones

N/A

8. Bibliografía

1. NOMBRE DE LA SESIÓN:

Fase		Numero de ficha 2303173
Fecha de inicio	Fecha de terminación	Duración
24/03/2021	24/03/2021	
Nombre del programa de formación		Cocina Fría Nacional e Internacional
Nombre del proyecto		
Nombre de la Fase del proyecto que desarrolla		
Nombre del Instructor		Beatriz Fernández Meza

2. Competencias a desarrollar:

Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente equivale a la norma NTS USNA 001 del mincomercio, industria y turismo)

3. Resultados de aprendizaje

Montadores, vajilla

4. Actividades y estrategias de aprendizaje

Elaboración de una receta teniendo en cuenta receta estándar, norma de higiene y manipulación de los alimentos

5. Evaluación de la sesión

Revisión del producto final realizado por los aprendices, por medio de la observación y degustar este mismo por instructor y aprendices; todo con el proceso dado bajo la supervisión y seguimiento por el instructor.

6. Recursos

1. Tablero
2. Marcadores
3. Hojas de papel
4. Lapiceros
5. Materiales de cocina
6. Fotocopias del material.

7. Compromisos y Observaciones para las siguientes sesiones

N/A

8. Bibliografía

1. NOMBRE DE LA SESIÓN:

Fase		Numero de ficha 2303173
Fecha de inicio	Fecha de terminación	Duración
29/03/2021	29/03/2021	
Nombre del programa de formación		Cocina Fría Nacional e Internacional
Nombre del proyecto		
Nombre de la Fase del proyecto que desarrolla		
Nombre del Instructor		Beatriz Fernández Meza

2. Competencias a desarrollar:

Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente equivale a la norma NTS USNA 001 del mincomercio, industria y turismo)

3. Resultados de aprendizaje

Bolsas y aderezos

4. Actividades y estrategias de aprendizaje

Elaboración de una receta teniendo en cuenta receta estándar, norma de higiene y manipulación de los alimentos

5. Evaluación de la sesión

Revisión del producto final realizado por los aprendices, por medio de la observación y degustar este mismo por instructor y aprendices; todo con el proceso dado bajo la supervisión y seguimiento por el instructor.

6. Recursos

1. Tablero
2. Marcadores
3. Hojas de papel
4. Lapiceros
5. Materiales de cocina
6. Fotocopias del material.

7. Compromisos y Observaciones para las siguientes sesiones

N/A

8. Bibliografía

1. NOMBRE DE LA SESIÓN:

Fase		Numero de ficha 2303173
Fecha de inicio	Fecha de terminación	Duración
30/03/2021	30/03/2021	
Nombre del programa de formación		Cocina Fría Nacional e Internacional
Nombre del proyecto		
Nombre de la Fase del proyecto que desarrolla		
Nombre del Instructor		Beatriz Fernández Meza

2. Competencias a desarrollar:

Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente equivale a la norma NTS USNA 001 del mincomercio, industria y turismo)

3. Resultados de aprendizaje

Salsa y aderezos

4. Actividades y estrategias de aprendizaje

Elaboración de una receta teniendo en cuenta receta estándar, norma de higiene y manipulación de los alimentos

5. Evaluación de la sesión

Revisión del producto final realizado por los aprendices, por medio de la observación y degustar este mismo por instructor y aprendices; todo con el proceso dado bajo la supervisión y seguimiento por el instructor.

6. Recursos

1. Tablero
2. Marcadores
3. Hojas de papel
4. Lapiceros
5. Materiales de cocina
6. Fotocopias del material.

7. Compromisos y Observaciones para las siguientes sesiones

N/A

8. Bibliografía

FORMATO PLAN DE SESIÓN Código en proceso/ Versión en proceso Versión 4 _ diciembre3 _2012 Proceso: Ejecución de la Formación Procedimiento: Gestión de Proyectos Formativos Centro de la Innovación, la Agroindustria y el Turismo	MODELO DE MEJORA CONTINUA

1. NOMBRE DE LA SESIÓN:

Fase	Numero de ficha 2303173	
Fecha de inicio	Fecha de terminación	Duración
31/03/2021	31/03/2021	
Nombre del programa de formación	Cocina Fría Nacional e Internacional	
Nombre del proyecto		
Nombre de la Fase del proyecto que desarrolla		
Nombre del Instructor	Beatriz Fernández Meza	

2. Competencias a desarrollar:

Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente equivale a la norma NTS USNA 001 del mincomercio, industria y turismo)

3. Resultados de aprendizaje

Inestables vinagretas

4. Actividades y estrategias de aprendizaje

Elaboración de una receta teniendo en cuenta receta estándar, norma de higiene y manipulación de los alimentos

5. Evaluación de la sesión

Revisión del producto final realizado por los aprendices, por medio de la observación y degustar este mismo por instructor y aprendices; todo con el proceso dado bajo la supervisión y seguimiento por el instructor.

6. Recursos

1. Tablero
2. Marcadores
3. Hojas de papel
4. Lapiceros
5. Materiales de cocina
6. Fotocopias del material.

7. Compromisos y Observaciones para las siguientes sesiones

N/A

8. Bibliografía