

M A Y O	TECNICO DE COCINA LUNES-A VIERNES 13:00 A 19:00	2187363	MIERCOLES DE 13:00 A 19	<table><tr><td>L</td><td>M</td><td>M</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td><td>D</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td></tr><tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td></tr><tr><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td></tr><tr><td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	L	M	M	J	V	S	D						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31							POPAYAN	48	CONTROL DE MATERIAS PRIMAS	Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos técnicos	Disponer los recursos para la preparación de alimentos	presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garanticen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y salud en el
	L	M	M	J	V	S	D																																																				
						1	2																																																				
	3	4	5	6	7	8	9																																																				
	10	11	12	13	14	15	16																																																				
	17	18	19	20	21	22	23																																																				
	24	25	26	27	28	29	30																																																				
31																																																											
TECNICO DE COCINA LUNES-A VIERNES 07 A 13:00	2024562	LUNES, 07 a 13	<table><tr><td>L</td><td>M</td><td>M</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td><td>D</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td></tr><tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td></tr><tr><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td></tr><tr><td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	L	M	M	J	V	S	D						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31							SANTANDER DE QUILICHAO	6	PREPARAR ALIMENTOS	Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnica, receta estándar, orden de producción y normatividad sanitaria.	5. Producir alimentos de cocina nacional e internacional	Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garanticen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y salud en el trabajo, valorando la importancia de la ética en el entorno	
L	M	M	J	V	S	D																																																					
					1	2																																																					
3	4	5	6	7	8	9																																																					
10	11	12	13	14	15	16																																																					
17	18	19	20	21	22	23																																																					
24	25	26	27	28	29	30																																																					
31																																																											
			<table><tr><td>L</td><td>M</td><td>M</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td><td>D</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	L	M	M	J	V	S	D																																																	
L	M	M	J	V	S	D																																																					
TECNICO DE COCINA LUNES-A VIERNES DE 07 a 13	2254879	MIERCOLES DE 07 a 13	<table><tr><td>L</td><td>M</td><td>M</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td><td>D</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td></tr><tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td></tr><tr><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td></tr><tr><td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	L	M	M	J	V	S	D						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31							POPAYAN	48	CONTROL DE MATERIAS PRIMAS	Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas de producto y los estándares de calidad definidos por la organización.	Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos	Reconocer el contexto histórico y normativo de la gastronomía conforme a principios y valores éticos para una convivencia pacífica, identificando parámetros técnicos, nutricionales y de procesos de producción de alimentos, aplicables al contexto laboral, social y personal	
L	M	M	J	V	S	D																																																					
					1	2																																																					
3	4	5	6	7	8	9																																																					
10	11	12	13	14	15	16																																																					
17	18	19	20	21	22	23																																																					
24	25	26	27	28	29	30																																																					
31																																																											
TECNICO DE COCINA LUNES-A SABADO DE 13 A 18	2254823	SABADOS DE 13 A 18	<table><tr><td>L</td><td>M</td><td>M</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td><td>D</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr><tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td></tr><tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td></tr><tr><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td></tr><tr><td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	L	M	M	J	V	S	D						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31							SANTANDER DE QUILICHAO	45	CONTROL DE MATERIAS PRIMAS	Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas de producto y los estándares de calidad definidos por la organización.	Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos	Reconocer el contexto histórico y normativo de la gastronomía conforme a principios y valores éticos para una convivencia pacífica, identificando parámetros técnicos, nutricionales y de procesos de producción de alimentos, aplicables al contexto laboral, social y personal	
L	M	M	J	V	S	D																																																					
					1	2																																																					
3	4	5	6	7	8	9																																																					
10	11	12	13	14	15	16																																																					
17	18	19	20	21	22	23																																																					
24	25	26	27	28	29	30																																																					
31																																																											
COMPLEMENTARIA DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.			<table><tr><td>L</td><td>M</td><td>M</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td><td>D</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	L	M	M	J	V	S	D																																																	
L	M	M	J	V	S	D																																																					