FICHA:	NIVEL:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:			CÓDIGO:	VERSIÓN:
2278842	Técnico	Cocina			635503	103
AMBIENTE:		**GESTOR DE PROYECTO:**			**INICIO FICHA:**	**FIN FICHA:**
Cocina Taller		Sebastian Betancourt			15/04/2021	18/12/2021
CÓDIGO PROYECTO:		**PROYECTO FORMATIVO:**				
1712379		Aplicación de Técnicas y Procedimientos de Cocina en Establecimientos Gastronómicos.				

HORA		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 a. m.	7:30 a. m.	Juan Alejandro Correa González	Sebastian Betancourt	Sebastian Betancourt	Sebastian Betancourt	Jorge Alberto Ospina Loaiza
7:30 a. m.	8:00 a. m.					
8:00 a. m.	8:30 a. m.					
8:30 a. m.	9:00 a. m.					
9:00 a. m.	9:30 a. m.					
9:30 a. m.	10:00 a. m.					
10:00 a. m.	10:30 a. m.	David Andres Gaitan	Jorge Eduardo Gómez	Claudia Bibiana Martínez Ducuara	Jorge Alberto Ospina Loaiza	Victor Hugo Rodriguez Avila
10:30 a. m.	11:00 a. m.					
11:00 a. m.	11:30 a. m.					
11:30 a. m.	12:00 p. m.					
12:00 p. m.	12:30 p. m.	Alvaro Antonio Rodríguez		Luz Marina Gonález Noreña		
12:30 p. m.	1:00 p. m.					
1:00 p. m.	1:30 p. m.					
1:30 p. m.	2:00 p. m.					

Id	Resultado de Aprendizaje	Horas	Comienzo	Fin	Instructor
5	**220601501 Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente.**	**34 horas**	**vie 8/10/21**	**vie 3/12/21**	
6	1. Interpretar los problemas ambientales y de sst teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la organización y el entorno social	10 horas	vie 8/10/21	vie 22/10/21	Victor Hugo Rodriguez Avila
7	2. Efectuar las acciones para la prevención y control de la problemática ambiental y de sst, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos por la organización.	8 horas	vie 22/10/21	vie 5/11/21	Victor Hugo Rodriguez Avila
8	3. Verificar las condiciones ambientales y de sst acorde con los lineamientos establecidos para el área de desempeño laboral.	8 horas	vie 5/11/21	vie 19/11/21	Victor Hugo Rodriguez Avila
9	4. Reportar las condiciones y actos que afecten la protección del medio ambiente y la sst, de acuerdo con los lineamientos establecidos en el contexto organizacional y	8 horas	vie 19/11/21	vie 3/12/21	Victor Hugo Rodriguez Avila
10	**260201008 Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.**	**44 horas**	**lun 22/04/19**	**jue 16/12/21**	
13	3. Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.	44 horas	jue 7/10/21	jue 16/12/21	Jorge Alberto Ospina Loaiza
19	**210201501 Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales**	**20 horas**	**mié 6/10/21**	**mié 15/12/21**	
20	1. Valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo.	6 horas	mié 6/10/21	mié 20/10/21	Luz Marina González Noreña
21	2. Practicar los derechos fundamentales del trabajo de acuerdo con la constitución política y los convenios internacionales.	4 horas	mié 27/10/21	mié 3/11/21	Luz Marina González Noreña
22	3. Reconocer el trabajo como uno de los elementos primordiales para la movilidad social y la transformación vital	4 horas	mié 10/11/21	mié 17/11/21	Luz Marina González Noreña
23	4. Participar en acciones solidarias orientadas al ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y de la naturaleza	6 horas	mié 24/11/21	mié 15/12/21	Luz Marina González Noreña
24	**240201526 Enrique low murtra-interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.**	**20 horas**	**mié 6/10/21**	**mié 15/12/21**	
25	1.Promover mi dignidad y la del otro a partir de los principios y valores éticos como aporte en la instauración de una cultura de paz	6 horas	mié 6/10/21	mié 20/10/21	Claudia Bibiana Martínez Ducuara
26	2.Establecer relaciones de crecimiento personal y comunitario a partir del bien común como aporte para el desarrollo social.	4 horas	mié 27/10/21	mié 3/11/21	Claudia Bibiana Martínez Ducuara
27	3.Promover el uso racional de los recursos naturales a partir de criterios de sostenibilidad y sustentabilidad ética y normativa vigente	4 horas	mié 10/11/21	mié 17/11/21	Claudia Bibiana Martínez Ducuara
28	4.Contribuir con el fortalecimiento de la cultura de paz a partir de la dignidad humana y las estrategias para la transformación de conflictos	6 horas	mié 24/11/21	mié 15/12/21	Claudia Bibiana Martínez Ducuara
34	**240201525 Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y**	**32 horas**	**lun 4/10/21**	**lun 13/12/21**	
35	1. Integrar elementos de la cultura emprendedora teniendo en cuenta el perfil personal y el contexto de desarrollo social	8 horas	lun 4/10/21	lun 11/10/21	Juan Alejandro Correa Gonzalez
36	2.Caracterizar la idea de negocio teniendo en cuenta las oportunidades y necesidades del sector productivo y social	8 horas	lun 25/10/21	lun 8/11/21	Juan Alejandro Correa Gonzalez
37	3.Estructurar el plan de negocio de acuerdo con las características empresariales y tendencias de mercado	8 horas	lun 22/11/21	lun 29/11/21	Juan Alejandro Correa Gonzalez
38	4.Valorar la propuesta de negocio conforme con su estructura y necesidades del productivo y social	8 horas	lun 6/12/21	lun 13/12/21	Juan Alejandro Correa Gonzalez
39	**240202501 Interactuar en lengua inglesa de forma oral y escrita dentro de contextos sociales y laborales según los criterios establecidos por el marco común europeo de**	**76 horas**	**jue 25/04/19**	**lun 13/12/21**	

Id	Resultado de Aprendizaje	Horas	Comienzo	Fin	Instructor
44	05 Comunicarse de manera sencilla en inglés en forma oral y escrita con un visitante o colega en un contexto laboral cotidiano.	8 horas	lun 4/10/21	lun 8/11/21	David Andres Gaitan
45	06 Poner en práctica vocabulario básico y expresiones comunes de su área ocupacional en contextos específicos de su trabajo por medio del uso de frases	8 horas	lun 22/11/21	lun 13/12/21	David Andres Gaitan
46	**290801023 Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.**	**48 horas**	**lun 22/04/19**	**vie 17/12/21**	
49	3. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento.	8 horas	vie 3/12/21	vie 17/12/21	Victor Hugo Rodriguez Avila
50	**260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.**	**390 horas**	**lun 19/07/21**	**vie 17/12/21**	
51	4. Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración (Repostería)	60 horas	mar 5/10/21	jue 4/11/21	Sebastian Betancourt
52	4. Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración (Panaderia)	44 horas	mar 5/10/21	mar 14/12/21	Jorge Eduardo Gómez
55	2. Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria.	44 horas	vie 8/10/21	vie 17/12/21	Jorge Alberto Ospina Loaiza
56	5. Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.	62 horas	mié 10/11/21	jue 16/12/21	Sebastian Betancourt
57	**240201517 Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.**	**16 horas**	**lun 4/10/21**	**lun 13/12/21**	
58	1.Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto aplicando procedimientos matemáticos.	4 horas	lun 4/10/21	lun 11/10/21	Álvaro Antonio Rodríguez
59	2. Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los contextos productivo y social.	4 horas	lun 25/10/21	lun 8/11/21	Álvaro Antonio Rodríguez
60	3. Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios matemáticos	4 horas	lun 22/11/21	lun 29/11/21	Álvaro Antonio Rodríguez
61	4. Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos.	4 horas	lun 6/12/21	lun 13/12/21	Álvaro Antonio Rodríguez