TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FECHA INICIAL: 01/09/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2561175 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 95,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 95,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
06/09/2022	12/09/2022	OTROS	32,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 32,00

INSTRUCTOR: ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: ELSA PAT
CÉDULA: 34549985
CORREO ELECTRÓNICO: epramos@se
NÚMERO CELULAR: 3158237570

MES	PROGRAMA	FICHA
S E P T I E M	TECNICO EN COCINA	FICHA 2561175 CODIGO PROYECTO 1712379
	TECNICO EN COCINA	FICHA 2561175 CODIGO PROYECTO 1712379

M B R E		
	TOTAL HORAS MAYO	

MES	PROGRAMA	FICHA

O C T U B R E		
	TOTAL HORAS JUNIO	

RICIA RAMOS AGUIRRE

na.edu.co

HORARIO	DIAS DE FORMACIÓN	MUNICIPIO /AMBIENTE	HORAS
04:00-09:00	L M M J V S 1 2 5 6 7 8 9 10 12 13 14 15 16 17 19 20 21 22 23 24 26 27 28 29 30	TECNICO EN COCINA	40
04:00-09:00	L M M J V S 16 17 19 20 21 22 23 24 26 27 28 29 30	TECNICO EN COCINA	66
	L M M J V S		
	L M M J V S		

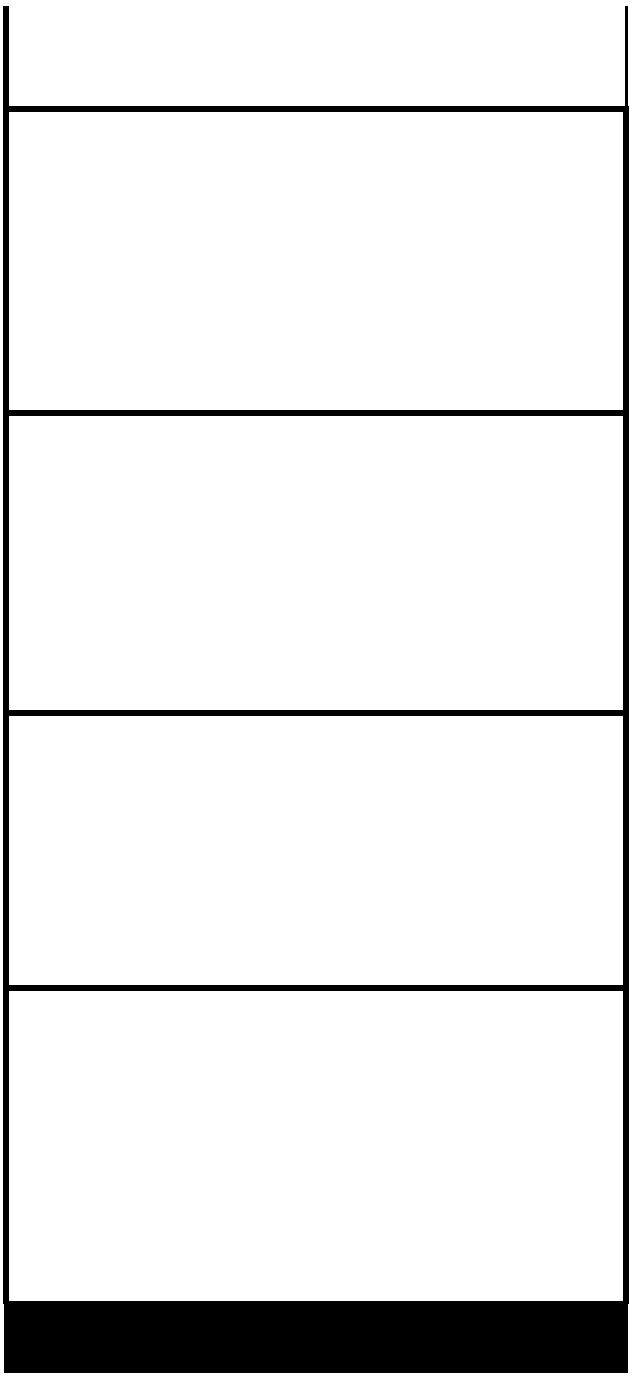
	L	M	M	J	V	S		
	L	M	M	J	V	S		

HORARIO	DIAS DE FORMACIÓN						MUNICIPIO /AMBIENTE	HORAS
	L	M	M	J	V	S		
	L	M	M	J	V	S		

	L	M	M	J	V	S		
	L	M	M	J	V	S		
	L	M	M	J	V	S		
	L	M	M	J	V	S		
								0

COMPETENCIA
Manipulación de alimentos
Control del manejo de las materias de primas

COMPETENCIA



RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE PROYECTO
Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).	Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos
• 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 Competencias:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE PROYECTO

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Reflexione sobre los siguientes aspectos (Actividad Individual):

• ¿Qué características deben tener los alimentos que se utilizan en las cocinas de los restaurantes?
• ¿Los alimentos con daños evidentes pueden causar alteraciones en las preparaciones finales?
• Como responsable de la preparación de menús ¿qué haría para garantizar la calidad de estos?

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

Con base en la información anterior elabore un listado de los 10 conceptos que se requieran para dar respuesta a los interrogantes del punto anterior y diligencie la siguiente tabla. (Actividad Individual)

Tabla 1. Identificación de saberes necesarios para el aprendizaje

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

