

<div></div> <div>GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO</div>													
Fecha de Elaboración													
Denominación del Programa de Formación													
Modalidad de Ejecución													
Código y versión del Programa													
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)													
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)													
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica			Nombres y ApellidosRegional y Centro de formación										
			Nombres y ApellidosRegional y Centro de formación										

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			

Fecha de Elaboración	12 DE MARZO DE 2022
Denominación del Programa de Formación	COCINA BASICA
Código y versión del Programa	66210000
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)	Denominación del Proyecto como aparece en aplicativo SOPIA plus- con estado en publicado
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)	Código del Proyecto como aparece en aplicativo SOPIA plus- con estado en publicado
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	ADRI HERNANDEZ DE DUQUE
Regional y Centro de formación	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

ACTIVIDAD DE PROYECTO (e) al programa en Titulada)	FASE DE PROYECTO (o sea Titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TÍPICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HOSES TRABAJO INDIRECTO		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
Actividad del proyecto objeto de planeación pedagógica	Base del proyecto a la cual pertenece la actividad de proyecto	• Competencia. PREPARAR ALIMENTOS DE ACCESO A LA SALUD DEL CLIENTE	Preparar salvas de acuerdo a la receta estándar.—Elaborar preparaciones básicas de acuerdo a los requerimientos del cliente y teniendo en cuenta normas de seguridad y salud ocupacional vigentes, aplicación del producto y conservación de los mismos. <ul style="list-style-type: none"> • Elaborar de los mismos al final de la jornada según la normalidad según 	<p>Actividad 1.</p> <p>Reflexionar sobre la importancia de aplicar las B.P.M, en la manipulación de los alimentos</p> <p>Actividad 1.1</p> <p>Enunciar tres aspectos importantes en la manipulación, conservación y manejo de temperatura y métodos a los alimentos. 1.2</p> <p>Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje. El instructor evaluará en el momento, desempeño y producto en la cual se le asigna una casilla sorpresa, tiempo asignado para análisis está en plano 20 minutos y 45 minutos para preparación y emplatado</p>	Duración de la Guía 50 horas	24 horas	JUEGO DE ROLES, PRACTICA EN GRUPO EN EL AREA DE COCINA	<ul style="list-style-type: none"> • Ambiente Requiere: cocina dotada de estufa, nevera/cuadrera, horno, mesa, agua potable, pisa con gas o gas, demarcaciones, Vitaminatos, Tablitos, mandadores, hojas de lech, alimentos perecederos y no perecederos para el aprendizaje y elaboración de sus diferentes productos 	Equipos y utensilios de cocina Para el desarrollo de las actividades de aprendizaje y la practica los materiales de formación necesarios para el aprendizaje alimentos perecederos y no perecederos.	1	<p>Clasifica las áreas de la cocina. Establece las diferencias técnicas, procesos, y métodos de cocido basados en las platos, maneja los equipos y establece procesos de producción con baterías y alimentos necesarios.</p> <p>Interpreta receta estándar. Prepara platos calientes. Elabora salvas, cubiertos de acuerdo a la frecuencia del cliente.</p>	<p>De producto. Manipulación, preparación de recetas y emplatado. De conocimiento. Los conocimientos y comprensión del elemento de competencia.</p> <p>De Desempeño. Trabajo en equipo y prácticas, estándares técnicos, manipulación y preparación de variedad de productos</p>	