GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	**4 de abril de 2020**	
Denominación del Programa de Formación	**Técnico en Servicio de Restaurante y Bar**	
Modalidad de Ejecución	**Presencial**	
Código y versión del Programa	**635301 Vs 1**	
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**Aplicación de protocolos y procedimientos para la operación de servicios de restaurante, café, bar y otros proveedores de alimentos y bebidas.**	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**2098462**	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**Jeison David Castaño Reina**	**Distrito Capital- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos**
	Martha Isabel Rincón Báez	**Distrito Capital- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos**
	Erika Marcela Rojas	**Distrito Capital- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos**

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			
		Asesoria al cliente	*Brindar información turística del destino según el contexto local*	***1. Comprender la dinámica del sector de servicio alimentos y bebidas en relación al sector económico al cual pertenece***	6	2	Matriz de plan de viaje Video foro Lecturas Mapa mental Sesiones magistrales Conversatorio Linea de tiempo Trabajo Colaborativo Socialización lluvia de ideas	Aula - Biblioteca	Guía Fotocopias Lecturas Tablero Hojas de notas adhesivas Computadores con acceso a internet	Técnico Servicio			
				2. Identificar los tipos de turistas de acuerdo con las motivaciones y las tendencias de viaje	6	2	Lecturas Entrevista Videos Mapa conceptural pasaporte didactico Ficha informativa de turismo Infografía Trabajo Colaborativo	Aula - Biblioteca	Computador, proyector, sonido, anexos 3 y 4, hojas de papel bond, cuestionario fundamentos del turismo, guía de aprendizaje, copias figura 3 Pasaporte didácticos y figura 5 Ficha Informativa Turismo, marcadores fijos y borrables.	Técnico Servicio			
				3. Apropiar los mecanismos de regulación del turismo a partir del análisis de la Superestructura del sector	3	1	Lectura Tabla 1 Entidades Regulatorias Mural Superestructura Matriz Normatividad del turismo Trabajo Colaborativo	Aula - Biblioteca	anexo 5, Hojas de papel bond, Guía de aprendizaje, Marcadores fijos y borrables	Técnico Servicio	Identifica el entorno turistico del terrritorio de acuerdo con sus atractivos y la cadena de valor.	1. Evidencia de conocimientos: cuestionario identificación del sistema turístico	
				4. Reconocer los servicios necesarios para la atención al turista a partir de la identificación de la infraestructura y la estructura del destino.	7	3	Ley 1101/06. Cuadro comparativo. Matrix inraestructura logistica Videos Lectura Trabajo Colaborativo	Aula - Biblioteca	anexo 5 Numeral 2 y 3. Anexo 3 pag. 76-78. Biblioteca virtual	Técnico Servicio			
				5. Identificar los sitios de interés turístico de un destino tenido en cuenta las necesidades de información del turista.	11	6	Secuencia fotografica Videos Toma de notas Listados. Consultas Esquema. Seminario. Lectura.	Aula - Biblioteca	Anexo 7. Biblioteca virtual. Computador, Proyector, Sonido, Marcadores fijos y borrables, Guía de aprendizaje, Hojas de papel bond blanco.	Técnico Servicio	Comunica información turística y general del destino aplicando protocolos de servicio.	Juego de roles Orientación al cliente turista.	
		Servicio de Alimentos y Bebidas	*Disponer el servicio de comedor de acuerdo con el tipo de establecimiento gastronómico y procedimientos técnicos*	***6. Caracterizar los establecimientos gastronómicos según tipologías y categorías.***	8	4	Trabajo Colaborativo Consulta Foro. Lectura. Vídeos Conversatirio Cuadro sinóptico. Infografía Tabla 2	Aula - Biblioteca	Anexo 8. Biblioteca Virtual. Computador, proyector, sonido, marcadores fijos y borrables, Guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco.	Técnico Servicio			
				7. Identificar las áreas de los establecimientos gastronómicos según características del servicio y los productos ofrecidos	6	4	Lectura. Maqueta	Aula - Biblioteca	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco.	Técnico Servicio	Caracteriza los establecimientos gastronómicos según tipología y categorías.	Sustentación Maqueta del establecimiento gastronómico.	

Manipulación de Alimentos	***Detectar los riesgos de contaminación que afectan el servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos)***	***8. Identificar los mecanismos de contaminación de los alimentos de acuerdo con factores y fuentes.***	6	2	Lectura. Red conceptual Tabla 3 Tipos de peligros de contaminación. Videos. Fotografia. Poster	Aula - Biblioteca	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco.	Manipulación de Alimentos			
		9. Controlar las fuentes de contaminación como mecanismo para evitar las Enfermedades Trasmitidas por Alimentos – ETA	6	4	Lectura. Graficas. Glosario. Tabla 4 Contaminación alimentaria. Videos. Mapa mental	Aula - Biblioteca	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, Guía de aprendizaje, Hojas de papel bond blanco.	Manipulación de Alimentos	Identifica los mecanismos de contaminación de los alimentos de acuerdo con factores y fuentes. Clasifica los contaminantes de los alimentos según fuentes y factores que los generan. Define puntos críticos a controlar en el servicio de alimentos y bebidas según fuentes y factores de contaminación, después de cumplir a cabalidad con BPM.	Listas de chequeo diligenciadas identificando los tipos de contaminación y sus vectores.	
		10. Apropiar las prácticas higiénicas y las medidas de protección del personal de manipulador de alimentos a partir de la normativa vigente	3	5	juego de roles Videos Cuadro coparativo Gráficos	Aula - Biblioteca	computador, Proyector, sonido Conexión a internet, Marcadores fijos y borrables, Guía de aprendizaje, Hojas de papel bond blanco.	Manipulación de Alimentos	Define puntos críticos a controlar en el servicio de alimentos y bebidas según fuentes y factores de contaminación, después de cumplir a cabalidad con BPM.	Estudio de caso Caritas Felices, resuelto	
Servicio de Alimentos y Bebidas	***Disponer el servicio de comedor de acuerdo con el tipo de establecimiento gastronómico y procedimientos técnicos***	***11. Reconocer la conformación de la brigada de servicio y sus funciones con base en el tipo de establecimiento y servicios que ofrece***	5	3	Videos. Tabla 5. Conversatorio. lectura	Aula - Biblioteca	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, pliegos de papel.	Técnico Servicio	Ejecuta las funciones asignadas de acuerdo con el cargo dentro de la brigada de servicio.	Caso Jaime Jiménez solucionado	
		12. Establecer las necesidades de material profesional de servicio con base en los grupos de inventario, criterios de uso, condiciones del servicio y procedimiento	6	2	Mapa Concetual. Lectura. Tabla 6. Manual de uso	Aula - Biblioteca taller restaurante	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, pliegos de papel, cartulina octavos, Anexo 10, Copias Tabla 6 Material profesional de servicio, Anexo 11, Anexo 12.	Técnico Servicio			
		13. Reconocer los procedimientos de organización del área de comedor con base en la Mise en Place y los requerimientos del servicio	6	4	Foto. Videos. Talleres. Lectura. Bitacora. Construir un wiki. Cuestionarios	Aula - Biblioteca taller restaurante	Lecturas Computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, Guía de aprendizaje, Hojas de papel bond blanco.	Técnico Servicio			

Diagnóstico	Diagnosticar tendencias, necesidades y variables de consumo del sector de Hoteles, Restaurantes y Cafés a nivel local y regional.			***14. Alistar el área de comedor de acuerdo con los procedimientos de la Mise en Place y los requerimientos del servicio***	8	4	Videos lecturas taller cerrado dibujos Estudio de caso	Aula - Biblioteca taller restaurante	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, material profesional de servicio, Anexo 14.	Técnico Servicio	Realiza la mise en place y el montaje de mesas de acuerdo a los criterios definidos por el instructor. Realiza montaje de mesas según técnicas, procedimientos y políticas del establecimiento	Caso evidencia Mise en Place Restaurante "A su Servicio", resuelto.	
		Razonamiento Matemático	***Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto aplicando procedimientos matemáticos***	***15. Resolver problemas matemáticos cotidianos empleando operaciones aritméticas.***	8	4	Talleres Casos Videos Talleres casos	Aula - Biblioteca	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexo 15.	Razonamiento cuantitativo	Define el problema a resolver de acuerdo con las necesidades de su entorno. Define procedimientos matemáticos según la situación problemática.	Análisis de problemáticas del entorno utilizando procedimientos matemáticos.	
			Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los contextos productivo y social.	***16. Calcular áreas empleando las unidades de medida y los métodos e conversión***	8	4	Observación entorno Talleres Casos Videos casos	Aula - Biblioteca	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexo 16.	Razonamiento cuantitativo	Presenta solución a problemas mediante figuras geométricas. Calcula perímetros, áreas y volúmenes de acuerdo con los elementos de la figura geométrica.	Solución al caso de definición de áreas y perímetros para el aforo de un salón de banquetes.	
			Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios matemáticos	***17. resolver problemas matemáticos empleando operaciones aritméticas***	8	4	Casos Videos Talleres encuestas Resolución de casos	Aula - Biblioteca	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco.	Razonamiento cuantitativo			
			verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos.	***18, Comprobar los resultados obtenidos en la solución de problemas empleando ecuaciones y otras operaciones matemáticas.***	8	4	Casos Videos Talleres encuestas Resolución de casos	Aula - Biblioteca	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexo 17.	Razonamiento cuantitativo	Plantea ecuaciones de primer grado de acuerdo con los ejercicios planteados Resuelve ecuaciones de acuerdo con principios matemáticos. Plantea reglas de tres de acuerdo a la relación entre las variables Realiza procedimientos matemáticos mediante el uso de calculadora. Realiza conversiones según las equivalencias entre sistemas de medida	Cuestionario resuelto sobre ecuaciones de primer grado, regla de tres simple, conversiones de unidades de medida.	

		Preparación de Bebidas	***Manejar inventarios con base en sistemas y procedimientos del establecimiento***	***19. Relacionar las materias primas empleadas en el servicio de bar de acuerdo con grupos de inventario y criterios de almacenamiento***	6	4	Análisis de Casos Videos Lecturas clase magistral Resolución de casos Tablas Fichas	Aula - Biblioteca	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexo 18, Anexo 19, Anexo 20, Anexo 21, Anexo 22	Técnico Servicio	Clasifica las materias primas e insumos de acuerdo con sistemas y grupos s. Almacena materias primas e insumos según tipo de producto, procedimiento técnico y normativa.	Tabla de clasificación de materias primas y ficha técnica de un producto.	
				20. Registrar movimientos de inventario según procedimiento y políticas organizacionales	8	4	Análisis de Casos Videos Lecturas clase magistral Resolución de casos	Aula - Biblioteca	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexo 23 AYB, Anexo 24, Anexo 25.	Técnico Servicio	Convierte unidades de medida de acuerdo con el método y necesidad del manejo de materia prima. Solicita materias primas e insumos según nivel óptimo de inventario y procedimiento técnico. Concilia inventario físico a partir del reporte de entradas, existencias y salidas de materias primas e insumos.	Estudio de Caso Anexo 25 Movimiento de inventario bar Dublín solucionado	
		Preparación de Bebidas	***Efectuar mise en place para el servicio de bebidas según técnicas, órdenes de producción y proyección de ventas.***	***21. Identificar los recursos y brigada de servicio de acuerdo con tipo de bar***	6	2	Lecturas Análisis normas Friso Organigrama Trabajo Colaborativo Plano Taller cerrado Matrices Figuras	Aula - Biblioteca taller Bar	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexo 26.	Técnico Servicio			
				22. Expender de manera responsable bebidas alcohólicas conforme con la normativa, los principios de autocuidado y cuidado por el otro	6	2	Cuestionario Videos Lecturas Conversatorio Técnica Puzzle Matrices Trabajo Colaborativo	Aula - Biblioteca	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco.	Técnico Servicio			
				23. Alistar áreas y elementos para el servicio de bar con base en los procedimientos de la Mise en Place y los estándares técnicos	6	2	Cuestionario Lecturas Taler cerrado Matrices speech flicbook Trabajo Colaborativo	Aula - Biblioteca taller Bar	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco.	Técnico Servicio	Efectúa el alistamiento de áreas de preparación, servicio y material profesional de acuerdo con ordenes de producción y proyección de ventas.	*Mise en place para servicio de bar.*	
				24. Recordar el alfabeto y los números en inglés a partir de los fonemas propios del idioma	4	2	Videos Conversatorios Lecturas Audios Traajo Colaborativo Juegos Interactivos	aula-biblioteca, taller de bilingüismo.	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexo 27.	Bilingüismo			
				25. Identificar las formas de pregunta del idioma inglés en relación a las necesidades de comunicación en cargos y profesiones	6	2	Videos Hoja de vida Ficha de cargo Conversatorios Lecturas Audios Traajo Colaborativo Juegos Interactivos	aula-biblioteca, taller de bilingüismo.	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco.	Bilingüismo			

		Interacción en Lengua Inglesa		***26, Describir características físicas y emocionales en inglés empleando vocabulario y expresiones verbales propias del idioma***	6	4	Videos Matriz sustantivos Dibujo Conversatorios Lecturas Audios Traajo Colaborativo	aula-biblioteca, taller de bilingüismo.	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco.	Bilingüismo			
			Comprender información básica oral y escrita en inglés acerca de sí mismo, de las personas y de su contexto inmediato en realidades presentes e historias de vida	***27. Describir en inglés el núcleo familiar y las personas que lo integran empleando vocabulario y expresiones verbales propias del idioma***	2	2	Videos Conversatorios Exposiciones Lecturas Audios Traajo Colaborativo Juegos Interactivos	aula-biblioteca, taller de bilingüismo.	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco.	Bilingüismo	Comprende vocabulario y expresiones en inglés en contextos personales acorde con nivel Comprende narraciones cortas orales y escritas acerca de situaciones que ocurren en el momento de la expresión, utilizando vocabulario y gramática básica acorde con nivel Comprende palabras y frases muy sencillas en letreros, catálogos o similares de uso laboral cotidiano.	Entrevista en idioma inglés.	
			Describir a nivel básico, de forma oral y escrita en inglés personas, situaciones y lugares de acuerdo con sus costumbres y experiencias de vida	***28. Expresar cantidades y ubicación de elementos de servicio en inglés según la estructura gramatical propia del idioma***	6	4	Audios Videos Ejercicios en línea Imagenes Juegos Interactivos	aula-biblioteca, taller de bilingüismo.	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexo 10.	Bilingüismo			
			Describir a nivel básico, de forma oral y escrita en inglés personas, situaciones y lugares de acuerdo con sus costumbres y experiencias de vida	***29. Orientar en ingles a personas sobre lugares y atractivos turísticos según horarios de servicio, ubicación y pautas conversacionales propias del idioma***	8	4	Audios Videos Ejercicios en línea Imagenes Juegos Interactivos	aula-biblioteca, taller de bilingüismo.	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco,	Bilingüismo	Brinda información acerca de objetos y sus Expresa gustos, preferencias y actividades en el tiempo libre utilizando vocabulario y gramática básica acorde con nivel Emplea la estructura básica del inglés (sujeto+verbo+complemento) en la elaboración de textos cortos orales y escritos que contienen descripción u opinión acerca de un sitio turístico de interés de su región utilizando vocabulario y gramática básica acorde con nivel principiante.	*Presentación de la región turística en inglés.*	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol
Procedimiento Ejecución de la Formación profesional

PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:	PELUQUERIA.
NOMBRE DEL PROYECTO:	APLICACIÓN DE PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA EL DESEMPEÑO EN EL ÁREA DE PELUQUERÍA
FASE DEL PROYECTO:	ANÁLISIS
No. ID FICHA:	2448646

CIUDAD Y FECHA:	ARMENIA, FEBRERO 09 DE 2022
CÓDIGO DEL PROGRAMA:	637307
CÓDIGO DEL PROYECTO:	2422520
EQUIPO EJECUTOR:	ANDREA CAROLINA VALBUENA DIANA ESPERANZA DUQUE ROMAN OSWALDO DIAZ ISABEL MONTAÑEZ ALBA MARY OJEDA LUZ MYRIAM GRANADA
FECHA DE INICIO:	
FECHA DE TERMINACIÓN:	

AM

ACTIVIDAD DEL PROYECTO	DURACIÓN ACTIVIDAD DE PROYECTO (MESES)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	ESCENARIO
IDENTIFICAR LAS CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS Y FISICOQUIMICA DEL CABELLO DEL USUARIO EN EL CAMBIO DE IMAGEN TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE	0.4	Aplicar tratamiento capilar según técnicas de higiene y cosmética.	1.VALORAR LAS CONDICIONES DE LA HEBRA CAPILAR Y CUERO CABELLUDO DE ACUERDO CON TÉCNICAS ESTABLECIDAS.				

IDENTIFICAR LAS CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS Y FISICOQUIMICA DEL CABELLO DEL USUARIO EN EL CAMBIO DE IMAGEN TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE	0.4	Aplicar tratamiento capilar según técnicas de higiene y cosmética.	2. ELABORAR FICHA TÉCNICA DE LA VALORACIÓN CAPILAR TENIENDO EN CUENTA CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL CUERO CABELLUDO Y CABELLO.				
IDENTIFICAR LAS CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS Y FISICOQUIMICA DEL CABELLO DEL USUARIO EN EL CAMBIO DE IMAGEN TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE	0.4	Aplicar tratamiento capilar según técnicas de higiene y cosmética.	3. APLICAR TÉCNICA DE HIGIENIZACIÓN CAPILAR DE ACUERDO CON RESULTADOS DE LA VALORACIÓN Y PLAN DE TRATAMIENTO				

IDENTIFICAR LAS CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS Y FISICOQUIMICA DEL CABELLO DEL USUARIO EN EL CAMBIO DE IMAGEN TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE	0.4	Aplicar tratamiento capilar según técnicas de higiene y cosmética.	4. IMPLEMENTAR TRATAMIENTOS COSMÉTICOS EN EL CABELLO Y CUERO CABELLUDO TENIENDO EN CUENTA RESULTADOS DE LA VALORACIÓN, PROTOCOLO Y CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS.				
IDENTIFICAR LAS CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS Y FISICOQUIMICA DEL CABELLO DEL USUARIO EN EL CAMBIO DE IMAGEN TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE	0.4	IMPLEMENTAR MEDIDAS DE ASEPSIA SEGÚN MANUAL DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVA DE SALUD	1.PREPARAR AL USUARIO Y CONDICIONES DE TRABAJO DE ACUERDO CON EL SERVICIO SOLICITADO Y LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE				

IDENTIFICAR LAS CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS Y FISICOQUIMICA DEL CABELLO DEL USUARIO EN EL CAMBIO DE IMAGEN TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE	0.4	IMPLEMENTAR MEDIDAS DE ASEPSIA SEGÚN MANUAL DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVA DE SALUD	2. CUMPLIR CON NORMAS DE BIOSEGURIDAD DE ACUERDO CON PROTOCOLO.				
IDENTIFICAR LAS CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS Y FISICOQUIMICA DEL CABELLO DEL USUARIO EN EL CAMBIO DE IMAGEN TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE	0.4	IMPLEMENTAR MEDIDAS DE ASEPSIA SEGÚN MANUAL DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVA DE SALUD	3. REALIZAR PROCESOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ESTERILIZACIÓN DE ÁREAS, ELEMENTOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO CON PROTOCOLO Y NORMATIVA DE SALUD.				

IDENTIFICAR LAS CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS Y FISICOQUIMICA DEL CABELLO DEL USUARIO EN EL CAMBIO DE IMAGEN TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE	0.4	IMPLEMENTAR MEDIDAS DE ASEPSIA SEGÚN MANUAL DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVA DE SALUD	4. DISPONER RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE				
IDENTIFICAR LAS CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS Y FISICOQUIMICA DEL CABELLO DEL USUARIO EN EL CAMBIO DE IMAGEN TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE	0.4	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 REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	1. COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE SÍ MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE SU CONTEXTO INMEDIATO EN REALIDADES PRESENTES E HISTORIAS DE VIDA				

IDENTIFICAR LAS CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS Y FISICOQUIMICA DEL CABELLO DEL USUARIO EN EL CAMBIO DE IMAGEN TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE	0.4	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 REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	2. DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE ACUERDO CON SUS COSTUMBRES Y EXPERIENCIAS DE VIDA.				
IDENTIFICAR LAS CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS Y FISICOQUIMICA DEL CABELLO DEL USUARIO EN EL CAMBIO DE IMAGEN TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE	0.4	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL				

IBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS

RECURSOS DIDÁCTICOS	PERFIL DE LOS INSTRUCTORES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
		IDENTIFICA CARACTERÍSTICAS DEL CUERO CABELLUDO Y CABELLO TENIENDO EN CUENTA LAS TÉCNICAS DE VALORACIÓN EMPLEA MÉTODOS DE VALORACIÓN CAPILAR TENIENDO EN CUENTA TECNOLOGÍA Y EQUIPOS DISPONIBLES DISEÑA FORMATO DE VALORACIÓN CAPILAR CUMPLIENDO CON PARÁMETROS DEFINIDOS EN LA FICHA TÉCNICA DILIGENCIA LA FICHA TÉCNICA TENIENDO EN CUENTA INFORMACIÓN APORTADA POR EL USUARIO ALISTA HERRAMIENTAS Y EQUIPOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO LAVA EL CUERO CABELLUDO Y CABELLO SIGUIENDO PROTOCOLO ESTABLECIDO RETIRA LA HUMEDAD DEL CABELLO Y CUERO CABELLUDO TENIENDO EN CUENTA LA TÉCNICA COMUNICA POSTURAS AL USUARIO TENIENDO EN CUENTA LA ACTIVIDAD A REALIZAR EMPLEA TÉCNICAS DE TRATAMIENTO SEGÚN RESULTADOS DE LA VALORACIÓN CAPILAR CUMPLE CON EL PROTOCOLO DE APLICACIÓN DE TRATAMIENTO CAPILAR TENIENDO EN CUENTA HERRAMIENTAS, EQUIPOS REQUERIDOS VERIFICA LA ACEPTACIÓN DEL PROCEDIMIENTO REALIZADO DE ACUERDO CON PLAN DE		

		IDENTIFICA CARACTERÍSTICAS DEL CUERO CABELLUDO Y CABELLO TENIENDO EN CUENTA LAS TÉCNICAS DE VALORACIÓN EMPLEA MÉTODOS DE VALORACIÓN CAPILAR TENIENDO EN CUENTA TECNOLOGÍA Y EQUIPOS DISPONIBLES DISEÑA FORMATO DE VALORACIÓN CAPILAR CUMPLIENDO CON PARÁMETROS DEFINIDOS EN LA FICHA TÉCNICA DILIGENCIA LA FICHA TÉCNICA TENIENDO EN CUENTA INFORMACIÓN APORTADA POR EL USUARIO ALISTA HERRAMIENTAS Y EQUIPOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO LAVA EL CUERO CABELLUDO Y CABELLO SIGUIENDO PROTOCOLO ESTABLECIDO RETIRA LA HUMEDAD DEL CABELLO Y CUERO CABELLUDO TENIENDO EN CUENTA LA TÉCNICA COMUNICA POSTURAS AL USUARIO TENIENDO EN CUENTA LA ACTIVIDAD A REALIZAR EMPLEA TÉCNICAS DE TRATAMIENTO SEGÚN RESULTADOS DE LA VALORACIÓN CAPILAR CUMPLE CON EL PROTOCOLO DE APLICACIÓN DE TRATAMIENTO CAPILAR TENIENDO EN CUENTA HERRAMIENTAS, EQUIPOS REQUERIDOS VERIFICA LA ACEPTACIÓN DEL PROCEDIMIENTO REALIZADO DE ACUERDO CON PLAN DE		
		IDENTIFICA CARACTERÍSTICAS DEL CUERO CABELLUDO Y CABELLO TENIENDO EN CUENTA LAS TÉCNICAS DE VALORACIÓN EMPLEA MÉTODOS DE VALORACIÓN CAPILAR TENIENDO EN CUENTA TECNOLOGÍA Y EQUIPOS DISPONIBLES DISEÑA FORMATO DE VALORACIÓN CAPILAR CUMPLIENDO CON PARÁMETROS DEFINIDOS EN LA FICHA TÉCNICA DILIGENCIA LA FICHA TÉCNICA TENIENDO EN CUENTA INFORMACIÓN APORTADA POR EL USUARIO ALISTA HERRAMIENTAS Y EQUIPOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO LAVA EL CUERO CABELLUDO Y CABELLO SIGUIENDO PROTOCOLO ESTABLECIDO RETIRA LA HUMEDAD DEL CABELLO Y CUERO CABELLUDO TENIENDO EN CUENTA LA TÉCNICA COMUNICA POSTURAS AL USUARIO TENIENDO EN CUENTA LA ACTIVIDAD A REALIZAR EMPLEA TÉCNICAS DE TRATAMIENTO SEGÚN RESULTADOS DE LA VALORACIÓN CAPILAR CUMPLE CON EL PROTOCOLO DE APLICACIÓN DE TRATAMIENTO CAPILAR TENIENDO EN CUENTA HERRAMIENTAS, EQUIPOS REQUERIDOS VERIFICA LA ACEPTACIÓN DEL PROCEDIMIENTO REALIZADO DE ACUERDO CON PLAN DE		

		IDENTIFICA CARACTERÍSTICAS DEL CUERO CABELLUDO Y CABELLO TENIENDO EN CUENTA LAS TÉCNICAS DE VALORACIÓN EMPLEA MÉTODOS DE VALORACIÓN CAPILAR TENIENDO EN CUENTA TECNOLOGÍA Y EQUIPOS DISPONIBLES DISEÑA FORMATO DE VALORACIÓN CAPILAR CUMPLIENDO CON PARÁMETROS DEFINIDOS EN LA FICHA TÉCNICA DILIGENCIA LA FICHA TÉCNICA TENIENDO EN CUENTA INFORMACIÓN APORTADA POR EL USUARIO ALISTA HERRAMIENTAS Y EQUIPOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO LAVA EL CUERO CABELLUDO Y CABELLO SIGUIENDO PROTOCOLO ESTABLECIDO RETIRA LA HUMEDAD DEL CABELLO Y CUERO CABELLUDO TENIENDO EN CUENTA LA TÉCNICA COMUNICA POSTURAS AL USUARIO TENIENDO EN CUENTA LA ACTIVIDAD A REALIZAR EMPLEA TÉCNICAS DE TRATAMIENTO SEGÚN RESULTADOS DE LA VALORACIÓN CAPILAR CUMPLE CON EL PROTOCOLO DE APLICACIÓN DE TRATAMIENTO CAPILAR TENIENDO EN CUENTA HERRAMIENTAS, EQUIPOS REQUERIDOS VERIFICA LA ACEPTACIÓN DEL PROCEDIMIENTO REALIZADO DE ACUERDO CON PLAN DE		
		RECONOCE LAS NORMAS DE BIOSEGURIDAD EN EL ESTABLECIMIENTO DE BELLEZA O ESTÉTICA TENIENDO EN CUENTA REFERENTES LEGALES IDENTIFICA LOS RIESGOS ASOCIADOS A SU EJERCICIO OCUPACIONAL TENIENDO EN CUENTA LA OCUPACIÓN IDENTIFICA LOS COMPONENTES DEL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD CON BASE EN LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE REALIZA POSTURA DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL DE ACUERDO CON PROTOCOLO APLICA MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD E HIGIENE DE PRODUCTOS COSMÉTICOS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE CONSERVACIÓN CUMPLE CON EL PROCESO DE LIMPIEZA TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO VERIFICA RETIRO DE SUCIEDAD DE SUPERFICIES, ÁREAS Y UTENSILIOS DE ACUERDO CON TÉCNICA Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD PREPARA SOLUCIONES DESINFECTANTES DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE DESINFECTA ÁREAS, SUPERFICIES Y UTENSILIOS TENIENDO EN CUENTA PROTOCOLOS Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD VERIFICA PROCESOS DE ESTERILIZACIÓN DE ACUERDO CON MÉTODOS Y EQUIPOS DESCRIBE EL PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS EN EL		

		RECONOCE LAS NORMAS DE BIOSEGURIDAD EN EL ESTABLECIMIENTO DE BELLEZA O ESTÉTICA TENIENDO EN CUENTA REFERENTES LEGALES IDENTIFICA LOS RIESGOS ASOCIADOS A SU EJERCICIO OCUPACIONAL TENIENDO EN CUENTA LA OCUPACIÓN IDENTIFICA LOS COMPONENTES DEL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD CON BASE EN LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE REALIZA POSTURA DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL DE ACUERDO CON PROTOCOLO APLICA MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD E HIGIENE DE PRODUCTOS COSMÉTICOS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE CONSERVACIÓN CUMPLE CON EL PROCESO DE LIMPIEZA TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO VERIFICA RETIRO DE SUCIEDAD DE SUPERFICIES, ÁREAS Y UTENSILIOS DE ACUERDO CON TÉCNICA Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD PREPARA SOLUCIONES DESINFECTANTES DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE DESINFECTA ÁREAS, SUPERFICIES Y UTENSILIOS TENIENDO EN CUENTA PROTOCOLOS Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD VERIFICA PROCESOS DE ESTERILIZACIÓN DE ACUERDO CON MÉTODOS Y EQUIPOS DESCRIBE EL PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS EN EL		
		RECONOCE LAS NORMAS DE BIOSEGURIDAD EN EL ESTABLECIMIENTO DE BELLEZA O ESTÉTICA TENIENDO EN CUENTA REFERENTES LEGALES IDENTIFICA LOS RIESGOS ASOCIADOS A SU EJERCICIO OCUPACIONAL TENIENDO EN CUENTA LA OCUPACIÓN IDENTIFICA LOS COMPONENTES DEL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD CON BASE EN LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE REALIZA POSTURA DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL DE ACUERDO CON PROTOCOLO APLICA MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD E HIGIENE DE PRODUCTOS COSMÉTICOS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE CONSERVACIÓN CUMPLE CON EL PROCESO DE LIMPIEZA TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO VERIFICA RETIRO DE SUCIEDAD DE SUPERFICIES, ÁREAS Y UTENSILIOS DE ACUERDO CON TÉCNICA Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD PREPARA SOLUCIONES DESINFECTANTES DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE DESINFECTA ÁREAS, SUPERFICIES Y UTENSILIOS TENIENDO EN CUENTA PROTOCOLOS Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD VERIFICA PROCESOS DE ESTERILIZACIÓN DE ACUERDO CON MÉTODOS Y EQUIPOS DESCRIBE EL PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS EN EL		

		RECONOCE LAS NORMAS DE BIOSEGURIDAD EN EL ESTABLECIMIENTO DE BELLEZA O ESTÉTICA TENIENDO EN CUENTA REFERENTES LEGALES IDENTIFICA LOS RIESGOS ASOCIADOS A SU EJERCICIO OCUPACIONAL TENIENDO EN CUENTA LA OCUPACIÓN IDENTIFICA LOS COMPONENTES DEL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD CON BASE EN LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE REALIZA POSTURA DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL DE ACUERDO CON PROTOCOLO APLICA MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD E HIGIENE DE PRODUCTOS COSMÉTICOS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE CONSERVACIÓN CUMPLE CON EL PROCESO DE LIMPIEZA TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO VERIFICA RETIRO DE SUCIEDAD DE SUPERFICIES, ÁREAS Y UTENSILIOS DE ACUERDO CON TÉCNICA Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD PREPARA SOLUCIONES DESINFECTANTES DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE DESINFECTA ÁREAS, SUPERFICIES Y UTENSILIOS TENIENDO EN CUENTA PROTOCOLOS Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD VERIFICA PROCESOS DE ESTERILIZACIÓN DE ACUERDO CON MÉTODOS Y EQUIPOS DESCRIBE EL PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS EN EL		
		- COMPRENDE VOCABULARIO Y EXPRESIONES EN INGLÉS EN CONTEXTOS PERSONALES ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. - COMPRENDE INFORMACIÓN BÁSICA EN TEXTOS EN INGLÉS ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. - COMPLETA FORMULARIOS CON INFORMACIÓN PERSONAL UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. - PARTICIPA EN JUEGOS DE ROL GUIADOS O SITUACIONES SIMULADAS RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN PERSONAL, EXPRESIONES DE SALUDO Y DEMÁS UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA JUNTO CON EL USO DE FÓRMULAS DE CORTESÍA. - BRINDA INFORMACIÓN ACERCA DE OBJETOS Y SUS CARACTERÍSTICAS. - EXPRESA EL QUEHACER DIARIO PERSONAL Y LABORAL UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. - COMPRENDE RECOMENDACIONES SOBRE CONDUCTAS SEGURAS EN EL LUGAR DE TRABAJO, UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. - EXPRESA GUSTOS, PREFERENCIAS Y ACTIVIDADES EN EL TIEMPO LIBRE UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON		

		- COMPRENDE VOCABULARIO Y EXPRESIONES EN INGLÉS EN CONTEXTOS PERSONALES ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. - COMPRENDE INFORMACIÓN BÁSICA EN TEXTOS EN INGLÉS ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. - COMPLETA FORMULARIOS CON INFORMACIÓN PERSONAL UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. - PARTICIPA EN JUEGOS DE ROL GUIADOS O SITUACIONES SIMULADAS RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN PERSONAL, EXPRESIONES DE SALUDO Y DEMÁS UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA JUNTO CON EL USO DE FÓRMULAS DE CORTESÍA. - BRINDA INFORMACIÓN ACERCA DE OBJETOS Y SUS CARACTERÍSTICAS. - EXPRESA EL QUEHACER DIARIO PERSONAL Y LABORAL UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. - COMPRENDE RECOMENDACIONES SOBRE CONDUCTAS SEGURAS EN EL LUGAR DE TRABAJO, UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. - EXPRESA GUSTOS, PREFERENCIAS Y ACTIVIDADES EN EL TIEMPO LIBRE UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON		
		IDENTIFICA LOS COMPONENTES Y ESTRUCTURA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SEGÚN EL PROGRAMA DE FORMACIÓN Y SU PERFIL COMO APRENDIZ DEL SENA INCORPORA A SU PROYECTO DE VIDA LAS OPORTUNIDADES OFRECIDAS POR EL SENA		

Fecha de Elaboración	fecha en que se elabora la planeación pedagógica
Denominación del	denominación del programa como aparece en el diseño curricular publicado en el aplicativo SOFIA plus- con estado en ejecución
Código y versión del	código y versión del programa como aparece en el diseño curricular publicado en el aplicativo SOFIA plus- con estado en ejecución
Nombre del Proyecto (	Denominación del Proyecto como aparece en aplicativo SOFIA plus- con estado en publicado
Código del Proyecto (	código del Proyecto como aparece en aplicativo SOFIA plus- con estado en publicado
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	Nombre Completo del instructor o instructores que realizaron la planeació pedagógica
Regional y Centro de formación	Diligencie el nombre del centro y regional de cada instructor

ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	FASE DE PROYECTO (solo titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS	
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN
actividad del proyecto objeto de planeación pedagógica	fase del proyecto a la cual pertenece la actividad de proyecto	competencia a desarrollar durante esa actividad y fase de proyecto	Resultados de aprendizaje asociados a la competencia a desarrollar durante esa actividad y fase de proyecto	formule al actividad de aprendizaje de acuerdo a o citado en la guia de desarrollo curricular	horas trabajo directo con el instructor para desarrollar la actividad	horas de trabajo independiente del aprendiz	de acuerdo a la actividad formulada describa las didácticas activas que utilizará para su ejecucion	ambiente de aprendizaje para desarrollar la actividad (aula, laboratorio, unidad productiva) si es virtual el ambiente es el LMS dispuesto por el SENA	los materiales estan descritos en el proyecto formativo. Material de formación es todo recurso consumible o utilizable en el proceso de ormación, recuerde citar los materiales adecuados a la modalidad virtual para este tipo de programas

INSTRUCTORES RESPONSABLES	CRITERIOS DE EVALUACION	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES												
número de isntructores para desarrollar la actividad	criterios de evaluación descritos en el progrma de formación para desarrollar la competencia	cite si la actividad es de producto, de desempeño o de conocimient, según conceptos estbalecidos en la guía de diseño													

PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:	COCINA.
NOMBRE DEL PROYECTO:	APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS.
FASE DEL PROYECTO:	ANÁLISIS Y PLANEACIÓN
No. ID FICHA:	2479465

CIUDAD Y FECHA:	ARMENIA, NOVIEMBRE 01 DE 2022
CÓDIGO DEL PROGRAMA:	635503
CÓDIGO DEL PROYECTO:	1712379
EQUIPO EJECUTOR:	MARTHA ISABEL RINCON JUAN PABLO FERNANDEZ MARTHA LEONOR MORA DIANA MARCELA MORA JOSE IGNACIO QUINTERO PILAR DE LAS MERCEDES CAÑON
FECHA DE INICIO:	
FECHA DE TERMINACIÓN:	

AM

ACTIVIDAD DEL PROYECTO	DURACIÓN ACTIVIDAD DE PROYECTO (MESES)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	ESCENARIO
1. RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SENA.	0.25	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.				
2. IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.4	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL				
2. IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.4	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.				

2. IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.4	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.				
2. IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.4	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.				

2. IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.4	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 REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	01 COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE SÍ MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE SU CONTEXTO INMEDIATO EN REALIDADES PRESENTES E HISTORIAS DE VIDA.				

2. IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.4	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 REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	02 DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE ACUERDO CON SUS COSTUMBRES Y EXPERIENCIAS DE VIDA.				

2. IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.4	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).				

3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.2	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.	1 INTERPRETAR EL SENTIDO DE LA COMUNICACIÓN COMO MEDIO DE EXPRESIÓN SOCIAL, CULTURAL, LABORAL Y ARTÍSTICA.				

3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.2	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.	2 DECODIFICAR MENSAJES COMUNICATIVOS EN SITUACIONES DE LA VIDA SOCIAL Y LABORAL, TENIENDO EN CUENTA EL CONTEXTO DE LA COMUNICACIÓN.				

3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.2	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.	3 VALIDAR LA IMPORTANCIA DE LOS PROCESOS COMUNICATIVOS TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE LÓGICA Y RACIONALIDAD				

3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.2	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.	4 APLICAR ACCIONES DE MEJORAMIENTO EN EL DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO.				

3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.2	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	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				
3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.2	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	2.ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.				

3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.2	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	3.PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA VIGENTE				
3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.2	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	4.CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE CONFLICTOS				

3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.2	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.				
3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.2	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.	1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.				

3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.2	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.	2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.				
3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.2	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.	3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS				
3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.2	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.	4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.				

BIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS

RECURSOS DIDÁCTICOS	PERFIL DE LOS INSTRUCTORES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
		□ RECONOCE LA IDENTIDAD INSTITUCIONAL Y LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORMATIVOS. □ IDENTIFICA LOS COMPONENTES Y ESTRUCTURA DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL SEGÚN EL PROGRAMA DE FORMACIÓN Y SU PERFIL COMO APRENDIZ DEL SENA □ INCORPORA A SU PROYECTO DE VIDA LAS OPROTUNIDADES OFRECIDAS POR EL SENA		
		□ IDENTIFICA LAS TRANSFORMACIONES QUÍMICAS PRESENTES EN SU CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO, SEGÚN SU NATURALEZA. □ INTERPRETA PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA SEGÚN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO. □ ARGUMENTA LOS DIFERENTES FENÓMENOS Y PRINCIPIOS QUÍMICOS DE ACUERDO A LAS SITUACIONES QUE SE PRESENTAN EN SU ENTORNO SOCIAL Y PRODUCTIVO. □ APROPIA CONCEPTOS Y PRINCIPIOS QUÍMICOS SEGÚN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. □ RECONOCE LAS VARIABLES QUE INFLUYEN EN LOS DIFERENTES FENÓMENOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON PRINCIPIOS, LEYES Y TEORÍAS. □ EFECTÚA CÁLCULOS ESTEQUIOMETRICOS DE ACUERDO CON PRINCIPIOS Y FUNDAMENTOS QUÍMICOS.		
		□ IDENTIFICA LAS TRANSFORMACIONES QUÍMICAS PRESENTES EN SU CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO, SEGÚN SU NATURALEZA. □ INTERPRETA PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA SEGÚN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO. □ ARGUMENTA LOS DIFERENTES FENÓMENOS Y PRINCIPIOS QUÍMICOS DE ACUERDO A LAS SITUACIONES QUE SE PRESENTAN EN SU ENTORNO SOCIAL Y PRODUCTIVO. □ APROPIA CONCEPTOS Y PRINCIPIOS QUÍMICOS SEGÚN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. □ RECONOCE LAS VARIABLES QUE INFLUYEN EN LOS DIFERENTES FENÓMENOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON PRINCIPIOS, LEYES Y TEORÍAS. □ EFECTÚA CÁLCULOS ESTEQUIOMETRICOS DE ACUERDO CON PRINCIPIOS Y FUNDAMENTOS QUÍMICOS.		

		□ IDENTIFICA LAS TRANSFORMACIONES QUÍMICAS PRESENTES EN SU CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO, SEGÚN SU NATURALEZA. □ INTERPRETA PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA SEGÚN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO. □ ARGUMENTA LOS DIFERENTES FENÓMENOS Y PRINCIPIOS QUÍMICOS DE ACUERDO A LAS SITUACIONES QUE SE PRESENTAN EN SU ENTORNO SOCIAL Y PRODUCTIVO. □ APROPIA CONCEPTOS Y PRINCIPIOS QUÍMICOS SEGÚN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. □ RECONOCE LAS VARIABLES QUE INFLUYEN EN LOS DIFERENTES FENÓMENOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON PRINCIPIOS, LEYES Y TEORÍAS. □ EFECTÚA CÁLCULOS ESTEQUIOMETRICOS DE ACUERDO CON PRINCIPIOS Y FUNDAMENTOS QUÍMICOS.		
		RA 1 □CLASIFICA LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICAS-QUÍMICAS Y GRUPOS DE INVENTARIO. □DESCRIBE CRITERIOS DE CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y ESTÁNDARES DE COMPRA. RA 2 □ESTABLECE CANTIDADES DE MATERIA PRIMA A SOLICITAR SEGÚN INVENTARIO FÍSICO Y NECESIDADES DE LA PRODUCCIÓN. □ELABORA REQUISICIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON RECETAS ESTÁNDAR, NECESIDADES DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO. □RECIBE MATERIAS PRIMAS SEGÚN REQUISICIÓN Y ESTÁNDARES DE PRODUCTO. □VERIFICA EL ESTADO DE MATERIAS PRIMAS RECIBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES DE CALIDAD, PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA. RA 3 □ALISTA ÁREAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y EMPAQUES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO Y PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. □VERIFICA EXISTENCIAS Y ESTADO DE LOS ALIMENTOS ALMACENADOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y STOCKS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. □ORGANIZA ALIMENTOS CONFORME CON TIPO, RIESGO DE CONTAMINACIÓN, MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, NORMATIVA SANITARIA Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. □REGISTRA INFORMACIÓN DEL ALMACENAMIENTO E INVENTARIO EN TIEMPO Y DOCUMENTOS DISPUESTOS PARA EL PROCEDIMIENTO.		

		COMPRENDE VOCABULARIO Y EXPRESIONES EN INGLÉS EN CONTEXTOS PERSONALES ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. COMPRENDE INFORMACIÓN BÁSICA EN TEXTOS EN INGLÉS ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. COMPLETA FORMULARIOS CON INFORMACIÓN PERSONAL UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. PARTICIPA EN JUEGOS DE ROL GUIADOS O SITUACIONES SIMULADAS RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN PERSONAL, EXPRESIONES DE SALUDO Y DEMÁS UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA JUNTO CON EL USO DE FÓRMULAS DE CORTESÍA. BRINDA INFORMACIÓN ACERCA DE OBJETOS Y SUS CARACTERÍSTICAS. EXPRESA EL QUEHACER DIARIO PERSONAL Y LABORAL UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. COMPRENDE RECOMENDACIONES SOBRE CONDUCTAS SEGURAS EN EL LUGAR DE TRABAJO, UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. EXPRESA GUSTOS, PREFERENCIAS Y ACTIVIDADES EN EL TIEMPO LIBRE UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. COMPRENDE NARRACIONES CORTAS ORALES Y ESCRITAS ACERCA DE SITUACIONES QUE OCURREN EN EL MOMENTO DE LA EXPRESIÓN, UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. EMPLEA LA ESTRUCTURA BÁSICA DEL INGLÉS (SUJETO+VERBO+COMPLEMENTO) EN LA ELABORACIÓN DE TEXTOS CORTOS ORALES Y ESCRITOS QUE CONTIENEN DESCRIPCIÓN U OPINIÓN ACERCA DE UN SITIO TURÍSTICO DE INTERÉS DE SU REGIÓN UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. COMPRENDE CONVERSACIONES CORTAS ACERCA DE EXPERIENCIAS PASADAS UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. EMPLEA LA ESTRUCTURA BÁSICA DEL INGLÉS (SUJETO+VERBO+COMPLEMENTO) EN LA ELABORACIÓN DE TEXTOS CORTOS ORALES Y ESCRITOS EN PASADO SIMPLE QUE CONTIENEN INFORMACIÓN PERSONAL DE SU HISTORIA DE VIDA Y DE OTROS. ESTABLECE ACCIONES DE MEJORA CONTINUA PARA EL ALCANCE PROGRESIVO DE LOGROS COMUNICATIVOS EN INGLÉS ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. PARTICIPA EN JUEGOS DE ROL GUIADOS O SITUACIONES SIMULADAS RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN PERSONAL, EXPRESIONES DE SALUDO Y DEMÁS UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA JUNTO CON EL USO DE FÓRMULAS DE CORTESÍA EN UN AMBIENTE LABORAL. CONTESTA UNA LLAMADA O E-MAIL USANDO FÓRMULAS DE CORTESÍA EN EL CONTEXTO LABORAL. COMPRENDE PALABRAS Y FRASES MUY SENCILLAS EN LETREROS, CATÁLOGOS O SIMILARES DE USO LABORAL COTIDIANO. DA CONSEJOS SIMPLES DE SALUD Y SEGURIDAD.		

		COMPRENDE VOCABULARIO Y EXPRESIONES EN INGLÉS EN CONTEXTOS PERSONALES ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. COMPRENDE INFORMACIÓN BÁSICA EN TEXTOS EN INGLÉS ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. COMPLETA FORMULARIOS CON INFORMACIÓN PERSONAL UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. PARTICIPA EN JUEGOS DE ROL GUIADOS O SITUACIONES SIMULADAS RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN PERSONAL, EXPRESIONES DE SALUDO Y DEMÁS UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA JUNTO CON EL USO DE FÓRMULAS DE CORTESÍA. BRINDA INFORMACIÓN ACERCA DE OBJETOS Y SUS CARACTERÍSTICAS. EXPRESA EL QUEHACER DIARIO PERSONAL Y LABORAL UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. COMPRENDE RECOMENDACIONES SOBRE CONDUCTAS SEGURAS EN EL LUGAR DE TRABAJO, UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. EXPRESA GUSTOS, PREFERENCIAS Y ACTIVIDADES EN EL TIEMPO LIBRE UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. COMPRENDE NARRACIONES CORTAS ORALES Y ESCRITAS ACERCA DE SITUACIONES QUE OCURREN EN EL MOMENTO DE LA EXPRESIÓN, UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. EMPLEA LA ESTRUCTURA BÁSICA DEL INGLÉS (SUJETO+VERBO+COMPLEMENTO) EN LA ELABORACIÓN DE TEXTOS CORTOS ORALES Y ESCRITOS QUE CONTIENEN DESCRIPCIÓN U OPINIÓN ACERCA DE UN SITIO TURÍSTICO DE INTERÉS DE SU REGIÓN UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. COMPRENDE CONVERSACIONES CORTAS ACERCA DE EXPERIENCIAS PASADAS UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. EMPLEA LA ESTRUCTURA BÁSICA DEL INGLÉS (SUJETO+VERBO+COMPLEMENTO) EN LA ELABORACIÓN DE TEXTOS CORTOS ORALES Y ESCRITOS EN PASADO SIMPLE QUE CONTIENEN INFORMACIÓN PERSONAL DE SU HISTORIA DE VIDA Y DE OTROS. ESTABLECE ACCIONES DE MEJORA CONTINUA PARA EL ALCANCE PROGRESIVO DE LOGROS COMUNICATIVOS EN INGLÉS ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. PARTICIPA EN JUEGOS DE ROL GUIADOS O SITUACIONES SIMULADAS RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN PERSONAL, EXPRESIONES DE SALUDO Y DEMÁS UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA JUNTO CON EL USO DE FÓRMULAS DE CORTESÍA EN UN AMBIENTE LABORAL. CONTESTA UNA LLAMADA O E-MAIL USANDO FÓRMULAS DE CORTESÍA EN EL CONTEXTO LABORAL. COMPRENDE PALABRAS Y FRASES MUY SENCILLAS EN LETREROS, CATÁLOGOS O SIMILARES DE USO LABORAL COTIDIANO. DA CONSEJOS SIMPLES DE SALUD Y SEGURIDAD.		

		RA 1 □RECONOCE LOS CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS SEGÚN FUENTES Y FACTORES QUE LA GENERAN. □IDENTIFICA LOS MECANISMOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON FACTORES, FUENTES Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL. □RELACIONA SINTOMATOLOGÍA DE ENFERMEDADES CON RIESGOS DE CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS. □RELACIONA ALIMENTOS DE MAYOR, MEDIO Y BAJO RIESGO CON LOS POSIBLES FACTORES DE CONTAMINACIÓN ENDÓGENOS Y EXÓGENOS. RA 2 □PREPARA SOLUCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SEGÚN TIPO DE AGENTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. □HIGIENIZA ÁREAS DE PRODUCCIÓN, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE LIMPIEZA Y PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE SANEAMIENTO. RA 3 □DISPONE RESIDUOS DE ACUERDO CON TIPO, PROGRAMA DE SANEAMIENTO Y NORMATIVIDAD. □DESARROLLA ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS APLICANDO MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN EL PROCESO DE TRASFORMACIÓN. □ASUME LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO.		

		□ RECONOCE LA IMPORTANCIA, NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DE LA COMUNICACIÓN HUMANA, SEGÚN EL CONTEXTO EN EL QUE SE DESARROLLA. □ ESCUCHA CON ATENCIÓN Y CONCENTRACIÓN, ASIENTE Y PREGUNTA AL HABLANTE-‐ OYENTE PARA RETROALIMENTAR EL PROCESO. □ ESTABLECE ACUERDOS A PARTIR DE LA DIVERSIDAD DE CONCEPTOS Y OPINIONES. □ INTERPRETA MENSAJES Y RECONSTRUYE EL DISCURSO CON SUS PROPIAS PALABRAS MANTENIENDO EL SENTIDO. □ INTERPRETA SEÑALES, SIGNOS, SÍMBOLOS E ÍCONOS PROPIOS DE SU ACTIVIDAD LABORAL. □ CODIFICA Y DECODIFICA MENSAJES UTILIZANDO PROCESOS COMUNICATIVOS ORALES Y ESCRITOS. □ UTILIZA ÍCONOS, SÍMBOLOS, SEÑALES, PLANOS, ESQUEMAS Y FLUJOGRAMAS SEGÚN REQUERIMIENTO. □ GRÁFICA LA INFORMACIÓN CON CONTENIDOS SEMÁNTICOS. □ UTILIZA LA INFORMACIÓN SEGÚN EL PROPÓSITO ESTABLECIDO. □ APROPIA UN MÉTODO PARA LEER COMPRENSIVA E INTERPRETATIVAMENTE. □ UTILIZA EL LENGUAJE SEGÚN EL DESTINATARIO, EL PROPÓSITO, EL CONTEXTO Y EL CONTENIDO. □ USA EL LÉXICO CON PRECISIÓN Y PROPIEDAD EN LOS PROCESOS DE COMUNICACIÓN RELACIONADOS CON EL ÁREA DE DESEMPEÑO LABORAL. □ APLICA LAS TÉCNICAS PARA LA COMUNICACIÓN VERBAL Y NO VERBAL SEGÚN REQUERIMIENTOS ESTABLECIDOS. □ REDACTA TEXTOS CON COHESIÓN Y COHERENCIA SIGUIENDO PAUTAS DE PROGRESIÓN TEMÁTICA. □ EMPLEA EN LA ELABORACIÓN DE TEXTOS ESTRUCTURAS TEXTUALES BÁSICAS. □ PRODUCE TEXTOS EXPLICATIVOS, INSTRUCTIVOS, DESCRIPTIVOS SEGÚN ESPECIFICACIONES. □ SELECCIONA EL TIPO DE TEXTO DE ACUERDO CON SUS INTERESES Y NECESIDADES DE CONOCIMIENTO. □ EMPLEA PARA LA PRODUCCIÓN DE TEXTOS NORMATIVIDAD VIGENTE. □ IDENTIFICA LOS DIFERENTES TIPOS DE TEXTOS TENIENDO EN CUENTA SU INTENCIONALIDAD.		

		□ RECONOCE LA IMPORTANCIA, NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DE LA COMUNICACIÓN HUMANA, SEGÚN EL CONTEXTO EN EL QUE SE DESARROLLA. □ ESCUCHA CON ATENCIÓN Y CONCENTRACIÓN, ASIENTE Y PREGUNTA AL HABLANTE-‐ OYENTE PARA RETROALIMENTAR EL PROCESO. □ ESTABLECE ACUERDOS A PARTIR DE LA DIVERSIDAD DE CONCEPTOS Y OPINIONES. □ INTERPRETA MENSAJES Y RECONSTRUYE EL DISCURSO CON SUS PROPIAS PALABRAS MANTENIENDO EL SENTIDO. □ INTERPRETA SEÑALES, SIGNOS, SÍMBOLOS E ÍCONOS PROPIOS DE SU ACTIVIDAD LABORAL. □ CODIFICA Y DECODIFICA MENSAJES UTILIZANDO PROCESOS COMUNICATIVOS ORALES Y ESCRITOS. □ UTILIZA ÍCONOS, SÍMBOLOS, SEÑALES, PLANOS, ESQUEMAS Y FLUJOGRAMAS SEGÚN REQUERIMIENTO. □ GRÁFICA LA INFORMACIÓN CON CONTENIDOS SEMÁNTICOS. □ UTILIZA LA INFORMACIÓN SEGÚN EL PROPÓSITO ESTABLECIDO. □ APROPIA UN MÉTODO PARA LEER COMPRENSIVA E INTERPRETATIVAMENTE. □ UTILIZA EL LENGUAJE SEGÚN EL DESTINATARIO, EL PROPÓSITO, EL CONTEXTO Y EL CONTENIDO. □ USA EL LÉXICO CON PRECISIÓN Y PROPIEDAD EN LOS PROCESOS DE COMUNICACIÓN RELACIONADOS CON EL ÁREA DE DESEMPEÑO LABORAL. □ APLICA LAS TÉCNICAS PARA LA COMUNICACIÓN VERBAL Y NO VERBAL SEGÚN REQUERIMIENTOS ESTABLECIDOS. □ REDACTA TEXTOS CON COHESIÓN Y COHERENCIA SIGUIENDO PAUTAS DE PROGRESIÓN TEMÁTICA. □ EMPLEA EN LA ELABORACIÓN DE TEXTOS ESTRUCTURAS TEXTUALES BÁSICAS. □ PRODUCE TEXTOS EXPLICATIVOS, INSTRUCTIVOS, DESCRIPTIVOS SEGÚN ESPECIFICACIONES. □ SELECCIONA EL TIPO DE TEXTO DE ACUERDO CON SUS INTERESES Y NECESIDADES DE CONOCIMIENTO. □ EMPLEA PARA LA PRODUCCIÓN DE TEXTOS NORMATIVIDAD VIGENTE. □ IDENTIFICA LOS DIFERENTES TIPOS DE TEXTOS TENIENDO EN CUENTA SU INTENCIONALIDAD.		

		□ RECONOCE LA IMPORTANCIA, NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DE LA COMUNICACIÓN HUMANA, SEGÚN EL CONTEXTO EN EL QUE SE DESARROLLA. □ ESCUCHA CON ATENCIÓN Y CONCENTRACIÓN, ASIENTE Y PREGUNTA AL HABLANTE-‐ OYENTE PARA RETROALIMENTAR EL PROCESO. □ ESTABLECE ACUERDOS A PARTIR DE LA DIVERSIDAD DE CONCEPTOS Y OPINIONES. □ INTERPRETA MENSAJES Y RECONSTRUYE EL DISCURSO CON SUS PROPIAS PALABRAS MANTENIENDO EL SENTIDO. □ INTERPRETA SEÑALES, SIGNOS, SÍMBOLOS E ÍCONOS PROPIOS DE SU ACTIVIDAD LABORAL. □ CODIFICA Y DECODIFICA MENSAJES UTILIZANDO PROCESOS COMUNICATIVOS ORALES Y ESCRITOS. □ UTILIZA ÍCONOS, SÍMBOLOS, SEÑALES, PLANOS, ESQUEMAS Y FLUJOGRAMAS SEGÚN REQUERIMIENTO. □ GRÁFICA LA INFORMACIÓN CON CONTENIDOS SEMÁNTICOS. □ UTILIZA LA INFORMACIÓN SEGÚN EL PROPÓSITO ESTABLECIDO. □ APROPIA UN MÉTODO PARA LEER COMPRENSIVA E INTERPRETATIVAMENTE. □ UTILIZA EL LENGUAJE SEGÚN EL DESTINATARIO, EL PROPÓSITO, EL CONTEXTO Y EL CONTENIDO. □ USA EL LÉXICO CON PRECISIÓN Y PROPIEDAD EN LOS PROCESOS DE COMUNICACIÓN RELACIONADOS CON EL ÁREA DE DESEMPEÑO LABORAL. □ APLICA LAS TÉCNICAS PARA LA COMUNICACIÓN VERBAL Y NO VERBAL SEGÚN REQUERIMIENTOS ESTABLECIDOS. □ REDACTA TEXTOS CON COHESIÓN Y COHERENCIA SIGUIENDO PAUTAS DE PROGRESIÓN TEMÁTICA. □ EMPLEA EN LA ELABORACIÓN DE TEXTOS ESTRUCTURAS TEXTUALES BÁSICAS. □ PRODUCE TEXTOS EXPLICATIVOS, INSTRUCTIVOS, DESCRIPTIVOS SEGÚN ESPECIFICACIONES. □ SELECCIONA EL TIPO DE TEXTO DE ACUERDO CON SUS INTERESES Y NECESIDADES DE CONOCIMIENTO. □ EMPLEA PARA LA PRODUCCIÓN DE TEXTOS NORMATIVIDAD VIGENTE. □ IDENTIFICA LOS DIFERENTES TIPOS DE TEXTOS TENIENDO EN CUENTA SU INTENCIONALIDAD.		

		□ RECONOCE LA IMPORTANCIA, NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DE LA COMUNICACIÓN HUMANA, SEGÚN EL CONTEXTO EN EL QUE SE DESARROLLA. □ ESCUCHA CON ATENCIÓN Y CONCENTRACIÓN, ASIENTE Y PREGUNTA AL HABLANTE-‐ OYENTE PARA RETROALIMENTAR EL PROCESO. □ ESTABLECE ACUERDOS A PARTIR DE LA DIVERSIDAD DE CONCEPTOS Y OPINIONES. □ INTERPRETA MENSAJES Y RECONSTRUYE EL DISCURSO CON SUS PROPIAS PALABRAS MANTENIENDO EL SENTIDO. □ INTERPRETA SEÑALES, SIGNOS, SÍMBOLOS E ÍCONOS PROPIOS DE SU ACTIVIDAD LABORAL. □ CODIFICA Y DECODIFICA MENSAJES UTILIZANDO PROCESOS COMUNICATIVOS ORALES Y ESCRITOS. □ UTILIZA ÍCONOS, SÍMBOLOS, SEÑALES, PLANOS, ESQUEMAS Y FLUJOGRAMAS SEGÚN REQUERIMIENTO. □ GRÁFICA LA INFORMACIÓN CON CONTENIDOS SEMÁNTICOS. □ UTILIZA LA INFORMACIÓN SEGÚN EL PROPÓSITO ESTABLECIDO. □ APROPIA UN MÉTODO PARA LEER COMPRENSIVA E INTERPRETATIVAMENTE. □ UTILIZA EL LENGUAJE SEGÚN EL DESTINATARIO, EL PROPÓSITO, EL CONTEXTO Y EL CONTENIDO. □ USA EL LÉXICO CON PRECISIÓN Y PROPIEDAD EN LOS PROCESOS DE COMUNICACIÓN RELACIONADOS CON EL ÁREA DE DESEMPEÑO LABORAL. □ APLICA LAS TÉCNICAS PARA LA COMUNICACIÓN VERBAL Y NO VERBAL SEGÚN REQUERIMIENTOS ESTABLECIDOS. □ REDACTA TEXTOS CON COHESIÓN Y COHERENCIA SIGUIENDO PAUTAS DE PROGRESIÓN TEMÁTICA. □ EMPLEA EN LA ELABORACIÓN DE TEXTOS ESTRUCTURAS TEXTUALES BÁSICAS. □ PRODUCE TEXTOS EXPLICATIVOS, INSTRUCTIVOS, DESCRIPTIVOS SEGÚN ESPECIFICACIONES. □ SELECCIONA EL TIPO DE TEXTO DE ACUERDO CON SUS INTERESES Y NECESIDADES DE CONOCIMIENTO. □ EMPLEA PARA LA PRODUCCIÓN DE TEXTOS NORMATIVIDAD VIGENTE. □ IDENTIFICA LOS DIFERENTES TIPOS DE TEXTOS TENIENDO EN CUENTA SU INTENCIONALIDAD.		

		DEFINE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO A LOS CRITERIOS DE DIGNIDAD, DE RESPETO, CREENCIAS, ECOLOGÍA Y CULTURA. RECONOCE SU VALOR Y EL VALOR DEL OTRO DE ACUERDO A LOS PRINCIPIOS DE DIGNIDAD Y CONSTRUCCIÓN CULTURAL Y AUTONOMÍA DEFINE SU PROYECTO DE VIDA CON BASE EN CRITERIOS AXIOLÓGICOS Y CULTURALES Y HÁBITOS DE CONVIVENCIA UTILIZA HERRAMIENTAS QUE PERMITEN LA COMUNICACIÓN ASERTIVA EN DIFERENTES ENTORNOS TENIENDO EN CUENTA LA PEDAGOGÍA PARA LA PAZ CONSTRUYE RELACIONES INTERPERSONALES A PARTIR DEL ENFOQUE DIFERENCIAL Y LA PROMOCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ CAMBIA ACTITUDES FRENTE A SU COMPORTAMIENTO CON BASE EN LA DIGNIDAD, APORTANDO A LA CULTURA DE PAZ RECONOCE HITOS HISTÓRICOS DE VIOLENCIA Y PAZ COMO APORTE A LA CONSTRUCCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ MODIFICA ACTITUDES COMPORTAMENTALES A PARTIR DE LA RESOLUCIÓN PACÍFICA DE CONFLICTOS APLICA ACCIONES DE PREVENCIÓN DE ACCIONES VIOLENTAS CON BASE EN ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN ASERTIVA EVIDENCIA RESPETO POR EL BIEN COMÚN, LA ALTERIDAD Y EL DIÁLOGO CON EL OTRO CON BASE EN PRINCIPIOS AXIOLÓGICOS		
		DEFINE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO A LOS CRITERIOS DE DIGNIDAD, DE RESPETO, CREENCIAS, ECOLOGÍA Y CULTURA. RECONOCE SU VALOR Y EL VALOR DEL OTRO DE ACUERDO A LOS PRINCIPIOS DE DIGNIDAD Y CONSTRUCCIÓN CULTURAL Y AUTONOMÍA DEFINE SU PROYECTO DE VIDA CON BASE EN CRITERIOS AXIOLÓGICOS Y CULTURALES Y HÁBITOS DE CONVIVENCIA UTILIZA HERRAMIENTAS QUE PERMITEN LA COMUNICACIÓN ASERTIVA EN DIFERENTES ENTORNOS TENIENDO EN CUENTA LA PEDAGOGÍA PARA LA PAZ CONSTRUYE RELACIONES INTERPERSONALES A PARTIR DEL ENFOQUE DIFERENCIAL Y LA PROMOCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ CAMBIA ACTITUDES FRENTE A SU COMPORTAMIENTO CON BASE EN LA DIGNIDAD, APORTANDO A LA CULTURA DE PAZ RECONOCE HITOS HISTÓRICOS DE VIOLENCIA Y PAZ COMO APORTE A LA CONSTRUCCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ MODIFICA ACTITUDES COMPORTAMENTALES A PARTIR DE LA RESOLUCIÓN PACÍFICA DE CONFLICTOS APLICA ACCIONES DE PREVENCIÓN DE ACCIONES VIOLENTAS CON BASE EN ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN ASERTIVA EVIDENCIA RESPETO POR EL BIEN COMÚN, LA ALTERIDAD Y EL DIÁLOGO CON EL OTRO CON BASE EN PRINCIPIOS AXIOLÓGICOS		

		DEFINE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO A LOS CRITERIOS DE DIGNIDAD, DE RESPETO, CREENCIAS, ECOLOGÍA Y CULTURA. RECONOCE SU VALOR Y EL VALOR DEL OTRO DE ACUERDO A LOS PRINCIPIOS DE DIGNIDAD Y CONSTRUCCIÓN CULTURAL Y AUTONOMÍA DEFINE SU PROYECTO DE VIDA CON BASE EN CRITERIOS AXIOLÓGICOS Y CULTURALES Y HÁBITOS DE CONVIVENCIA UTILIZA HERRAMIENTAS QUE PERMITEN LA COMUNICACIÓN ASERTIVA EN DIFERENTES ENTORNOS TENIENDO EN CUENTA LA PEDAGOGÍA PARA LA PAZ CONSTRUYE RELACIONES INTERPERSONALES A PARTIR DEL ENFOQUE DIFERENCIAL Y LA PROMOCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ CAMBIA ACTITUDES FRENTE A SU COMPORTAMIENTO CON BASE EN LA DIGNIDAD, APORTANDO A LA CULTURA DE PAZ RECONOCE HITOS HISTÓRICOS DE VIOLENCIA Y PAZ COMO APORTE A LA CONSTRUCCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ MODIFICA ACTITUDES COMPORTAMENTALES A PARTIR DE LA RESOLUCIÓN PACÍFICA DE CONFLICTOS APLICA ACCIONES DE PREVENCIÓN DE ACCIONES VIOLENTAS CON BASE EN ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN ASERTIVA EVIDENCIA RESPETO POR EL BIEN COMÚN, LA ALTERIDAD Y EL DIÁLOGO CON EL OTRO CON BASE EN PRINCIPIOS AXIOLÓGICOS		
		DEFINE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO A LOS CRITERIOS DE DIGNIDAD, DE RESPETO, CREENCIAS, ECOLOGÍA Y CULTURA. RECONOCE SU VALOR Y EL VALOR DEL OTRO DE ACUERDO A LOS PRINCIPIOS DE DIGNIDAD Y CONSTRUCCIÓN CULTURAL Y AUTONOMÍA DEFINE SU PROYECTO DE VIDA CON BASE EN CRITERIOS AXIOLÓGICOS Y CULTURALES Y HÁBITOS DE CONVIVENCIA UTILIZA HERRAMIENTAS QUE PERMITEN LA COMUNICACIÓN ASERTIVA EN DIFERENTES ENTORNOS TENIENDO EN CUENTA LA PEDAGOGÍA PARA LA PAZ CONSTRUYE RELACIONES INTERPERSONALES A PARTIR DEL ENFOQUE DIFERENCIAL Y LA PROMOCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ CAMBIA ACTITUDES FRENTE A SU COMPORTAMIENTO CON BASE EN LA DIGNIDAD, APORTANDO A LA CULTURA DE PAZ RECONOCE HITOS HISTÓRICOS DE VIOLENCIA Y PAZ COMO APORTE A LA CONSTRUCCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ MODIFICA ACTITUDES COMPORTAMENTALES A PARTIR DE LA RESOLUCIÓN PACÍFICA DE CONFLICTOS APLICA ACCIONES DE PREVENCIÓN DE ACCIONES VIOLENTAS CON BASE EN ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN ASERTIVA EVIDENCIA RESPETO POR EL BIEN COMÚN, LA ALTERIDAD Y EL DIÁLOGO CON EL OTRO CON BASE EN PRINCIPIOS AXIOLÓGICOS		

		RA 1 RECONOCE LOS CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS SEGÚN FUENTES Y FACTORES QUE LA GENERAN. IDENTIFICA LOS MECANISMOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON FACTORES, FUENTES Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL. RELACIONA SINTOMATOLOGÍA DE ENFERMEDADES CON RIESGOS DE CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS. RELACIONA ALIMENTOS DE MAYOR, MEDIO Y BAJO RIESGO CON LOS POSIBLES FACTORES DE CONTAMINACIÓN ENDÓGENOS Y EXÓGENOS. RA 2 PREPARA SOLUCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SEGÚN TIPO DE AGENTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. HIGIENIZA ÁREAS DE PRODUCCIÓN, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE LIMPIEZA Y PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE SANEAMIENTO. RA 3 DISPONE RESIDUOS DE ACUERDO CON TIPO, PROGRAMA DE SANEAMIENTO Y NORMATIVIDAD. DESARROLLA ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS APLICANDO MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN EL PROCESO DE TRASFORMACIÓN. ASUME LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO.		
		DEFINE EL PROBLEMA A RESOLVER DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE SU ENTORNO DEFINE PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS SEGÚN LA SITUACIÓN PROBLEMÁTICA PLANTEA ECUACIONES DE PRIMER GRADO DE ACUERDO CON LOS EJERCICIOS PLANTEADOS PLANTEA REGLAS DE TRES DE ACUERDO A LA RELACIÓN ENTRE LAS VARIABLES PRESENTA SOLUCIÓN A PROBLEMAS MEDIANTE FIGURAS GEOMÉTRICAS RESUELVE ECUACIONES DE ACUERDO CON PRINCIPIOS MATEMÁTICOS CALCULA PERÍMETROS, ÁREAS Y VOLÚMENES DE ACUERDO CON LOS ELEMENTOS DE LA FIGURA GEOMÉTRICA REALIZA CONVERSIONES SEGÚN LAS EQUIVALENCIAS ENTRE SISTEMAS DE MEDIDA REPRESENTA UN CONJUNTO DE DATOS DE ACUERDO CON LA VARIABLE ESTADÍSTICA REALIZA PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS MEDIANTE EL USO DE CALCULADORA		

		□ DEFINE EL PROBLEMA A RESOLVER DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE SU ENTORNO □ DEFINE PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS SEGÚN LA SITUACIÓN PROBLEMÁTICA □ PLANTEA ECUACIONES DE PRIMER GRADO DE ACUERDO CON LOS EJERCICIOS PLANTEADOS □ PLANTEA REGLAS DE TRES DE ACUERDO A LA RELACIÓN ENTRE LAS VARIABLES □ PRESENTA SOLUCIÓN A PROBLEMAS MEDIANTE FIGURAS GEOMÉTRICAS □ RESUELVE ECUACIONES DE ACUERDO CON PRINCIPIOS MATEMÁTICOS □ CALCULA PERÍMETROS, ÁREAS Y VOLÚMENES DE ACUERDO CON LOS ELEMENTOS DE LA FIGURA GEOMÉTRICA □ REALIZA CONVERSIONES SEGÚN LAS EQUIVALENCIAS ENTRE SISTEMAS DE MEDIDA □ REPRESENTA UN CONJUNTO DE DATOS DE ACUERDO CON LA VARIABLE ESTADÍSTICA □ REALIZA PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS MEDIANTE EL USO DE CALCULADORA		
		□ DEFINE EL PROBLEMA A RESOLVER DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE SU ENTORNO □ DEFINE PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS SEGÚN LA SITUACIÓN PROBLEMÁTICA □ PLANTEA ECUACIONES DE PRIMER GRADO DE ACUERDO CON LOS EJERCICIOS PLANTEADOS □ PLANTEA REGLAS DE TRES DE ACUERDO A LA RELACIÓN ENTRE LAS VARIABLES □ PRESENTA SOLUCIÓN A PROBLEMAS MEDIANTE FIGURAS GEOMÉTRICAS □ RESUELVE ECUACIONES DE ACUERDO CON PRINCIPIOS MATEMÁTICOS □ CALCULA PERÍMETROS, ÁREAS Y VOLÚMENES DE ACUERDO CON LOS ELEMENTOS DE LA FIGURA GEOMÉTRICA □ REALIZA CONVERSIONES SEGÚN LAS EQUIVALENCIAS ENTRE SISTEMAS DE MEDIDA □ REPRESENTA UN CONJUNTO DE DATOS DE ACUERDO CON LA VARIABLE ESTADÍSTICA □ REALIZA PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS MEDIANTE EL USO DE CALCULADORA		
		□ DEFINE EL PROBLEMA A RESOLVER DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE SU ENTORNO □ DEFINE PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS SEGÚN LA SITUACIÓN PROBLEMÁTICA □ PLANTEA ECUACIONES DE PRIMER GRADO DE ACUERDO CON LOS EJERCICIOS PLANTEADOS □ PLANTEA REGLAS DE TRES DE ACUERDO A LA RELACIÓN ENTRE LAS VARIABLES □ PRESENTA SOLUCIÓN A PROBLEMAS MEDIANTE FIGURAS GEOMÉTRICAS □ RESUELVE ECUACIONES DE ACUERDO CON PRINCIPIOS MATEMÁTICOS □ CALCULA PERÍMETROS, ÁREAS Y VOLÚMENES DE ACUERDO CON LOS ELEMENTOS DE LA FIGURA GEOMÉTRICA □ REALIZA CONVERSIONES SEGÚN LAS EQUIVALENCIAS ENTRE SISTEMAS DE MEDIDA □ REPRESENTA UN CONJUNTO DE DATOS DE ACUERDO CON LA VARIABLE ESTADÍSTICA □ REALIZA PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS MEDIANTE EL USO DE CALCULADORA		