FICHA:	NIVEL:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	CÓDIGO:	VERSIÓN:
2617694	Técnico	Cocina	635503	103
AMBIENTE:		**GESTOR DE PROYECTO:**	**INICIO FICHA:**	**FIN FICHA:**
Cocina Demostrativa		Sebastian Betancourt	6/10/2022	
CÓDIGO PROYECTO:		**PROYECTO FORMATIVO:**		

HORA		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
2:00 p. m.	2:30 p. m.	Sebastian Betancourt	Luis Carlos Quintero Caicedo	Yolanda María Mendoza Giraldo	Yolanda María Mendoza Giraldo	Sebastian Betancourt
2:30 p. m.	3:00 p. m.					
3:00 p. m.	3:30 p. m.					
3:30 p. m.	4:00 p. m.					
4:00 p. m.	4:30 p. m.		David Andres Gaitan			
4:30 p. m.	5:00 p. m.					
5:00 p. m.	5:30 p. m.	Jorge Alberto Ospina Loaiza				Jorge Alberto Ospina Loaiza
5:30 p. m.	6:00 p. m.					
6:00 p. m.	6:30 p. m.		Jorge Alberto Ospina Loaiza	Cesar Augusto Torres Acevedo	Susy Lezama Velasquez	
6:30 p. m.	7:00 p. m.					
7:00 p. m.	7:30 p. m.					
7:30 p. m.	8:00 p. m.					
8:00 p. m.	8:30 p. m.					
8:30 p. m.	9:00 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.**	**40 horas**	**jue 6/10/22**	**jue 15/12/22**	
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	jue 6/10/22	jue 20/10/22	Susy Lezama Velasquez
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.	10 horas	jue 20/10/22	jue 10/11/22	Susy Lezama Velasquez
8	3. Verificar las condiciones ambientales y de sst acorde con los lineamientos establecidos para el área de desempeño laboral.	10 horas	jue 10/11/22	jue 24/11/22	Susy Lezama Velasquez
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	10 horas	jue 24/11/22	jue 15/12/22	Susy Lezama Velasquez
10	**260201008 Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.**	**112 horas**	**lun 18/07/22**	**vie 16/12/22**	
11	1. Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.	112 horas	vie 7/10/22	vie 16/12/22	Jorge Alberto Ospina Loaiza
19	**210201501 Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales**	**20 horas**	**mar 11/10/22**	**mar 13/12/22**	
20	1. Valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo.	5 horas	mar 11/10/22	mar 25/10/22	Luis Carlos Quintero Caicedo
21	2. Practicar los derechos fundamentales del trabajo de acuerdo con la constitución política y los convenios internacionales.	5 horas	mar 25/10/22	mar 8/11/22	Luis Carlos Quintero Caicedo
22	3. Reconocer el trabajo como uno de los elementos primordiales para la movilidad social y la transformación vital	5 horas	mar 15/11/22	mar 29/11/22	Luis Carlos Quintero Caicedo
23	4. Participar en acciones solidarias orientadas al ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y de la naturaleza	5 horas	mar 29/11/22	mar 13/12/22	Luis Carlos Quintero Caicedo
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**	**20 horas**	**mié 27/01/21**	**mar 13/12/22**	
40	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.	10 horas	mar 11/10/22	mar 8/11/22	David Andres Gaitan
41	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.	10 horas	mar 15/11/22	mar 13/12/22	David Andres Gaitan
46	**290801023 Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.**	**40 horas**	**vie 26/07/19**	**mié 14/12/22**	
47	1.Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).	40 horas	mié 12/10/22	mié 14/12/22	Cesar Augusto Torres Acevedo
50	**260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.**	**152 horas**	**vie 29/01/21**	**vie 16/12/22**	
51	1. Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.	72 horas	vie 7/10/22	vie 16/12/22	Sebastian Betancourt
53	3. Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.	80 horas	jue 6/10/22	jue 15/12/22	Yolanda María Mendoza Giraldo
66	**240201530 Resultado de aprendizaje de la inducción.**	**40 horas**	**jue 6/10/22**	**mié 12/10/22**	
67	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.	40 horas	jue 6/10/22	mié 12/10/22	Inducción EVALUAR Gestor