Fecha de Elaboración	
Denominación del Programa de Formación	
Modalidad de Ejecución	
Código y versión del Programa	
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)	**APLICACIÓN DE TÉCNICA**
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	

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
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE	
	Reconocer los actores y la metodología del proceso de la Formación profesional Integral SENA.	RESULTADO DE APRENDIZAJE DE L 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	Reconocer los componentes de la formación profesional integral de acuerdo con requerimientos del programa y políticas instituciones	30	0	**Ensayos Audios y videos Testimonios Registro de actitudes Prueba de actitudes Documentos de productos**

	Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización	Reconocer las características de las materias primas necesarias para la preparación de alimentos de acuerdo con fichas técnicas de producto, estándares de calidad y tipo de preparaciones del establecimiento. Clasificar materias primas según características organolépticas. Manejar estándares de compra de alimentos de manera responsable	**78**	**12**	**Demostraciones** **Panel** **Debate** **Ensayo** **Estudio de caso** **Entrevista** **Mentefacto** **Pregunta – respuesta**
		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	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.	Apropiar expresiones sociales de la lengua inglesa de acuerdo con estructuras gramaticales del idioma. Emplear expresiones y modismos de la lengua inglesa en la comprensión y redacción de recetas y procedimientos de preparación de alimentos.	54	6	**Conferencia** **Demostraciones** **Debate** **Ensayo** **Entrevista** **Pregunta – respuesta**
		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	Describir a nivel básico, de forma oral y escrita en inglés personas, situaciones y lugares de acuerdo con sus costumbres y experiencias de vida.				**Comentarios** **Conferencia** **Demostraciones** **Debate** **Ensayo** **Entrevista** **Pregunta – respuesta**
		APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social.	Conocer los cambios quimicos de las materias primas en los procesos de prepación y almacenamiento de alimentos. Relacionar las alteraciones de los alimentos con efectos físicos y químicos y los agentes contaminantes. Análizar metodos de conservación de alimentos de acuerdo con la caracteristicas de los mismos y la posible alteración quimica de los mismos.	12	6	**Conferencia** **Panel** **Debate** **Estudio de caso** **Mesa redonda**
		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).	Conocer los peligros y fuentes de contaminación de los alimentos a fin de prevenir alteración de los alimentos. Prevenir la contaminación en áreas de producción culinaria	**18**	**6**	**Demostraciones** **Debate** **Ensayo** **Estudio de caso** **Mentefacto** **Pregunta – respuesta**

		APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social.	Conocer los cambios quimicos de las materias primas en los procesos de prepación y almacenamiento de alimentos. Relacionar las alteraciones de los alimentos con efectos físicos y químicos y los agentes contaminantes. Análizar metodos de conservación de alimentos de acuerdo con la caracteristicas de los mismos y la posible alteración quimica de los mismos.	24	6	**Conferencia** **Panel** **Debate** **Estudio de caso** **Mesa redonda**
		APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno.				**Comentarios** **Conferencia** **Panel** **Debate** **Estudio de caso** **Mesa redonda**

Análisis y planeación		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos y reporte de novedades	Reconocer las técnicas, métodos y procedimientos de limpieza tendientes a mejorar las condiciones de salubridad en la preparación de alimentos. Mantener las áreas y materias primas en condiciones salubres aplicando procedimientos de limpieza y exigencias normativas de manipulación de alimentos. Apropiar los principios normativos de la manipulación de alimentos en el ejercicio laboral y personal.	78	24	**Demostraciones Debate Ensayo Estudio de caso Mentefacto Pregunta – respuesta**
		INTERACTUAR EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL DE ACUERDO CON PRINCIPIOS ÉTICOS PARA LA CONSTRUCCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ	Establecer relaciones de crecimiento personal y comunitario a partir del bien común como aporte para el desarrollo social.		6	0	**Debate Ensayo Estudio de caso Entrevista talleres prácticos Ponencia Pregunta – respuesta**
		INTERACTUAR EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL DE ACUERDO CON PRINCIPIOS ÉTICOS PARA LA CONSTRUCCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ	Promover el uso racional de los recursos naturales a partir de criterios de sostenibilidad y sustentabilidad ética y normativa vigente	Comprender la responsabilidad social del cocinero frente a la manipulación de alimentos, el manejo de despercicios y las consecuencias del incumplimiento de los principios normativos asocidos a dicha labor.	6	0	**Comentarios Demostraciones Estudio de caso Entrevista Mentefacto Pregunta – respuesta**
		INTERACTUAR EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL DE ACUERDO CON PRINCIPIOS ÉTICOS PARA LA CONSTRUCCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ	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	0	**Debate talleres prácticos Ensayo Estudio de caso Entrevista Ponencia Pregunta – respuesta**

	Alistar las áreas para la preparación de alimentos	INTERACCIÓN EN CONTEXTO PRODUCTIVO	Contribuir con el fortalecimiento de la cultura de paz a partir de la dignidad humana y las estrategias para la transformación de conflictos		6	0	**Comentarios Demostraciones Estudio de caso Entrevista Mentefacto Pregunta – respuesta**
		DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS	Validar la importancia de los procesos comunicativos teniendo en cuenta criterios de lógica y racionalidad		6	0	**Comentarios Demostraciones Estudio de caso Entrevista Mentefacto Pregunta – respuesta**
		DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS	Interpretar el sentido de la comunicación como medio de expresión social, cultural, laboral y artística.		6	0	**Comentarios Demostraciones Estudio de caso Entrevista Mentefacto Pregunta – respuesta**
		DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS	Decodificar mensajes comunicativos en situaciones de la vida social y laboral, teniendo en cuenta el contexto de la comunicación.		6	0	**Comentarios Demostraciones Estudio de caso Entrevista Mentefacto Pregunta – respuesta**
		DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS	Aplicar acciones de mejoramiento en el desarrollo de procesos comunicativos según requerimientos del contexto.		6	0	**Comentarios Demostraciones Estudio de caso Entrevista Mentefacto Pregunta – respuesta**

		RAZONAMIENTO MATEMATICO	Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos.		36	6	**Comentarios Conferencia Panel Debate Estudio de caso Mesa redonda**
		RAZONAMIENTO MATEMATICO	Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de cuerdo con los contextos productivo y social.				**Comentarios Demostraciones Estudio de caso Entrevista Mentefacto Pregunta – respuesta**
		RAZONAMIENTO MATEMATICO	Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto aplicando procedimientos matemáticos.	Apropiar procedimientos de razonamiento matemático de acuerdo con las necesidades de programa de formación. Efectuar procedimientos matemáticas en la resolución de situaciones de la manipulación y preparación de alimentos.			**Comentarios Conferencia Panel Debate Estudio de caso Mesa redonda**
		RAZONAMIENTO MATEMATICO	Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios matemáticos				Comentarios Demostraciones Estudio de caso Entrevista Mentefacto Pregunta – respuesta

COCINA
PRESENCIAL
635503 VERSION 103
S Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS
1712379
JUAN PABLO FERNANDEZ

AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACION	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
Salón convencional dotado de: 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico Computador portátil Conexión de internet mesa Mesa para computador Silla para instructor	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo Tijeras para papel	Técnico- Ética	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	Evidencia de conocimientos. Resolución de estudio de casos sobre reglamento	04, 05, 06, 07 y 08 DE FEBRERO DE 2019

Salón convencional dotado de: **30 sillas** **Escritorio para 30 personas** **Tablero acrílico** **Computador portátil** **Conexión de internet mesa** **Mesa para computador** **Silla para instructor** **Almacén o economato (donde se almacena las materias primas para formación)** **Cuartos frio o nevera con congelador** **Chaquetas térmicas para el frio 3**	**Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul)** **Borrador para tablero acrílico** **Pliego de papel periódico** **Cinta adhesivo** **Tijeras para papel**	**Profesional en Cocina o Gastronomía** **Ingeniero de alimentos** **Tecnólogo en cocina o gastronomía** **Administrador Hotelero con experiencia en preparación de alimentos para el sector hotelero,**	**Clasifica las materias primas de acuerdo con características organolépticas, físicas-químicas y grupos de inventarios.** **Describe criterios de calidad de la materia prima de acuerdo con ficha técnica y estándares de compra.**	**Pruebas escritas** **Pruebas orales** **Ensayos** **Audios y videos** **Testimonios** **Registro de observaciones** **Documentos de productos**	12, 13, 14, 15, 19, 20, 21, 22, 26, 27, 28, de ferb 1 , 5 de marzo de 2019 GUIA 1
Salón convencional dotado de: **30 sillas** **30 equipos de computo** **Escritorio para 30 personas** **Tablero acrílico** **Computador portátil** **Conexión de internet mesa** **Mesa para computador** **Silla para instructor** **TELEVISOR 50" con cable HDMI**	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo Tijeras para papel	**Profesional con título en licenciatura en idiomas o Profesional en cualquier área de conocimiento**	• Comprende vocabulario y expresiones en inglés en contextos personales acorde con nivel principiante. • Comprende información básica en textos en inglés acorde con nivel principiante.	**Pruebas orales** **Audios y videos** **Prueba de actitudes** **Socio drama** **Documentos de productos**	11, 18, 25, de FEBRERO 4, 11, 18 de Marzo y 1, 8, 15 de Abril al 15 de ABRIL de 2019
Salón convencional dotado de: **30 sillas** **30 equipos de computo** **Escritorio para 30 personas** **Tablero acrílico** **Computador portátil** **Conexión de internet mesa** **Mesa para computador** **Silla para instructor** **TELEVISOR 50" con cable HDMI**	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo Tijeras para papel	**Profesional con título en licenciatura en idiomas o Profesional en cualquier área de conocimiento**	• Completa formularios con información personal utilizando vocabulario y gramática acorde con nivel principiante. • Da consejos simples de salud y seguridad.	**Pruebas orales** **Audios y videos** **Prueba de actitudes** **Socio drama** **Documentos de productos**	
Salón convencional dotado de: **30 sillas** **Escritorio para 30 personas** **Tablero acrílico** **Computador portátil** **Conexión de internet mesa** **Mesa para computador** **Silla para instructor**	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo Tijeras para papel	**TITULO POFESIONAL EN QUÍMICA, LICENCIATURA EN QUÍMICA, QUÍMICA INDUSTRIAL, ING DE ALIMENTOS**	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	**Ensayos** **Testimonios** **Registro de observaciones** **Registro de actitudes** **Prueba de actitudes**	DEL 06 AL 07 DE MARZO DE 2019 GUIA 1
Salón convencional dotado de: **30 sillas** **Escritorio para 30 personas** **Tablero acrílico** **Computador portátil** **Conexión de internet mesa** **Mesa para computador** **Silla para instructor**	**Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul)** **Borrador para tablero acrílico** **Pliego de papel periódico** **Cinta adhesivo** **Tijeras para papel**	**Ingeniero de alimentos o Ingeniero agroindustrial, Tecnólogo en Alimentos o en control calidad de alimentos.**	**Determina peligros de contaminación de acuerdo con tipos de riesgo.** **Reconoce los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar peligro de contaminación en los alimentos según procedimiento establecido.**	**Pruebas escritas abiertas** **Pruebas escritas cerradas** **Registro de observaciones**	DEL 8, 12 y 13 DE MARZO DE 2019 GUIA 1

Salón convencional dotado de: **30 sillas** **Escritorio para 30 personas** **Tablero acrílico** **Computador portátil** **Conexión de internet mesa** **Mesa para computador** **Silla para instructor**	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo Tijeras para papel	**TITULO POFESIONAL EN QUÍMICA, LICENCIATURA EN QUÍMICA, QUÍMICA INDUSTRIAL, ING DE ALIMENTOS**	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	**Ensayos** **Testimonios** **Registro de observaciones** **Registro de actitudes** **Prueba de actitudes**	14, 15, 19, 20 DE MARZO DE 2019
Salón convencional dotado de: **30 sillas** **Escritorio para 30 personas** **Tablero acrílico** **Computador portátil** **Conexión de internet mesa** **Mesa para computador** **Silla para instructor**	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo Tijeras para papel	**TITULO POFESIONAL EN QUÍMICA, LICENCIATURA EN QUÍMICA, QUÍMICA INDUSTRIAL, ING DE ALIMENTOS**	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	**Ensayos** **Testimonios** **Registro de observaciones** **Registro de actitudes** **Prueba de actitudes**	

Salón convencional dotado de: **30 sillas** **Escritorio para 30 personas** **Tablero acrílico** **Computador portátil** **Conexión de internet mesa** **Mesa para computador** **Silla para instructor**	**Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul)** **Borrador para tablero acrílico** **Pliego de papel periódico** **Cinta adhesivo** **Tijeras para papel**	**Ingeniero de alimentos o Ingeniero agroindustrial, Tecnólogo en Alimentos o en control calidad de alimentos.**	**Determina peligros de contaminación de acuerdo con tipos de riesgo.** **Reconoce los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar peligro de contaminación en los alimentos según procedimiento establecido.**	**Pruebas escritas abiertas** **Pruebas escritas cerradas** **Registro de observaciones**	21, 22, 26, 27, 28, 29 de Marzo, 2, 3, 4, 5 9, 10, 11 de Abril DE 2019
Salón convencional dotado de: **30 sillas** **Escritorio para 30 personas** **Tablero acrílico** **Computador portátil** **Conexión de internet mesa** **Mesa para computador** **Silla para instructor** **Almacén o economato (donde se almacena las materias primas para formación)** **Cuartos frio o nevera con congelador** **Chaquetas térmicas para el frio 3**	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo Tijeras para papel	**Profesional en Cocina o Gastronomía** **Ingeniero de alimentos** **Tecnólogo en cocina o gastronomía** **Administrador Hotelero con experiencia en preparación de alimentos para el sector hotelero**	Alista áreas, equipos y utensilios de acuerdo con procedimiento y programa de limpieza y desinfección. Verifica existencias y estado de los alimentos según criterios técnicos y stocks establecidos por la organización. Organiza alimentos conforme con tipo, riesgo de contaminación, métodos de conservación y normativa sanitaria y de seguridad y salud en el trabajo. Registra información del almacenamiento e inventario en tiempo y documentos dispuestos para el procedimiento.	**Pruebas escritas abiertas** **Pruebas escritas cerradas** **Audios y videos** **Testimonios** **Registro de observaciones** **Documentos de productos**	12 de Abril 2019
Salón convencional dotado de: **30 sillas** **Escritorio para 30 personas** **Tablero acrílico** **Computador portátil** **Conexión de internet mesa** **Mesa para computador** **Silla para instructor**	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo Tijeras para papel	**Licenciado en Matemáticas o** **• Ingeniero afín al programa de formación**	Define el problema a resolver de acuerdo con las necesidades de su entorno Define procedimientos matemáticos según la situación problemática	**Pruebas escritas cerradas** **Registro de observaciones** **Documentos de productos**	26 de Abril 2019
Salón convencional dotado de: **30 sillas** **Escritorio para 30 personas** **Tablero acrílico** **Computador portátil** **Conexión de internet mesa** **Mesa para computador** **Silla para instructor** **Almacén o economato (donde se almacena las materias primas para formación)** **Cuartos frio o nevera con congelador** **Chaquetas térmicas para el frio 3**	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo Tijeras para papel	**Profesional en Cocina o Gastronomía** **Ingeniero de alimentos** **Tecnólogo en cocina o gastronomía** **Administrador Hotelero con experiencia en preparación de alimentos para el sector hotelero**	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 de acuerdo con estándares de calidad, procedimiento técnico y normativa sanitaria.	**Pruebas escritas abiertas** **Pruebas escritas cerradas** **Registro de observaciones** **Prueba de actitudes** **Documentos de productos**	3 de Mayo 2019

Salón convencional dotado de: **30 sillas** **Escritorio para 30 personas** **Tablero acrílico** **Computador portátil** **Conexión de internet mesa** **Mesa para computador** **Silla para instructor**	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo Tijeras para papel	**Licenciado en Matemáticas o** **• Ingeniero afín al programa de formación**	Plantea ecuaciones de primer grado de acuerdo con los ejercicios planteados Plantea reglas de tres de acuerdo a la relación entre las variables	**Pruebas escritas cerradas** **Registro de observaciones** **Documentos de productos**	10 de Mayo 2019
Salón convencional dotado de: **30 sillas** **Escritorio para 30 personas** **Tablero acrílico** **Computador portátil** **Conexión de internet mesa** **Mesa para computador** **Silla para instructor**	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo Tijeras para papel	**Licenciado en Educación Física** **• Profesional en Ciencias del Deporte.** **• Tecnólogo en Actividad Física o Entrenamiento Deportivo con especialización Tecnológica**	Identifica los conceptos básicos de Anatomía y Fisiología. Aplica los conceptos básicos de la Miología Humana con base en el análisis del movimiento.	**Pruebas escritas cerradas** **Ensayos** **Prueba de actitudes**	16 ABRIL DE 2019
Salón convencional dotado de: **30 sillas** **Escritorio para 30 personas** **Tablero acrílico** **Computador portátil** **Conexión de internet mesa** **Mesa para computador** **Silla para instructor**	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo Tijeras para papel	**Licenciado en Matemáticas o** **• Ingeniero afín al programa de formación**	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	**Pruebas escritas cerradas** **Registro de observaciones** **Documentos de productos**	23 DE ABRIL DE 2019
Salón convencional dotado de: **30 sillas** **Escritorio para 30 personas** **Tablero acrílico** **Computador portátil** **Conexión de internet mesa** **Mesa para computador** **Silla para instructor**	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo Tijeras para papel	**Licenciado en Matemáticas o** **• Ingeniero afín al programa de formación**	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	**Pruebas escritas cerradas** **Registro de observaciones** **Documentos de productos**	30 abril DE 2019
Salón convencional dotado de: **30 sillas** **Escritorio para 30 personas** **Tablero acrílico** **Computador portátil** **Conexión de internet mesa** **Mesa para computador** **Silla para instructor**	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo Tijeras para papel	**Licenciado en Educación Física** **• Profesional en Ciencias del Deporte.** **• Tecnólogo en Actividad Física o Entrenamiento Deportivo con especialización Tecnológica**	Interpreta los fundamentos de Estilo de vida saludable, Higiene y Nutrición en los contextos productivo y social.	**Pruebas escritas cerradas** **Ensayos** **Prueba de esfuerzo**	7 DE MAYO DE 2019

Salón convencional dotado de: **30 sillas** **Escritorio para 30 personas** **Tablero acrílico** **Computador portátil** **Conexión de internet mesa** **Mesa para computador** **Silla para instructor**	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo Tijeras para papel	**Licenciado en Matemáticas o** **• Ingeniero afín al programa de formación**	Administra un plan de Higiene Corporal dentro del contexto productivo. Identifica las técnicas de coordinación motriz relacionadas con su perfil ocupacional. Aplica conceptos básicos de Ergonomía y Pausas Activas de acuerdo con la naturaleza de la función productiva. Discrimina ejercicios específicos para la prevención de riesgos ergonómicos según su actividad laboral. Estructura un plan de Ergonomía y pausas activas según contexto laboral	**Pruebas escritas cerradas** **Ensayos** **Prueba de actitudes**	
Salón convencional dotado de: **30 sillas** **Escritorio para 30 personas** **Tablero acrílico** **Computador portátil** **Conexión de internet mesa** **Mesa para computador** **Silla para instructor**	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo Tijeras para papel	**Licenciado en Matemáticas o** **• Ingeniero afín al programa de formación**	Administra un plan de Higiene Corporal dentro del contexto productivo. Identifica las técnicas de coordinación motriz relacionadas con su perfil ocupacional. Aplica conceptos básicos de Ergonomía y Pausas Activas de acuerdo con la naturaleza de la función productiva. Discrimina ejercicios específicos para la prevención de riesgos ergonómicos según su actividad laboral. Estructura un plan de Ergonomía y pausas	**Pruebas escritas cerradas** **Ensayos** **Prueba de actitudes**	
Salón convencional dotado de: **30 sillas** **Escritorio para 30 personas** **Tablero acrílico** **Computador portátil** **Conexión de internet mesa** **Mesa para computador** **Silla para instructor**	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo Tijeras para papel	**Licenciado en Matemáticas o** **• Ingeniero afín al programa de formación**	Ejecuta rutinas de ejercicio físico según las necesidades de los contextos laboral y social. Establece pausas de acuerdo con cargas de trabajo y tiempos de Actividad Física para una recuperación adecuada Selecciona técnicas que le permiten potenciar su capacidad de reacción mental y mejorar sus destrezas motoras según la naturaleza de su entorno laboral.	**Pruebas escritas cerradas** **Ensayos** **Prueba de actitudes**	DEL 17, 24, 25, DE ABRIL, 2, 8, 9 DE MAYO DE 2019
Salón convencional dotado de: 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico Computador portátil Conexión de internet mesa Mesa para computador Silla para instructor	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo Tijeras para papel	**Licenciado en Matemáticas o** **• Ingeniero afín al programa de formación**	Ejecuta rutinas de ejercicio físico según las necesidades de los contextos laboral y social. Establece pausas de acuerdo con cargas de trabajo y tiempos de Actividad Física para una recuperación adecuada Selecciona técnicas que le permiten potenciar su capacidad de reacción mental y mejorar sus destrezas motoras según la naturaleza de su entorno laboral.	**Pruebas escritas cerradas** **Ensayos** **Prueba de actitudes**	

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACION PEDAGÓGICA

Fecha de Elaboración	
Denominación del Programa de Formación	**COCINA**
Modalidad de Ejecución	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa	**635503 VERSION 103**
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)	**APLICAR TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS**
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)	**1712379**
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**JUAN PABLO FERNANDEZ**

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 EVALUACION	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
	DISPONER LOS RECUROSOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	aplicar practicas higienicas y medidas de proteccion en la preparacion de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento	Apropiar las técnicas de cocina, repostería y panadería con medidas sanitarias para el proceso en producción de alimentos	24	6	Conferencia Demostraciones Panel Estudio de caso Entrevista	Salón convencional dotado de: 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico	Ingeniero de alimentos o Tecnólogo en control calidad de alimentos.		Pruebas escritas abiertas Pruebas escritas cerradas Pruebas orales Ensayos Audios y videos Testimonios	14, 15, 16, 17 de Mayo 2019
		GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES	Desarrollar habilidades psicomotrices en el contexto productivo y social.		6	6	Debate talleres prácticos Ensayo Estudio de caso Entrevista	Salón convencional dotado de: 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico	Licenciado en educacion Fisica Profesional en ciencias del deporte Tecnologo en		Pruebas escritas abiertas Pruebas escritas cerradas Pruebas orales Ensayos Audios y videos Testimonios	21 DE MAYO 2019
		GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES	Practicar hábitos saludables mediante la aplicación de fundamentos de nutrición e higiene.		6	6	Debate talleres prácticos Ensayo Estudio de caso Entrevista	Salón convencional dotado de: 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico		Licenciado en educacion Fisica Profesional en ciencias del deporte Tecnologo en		Pruebas escritas abiertas Pruebas escritas cerradas Registro de observaciones	28 DE MAYO 2019
		GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES	Ejecutar actividades de acondicionamiento físico orientadas hacia el mejoramiento de la condición física en los contextos productivo y social.		6	6	Debate talleres prácticos Ensayo Estudio de caso Entrevista	Salón convencional dotado de: 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico	Licenciado en educacion Fisica Profesional en ciencias del deporte Tecnologo en		Pruebas escritas abiertas Pruebas escritas cerradas Registro de observaciones	4 DE JUNIO 2019
		CONTROLAR EL MANEJO DE LS MATERIAS PRIAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	Solicitar materias primas de acuerdo con ordenes de producción, receta estándar, fichas técnicas, procedimientos y principios éticos de responsabilidad		48	6	talleres practicos Demostraciones Pregunta – respuesta Mesa redonda Debate talleres prácticos	Salón convencional dotado de: 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico	Profesional en gastronomía o Tecnólogo en cocina o gastronomía.		Pruebas escritas abiertas Pruebas escritas cerradas Registro de observaciones	22, 23, 24, 29, 30, 31 de Mayo , 5 y 6 de Junio 2019
		GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES	Implementar un plan de Ergonomía y Pausas Activas según las características de la función productiva.		6	6	Conferencia Demostraciones Panel Estudio de caso Entrevista	Salón convencional dotado de: 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico	Licenciado en educacion Fisica Profesional en ciencias del deporte Tecnologo en		Pruebas escritas abiertas Pruebas escritas cerradas Registro de observaciones	11 DE JUNIO
		EJERCER DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO EN EL MARCO DE LA CONSTITUCIÓN POLITICA Y LOS CONVENIOS INTERNACIONALES	Valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo.		6	6	Conferencia Demostraciones Panel Estudio de caso Entrevista	Salón convencional dotado de: 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico	CAP, tecnico, tecnologo o p´rofesional SENA, y experiencia en el area tematicaderechos		Pruebas escritas abiertas Pruebas escritas cerradas Pruebas orales Ensayos Audios y videos Testimonios	30 den Julio 2019
		PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO	Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.		120	36	talleres practicos Demostraciones Pregunta – respuesta Mesa redonda	Salón convencional dotado de : 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico	Profesional en gastronomía o Tecnólogo en cocina o gastronomía.		Pruebas escritas abiertas Pruebas escritas cerradas Pruebas orales Ensayos Audios y videos Testimonios	7, 12, 13, 14, 18, 19, 20, 21, 25, 26, 27, 28 de Junio, 2, 3, 4, 5, 23, 24, 25, 26, de Julio 2019
		EJERCER DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO EN EL MARCO DE LA CONSTITUCIÓN POLITICA Y LOS CONVENIOS INTERNACIONALES	Practicar los derechos fundamentales del trabajo de acuerdo con la constitución política y los convenios internacionales.		6	6	Conferencia Demostraciones Panel Estudio de caso Entrevista Mentefacto Pregunta – respuesta Mesa redonda	Salón convencional dotado de: 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico Computador portátil Conexión de internet mesa Mesa para computador Silla para instructor	Todo en acero inoxidable Olla con tapa de 250 ml 2 und Olla con tapa de 500 ml 2 und Olla con tap de 1 litro 2 und (fondo) Sartén de 15 cmt 2 und Sartén de 20 cms 2 und Bowls de 500 ml 4 und Bandejas de plástico 4	CAP, tecnico, tecnologo o p´rofesional SENA, y experiencia en el area tematicaderechos humanos y fundamentales en el trabajo que impartira en su desempeño. Tecnico		Pruebas escritas abiertas Pruebas escritas cerradas Pruebas orales Ensayos Audios y videos Testimonios Registro de observaciones Registro de actitudes Prueba de actitudes Auto valoración Socio drama	6 de Agosto 2019

		EJERCER DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO EN EL MARCO DE LA CONSTITUCIÓN POLITICA Y LOS CONVENIOS INTERNACIONALES	Reconocer el trabajo como uno de los elementos primordiales para la movilidad social y la transformación vital.		6	6	Conferencia Demostraciones Panel Estudio de caso Entrevista	Salón convencional dotado de: 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel	CAP, tecnico, tecnologo o p´rofesional SENA, y experiencia en el area tematicaderechos		Pruebas escritas abiertas Pruebas escritas cerradas Pruebas orales Ensayos Audios y videos Testimonios	13 de Agosto 019
		EJERCER DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO EN EL MARCO DE LA CONSTITUCIÓN POLITICA Y LOS CONVENIOS INTERNACIONALES	Participar en acciones solidarias orientadas al ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y de la naturaleza		6	6	Conferencia Demostraciones Panel Estudio de caso Entrevista	Salón convencional dotado de: 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel	CAP, tecnico, tecnologo o p´rofesional SENA, y experiencia en el area tematicaderechos		Pruebas escritas abiertas Pruebas escritas cerradas Pruebas orales Ensayos Audios y videos Testimonios	20 de Agosto 2019
		PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO	realizar preparaciones de base de panaderia y reposteria según tecnicas, orden de produccion y normatividad sanitaria		36	6	talleres practicos Demostraciones Pregunta – respuesta Mesa redonda	Salón convencional dotado de : 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel	Profesional en gastronomía o Tecnólogo en cocina o gastronomía.		Pruebas escritas abiertas Pruebas escritas cerradas Pruebas orales Ensayos Audios y videos Testimonios	31 Julio, 1, 2, 8, 9, 14 de Agosto 2019
		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.	Participar en intercambios conversacionales básicos en forma oral y escrita en inglés en diferentes situaciones sociales tanto en la cotidianidad como en experiencias pasadas.		60	6	Comentarios Demostraciones Entrevista Pregunta – respuesta Mesa redonda	Salón convencional dotado de: 30 sillas 30 equipos de computo Escritorio para 30	Todo en acero inoxidable Olla con tapa de 250 ml 2 und Olla con tapa de 500 ml 2 und	Profesional con título en licenciatura en idiomas o Profesional en cualquier área de		Pruebas escritas abiertas Pruebas escritas cerradas Pruebas orales Ensayos Audios y videos Testimonios	22, 29 de Abril , 6, 13, 20, 27 Mayo, 10, 17 Junio 22, 29 Julio DE JUNIO DE 2019
			Llevar a cabo acciones de mejora relacionadas con el intercambio de información básica en inglés, sobre sí mismo, otras personas, su contexto inmediato así como de experiencias pasadas.				Comentarios Demostraciones Entrevista Pregunta – respuesta Mesa redonda	Salón convencional dotado de: 30 sillas 30 equipos de computo Escritorio para 30	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico	Profesional con título en licenciatura en idiomas o Profesional en cualquier área de		Pruebas escritas abiertas Pruebas escritas cerradas Pruebas orales Ensayos Audios y videos Testimonios	
Producir alimentos de cocina nacional e internacional		PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO	Elaborar productos de cocina de acuerdo con tecnica, receta estandar, orden de produccion y normatividad sanitaria.		120	36	talleres practicos Demostraciones Pregunta – respuesta Mesa redonda	Salón convencional dotado de : 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico Borrador para tablero acrílico Marcadores de color	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo	Profesional en gastronomía o Tecnólogo en cocina o gastronomía.		Pruebas escritas abiertas Pruebas escritas cerradas Pruebas orales Ensayos Audios y videos Testimonios Registro de observaciones Registro de actitudes	15, 16, 21, 22, 23, 27, 28, 29, 30 de Agosto, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 12, 13, 17, 18, 19 de Septiembre DE 2019
		Aplicar practicas de proteccion ambiental, seguridad y salud en eltrabajo de acuerdo con las politicas organizacionales y la normatividad vigente.	Interpretar los problemas ambientales y de SST teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la organización y el entorno social.		6	6	Comentarios Conferencia Debate Foro Estudio de caso Entrevista Mentefacto Pregunta – respuesta	Salón convencional dotado de: 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico Computador portátil Conexión de internet	Todo en acero inoxidable Olla con tapa de 250 ml 2 und Olla con tapa de 500 ml 2 und Olla con tap de 1 litro 2 und (fondo)	Profesional especializado en seguridad y salud en el		Pruebas escritas abiertas Pruebas escritas cerradas Pruebas orales Ensayos Audios y videos Testimonios Registro de observaciones	20 de Septiembre 2019
		Aplicar practicas de proteccion ambiental, seguridad y salud en eltrabajo de acuerdo con las politicas organizacionales y la normatividad vigente.	Efectuar las acciones para la prevención y control de la problemática ambiental y de SST, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos por la organización.		6	6	Conferencia Demostraciones Panel Estudio de caso Entrevista Mentefacto Pregunta – respuesta	Salón convencional dotado de : 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico Borrador para tablero acrílico	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico	Profesional especializado en seguridad y salud en el		Pruebas escritas abiertas Pruebas escritas cerradas Pruebas orales Ensayos Audios y videos Testimonios Registro de observaciones	27 de Septiembre 2019
		Aplicar practicas de proteccion ambiental, seguridad y salud en eltrabajo de acuerdo con las politicas organizacionales y la normatividad vigente.	Verificar las condiciones ambientales y de SST acorde con los lineamientos establecidos para el área de desempeño laboral.		6	6	Conferencia Demostraciones Panel Estudio de caso Entrevista Mentefacto Pregunta – respuesta	Salón convencional dotado de : 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico Borrador para tablero acrílico	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico	Profesional especializado en seguridad y salud en el		Pruebas escritas abiertas Pruebas escritas cerradas Pruebas orales Ensayos Audios y videos Testimonios Registro de observaciones	4 de Octubre 2019
		Aplicar practicas de proteccion ambiental, seguridad y salud en eltrabajo de acuerdo con las politicas organizacionales y la normatividad vigente.	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 social.		6	6	Conferencia Demostraciones Panel Estudio de caso Entrevista Mentefacto Pregunta – respuesta	Salón convencional dotado de : 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico Borrador para tablero acrílico	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico	Profesional especializado en seguridad y salud en el		Pruebas escritas abiertas Pruebas escritas cerradas Pruebas orales Ensayos Audios y videos Testimonios Registro de observaciones	11 de Octubre 2019
		Preparar alimentos de acuerdo con la orden de produccion y procedimineto tecnico	Elaborar productos de reposteria y panaderia de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración		36	6	talleres practicos Demostraciones Pregunta – respuesta Mesa redonda	Salón convencional dotado de : 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico Borrador para tablero acrílico	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico	Profesional en gastronomía o Tecnólogo en cocina o gastronomía.		Pruebas escritas abiertas Pruebas escritas cerradas Pruebas orales Ensayos Audios y videos Testimonios Registro de observaciones	24, 25, 26 de Septiembre, 1, 2, 3 de Octubre 2019
		Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social	Integrar elementos de la cultura emprendedora teniendo en cuenta el perfil personal y el contexto de desarrollo social.		6	6	Conferencia Demostraciones Panel Estudio de caso Entrevista Mentefacto Pregunta – respuesta	Salón convencional dotado de : 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico Borrador para tablero acrílico	Todo en acero inoxidable Olla con tapa de 250 ml 2 und Olla con tapa de 500 ml 2 und Olla con tap de 1 litro 2 und (fondo)	Profesional en ciencias economicas oafines profesional en administracion de empresas o afines profesional en		Pruebas escritas abiertas Pruebas escritas cerradas Pruebas orales Ensayos Audios y videos Testimonios Registro de observaciones	8 de Octubre 2019
		Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social	Caracterizar la idea de negocio teniendo en cuenta las oportunidades y necesidades del sector productivo y social.		6	6	Conferencia Demostraciones Panel Estudio de caso Entrevista Mentefacto Pregunta – respuesta	Salón convencional dotado de : 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico Borrador para tablero acrílico	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo	Profesional en ciencias economicas oafines profesional en administracion de empresas o afines profesional en mercadeo oafines		Pruebas escritas abiertas Pruebas escritas cerradas Pruebas orales Ensayos Audios y videos Testimonios Registro de observaciones	9 de Octubre 2019

		Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social	Estructurar el plan de negocio de acuerdo con las características empresariales y tendencias de mercado.		6	6	Conferencia Demostraciones Panel Estudio de caso Entrevista Mentefacto Pregunta – respuesta	Salón convencional dotado de : 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico Borrador para tablero acrílico	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo	Profesional en ciencias economicas oafines profesional en administracion de empresas o afines profesional en mercadeo oafines		Pruebas escritas abiertas Pruebas escritas cerradas Pruebas orales Ensayos Audios y videos Testimonios Registro de observaciones	10 de Octubre 2019
		Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social	Valorar la propuesta de negocio conforme con su estructura y necesidades del productivo y social.		6	6	Conferencia Demostraciones Panel Estudio de caso Entrevista Mentefacto Pregunta – respuesta	Salón convencional dotado de : 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico Borrador para tablero acrílico	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo	Profesional en ciencias economicas oafines profesional en administracion de empresas o afines profesional en mercadeo oafines		Pruebas escritas abiertas Pruebas escritas cerradas Pruebas orales Ensayos Audios y videos Testimonios Registro de observaciones	15 de Octubre 2019
		CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas conservación y procedimientos técnicos		36	6	Demostraciones Panel Debate Ensayo Estudio de caso Entrevista Mentefacto Pregunta – respuesta	Salón convencional dotado de: 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico Computador portátil Conexión de internet	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo	Profesional en Cocina o Gastronomía Ingeniero de alimentos Tecnólogo en cocina o gastronomía		Pruebas escritas abiertas Pruebas escritas cerradas Pruebas orales Ensayos Audios y videos Testimonios Registro de observaciones	DEL 16, 17, 18, 22, 23, 24 DE OCTubre DE 2019
		Preparar alimentos de acuerdo con la orden de produccion y procedimineto tecnico	Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.		36	6	talleres practicos Demostraciones Pregunta – respuesta Mesa redonda	Salón convencional dotado de : 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico Borrador para tablero acrílico	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo	Profesional en gastronomía o Tecnólogo en cocina o gastronomía.		Pruebas escritas Pruebas orales Ensayos Audios y videos Testimonios Registro de observaciones Documentos de	DEL 25, 28, 29, 30 31 Octubre 1 de Noviembre DE 2019
		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.	Comunicarse de manera sencilla en inglés en forma oral y escrita con un visitante o colega en un contexto laboral cotidiano.		60	24	Comentarios Conferencia Ensayo Pregunta – respuesta	Salón convencional dotado de: 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico Computador portátil Conexión de internet mesa Mesa para computador Silla para instructor	Todo en acero inoxidable Olla con tapa de 250 ml 2 und Olla con tapa de 500 ml 2 und Olla con tap de 1 litro 2 und (fondo)	profesional en: Química, Licenciatura en Química, Química Industrial		Pruebas escritas abiertas Pruebas escritas cerradas Pruebas orales Ensayos Audios y videos Testimonios Registro de observaciones	5, 12, 26 Agost, 2, 9, 16, 23, 30 Septiembre, 7, 21 Octubre DE 2019
			Poner en práctica vocabulario básico y expresiones comunes de su área ocupacional en contextos específicos de su trabajo por medio del uso de frases sencillas en forma oral y escrita.						Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo Tijeras para papel			Pruebas escritas abiertas Pruebas escritas cerradas Pruebas orales Ensayos Audios y videos Testimonios Registro de observaciones Registro de actitudes Prueba de actitudes Auto valoración Socio drama Documentos de productos	
					672	234							

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACION PEDAGÓGICA

Fecha de Elaboración
Denominación del Programa de Formación
Modalidad de Ejecución
Código y versión del Programa
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica

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 EVALUACION	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
Evaluación	Etapa Productiva		Etapa productiva…..	Ejecutar en el mundo productivo los conocimientos y destrezas adquiridos en el proceso de formación de acuerdo con los estándares de la empresa.	880	0	18	Empresas del sector de alimentos	Equipos, herramientas, utensilios y materias primas para la preparación de alimentos acorde a la empresa	Instructor seguimiento etapa practica	Responsabilidad Compromiso Puntualidad Desempeño Iniciativa	Formato de evaluación de seguimiento etapa practica	DEL 2 DE NOVIEMBRE DE 2019 AL 2 DE MAYO DE 2020
					880	0	18						

PLANEACIÓN PEDAGÓGICA			
ETAPA	**TRIMESTRE**	**GUIA**	**ACTIVIDAD DE PROYECTO**
Análisis y planeación	1	Guía 0	
		Guía 1	Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos
		Guía 2	Disponer los recursos para la preparación de alimentos
Ejecución	2	Guía 3	Aplicar técnicas y métodos básicos en la preparación de alimentos.
	3	Guía 4	Producir alimentos de cocina nacional e internacional
			Emplatar preparaciones
Evaluación	4 y 5		Etapa Productiva

RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Inducción
Caracterizar las materias primas
Identificar los peligros de contaminación
Efectuar operación de limpieza
Almacenar materias primas
Solicitar materias primas
Aplicar prácticas higiénicas
Elaborar productos de cocina
Realizar preparaciones de base pastelería y panadería
Elaborar productos de cocina
Realizar preparaciones de base pastelería y panadería
Presentar preparaciones

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO

9
14
14
14
5