Fecha de Elaboración	12 DE MARZO DE 2023
Denominación del Programa de Formación	COCINA BASICA
Código y versión del Programa	66210005
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)	Denominación del Proyecto como aparece en aplicativo SOFIA plus- con estado en publicado
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)	código del Proyecto como aparece en aplicativo SOFIA plus- con estado en publicado
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	AIDA HERNANDEZ DE DUQUE
Regional y Centro de formación	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

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			CRITERIOS DE EVALUACION	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
actividad del proyecto objeto de planeación pedagógica	fase del proyecto a la cual pertenece la actividad de proyecto	COMPETENCIA : PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	• Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Elaboración de preparaciones de base Aplicación de normas Elaboración de platos calientes Manejo de materia prima.	actividad de aprendizaje – IMPLEMENTACION DE LAS BPM del programa de formación 96151523 Actividades de Reflexión Inicial. Reflexionar sobre la importancia de aplicar las B.P.M. en la manipulación de los alimentos **Actividades de contextualización** e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje. Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).	Duración de la Guia:65 horas.	15 horas	Para el desarrollo de las actividades de aprendizaje los materiales requeridos en orden para leer son La resolución 2674 del 13 de junio del 2013, la Guia de Aprendizaje, APLICACION E IMPLEMENTACION DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM). MATERIAL DE APOYO TECNICAS DE COCCION, GLOSARIO, TERMINOS DE CORTE CARNES, FRUTAS VERDURAS	La formación en cocina básica se orienta de manera presencial en el área de trabajo de los aprendices, cuyos ambientes esta apto para orientación formación y practica	materiales didácticos insumos para aplicar higiene y desinfección Equipos y vitrellos de cocina Para el desarrollo y practica de las actividades de aprendizaje los materiales) MATERIAL DE APOYO TECNICAS DE COCCION, GLOSARIO, TERMINOS DE CORTE CARNES, FRUTAS VERDURAS y material de practica de aprendizaje carnes cereales frutas verduras	1	Identifica las prácticas de higiene del manipulador de alimentos según norma sanitaria vigente Aplica buenas prácticas de manufactura Usa apropiadamente los equipos y utensilios Aplica mise en place Prepara los platos con recetas estándar	**Evidencia de producto**, explica y aplica las acciones de limpieza y desinfección requeridas en el área de trabajo. **Evidencias de Conocimiento Respuestas a preguntas sobre los conocimientos y comprensiones del elemento de competencia.** **Evidencias de Desempeño: Trabajo en equipo y practico en estandarización, manipulación y preparación de variedad de productos** **Evidencias de Producto: Manipulación, preparación y empletado de recetas**	