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

Fecha de Elaboración	Feb-23		
Denominación del Programa de Formación	COCINA		
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL		
Código y versión del Programa	635503 VERSIÓN 103		
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS.		
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	1712379		
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos** **Jorge Alberto Ospina - Sebastian Betancourt - Jorge Eduardo Gomez Muñoz - Yolanda Mendoza - Cesar Augusto Torres.**	**Regional y Centro de formación**	Quindío - Centro de Comercio y Turismo
	Nombres y Apellidos **Ana Maria Mora - Carlos Fernando Naussan - Claudia Lorena Zuluaga - Oscar Albeto Lopez - Carlos Alberto Guerrero - Orlando Vanegas -Luz Amparo Acosta**	**Regional y Centro de formación**	Quindío - Centro de Comercio y Turismo

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			
ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	Reconocer los actores y la metodología del proceso de la	INDUCCIÒN	Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de	Reconocer los componentes de la formación profesional integral de acuerdo con requerimientos del programa	40	8	Ensayos Audios y videos Testimonios Estudio de casos	Salón convencional dotado de: 30 sillas	Misión, visión, objetivos de la formación	Instructor de desarrollo humano , instructor técnico, equipo de bienestar y	Reconoce la identidad institucional y los procedimientos administrativos y	Evidencia de desempeño Realizacion de las	
ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	***Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de***	CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS	Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización	Identificar las materias primas según sus caracteristicas teniendo en cuenta los estandares de calidad.	80	16	Demostraciones Simulacion de situaciones Debate Ensayo Estudio de caso	Caracterización de ambientes con las	Maquinaria de empaque y conservación. Equipo	Profesional en las áreas de gastronomía, cocina, alta cocina, culinaria o gestión	Clasifica las materias primas de acuerdo con características organolépticas,	Evidencia de Conocimiento: Cuestionario sobre la caracterización de	
		INTERACCION EN LENGUA INGLESA	Comprender información básica oral y escrita en inglés acerca de sí mismo, de las personas y de su contexto inmediato en	Desarrollar habilidades comunicativas enfocadas en la comprensión en ingles teniendo el contexto técnico	54	6	Juego de roles Conferencia Demostraciones Debate Ensayo Entrevista Pregunta – respuestas	Salón convencional dotado de: 30 sillas 30 equipos de computo Escritorio	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico	Profesional con título en licenciatura en idiomas o Profesional en cualquier área de conocimiento	• Comprende vocabulario y expresiones en inglés	Evidencia de Desempeño: Escuchar y seguir indicaciones en el	
		INTERACCION EN LENGUA INGLESA	Describir a nivel básico, de forma oral y escrita en inglés personas, situaciones y lugares de acuerdo con sus costumbres y	Fomentar la producción de diálogos relacionados con el servicio al cliente y al contexto laboral.							• Participa en juegos de rol guiados o situaciones simuladas	Evidencia de Desempeño: Diálogo relacionado con el	
		MANIPULACION DE ALIMENTOS	Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos)	Identificar las Buenas Practicas de Manufactura en la elaboración de alimentos teniendo en cuenta parametros de recepción,	18	6	Demostraciones Simulacion de situaciones Estudio de caso Entrevista Talleres prácticos	Ambiente convencional (aula) y taller de	Computadores, LCD, mesas de trabajo, sillas, taller dotado Materiales de	Ingeniero de alimentos o Ingeniero agroindustrial, Tecnólogo en Alimentos o en control	Reconoce los contaminantes de los alimentos según fuentes y factores que la generan	Evidencia de Conocimiento: Cuestionario Evidencia de Producto: Elaboración de matriz	

	alimentos	APLICACION DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES (Quimica)	Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social.	Aplicar los principios químicos en la producción de alimentos.	36	12	Estudio de caso Entrevista Talleres prácticos 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 Tijeras para papel	Título profesional en: Química, Licenciatura en Química, Química Industrial.	Identifica las transformaciones químicas presentes en su contexto social y productivo, según su	Evidencia de Conocimiento: Cuestionario	
		APLICACION DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES (Quimica)	Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social.								Argumenta los diferentes fenómenos y principios químicos de acuerdo a las	Evidencia de Producto: Taller de conversiones.	
		APLICACION DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES	Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno.								Reconoce las variables que influyen en los diferentes fenómenos químicos de acuerdo	Evidencia de desempeño: Manejo de densidades.	
ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	***Alistar las áreas para la preparación de alimentos***	MANIPULACION DE ALIMENTOS	Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos y reporte de novedades	Ejecutar operaciones de limpieza y desinfección en alimentos, utensilios, superficies, pisos y áreas de producción de alimentos de	40	8	Demostraciones Simulacion de situaciones Estudio de caso Preguntas – respuestas	Ambiente convencional (aula) y taller de producción	Computadores, LCD, mesas de trabajo, sillas, taller dotado Materiales de	Ingeniero de alimentos o Ingeniero agroindustrial, Tecnólogo en Alimentos o en control	Prepara soluciones de limpieza y desinfección según tipo de agente y procedimientos establecidos	Evidencia de Desempeño: Proceso de limpieza y desinfección en ambiente de producción	
		INTERACCION EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	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.	Fomentar la cultura de paz desde el respeto por la dignidad humana y el bien común haciendo uso de recursos naturales de manera sostenible y sustentable.	40	8	Debate Ensayo Estudio de caso Entrevista talleres prácticos Ponencia Pregunta – respuesta Juego de roles	Salón convencional dotado de: 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico Computador portátil Conexión de internet mesa Mesa para computador	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo Tijeras para papel	Profesional en carreras de formación relacionadas con filosofía, o antropología, o psicología, o trabajo social, o sociología o afines.	• Reconoce su valor y el valor del otro de acuerdo a los principios de dignidad	Evidencia de Desempeño: Actitudes y comportamientos en ambientes compartidos	
		INTERACCION EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	Establecer relaciones de crecimiento personal y comunitario a partir del bien común como aporte para el desarrollo social.								• Utiliza herramientas que permiten la comunicación asertiva en diferentes entornos teniendo en cuenta la	Evidencia de Desempeño: Actitudes y comportamientos en ambientes compartidos con la comunidad SENA	
		INTERACCION EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	Promover el uso racional de los recursos naturales a partir de criterios de sostenibilidad y sustentabilidad ética y normativa vigente								• Define su proyecto de vida de acuerdo a los criterios de Dignidad. de Respeto.	Evidencia de Desempeño: Actitudes y comportamientos en ambientes compartidos	
		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								• Reconoce hitos históricos de violencia y paz como aporte a la construcción de una	Evidencia de Desempeño: Actitudes y comportamientos en ambientes compartidos	
		DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS	Interpretar el sentido de la comunicación como medio de expresión social, cultural, laboral y artística.	Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivas teniendo en cuenta el contexto social y laboral.	40	8	Comentarios Conferencia Panel Debate Estudio de caso Mesa redonda Ensayo Estudio de caso 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	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo Tijeras para papel	Formación en Ciencias de la Comunicación, Periodismo, Lingüística, Filología, Lenguas Clásicas o Modernas, español y Literatura.	• Reconoce la importancia, naturaleza y características de la	Evidencia de Conocimiento: Cuestionario Evidencia de	
		DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS	Decodificar mensajes comunicativos en situaciones de la vida social y laboral, teniendo en cuenta el contexto de la comunicación.								• Codifica y decodifica mensajes utilizando procesos comunicativos orales y escritos.	Evidencia de desempeño Evidencia de desempeño: Actitudes y	
		DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS	Validar la importancia de los procesos comunicativos teniendo en cuenta criterios de lógica y racionalidad								• Apropia un método para leer comprensiva e interpretativamente. • Utiliza el lenguaje	Evidencia de desempeño: Socialice el perfil de cocinero para ofertar sus servicios.	
		DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS	Aplicar acciones de mejoramiento en el desarrollo de procesos comunicativos según requerimientos del contexto.								• Emplea para la producción de textos normatividad vigente. • Aplica las técnicas	Evidencia de desempeño: Procesos comunicativos en la área de cocina.	
		RAZONAMIENTO CUANTITATIVO	Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto aplicando procedimientos matemáticos.	Realizar conversiones de unidades de medida y costos aplicandolos en los procesos de cocina.	40	8	Estudio de caso Talleres prácticos Pregunta – respuesta	Salón convencional dotado de: 30 sillas Escritorio para 30 personas Tablero acrílico Computador portátil Conexión de internet mesa	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 a fin al programa de formación	Define el problema a resolver de acuerdo con las necesidades de su entorno	Evidencia de Producto: Lista describiendo los productos y procedimientos a	
		RAZONAMIENTO CUANTITATIVO	Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de cuerdo con los contextos productivo y social.								Plantea reglas de tres de acuerdo a la relación entre las variables	Evidencia de Producto: lista de productos de acuerdo a la preparación a realizar	
		RAZONAMIENTO CUANTITATIVO	Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios matemáticos								Resuelve ecuaciones de acuerdo con principios matemáticos	Evidencia de Desempeño: Manejar el software adecuado	
		RAZONAMIENTO CUANTITATIVO	Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos								Realiza conversiones según las equivalencias entre sistemas de	Evidencia de Producto: Aplicativo relacionado con el producto	
					348	72							

Fecha de Elaboración
Denominación del
Código y versión del
Nombre del Proyecto (
Código del Proyecto (
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica
Regional y Centro de formación

ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	FASE DE PROYECTO (solo titulada)	COMPETENCIA
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

fecha en que se elabora la planeación pedagógica

denominación del programa como aparece en el diseño curricular publicado en e

código y versión del programa como aparece en el diseño curricular publicado en

Denominación del Proyecto como aparece en aplicativo SOFIA plus- con estado en publicado

código del Proyecto como aparece en aplicativo SOFIA plus- con estado en publicado

Nombre Completo del instructor o instructores que realizaron la planeació pedagógica

Diligencie el nombre del centro y regional de cada instructor

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD D
		HORAS TRABAJO DIRECTO
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

el aplicativo SOFIA plus- con estado en ejecución

el aplicativo SOFIA plus- con estado en ejecución

E APRENDIZAJE (HORAS)	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	
HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		**AMBIENTE**
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

AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS		CRITERIOS DE EVALUACION
MATERIALES DE FORMACIÓN	**INSTRUCTORES RESPONSABLES**	
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	número de isntructores para desarrollar la actividad	criterios de evaluación descritos en el progrma de formación para desarrollar la competencia

DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
cite si la actividad es de producto, de desempeño o de conocimient, según conceptos estbalecidos en la guía de diseño	



Fecha de Elaboració

Denominación del Programa de

Modalidad de Ejecuci

Código y versión del Pro

Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla úni
formación Titulada

Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únic
formación Titulada

Instructor(es) que elabora la planea

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA

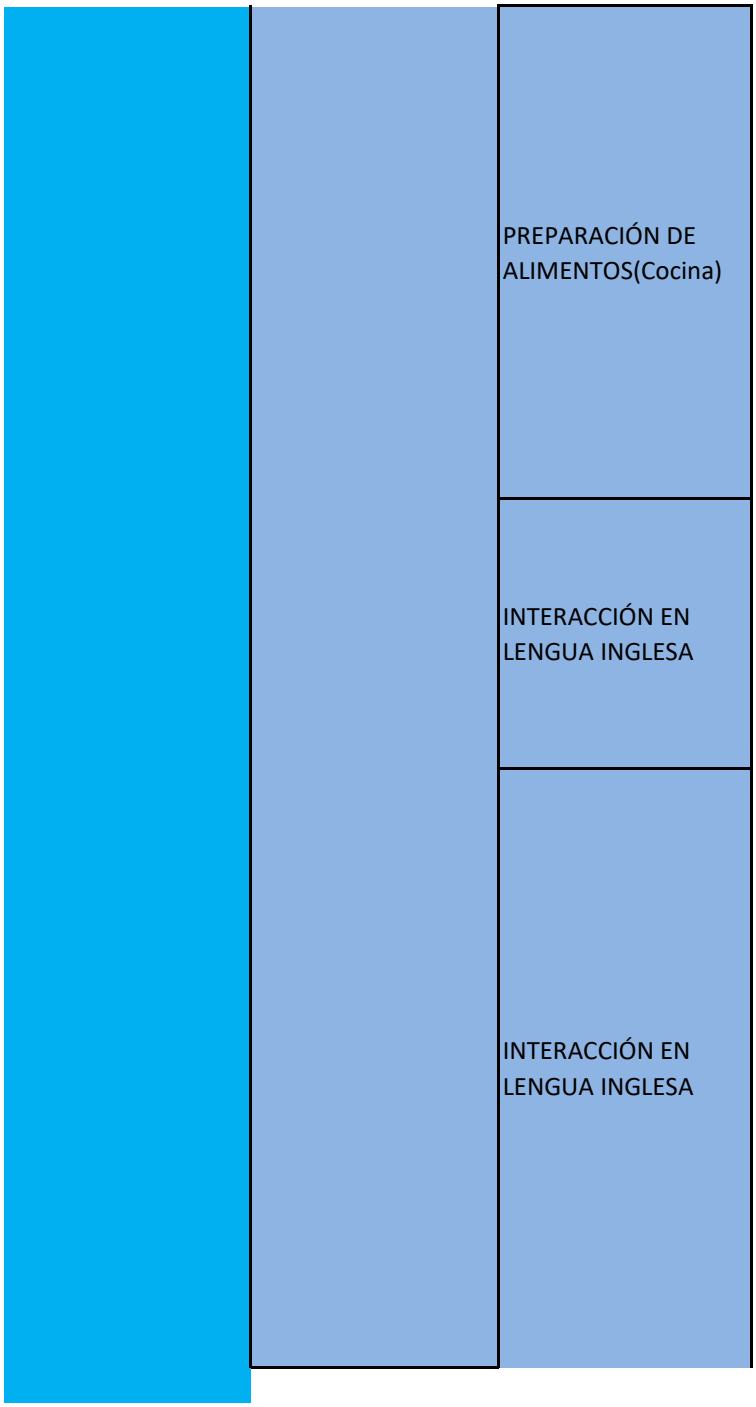
EJECUCIÒN	***Disponer los recursos para la preparación de alimentos.***	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
		CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS
		PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Cocina)
		PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Repostería)
		GENERACIÓN DE HABITOS SALUDABLES DE VIDA
		GENERACIÓN DE HABITOS SALUDABLES DE VIDA
		GENERACIÓN DE HABITOS SALUDABLES DE VIDA
		GENERACIÓN DE HABITOS SALUDABLES DE VIDA
		EJERCICIO DE LOS DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO
		EJERCICIO DE LOS DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO
		EJERCICIO DE LOS DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO
		EJERCICIO DE LOS DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO
		INTERACCIÓN EN LENGUA INGLESA

		INTERACCIÓN EN LENGUA INGLESA
		PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Cocina)
		PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Repostería)

		CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS
		APLICACIÓN DE PRACTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

EJECUCIÒN	***Producir alimentos de cocina nacional e internacional***	APLICACIÓN DE PRACTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
		APLICACIÓN DE PRACTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

		APLICACIÓN DE PRACTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
		GESTIÓN DE PROCESOS EMPRENDEDORES
		GESTIÓN DE PROCESOS EMPRENDEDORES
		GESTIÓN DE PROCESOS EMPRENDEDORES
		GESTIÓN DE PROCESOS EMPRENDEDORES


PREPARACIÓN DE ALIMENTOS(Cocina)
INTERACCIÓN EN LENGUA INGLESA
INTERACCIÓN EN LENGUA INGLESA

›n	
e Formación	
ón	
grama	
camente si es un programa de)	
camente si es un programa de)	
ıción pedagógica	Nomb Jorge Alberto Ospina - Sebastian Betancourt - Jo Aug
	Nomb Ana Maria Mora - Carlos Fernando Naussan - Alberto Guerrero - Orlan

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD D
		HORAS TRABAJO DIRECTO

Aplicar practicas higienicas y medidas de proteccion en la preparacion de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento	Manejar los procesos del plan de saneamiento de acuerdo a normatividad vigente.	20
Solicitar materias primas de acuerdo con ordenes de produccion, receta estandar, fichas tecnicas, procedimientos y principios eticos de responsabilidad	Establecer los factores de ajuste o rendimiento de las diferentes materias primas según los procedimientos	40
Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.	Identificar y ejecutar los procedimientos técnicos para el acondicionamiento de las materias primas teniendo en cuenta parametros de	120
Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y	Reconocer y preparar las bases de reposteria y panaderia según técnicas, orden de	40
Desarrollar habilidades psicomotrices en el contexto productivo y social.	Realizar actividades de acondicionamiento fisico, ergonomicas y de habitos saludables de acuerdo a las caracteristicas y necesidades del área ocupacional.	40
Practicar hábitos saludables mediante la aplicación de fundamentos de nutrición e higiene.		
Ejecutar actividades de acondicionamiento físico orientadas hacia el mejoramiento de la condición física en los contextos productivo y social.		
Implementar un plan de Ergonomía y Pausas Activas según las características de la función productiva.		
Valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo.	Reconocer el trabajo como factor fundamental de desarrollo humano, social y cultural teniendo en cuenta los deberes y derechos.	40
Practicar los derechos fundamentales del trabajo de acuerdo con la constitución política y los convenios internacionales.		
Reconocer el trabajo como uno de los elementos primordiales para la movilidad social y la transformación vital.		
Participar en acciones solidarias orientadas al ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y de la naturaleza		
Participar en intercambios conversacionales básicos en forma oral y escrita en inglés en diferentes situaciones sociales tanto en la cotidianidad como en	Relatar situaciones del pasado relacionadas con el contexto utilizando vocabulario técnico.	48

Llevar a cabo acciones de mejora relacionadas con el intercambio de información básica en inglés, sobre sí mismo, otras personas, su contexto	Producir soluciones de manera oral y escrita para las situaciones que se prodrian suceder en el contexto laboral.	48
Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria.	Aplicar técnicas de preparaciòn de cocina teniendo en cuenta receta estandar, ordenes de	120
Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración.	Preparar productos de reposteria y panadería empleando las preparaciones de base, teniendo en cuenta tendencias de montaje y presentaciòn.	40

Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminacion, tecnicasde conservacion y procedimientos tecnicos	Verificar y controlar el proceso de almacenamiento de las materias primas según parametros tecnicos y normatividad sanitaria.	40
Interpretar los problemas ambientales y de SST teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la organización y el entorno social.		

Efectuar las acciones para la prevención y control de la problemática ambiental y de SST, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos por la organización.	Aplicar en los procesos de alistamiento y produciòn de alimentos los criterios de protección del medio ambiente y SST de acuerdo con los lineamientos del desempeño laboral.	40
Verificar las condiciones ambientales y de SST acorde con los lineamientos establecidos para el área de desempeño laboral.		

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.		
Integrar elementos de la cultura emprendedora teniendo en cuenta el perfil personal y el contexto de desarrollo social.	Formular el plan de negocio de acuerdo con las características empresariales y tendencias de mercado.	40
Caracterizar la idea de negocio teniendo en cuenta las oportunidades y necesidades del sector productivo y social.		
Estructurar el plan de negocio de acuerdo con las características empresariales y tendencias de mercado.		
Valorar la propuesta de negocio conforme con su estructura y necesidades del productivo y social.		

Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.	Aplicar tëcnicas de emsamble y presentación de las preparaciones teniendo en cuenta criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.	28
Comunicarse de manera sencilla en inglés en forma oral y escrita con un visitante o colega en un contexto laboral cotidiano.	Elaborar dialogos en formato oral y escrito con el vocabulario técnico teniendo en cuenta contexto laboral.	48
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.	Practicar el vocabulario técnico de manera espontanea teniendo en cuenta situaciones del contexto laboral.	

RMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
NEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Feb-23

COCINA

PRESENCIAL

635503
VERSIÓN 103

APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIEN

1712379

res y Apellidos **orge Eduardo Gomez Muñoz - Yolanda Mendoza - Cesar gusto Torres.**	**Regional y Cen**
res y Apellidos **Claudia Lorena Zuluaga - Oscar Albeto Lopez - Carlos ndo Vanegas -Luz Amparo Acosta**	**Regional y Cen**

DE APRENDIZAJE (HORAS)	**ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS**	**AMBIENTES D APRENDIZAJE TIPIF**	
HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		**AMBIENTE**	**MATERIALES DE FORMACIÓN**

4	Demostraciones Practicas Simulacion de situaciones Estudio de caso	Ambiente convencional (aula) y taller de	Computadores, LCD, mesas de trabajo, sillas, taller dotado
8	Demostraciones Practicas Simulacion de situaciones Estudio de caso	Caracterización de ambientes con las	Maquinaria de empaque y conservación. Equipo
24	Demostraciones Practicas Simulacion de situaciones Estudio de caso	Taller cocina dotado con equipos y	Materia prima necesaria
8	Demostraciones Practicas Simulacion de situaciones	Taller de panaderia y reposteria	Materia prima necesaria
8	Demostraciones Practicas físicas Simulación de situaciones Talleres físicos Test (IMC, Acondicionamiento físico) Preguntas – respuestas	Escenarios deportivos (canchas, gimnasio, ambiente al aire libre) Salón convencional dotado de: 30 sillas 30 equipos de computo Escritorio para 30 personas	Balones (voleibol, basquetboll, microfutbol), aros deportivos, bombas , cuerdas, colchonetas, bandas elasticas. Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo
8	Debate Ensayo Estudio de caso Entrevista talleres prácticos Ponencia Pregunta – respuesta Juego de roles	Salón convencional dotado de: 30 sillas 30 equipos de computo Escritorio para 30 personas Tablero acrílico Computador portátil Conexión de internet mesa	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo Tijeras para papel
12	Comentarios Conferencia Demostraciones Debate	Salón convencional dotado de: 30 sillas	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para

12	Ensayo Entrevista Pregunta – respuestas Juego de roles	30 equipos de computo Escritorio para 30	tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo
24	Demostraciones Practicas Simulacion de situaciones Estudio de caso	Taller cocina dotado con equipos y	Materia prima necesaria
8	Demostraciones Practicas Simulacion de situaciones Estudio de caso Entrevista Talleres prácticos Preguntas – respuestas	Taller de panaderia y reposteria dotado de equipos y herramientas .	Materia prima necesaria

8	Demostraciones Practicas Simulacion de situaciones Estudio de caso Entrevista Talleres prácticos Preguntas – respuestas	Caracterización de ambientes con las Condiciones mínimas de seguridad y salud en el trabajo exigidas por la normativa. Caracterización de ambiente mínimo para almacenamiento de productos perecederos y no perecederos.	Maquinaria de empaque y conservación. Equipo Especializado para recibo y medición Software especializado en manejo de inventario y almacenamiento de materias primas. Simuladores específicos del entorno Tecnologías de la información y las comunicaciones* Comunicación no verbal acerca del manejo responsable de las normas medio ambientales Ambiente convencional,
		Salón convencional dotado de: 30 sillas 30 equipos de computo Escritorio para 30	Marcadores de color (negro, rojo, verde, azul) Borrador para tablero acrílico Pliego de papel periódico Cinta adhesivo

8	Debate Ensayo Estudio de caso Entrevista talleres prácticos Ponencia Pregunta – respuesta Juego de roles	para 30 personas Tablero acrílico Computador portátil Conexión de internet mesa Mesa para computador Silla para instructor TELEVISOR 50" con cable HDMI	cinta adhesivo Tijeras para papel

8	Debate Ensayo Estudio de caso Entrevista talleres prácticos Ponencia Pregunta – respuesta Juego de roles	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

8	Demostraciones Practicas Simulacion de situaciones Estudio de caso Entrevista Talleres prácticos Preguntas – respuestas	Taller cocina dotado con equipos y herramientas .	Materia prima necesaria
12	Comentarios Juegos virtuales Demostraciones Debate Ensayo Entrevista Pregunta – respuestas Juego de roles	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

ITOS GASTRONÓMICOS.

ıtro de formación **Quindío - Centro de Comercio y Turismo**

ıtro de formación **Quindío - Centro de Comercio y Turismo**

DE ICADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
INSTRUCTORES RESPONSABLES			

Ingeniero de alimentos o Ingeniero agroindustrial, Tecnólogo en	Dispone residuos de acuerdo con tipo, programa de saneamiento y	Evidencia de Conocimiento: Cuestionario Evidencia de	
Profesional en las áreas de gastronomía, cocina, alta cocina,	Establece cantidades de materia prima a solicitar según	Evidencia de Conocimiento: Cuestionario	
Profesional en gastronomía o Tecnólogo en cocina o gastronomía.	RA 1 • Relaciona los hechos históricos de la cocina con la época en que	Evidencia de Conocimiento: Cuestionario Evidencia de	
Profesional en gastronomía o Tecnólogo en cocina o	RA 3 • Relaciona hechos históricos con el	Evidencia de Desempeño: Procesos de preparación de bases	
Licenciado en Educación Física Profesional en Ciencias del Deporte. Tecnólogo en Actividad Física o Entrenamiento Deportivo con especialización Tecnológica relacionada con el área de Conocimiento	• Identifica los conceptos básicos de anatomía y fisiología • Aplica los conceptos	Evidencia de Desempeño: Practica de psicomotricidad	
	• Interpreta los fundamentos de estilo de vida saludable, higiene y nutrición en	Evidencia de Desempeño: Exposición sobre un alimento Evidencia de Producto:	
	• Ejecuta rutinas de ejercicio físico según las necesidades de los contextos laboral y	Evidencia de Desempeño: Prácticas de acondicionamiento físico.	
	• Aplica conceptos básicos de ergonomía y pausas activas de acuerdo con la	Evidencia de Producto: Plan de plan de Ergonomía y Pausas Activa para el área	
CAP SENA y Experticia en el área temática DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES EN EL TRABAJO que impartirá en su desempeño	• Compara las condiciones del trabajo, en el devenir histórico de la	Evidencia de Desempeño: Actitudes y comportamientos en ambientes compartidos con la comunidad SENA	
	• Selecciona los mecanismos de protección para el ejercicio de la	Evidencia de Desempeño: Actitudes y comportamientos en ambientes compartidos con la comunidad SENA	
	• Justifica la importancia de los derechos de los pueblos y de la	Evidencia de Desempeño: Actitudes y comportamientos en ambientes compartidos	
	• Propone acciones de defensa relacionadas con la autodeterminación de	Evidencia de Desempeño: Actitudes y comportamientos en ambientes compartidos	
Profesional con título en licenciatura en idiomas o Profesional en	•Comprende narraciones cortas orales y escritas acerca de situaciones que	Evidencia de Desempeño: Exposición sobre experiencias del pasado relacionadas con	

cualquier área de conocimiento	•Establece acciones de mejora continua para el alcance progresivo de logros	Evidencia de Producto: Estudio de caso	
Profesional en gastronomía o Tecnólogo en cocina o gastronomía.	RA 2 • Construye receta estándar con base en componentes y	Evidencia de Desempeño: Proceso productivo aplicando las técnicas de preparacion	
Profesional en gastronomía o Tecnólogo en cocina o gastronomía.	• Obtiene postres fríos empleando técnicas de preparación, receta estándar y normativa sanitaria. • Obtiene postres calientes empleando técnicas de preparación, receta estándar y normativa sanitaria. • Obtiene helados empleando técnicas de preparación, receta estándar y normativa sanitaria. • Obtiene pudines empleando técnicas de preparación, receta estándar y normativa sanitaria. • Obtiene flanes empleando técnicas de preparación, receta estándar y normativa sanitaria. • Obtiene masas y/o	Evidencia de Desempeño: Proceso de elaboración de productos de reposteria y panadería Evidencia de Producto: Evidencia de Producto: Productos de reposteria y panadería.	

Profesional en las áreas de gastronomía, cocina, alta cocina, culinaria o gestión hotelera.Tecnólogo en las áreas de cocina, gastronomía, culinaria, gestión hotelera o gestión de alimentos y bebidas.Técnico profesional en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria	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.	Evidencia de conocimiento: Cuestionario Evidencia de Desempeño: Proceso de recepción de materias primas.	
Profesional especializado en seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental o educación ambiental. Ingeniero ambiental.	• Contextualiza el entorno ambiental y de la seguridad y salud en el trabajo según la normatividad vigente. • Analiza la problemática ambiental, peligros y	Evidencia de Desempeño: Actitudes y comportamientos en ambientes compartidos con la comunidad SENA. Evidencia de Producto: Estrategia digital sobre aspectos e impactos	

ingeniero ambiental, ecólogo o profesiones afines con formación en Seguridad y salud en el trabajo. Profesional con especialización en gestión ambiental y seguridad y salud en el trabajo. Tecnólogo en control ambiental con formación demostrada en Seguridad y salud en el trabajo. Tecnólogo en salud ocupacional o seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental.	• Aplica técnicas y procedimientos de control para el manejo ambiental y prevención de enfermedades laborales y accidentes de trabajo teniendo en cuenta los lineamientos establecidos por la organización. • Actúa frente a los incidentes ambientales y de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con lo establecido en el plan de emergencias.	Evidencia de Desempeño: Actitudes y comportamientos en ambientes compartidos con la comunidad SENA. Evidencia de Producto:Presntar folleto donde se Identifique las acciones de prevención y controlde los impactos ambientales del área de desempeño.	
	• Identifica los mecanismos de control y seguimiento a las condiciones ambientales y del SST, para el monitoreo de las buenas prácticas ambientales según las condiciones y actos seguros de su entorno laboral. • Aplica Técnicas y procedimientos para el control de las condiciones ambientales y de SST según política de la organización y el contexto de su desempeño laboral.	Evidencia de Desempeño: Actitudes y comportamientos en ambientes compartidos con la comunidad SENA. Evidencia de Producto: Matriz de riesgos del área de desempeño.	

	• Prepara los reportes de actos y condiciones que afectan el desempeño ambiental y de la SST según objetivo del informe y lineamientos de la organización.	Evidencia de Desempeño: Actitudes y comportamientos en ambientes compartidos con la comunidad SENA. Evidencia de Producto: Matriz de riesgos del área de desempeño.	
Profesional en ciencias económicas o afines Profesional en administración de empresas o afines Profesional en mercadeo o afines Profesional en Ingeniería Industrial o afines	•Aplica acciones de emprendimiento de acuerdo con los elementos de	Evidencia de Desempeño:Test de Capacidad Emprendedora	
	• Plantea ideas de negocio a partir de oportunidades y necesidades del mercado conforme con el análisis sectorial	Evidencia de Desempeño: Caracterizar el plan de negocio	
	•Integra elementos básicos de investigación de acuerdo con las necesidades descriptivas del plan de negocio •Determina grupos focales de mercado de acuerdo con la idea de negocio •Construye propuestas empresariales y de negocio teniendo en cuenta las necesidades y segmentación del mercado	Evidencia de Producto: Plan de negocios	
	• Determina el impacto del plan de negocio conforme con las atribuciones y dinámicas del sector productivo • Argumenta la idea de negocio conforme con la propuesta y necesidades del sector productivo	Evidencia de Desempeño: Sustentación del plan de negocios	

Profesional en gastronomía o Tecnólogo en cocina o gastronomía.	RA 5 • Obtiene montajes de preparaciones según estándares de calidad y técnicas de decoración en productos para el servicio.	Evidencia de Conocimiento: Cuestionario Evidencia de Desempeño: Preparaciones de cocina aplicando tecnicas de montaje y presentación Evidencia de Producto: Creación y presentación de carta para un servicio gastronómico.	
Profesional con título en licenciatura en idiomas o Profesional en cualquier área de conocimiento	• Comprende narraciones cortas orales y escritas acerca de situaciones que ocurren en el momento de la expresión, utilizando vocabulario y	Evidencia de producto: Correo electrónico	
	• Expresa el quehacer diario personal y laboral utilizando vocabulario y gramática acorde con nivel principiante. • Comprende palabras y frases muy sencillas en letreros, catálogos o similares de uso laboral cotidiano. • Da consejos simples de salud y seguridad.	Evidencia de producto: Catálogo	

ProductoSimulacion de un proceso de organización y verificacion de materia prima e insumos en econ

ıomato, teniendo en cuenta tecnicas de almacenamiento.



Fecha de Elaboración
Denominación del Programa de Formación
Modalidad de Ejecución
Código y versión del Programa
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EVALUACIÒN	Etapa productiva…..		

APLICACIÓN DE TÉCNIC
Nombres y Apellidos **Jorge Alberto Ospina - Sebastian Betancourt - Jorge Eduardo Gomez** **Cesar Augusto Torres.**
Nombres y Apellidos **Ana Maria Mora - Carlos Fernando Naussan - Claudia Lorena Zuluaga -** **Alberto Guerrero - Orlando Vanegas -Luz Amparo**

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)	
	HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE

Aplicar procedimientos tecnicos en la produccion de alimentos en el sector productivo desarrollados en el proceso de formación de acuerdo con los estándares de la empresa.	880	0

880

:ULAR
VIATIVO

Feb-23

COCINA

PRESENCIAL

635503
VERSIÓN 103

CAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS.

1712379

Muñoz - Yolanda Mendoza -	**Regional y Centro de formación de Comercio y Turis**
Oscar Albeto Lopez - Carlos Acosta	**Regional y Centro de formación de Comercio y Turis**

ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
	AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	

Situaciones reales	Empresas del sector de alimentos	Equipos, herramientas, utensilios y materias primas para la preparación de alimentos de acuerdo a la empresa	Instructor seguimiento etapa practica	Asume las practicas de manera responsable teniendo en cuenta el perfil profesional de un tecnico en cocina. Produce alimentos según tipo, receta estándar, técnicas de preparación y normatividad sanitaria.

Quindío - Centro smo
Quindío - Centro smo

DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES

Formato de evaluación de seguimiento etapa practica. Bitacoras en plataforma.	