PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**2684927**	**Código del Programa SOFIA:**	**635503**	**Versión del Programa:**	**103**	**Fichas asociadas:**	**1**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES	**1.2 Regional:**	REGIONAL VALLE
1.3 Nombre del proyecto:	IMPLEMENTACIÓN DEL MISE EN PLACE Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE LA REGION PARA LA ELABORACION DE UN MENÚ TIPICO.		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	COCINA.		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	15		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Cocina, gourmet, ancestral, BPM, brigada, misen place.		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	50	**1.9 Número de resultados de aprendizaje por tipo de competencia**	**1.9.1 Número de resultados de aprendizaje específicos que se alcanzan con el proyecto:**	49
			1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto:	0
			1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:	1

2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

En el marco del plan de desarrollo de nuestro centro vemos la necesidad de implementar el alistamiento y la estandarizacion de nuestros productos mediante estudios de mercados, para asi elaborar platos tipicos en las cartas de los restaurantes del municipio, una respuesta ágil y permanente en el servicio de alimentos es actualmente la problemática en los restaurantes del Municipio situación que trae como consecuencia la búsqueda de comidas rápidas y de baja calidad nutricional por parte de sus clientes directos, que en ocasiones terminan afectando su salud y bienestar.

2.2 Justificación del proyecto
Con este proyecto de estandarizacion de procesos de produccion se implementara una carta o paquete de catering en el servicio, permitiendo tener un menu estandarizado para prestar un servicio a toda la comunidad SENA y del Municipio en los restaurante tipicos, incluyendo las normas de buenas practicas de manufactura para lograr la meta, con esto tener paquetes de menu diario, menus para eventos, pre venta de almuerzos del dia entre otros beneficios que nos permitira tener en el restaurante tipico.
2.3 Objetivo general
Implementar el mise en place y la estandarizacion de la producción en cadena para obtener un menú tipico en el restaurante mejorarando los estándares de alta calidad, bajo criterios técnicos estandarizados nacional e internacionalmente, a través de la simulación del servicio.
2.4 Objetivos específicos
a. Identificar los requerimientos y procedimientos para implementar la producción en cadena en los restaurantes tipicos del Municipio b. Planificar el mise en place necesario para la estandarizacion de los platos ofertados en los diferentes tipos de menu ofertados en el restaurante c. Transformar materias primas con estándares y técnicas indicadas, en una producción en cadena para los restaurantes del Municipio d. Verificar los procesos de manufactura en los platos realizados para la carta de un restaurante tipico

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Aprendices SENA del programa de Formación Técnico en Cocina, empresarios y dueños de establecimientos prestadores de servicio de alimentación.
2.5.2 Impacto	
Social:	El mejoramiento en la condición nutricional de los clientes por la implementación de las BPM en los procesos
Económico:	Impulsar la productividad y competitividad de los restaurantes tipicos del Municipio
Ambiental:	Manejo de residuos orgánicos e inorgánicos en la manipulación de los alimentos.
Tecnológico:	Uso de las nuevas técnicas y tecnologías en la cocina.

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución
La utilizacion de productos de cosecha para fortalecer los productos de la region.
2.5.4. Productos o resultados del proyecto
Recetas de los platos a elaborar en los menus de los restaurantes tipicos del Municipio Cédulas de costeo de las recetas de menús para la producción del periodo del restaurante Platos según ordenes de producción en cadena en la cocina de los restaurante s del Municipio Carta fisica de platos a la minuta para los restaurantes del sector.

2.6 Innovación/Gestión Tecnológica	
El proyecto resuelve una necesidad del sector productivo?	SI
El proyecto mejora el proceso/producto/servicio existente?	SI
El proyecto involucra el uso de nuevas técnicas y tecnologías de proceso?	SI
Los productos finales son susceptibles a protección industrial y/o derechos de autor?	NO
Los productos obtenidos en el proyecto pueden ser posicionados en el mercado?	SI
2.7 Valoración Productiva	
Con el desarrollo del proyecto se puede satisfacer la necesidad de un cliente potencial?	SI
Viabilidad de proyecto para plan de negocio?	SI

3. Planeación del proyecto

3.1. Fases del Proyecto	3.2. Actividades del Proyecto	3.3. Resultados de Aprendizaje Específicos, Transversales y Básicos (a partir del programa de formación)	3.4. Competencia Asociada
ANALISIS	RECONOCER LOS PROTOCOLOS PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS MENÚS DIARIOS, APLICANDO LAS TECNICAS DE LA PRODUCCIÓN EN CADENA PARA PRESTAR TODO TIPO DE SERVICIOS DE LOS RESTAURANTES EN LOS MUNICIPIOS.	532745 - 1. INTERPRETAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y EL ENTORNO SOCIAL	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
ANALISIS	RECONOCER LOS PROTOCOLOS PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS MENÚS DIARIOS, APLICANDO LAS TECNICAS DE LA PRODUCCIÓN EN CADENA PARA PRESTAR TODO TIPO DE SERVICIOS DE LOS RESTAURANTES EN LOS MUNICIPIOS.	532748 - 1. DESARROLLAR HABILIDADES PSICOMOTRICESEN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
ANALISIS	RECONOCER LOS PROTOCOLOS PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS MENÚS	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A	220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON

	DIARIOS, APLICANDO LAS TECNICAS DE LA PRODUCCIÓN EN CADENA PARA PRESTAR TODO TIPO DE SERVICIOS DE LOS RESTAURANTES EN LOS MUNICIPIOS.	DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
ANALISIS	RECONOCER LOS PROTOCOLOS PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS MENÚS DIARIOS, APLICANDO LAS TECNICAS DE LA PRODUCCIÓN EN CADENA PARA PRESTAR TODO TIPO DE SERVICIOS DE LOS RESTAURANTES EN LOS MUNICIPIOS.	532774 - 01- Reconocer el trabajo como factor de movilidad social y transformación vital con referencia a la fenomenología y a los derechos fundamentales en el trabajo.	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
ANALISIS	RECONOCER LOS PROTOCOLOS PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS MENÚS DIARIOS, APLICANDO LAS TECNICAS DE LA PRODUCCIÓN EN CADENA PARA PRESTAR TODO TIPO DE SERVICIOS DE LOS RESTAURANTES EN LOS MUNICIPIOS.	532784 - 1.PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APORTE EN LA INSTAURACIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ	240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
ANALISIS	RECONOCER LOS PROTOCOLOS PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS MENÚS DIARIOS, APLICANDO LAS TECNICAS DE LA PRODUCCIÓN EN CADENA PARA PRESTAR TODO TIPO DE SERVICIOS DE LOS RESTAURANTES EN LOS MUNICIPIOS.	534279 - 1 INTERPRETAR EL SENTIDO DE LA COMUNICACIÓN COMO MEDIO DE EXPRESIÓN SOCIAL, CULTURAL, LABORAL Y ARTÍSTICA.	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
ANALISIS	RECONOCER LOS PROTOCOLOS PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS MENÚS DIARIOS, APLICANDO LAS TECNICAS DE LA PRODUCCIÓN EN CADENA PARA PRESTAR TODO TIPO DE SERVICIOS DE LOS RESTAURANTES EN LOS MUNICIPIOS.	534284 - 01 COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE SÍ MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE SU CONTEXTO INMEDIATO EN REALIDADES PRESENTES E HISTORIAS DE VIDA.	240202501 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.
ANALISIS	RECONOCER LOS PROTOCOLOS PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS MENÚS	543607 - 1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de

	DIARIOS, APLICANDO LAS TECNICAS DE LA PRODUCCIÓN EN CADENA PARA PRESTAR TODO TIPO DE SERVICIOS DE LOS RESTAURANTES EN LOS MUNICIPIOS.	DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.	manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
ANALISIS	RECONOCER LOS PROTOCOLOS PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS MENÚS DIARIOS, APLICANDO LAS TECNICAS DE LA PRODUCCIÓN EN CADENA PARA PRESTAR TODO TIPO DE SERVICIOS DE LOS RESTAURANTES EN LOS MUNICIPIOS.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.	240201530 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
ANALISIS	RECONOCER LOS PROTOCOLOS PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS MENÚS DIARIOS, APLICANDO LAS TECNICAS DE LA PRODUCCIÓN EN CADENA PARA PRESTAR TODO TIPO DE SERVICIOS DE LOS RESTAURANTES EN LOS MUNICIPIOS.	543633 - 1. INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA TENIENDO EN CUENTA EL PERFIL PERSONAL Y EL CONTEXTO DE DESARROLLO SOCIAL	240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
ANALISIS	RECONOCER LOS PROTOCOLOS PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS MENÚS DIARIOS, APLICANDO LAS TECNICAS DE LA PRODUCCIÓN EN CADENA PARA PRESTAR TODO TIPO DE SERVICIOS DE LOS RESTAURANTES EN LOS MUNICIPIOS.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
ANALISIS	RECONOCER LOS PROTOCOLOS PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS MENÚS DIARIOS, APLICANDO LAS TECNICAS DE LA PRODUCCIÓN EN CADENA PARA PRESTAR TODO TIPO DE SERVICIOS DE LOS RESTAURANTES EN LOS MUNICIPIOS.	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	260201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
ANALISIS	RECONOCER LOS PROTOCOLOS PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS MENÚS DIARIOS, APLICANDO LAS TECNICAS DE LA PRODUCCIÓN EN CADENA PARA PRESTAR TODO TIPO DE SERVICIOS DE LOS RESTAURANTES EN LOS MUNICIPIOS.	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.	260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
EJECUCION	PROCESAR LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO A LOS MENUS/CARTAS ESTANDARIZADAS EN EL RESTAURANTE, EJECUTANDO EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA ORDEN	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

	DE PRODUCCIÓN		
EJECUCION	PROCESAR LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO A LOS MENUS/CARTAS ESTANDARIZADAS EN EL RESTAURANTE, EJECUTANDO EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN	532743 - 3. VERIFICAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS PARA EL ÁREA DE DESEMPEÑO LABORAL.	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCION	PROCESAR LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO A LOS MENUS/CARTAS ESTANDARIZADAS EN EL RESTAURANTE, EJECUTANDO EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN	532749 - 3.EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO ORIENTADAS HACIA EL MEJORAMIENTO DE LA CONDICIÓNFÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL	230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
EJECUCION	PROCESAR LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO A LOS MENUS/CARTAS ESTANDARIZADAS EN EL RESTAURANTE, EJECUTANDO EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN	532760 - 3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.	220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
EJECUCION	PROCESAR LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO A LOS MENUS/CARTAS ESTANDARIZADAS EN EL RESTAURANTE, EJECUTANDO EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.	260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
EJECUCION	PROCESAR LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO A LOS MENUS/CARTAS ESTANDARIZADAS EN EL RESTAURANTE, EJECUTANDO EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN	532775 - 03- Practicar los derechos fundamentales en el trabajo de acuerdo con la Constitución Política y los Convenios Internacionales.	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
EJECUCION	PROCESAR LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO A LOS MENUS/CARTAS ESTANDARIZADAS EN EL RESTAURANTE, EJECUTANDO EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN	532783 - 3.PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA VIGENTE	240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
EJECUCION	PROCESAR LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO A LOS MENUS/CARTAS ESTANDARIZADAS EN EL RESTAURANTE, EJECUTANDO EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN	534278 - 3 VALIDAR LA IMPORTANCIA DE LOS PROCESOS	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

		COMUNICATIVOS TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE LÓGICA Y RACIONALIDAD	
EJECUCION	PROCESAR LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO A LOS MENUS/CARTAS ESTANDARIZADAS EN EL RESTAURANTE, EJECUTANDO EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN	534282 - 03 PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS CONVERSACIONALES BÁSICOS EN FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS EN DIFERENTES SITUACIONES SOCIALES TANTO EN LA COTIDIANIDAD COMO EN EXPERIENCIAS	240202501 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS
EJECUCION	PROCESAR LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO A LOS MENUS/CARTAS ESTANDARIZADAS EN EL RESTAURANTE, EJECUTANDO EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN	534286 - 04 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.	240202501 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.
EJECUCION	PROCESAR LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO A LOS MENUS/CARTAS ESTANDARIZADAS EN EL RESTAURANTE, EJECUTANDO EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN	543608 - 3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
EJECUCION	PROCESAR LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO A LOS MENUS/CARTAS ESTANDARIZADAS EN EL RESTAURANTE, EJECUTANDO EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN	543634 - 3.ESTRUCTURAR EL PLAN DE NEGOCIO DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES Y TENDENCIAS DE MERCADO	240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
EJECUCION	PROCESAR LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO A LOS MENUS/CARTAS ESTANDARIZADAS EN EL RESTAURANTE, EJECUTANDO EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	260201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
EJECUCION	PROCESAR LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO A LOS MENUS/CARTAS ESTANDARIZADAS EN EL RESTAURANTE, EJECUTANDO EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA ORDEN	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN	260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

	DE PRODUCCIÓN		
EVALUACION	VERIFICA LA PRESTACIÓN FINAL DE LOS PRODUCTOS ESTANDARIZADOS DE ACUERDO A LOS SERVICIOS SOLICITADOS EN LOS RESTAURANTES DE LOS MUNICIPIOS CON ALTOS ESTANDARES DE CALIDAD CUMPLIENDO CON LA SATISFAC	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	999999999 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
EVALUACION	VERIFICA LA PRESTACIÓN FINAL DE LOS PRODUCTOS ESTANDARIZADOS DE ACUERDO A LOS SERVICIOS SOLICITADOS EN LOS RESTAURANTES DE LOS MUNICIPIOS CON ALTOS ESTANDARES DE CALIDAD CUMPLIENDO CON LA SATISFAC	532742 - 4. REPORTAR LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTEN LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y LA SST, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL CONTEXTO ORGANIZACIONAL Y SOCIAL.	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
EVALUACION	VERIFICA LA PRESTACIÓN FINAL DE LOS PRODUCTOS ESTANDARIZADOS DE ACUERDO A LOS SERVICIOS SOLICITADOS EN LOS RESTAURANTES DE LOS MUNICIPIOS CON ALTOS ESTANDARES DE CALIDAD CUMPLIENDO CON LA SATISFAC	532746 - 4. IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA .	230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
EVALUACION	VERIFICA LA PRESTACIÓN FINAL DE LOS PRODUCTOS ESTANDARIZADOS DE ACUERDO A LOS SERVICIOS SOLICITADOS EN LOS RESTAURANTES DE LOS MUNICIPIOS CON ALTOS ESTANDARES DE CALIDAD CUMPLIENDO CON LA SATISFAC	532776 - 04- Participar en acciones solidarias teniendo en cuenta el ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y de la naturaleza.	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
EVALUACION	VERIFICA LA PRESTACIÓN FINAL DE LOS PRODUCTOS ESTANDARIZADOS DE ACUERDO A LOS SERVICIOS SOLICITADOS EN LOS RESTAURANTES DE LOS MUNICIPIOS CON ALTOS ESTANDARES DE CALIDAD CUMPLIENDO CON LA SATISFAC	532785 - 4.CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE CONFLICTOS	240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
EVALUACION	VERIFICA LA PRESTACIÓN FINAL DE LOS PRODUCTOS ESTANDARIZADOS DE ACUERDO A LOS SERVICIOS SOLICITADOS EN LOS RESTAURANTES DE LOS MUNICIPIOS CON ALTOS ESTANDARES DE CALIDAD CUMPLIENDO CON LA SATISFAC	534281 - 4 APLICAR ACCIONES DE MEJORAMIENTO EN EL DESARROLLO	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

		DE PROCESOS COMUNICATIVOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO.	
EVALUACION	VERIFICA LA PRESTACIÓN FINAL DE LOS PRODUCTOS ESTANDARIZADOS DE ACUERDO A LOS SERVICIOS SOLICITADOS EN LOS RESTAURANTES DE LOS MUNICIPIOS CON ALTOS ESTANDARES DE CALIDAD CUMPLIENDO CON LA SATISFAC	534283 - 05 COMUNICARSE DE MANERA SENCILLA EN INGLÉS EN FORMA ORAL Y ESCRITA CON UN VISITANTE O COLEGA EN UN CONTEXTO LABORAL COTIDIANO.	240202501 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.
EVALUACION	VERIFICA LA PRESTACIÓN FINAL DE LOS PRODUCTOS ESTANDARIZADOS DE ACUERDO A LOS SERVICIOS SOLICITADOS EN LOS RESTAURANTES DE LOS MUNICIPIOS CON ALTOS ESTANDARES DE CALIDAD CUMPLIENDO CON LA SATISFAC	534285 - 06 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.	240202501 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.
EVALUACION	VERIFICA LA PRESTACIÓN FINAL DE LOS PRODUCTOS ESTANDARIZADOS DE ACUERDO A LOS SERVICIOS SOLICITADOS EN LOS RESTAURANTES DE LOS MUNICIPIOS CON ALTOS ESTANDARES DE CALIDAD CUMPLIENDO CON LA SATISFAC	543605 - 4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
EVALUACION	VERIFICA LA PRESTACIÓN FINAL DE LOS PRODUCTOS ESTANDARIZADOS DE ACUERDO A LOS SERVICIOS SOLICITADOS EN LOS RESTAURANTES DE LOS MUNICIPIOS CON ALTOS ESTANDARES DE CALIDAD CUMPLIENDO CON LA SATISFAC	543635 - 4.VALORAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO CONFORME CON SU ESTRUCTURA Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL	240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
EVALUACION	VERIFICA LA PRESTACIÓN FINAL DE LOS PRODUCTOS ESTANDARIZADOS DE ACUERDO A LOS SERVICIOS SOLICITADOS EN LOS RESTAURANTES DE LOS MUNICIPIOS CON ALTOS ESTANDARES DE CALIDAD CUMPLIENDO CON LA SATISFAC	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.	260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
PLANEACION	REALIZAR EL ALISTAMIENTO NECESARIO PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS PLATOS	532744 - 2. EFECTUAR LAS ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA PROBLEMÁTICA AMBIENTAL Y	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS

	DIFERENTES TIPOS DE MENU OFERTADOS EN LOS RESTAURANTES DE LAS REGIONES.	DE SST, TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
PLANEACION	REALIZAR EL ALISTAMIENTO NECESARIO PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS PLATOS OFERTADOS EN LOS DIFERENTES TIPOS DE MENU OFERTADOS EN LOS RESTAURANTES DE LAS REGIONES.	532747 - 2. PRACTICAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN E HIGIENE.	230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
PLANEACION	REALIZAR EL ALISTAMIENTO NECESARIO PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS PLATOS OFERTADOS EN LOS DIFERENTES TIPOS DE MENU OFERTADOS EN LOS RESTAURANTES DE LAS REGIONES.	532757 - 2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.	220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
PLANEACION	REALIZAR EL ALISTAMIENTO NECESARIO PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS PLATOS OFERTADOS EN LOS DIFERENTES TIPOS DE MENU OFERTADOS EN LOS RESTAURANTES DE LAS REGIONES.	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.	260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
PLANEACION	REALIZAR EL ALISTAMIENTO NECESARIO PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS PLATOS OFERTADOS EN LOS DIFERENTES TIPOS DE MENU OFERTADOS EN LOS RESTAURANTES DE LAS REGIONES.	532777 - 02- Valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales en el trabajo.	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
PLANEACION	REALIZAR EL ALISTAMIENTO NECESARIO PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS PLATOS OFERTADOS EN LOS DIFERENTES TIPOS DE MENU OFERTADOS EN LOS RESTAURANTES DE LAS REGIONES.	532782 - 2.ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.	240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
PLANEACION	REALIZAR EL ALISTAMIENTO NECESARIO PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS PLATOS OFERTADOS EN LOS DIFERENTES TIPOS DE MENU OFERTADOS EN LOS RESTAURANTES DE LAS REGIONES.	534280 - 2 DECODIFICAR MENSAJES COMUNICATIVOS EN SITUACIONES DE LA VIDA SOCIAL	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

		Y LABORAL, TENIENDO EN CUENTA EL CONTEXTO DE LA COMUNICACIÓN.	
PLANEACION	REALIZAR EL ALISTAMIENTO NECESARIO PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS PLATOS OFERTADOS EN LOS DIFERENTES TIPOS DE MENU OFERTADOS EN LOS RESTAURANTES DE LAS REGIONES.	534287 - 02 DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE ACUERDO CON SUS COSTUMBRES Y EXPERIENCIAS DE VIDA.	240202501 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS
PLANEACION	REALIZAR EL ALISTAMIENTO NECESARIO PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS PLATOS OFERTADOS EN LOS DIFERENTES TIPOS DE MENU OFERTADOS EN LOS RESTAURANTES DE LAS REGIONES.	543606 - 2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
PLANEACION	REALIZAR EL ALISTAMIENTO NECESARIO PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS PLATOS OFERTADOS EN LOS DIFERENTES TIPOS DE MENU OFERTADOS EN LOS RESTAURANTES DE LAS REGIONES.	543636 - 2.CARACTERIZAR LA IDEA DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL	240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
PLANEACION	REALIZAR EL ALISTAMIENTO NECESARIO PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS PLATOS OFERTADOS EN LOS DIFERENTES TIPOS DE MENU OFERTADOS EN LOS RESTAURANTES DE LAS REGIONES.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
PLANEACION	REALIZAR EL ALISTAMIENTO NECESARIO PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS PLATOS OFERTADOS EN LOS DIFERENTES TIPOS DE MENU OFERTADOS EN LOS RESTAURANTES DE LAS REGIONES.	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	260201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

3.5 Organización del proyecto			
3.5.1 No. Instructores requeridos	11	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	30

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

Ambiente de aprendizaje equipado con computadores y televisor. Ambiente de cocina, barismo, mesa y bar dotado con equipos y herramientas que cumplan con los estándares de calidad vigentes.

3.7. Recursos estimados

Actividades del proyecto	Duración (Meses)	Equipos / Herramientas				Talento Humano (Instructores)				Materiales de formación consumibles			
		Descripción	Cant.	V. Unit.	V. Total	Especialidad	Cant.	V. Unit.	V. Total	Descripción	Cant.	V. Unit.	V. Total
VERIFICA LA PRESTACIÓN FINAL DE LOS PRODUCTOS ESTANDARIZADOS DE ACUERDO A LOS SERVICIOS SOLICITADOS EN LOS RESTAURANTES DE LOS MUNICIPIOS CON ALTOS ESTANDARES DE CALIDAD CUMPLIENDO CON LA SATISFAC	1									Harina, azucar, carnes rojas, aves, granos, vegetales, frutas, mantequilla, especias, carnes rojas, maricos, pescados	1	€ 5.500.000	€ 5.500.000
VERIFICA LA PRESTACIÓN FINAL DE LOS PRODUCTOS ESTANDARIZADOS DE ACUERDO A LOS SERVICIOS SOLICITADOS EN LOS RESTAURANTES DE LOS MUNICIPIOS CON ALTOS ESTANDARES DE CALIDAD CUMPLIENDO CON LA SATISFAC	1					Instructor cocina, instructores traversales	1	€ 8.200.000	€ 8.200.000				
PROCESAR LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO A LOS MENUS/CARTAS ESTANDARIZADAS EN EL RESTAURANTE, EJECUTANDO EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN	3									Harina, azucar, carnes rojas, aves, granos, vegetales, frutas, mantequilla, especias, carnes rojas, maricos, pescados	1	€ 5.500.000	€ 5.500.000
PROCESAR LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO A LOS MENUS/CARTAS ESTANDARIZADAS EN EL RESTAURANTE, EJECUTANDO EL MISE EN	3					Instructor cocina, instructores traversales	1	€ 8.200.000	€ 8.200.000				

ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN													
REALIZAR EL ALISTAMIENTO NECESARIO PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS PLATOS OFERTADOS EN LOS DIFERENTES TIPOS DE MENU OFERTADOS EN LOS RESTAURANTES DE LAS REGIONES.	3									Harina, azucar, carnes rojas, aves, granos, vegetales, frutas, mantequilla, especias	1	€ 5.500.000	€ 5.500.000
REALIZAR EL ALISTAMIENTO NECESARIO PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS PLATOS OFERTADOS EN LOS DIFERENTES TIPOS DE MENU OFERTADOS EN LOS RESTAURANTES DE LAS REGIONES.	3					Instructor cocina, instructores traversales	1	€ 8.200.000	€ 8.200.000				
RECONOCER LOS PROTOCOLOS PARA LA ESTANDARIZACION DE LOS MENÚS DIARIOS, APLICANDO LAS TECNICAS DE LA PRODUCCIÓN EN CADENA PARA PRESTAR TODO TIPO DE SERVICIOS DE LOS RESTAURANTES EN LOS MUNICIPIOS.	2					Instructor cocina, instructores traversales	1	€ 8.200.000	€ 8.200.000				

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Equipos	1	€ 28.651.000	€ 28.651.000	COMPRA MAQUINARIA EQUIPO
Herramientas	1	€ 1.000.000	€ 1.000.000	MATERIALES-COMPRA DE SEMOVIENTES

Materiales de Formación	1	€ 16.500.000	€ 16.500.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	1	€ 34.100.000	€ 34.100.000	CONTRATACION INSTRUCTORES
		Total:	€ 80.251.000	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
LUIS FELIPE RUA	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO DE TECNOLOGIAS	REGIONAL VALLE