Consulta de Programa

Datos Básicos

Tipo Programa	Complementaria				
A la medida	☑	**Empresa**	DEPARTAMENTO PARA LA PROSPERIDAD SOCIAL -DPS-	**Población Objetivo**	POBLACION DESPLAZADA
Linea Tecnológica	CLIENTE				
Red Tecnológica	TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS				
Estado del programa	En ejecuci□n				
Versión Programa	1				
Denominación del Programa	COCINA BÁSICA REGIONAL				
Código Programa	66210503				
Certificación					

Justificación	El programa de Gastronomía en cada una de sus especialidades, como lo mostramos en la denominación, permite desarrollar en los aprendices; competencias ocupacionales, las cuales están centradas en la manipulación de alimentos y preparación de diferentes platos, obteniendo así la satisfacción del cliente. Estas competencias se cumplirán de acuerdo a la capacitación en cada proceso formativo planteado en cada ciclo. Para ello es Necesario revisar el programa y establecer los resultados de aprendizaje que se vayan a lograr, asociando las actividades en cada proceso finalmente lograr el Resultado esperado.
Duración (Horas)	72
Estrategia Metodológica	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo
Requisito de Ingreso	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
Sector económico al que se asocia el programa	SERVICIOS

Perfil Técnico del Instructor

Requisitos Académicos del	Académicos:

Perfil Técnico del Instructor

Requisitos Académicos del Instructor

Académicos:
Experiencia en pedagogía mínima de dos años

Experiencia laboral y/o especialización del Instructor

Experiencia laboral: Demostrar vinculación laboral o experiencia de dos años en la producción de alimentos.
- Manejar control de costos de alimentos y bebidas, análisis de carnicería, y proyección de ventas
- Contextualizar y administrar los procesos de producción de cocina.

Competencias del Instructor

-Formular, ejecutar y evaluar proyectos.
-Trabajar en equipo.
-Establecer procesos comunicativos asertivos.

Ocupaciones Relacionadas

Ver Diccionario de Ocupaciones

El programa responde a mas de un área de desempeño

Área de desempeño	Ocupación
COCINERO COMIDAS RÁPIDAS	Ayudantes de establecimientos de alimentos y bebidas
AYUDANTE COCINA	Ayudantes de establecimientos de alimentos y bebidas

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a223;