Fecha de Elaboración	25 DE JULIO DE 2022
Denominación del Programa de Formación	COMIDAS RAPIDAS
Código y versión del Programa	66210081
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 : PREPARARALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIAY 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 66210081 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 Guía:50 horas	60 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 Guía de Aprendizaje, APLICACION E IMPLEMENTACIONDE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) MATERIAL DE APOYO TECNICAS DE COCCION, GLOSARIO, TERMINOS DE CORTE CARNES, SALSAS BASICAS	La formación en COMIDAS RAPIDAS se orienta de manera presencial en el área de trabajo de los aprendices, **cuenta con ambiente propio para** y practica	materiales didácticos insumos para **aplicar** higiene y desinfección Equipos y utensilios de cocina Para el desarrollo y practica de las actividades propuestas **GUIA DE** materiales APOYO TECNICAS DE COCCION, GLOSARIO, TERMINOS DE CORTE CARNES,SALSAS BASICAS Y ELABORADAS material de practica de	1	Identifica las prácticas de higiene del manipulador de alimentos según norma sanitaria vigente Aplica buenas prácticas de manufactura **Usa equipos y materiales** 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. **Evidencia 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 emplatado de recetas**	