1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**1712379**	**Código del Programa SOFIA:**	**635503**	**Versión del Programa:**	**103**	**Fichas asociadas:**	**557**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS	**1.2 Regional:**	REGIONAL DISTRITO CAPITAL
1.3 Nombre del proyecto:	APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS.		
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, SEGURIDAD ALIMENTARIA, ALIMENTOS, GASTRONOMIA.		

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

¿De qué manera las técnicas y los procedimientos de preparación de alimentos permiten el aprovechamiento de los recursos y el cumplimiento de los parámetros de inocuidad y calidad alimentaria?

2.2 Justificación del proyecto

Las empresas de producción y servicio de alimentos, han logrado posicionar a Colombia como destino gastronómico de talla mundial, generando empleo y logrando un sector cada vez más competitivo.

El SENA como actor fundamental en la política de fortalecimiento de las empresas y encargado de la cualificación de los trabajadores del país en el área de la preparación de alimentos ofrece el programa Técnico en Cocina, el cual desarrollará en los aprendices la capacidad de clasificar y aplicar procedimientos de control, normas de higiene y manipulación de alimentos en el almacenamiento de materias primas , impactando el sector productivo, mejorando la rentabilidad en tiempos de operación, innovación de producto, así como, las destrezas y competencias necesarias para la obtención de cortes en frutas, verduras y carnes, métodos de cocción, elaboración de salsas y guarniciones, que son requeridas por la industria gastronómica.

El carácter diferenciador del aprendizaje, le permitirá al técnico en cocina aplicar los conocimientos y experticias a nivel local, regional, nacional e internacional, cumpliendo con las exigencias, necesidades, requerimientos y normativas del sector gastronómico, a través de procesos técnicos que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos. Igualmente el egresado podrá desempeñarse en casinos, restaurantes, catering, clubes, cruceros, plantas de producción, comidas rápidas, y otros servicios de alimentación o emprender su propia empresa.

2.3 Objetivo general
Aplicar técnicas y procedimientos de cocina en empresas de servicios alimenticios que permitan la optimización de los recursos bajo parámetros de inocuidad y calidad
2.4 Objetivos específicos
1. Caracterizar las materias primas y peligros de contaminación asociados a la preparación de alimentos. 2. Alistar materias primas y áreas de producción para la preparación de alimentos. 3. Preparar alimentos bajo estándares de inocuidad y calidad. 4. Verificar las características organolépticas de calidad en las preparaciones.

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Aprendices de cocina SENA , comunidad en general , empresas del sector de producción de alimentos y el consumidor de estos productos.
2.5.2 Impacto	
Social:	Familias y aprendices que generen empresas relacionadas con el objeto del proyecto.
Económico:	Fortalecimiento de la economía local, mediante la creación y el fortalecimiento de las mi pyme.
Ambiental:	Productos que cumplan con los criterios de preservación, conservación y responsabilidad ambiental en sus procesos.
Tecnológico:	Uso de tecnologías que aporten a la optimización de recursos pertinentes al proyecto.

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución
La problemática social, dificulta la puesta en marcha de empresas ya que la población en algunos casos llega con deficiencias en áreas básicas que impiden el debido proceso frente a las exigencias del mercado. La población ejecutora del proyecto en un gran porcentaje ven la oportunidad de estudio como la mejor posibilidad de generar un empleo fijo mas dejan de lado la posibilidad de crear puestos de Trabajo.

2.5.4. Productos o resultados del proyecto
Informe de caracterización de los productos identificando la trazabilidad de los procesos. Fichas técnicas asociadas a los procesos y técnicas establecidas por la organización. Aplicación de procesos de preparación cumpliendo estándares de calidad. Informe de verificación de procesos que incluya la propuesta de mejora según se requiera.

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?	NO
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
ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	1. RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SENA.	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.
ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	2. IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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.

ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	2. IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	2. IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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.
ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	2. IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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
ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	2. IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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
ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	2. IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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.
ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	2. IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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.
ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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.
ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	532783 - 3.PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA	240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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.
ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	532785 - 4.CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE	240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

		CONFLICTOS	
ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	534278 - 3 VALIDAR LA IMPORTANCIA DE LOS PROCESOS COMUNICATIVOS TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE LÓGICA Y RACIONALIDAD	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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.
ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	534280 - 2 DECODIFICAR MENSAJES COMUNICATIVOS EN SITUACIONES DE LA VIDA	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

		SOCIAL Y LABORAL, TENIENDO EN CUENTA EL CONTEXTO DE LA COMUNICACIÓN.	
ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	534281 - 4 APLICAR ACCIONES DE MEJORAMIENTO EN EL DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO.	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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.
ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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.
ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	543607 - 1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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.
ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

		CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	
EJECUCIÓN	4. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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.
EJECUCIÓN	4. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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.
EJECUCIÓN	4. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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.
EJECUCIÓN	4. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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.
EJECUCIÓN	4. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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.
EJECUCIÓN	4. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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
EJECUCIÓN	4. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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.
EJECUCIÓN	4. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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.
EJECUCIÓN	4. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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.
EJECUCIÓN	4. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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.

EJECUCIÓN	4. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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
EJECUCIÓN	4. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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.
EJECUCIÓN	4. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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.
EJECUCIÓN	4. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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
EJECUCIÓN	5. PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	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.
EJECUCIÓN	5. PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	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.
EJECUCIÓN	5. PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	532744 - 2. EFECTUAR LAS ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA PROBLEMÁTICA AMBIENTAL Y DE SST, TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCIÓN	5. PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	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.

EJECUCIÓN	5. PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	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
EJECUCIÓN	5. PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	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
EJECUCIÓN	5. PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	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
EJECUCIÓN	5. PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	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.
EJECUCIÓN	5. PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	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.
EJECUCIÓN	5. PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	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.
EJECUCIÓN	5. PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	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.
EJECUCIÓN	5. PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	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.
EJECUCIÓN	5. PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	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
EJECUCIÓN	5. PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	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
EVALUACIÓN	6. FORTALECER EL DESARROLLO DE HABILIDADES TÉCNICAS Y SOCIALES	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR	999999999 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

	EL CONTEXTO PRODUCTIVO.	LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	

3.5 Organización del proyecto			
3.5.1 No. Instructores requeridos	10	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	30

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

Se requieren 3 tipos de ambientes:
1. Ambiente en Aula: Dotada con Ayudas Audiovisuales
2. Ambiente en Taller: Cocinas didácticas con dotación completa.
3. Ambiente Virtual: Plataforma Blackboard

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
1. RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL	0.25									Elementos de papelería	1	$ 20,000	$ 20,000
1. RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL	0.25					1 Instructor técnico y 1 Instructor de componente social	2	$ 1,056,000	$ 2,112,000				
2. IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.4									Materias primas para el desarrollo de talleres según el programa de formación y los estándares incluidos en la semilla del mismo.	1	$ 2,000,000	$ 2,000,000
2. IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE	1.4					Instrucctor técnico Control de materias primas, 1 Instructor	4	$ 1,254,000	$ 5,016,000				

CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS						técnico Manipulación de alimentos, 1 Instructor bilingüismo y 1 Instructor Química.							
3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.2									Elementos de papelería	1	$ 80,000	$ 80,000
3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.2									Elementos e insumos de limpieza y desinfección para el desarrollo de talleres según el programa de formación y los estándares incluidos en la semilla del mismo.	1	$ 200,000	$ 200,000
3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.2					1 Instructor técnico Manipulación de alimentos, 1 Instructor Comunicación, 1 Instructor Matemáticas y 1 Instructor Ética.	4	$ 1,056,000	$ 4,224,000				
4. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE	2.7									Elementos de papelería	1	$ 150,000	$ 150,000
4. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE	2.7									Materias primas para el desarrollo de talleres según el programa de formación y los estándares incluidos en la semilla del mismo.	1	$ 5,000,000	$ 5,000,000
4. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE	2.7					1 Inst técnico Control de materias primas, 1 Inst técnico Manipulación de alimentos, 1 Inst téncico de Cocina, 1 Inst técnico Reposteria, 1 Inst Cultura Física, 1 Inst Bilingüismo y 1 Inst Ética.	6	$ 1,540,000	$ 9,240,000				
5. PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	2.7									Elementos de papelería	1	$ 150,000	$ 150,000

5. PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	2.7									Materias primas para el desarrollo de talleres según el programa de formación y los estándares incluidos en la semilla del mismo.	1	$ 5,000,000	$ 5,000,000
5. PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	2.7					1 Inst técnico Control de materias primas, 1 Inst téncico de Cocina, 1 Inst técnico Reposteria, 1 Inst medio ambiente y seguridad en el trabajo, 1 Inst Bilingüismo y 1 Inst Émpendimiento.	6	$ 1,584,000	$ 9,504,000				
6. FORTALECER EL DESARROLLO DE HABILIDADES TÉCNICAS Y SOCIALES EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO.	6									Elementos de papelería	1	$ 100,000	$ 100,000
6. FORTALECER EL DESARROLLO DE HABILIDADES TÉCNICAS Y SOCIALES EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO.	6					Instructor Seguimiento a Etapa Productiva	1	$ 3,520,000	$ 3,520,000				

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Materiales de Formación	1	$ 12,500,000	$ 12,500,000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	14	$ 2,402,000	$ 33,628,000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL

Total:	$ 46,128,000	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
MARTHA ISABEL RINCON	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS	REGIONAL DISTRITO CAPITAL
JUAN PABLO FERNANDEZ	INSTRUCTOR COCINA	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS	REGIONAL DISTRITO CAPITAL
MARTHA LEONOR MORA	INSTRUCTORA COCINA	CENTRO DE LA INDUSTRIA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS	REGIONAL NORTE DE SANTANDER
DIANA MARCELA MORA	ASESOR DE RED	DIRECCION GENERAL	DIRECCIÓN GENERAL
JOSE IGNACIO QUINTERO	INSTRUCTOR COCINA	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	REGIONAL CALDAS
PILAR DE LAS MERCEDES CAÑON	INSTRUCTOR COCINA	CENTRO DE GESTION ADMINISTRATIVA Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL	REGIONAL BOYACÁ