<table>
<tr><th colspan="5">INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA DE FORMACION</th></tr>
<tr><td>CÓDIGO/Versión</td><td colspan="4">DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA:</td></tr>
<tr><td>635503
VERSIÓN 103</td><td colspan="4">COCINA</td></tr>
<tr><td rowspan="4">DURACIÓN MAXIMA ESTIMADA DEL APRENDIZAJE EN MESES – HORAS</td><td>Lectiva</td><td>Créditos</td><td colspan="2">Total</td></tr>
<tr><td>1320</td><td>27</td><td>HORAS</td><td>Créditos</td></tr>
<tr><td>Productiva</td><td>Créditos</td><td rowspan="2">2200</td><td rowspan="2">45</td></tr>
<tr><td>880</td><td>18</td></tr>
<tr><td>NIVEL DE FORMACIÓN</td><td colspan="4">TÉCNICO</td></tr>
<tr><td>TÍTULO QUE OBTENDRÁ</td><td colspan="4">TÉCNICO EN COCINA</td></tr>
<tr><td>JUSTIFICACIÓN</td><td colspan="4">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</td></tr>
</table>

	otros servicios de alimentación o emprender su propia empresa.
REQUISITOS DE CERTIFICACIÒN	• Cumplir con la formación del programa en su totalidad. • Tener los datos actualizados en el aplicativo SOFIAPLUS. • Tener la documentación completa en los archivos del Centro de Formación correspondiente.
PERFIL DE INGRESO	• Superar pruebas de selección fase I y fase II (obligatoria) • Tener noveno grado aprobado • Ser mayor de 14 años Requisitos adicionales: para el ingreso a taller-cocina contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos. (Resolución 2674 de 2013)
AMBIENTE MÍNIMO REQUERIDO PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA	• Ambiente cocina-auditorio demostrativo con mesas y sillas en acero inoxidable, dotado con equipos, herramientas y utensilios, ayudas electrónicas como televisor, computador, audio. • Cocina taller con módulos de cocción, dotados con herramientas y equipos requeridos para procesar y cocinar alimentos, que cumplan parámetros normativos nacionales e internacionales.

COMPETENCIAS QUE DESARROLLARÁ

NOMBRE COMPETENCIA DEL PROGRAMA	NOMBRE DE NSCL	CÓDIGO NSCL
Manipulación de alimentos	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	290801023
Control del manejo de materias primas	Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos	260201008
Preparación de alimentos	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	260201057
Inducción	Resultado de Aprendizaje de la Inducción	240201530

Razonamiento cuantitativo	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales	240201528
Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales (Química)	Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social *	220201501
Desarrollo de procesos comunicativos	Desarrollar procesos de comunicación eficaces y efectivos, teniendo en cuenta situaciones de orden social, personal y productivo	240201524
Interacción en lengua inglesa	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	240202501
Generación de hábitos saludables de vida	Generar hábitos saludables de vida mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales	230101507
Gestión de procesos emprendedores	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social	240201529
Aplicación de prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo	Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente	220601501
Interacción en el contexto productivo y social	Enrique Low Murtra- Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz	240201526
Ejercicio de los derechos fundamentales del trabajo	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales	210201501
Etapa productiva	Resultado de Aprendizaje de la etapa productiva	

OCUPACIONES QUE PODRÁ DESEMPEÑAR	• Cocinero
ESTRATEGIA METODOLÓGICA	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de los procesos formativos 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.

COMPONENTES CURRICULARES		
NOMBRE COMPETENCIA DEL PROGRAMA	**CÓDIGO NCL (NSCL)**	**NOMBRE DE NCL (NSCL)**
INDUCCIÓN	**240201530**	RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA INDUCCIÓN
CRÉDITOS DE LA COMPETENCIA		**1 Créditos**
DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE.		**48 Horas**

2. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE**	
N°	**DENOMINACIÓN**
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.

3.1 SABERES CONCEPTO Y PRINCIPIOS

- Misión, visión, historia institucional, objetivos de la formación profesional, Principios éticos, valores
- Éticos y procederes éticos.
- Elementos de la imagen Institucional: escudo, bandera, logosímbolo, Himno, escarapelas.
- Estructura Organizacional del Servicio Nacional de aprendizaje SENA.
- Políticas de bienestar a aprendices y normas de convivencia interna: alternativas para el desarrollo de la etapa productiva.
- Etapas de la formación: tipología, características, procedimiento.
- Manual de convivencia, norma específicas de los centros.
- Formación Profesional integral: concepto, principios, características modelo pedagógico.
- Tipos de oferta de programas de formación profesional y sus características.
- Tipos de certificado de acuerdo con la formación y duración de los programas de formación.
- Desarrollo de competencias en la Formación Profesional Integral: concepto, tipos y características.
- Proyecto Formativo: concepto, fases actividades, denominación, objetivos.
- Portafolio de Evidencias: estructura, tipos de evidencia, formato, contenidos.

- Plataformas tecnológicas SENA: tutoriales SENA, LMS, Sofia Plus, Sistema Virtual de Aprendices (SVA), gestión contrato de aprendizaje, correo misena, portales, redes sociales de la entidad.
- Ruta de formación: etapa lectiva, etapa práctica (alternativas), duración, características, requisitos, formatos, compromisos, evaluación y seguimiento, plan de mejora.
- Proyecto de vida: ¿Qué es un proyecto de Vida? ¿cómo se formula?, ¿cómo se reescribe?.

3.2 SABERES DE PROCESO

- Identificar el desarrollo histórico del SENA.
- Identificar la identidad corporativa del SENA.
- Describir los elementos que conforman la imagen corporativa del SENA.
- Identificar la estructura organizacional de la entidad.
- Describir las normas de convivencia que regulan el comportamiento del aprendiz durante el proceso de formación.
- Describir las características de la Formación Profesional Integral del SENA.
- Diferenciar las características de la oferta de programas de formación profesional integral.
- Vivenciar su proyecto de vida en el marco del Desarrollo Humano Integral.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Reconoce la identidad institucional y los procedimientos administrativos y formativos.
- Identifica los componentes y estructura de la formación profesional integral según el programa de formación y su perfil como aprendiz del SENA .
- Incorpora a su proyecto de vida las oportunidades ofrecidas por el SENA.

5. PERFIL TECNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos:

Para el desarrollo integral de esta competencia se requiere la participación del instructor técnico del programa de formación, los instructores de las competencias clave y transversales, el profesional de desarrollo humano, equipo de bienestar y liderazgo al aprendiz, relaciones corporativas, administración educativa, coordinadores misionales y académicos en coordinación con el subdirector de centro

Experiencia Laboral:

Mínimo 12 meses de experiencia laboral en el área objeto del desempeño

Competencias:

- Práctica de principios, valores y procederes éticos de acuerdo con el código de ética institucional
- Disposición al cambio.
- Habilidades Investigativas.
- Manejo de grupos.
- Liderazgo
- Comunicación eficaz y asertiva
- Dominio Lecto-escritural
- Dominio argumentativo y propositivo
- Trabajo en equipo.
- Manejo de las TIC
- Conocimiento de Manual de Identidad Corporativa SENA
- Conocimiento de las Políticas Institucionales para el Aprendiz
- Conocimiento del Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

6. MATERIALES REQUERIDOS

Ley 119 de 1994. Misión, visión, objetivos de la formación profesional.

Acuerdo 0002 de 2017 por el cual se adopta el Código de Ética del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA: principios éticos, valores éticos y procederes éticos.

Manual de identidad corporativa SENA GC-M-001(Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol CompromISO): elementos de identidad corporativa: escudo, bandera, logosímbolo, identificación y escarapelas. portales, redes sociales de la entidad,

Decreto 249 de 2004, Estructura del Servicio Nacional de aprendizaje SENA, Página institucional. Regionales

Acuerdo 007 de 2012 Reglamento del Aprendiz

Estatuto de la formación profesional Acuerdo 00008 de 1997

Resolución 2130 de 2013 por el cual se determinan los tipos de oferta de programas de formación profesional y sus características. Resolución 117 de 2013. Tipos de certificado de acuerdo con la formación y duración de los programas de formación.

Manual de diseño curricular para el Desarrollo de competencias en la Formación

Profesional Integral, 2005, definiciones: competencias Acuerdo 00010 de 2016 00010 de 2016 política de atención con enfoque pluralista y diferencial
7. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS
Centro de Formación, sedes o ambiente Virtual para programas en modalidad virtual y a distancia

COMPONENTES CURRICULARES		
NOMBRE COMPETENCIA DEL PROGRAMA	**CÓDIGO NCL (NSCL)**	**NOMBRE DE NCL (NSCL)**
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
Actividad Clave (Elementos de la Competencia) de la Norma de Competencia Laboral.		
Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente		**01**
Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente.		**02**
CRÉDITOS DE LA COMPETENCIA		**2 Créditos**
DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE.		**96 Horas**

2. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

N°	DENOMINACIÓN
1	Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).
2	Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos.
3	Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento.

3.1 SABERES CONCEPTO Y PRINCIPIOS

RA 1

- Agentes patógenos: concepto, clases, características, medios y factores de incubación.
- Enfermedades infectocontagiosas: concepto, fundamentos generales.
- Enfermedades transmitidas por alimentos: concepto, tipos, sintomatología, mecanismos de control, alimentos alérgenos.
- Riesgos de contaminación: concepto, criterios de clasificación, fuentes, factores y vías, mecanismos, sistema de monitoreo de puntos críticos de control en la elaboración de alimentos, consecuencias.

RA 2

- Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento - POAS: definición, alcance y normatividad.

- Agentes para lavado y desinfección: clasificación, concentraciones, procedimientos de dosificación y manejo.
- Limpieza y desinfección: concepto, técnicas, métodos, programa, protocolos, procedimientos de limpieza y desinfección.
- Buenas Prácticas de Manufactura: definición, alcance y normatividad.

RA 3

- Plan de saneamiento: concepto, componentes programas.
- Plagas: concepto, tipos, clasificación, programa de control.
- Residuos: características, impacto, tipos, técnicas de clasificación y disposición, programa de desechos sólidos y normativa de manejo de desechos líquidos, aceites, aguas residuales.
- Higiene y manipulación de alimentos: marco legal, normas técnicas sectoriales, deberes del personal manipulador de alimentos, buenas prácticas de manufactura.

3.2 SABERES DE PROCESO

RA 1

- Analizar riesgos y fuentes de contaminación.
- Clasificar riesgos de contaminación.
- Establecer factores de riesgo de contaminación.
- Listar posibles síntomas de enfermedades trasmitidas por alimentos.
- Conocer los puntos críticos de control en la elaboración de alimentos.

RA 2

- Manejar programa de limpieza y desinfección en áreas, equipos y utensilios para la preparación de alimentos.
- Aplicar técnicas de limpieza y desinfección en áreas de producción y servicio.
- Limpiar áreas, equipos y utensilios para la manipulación de alimentos y bebidas.
- Dosificar agentes de limpieza y desinfección.
- Realizar mantenimiento preventivo de equipos en los procesos de limpieza y desinfección.

RA 3

- Conocer plan de saneamiento.
- Conocer programa de control de plagas.
- Emplear programa de manejo de residuos.
- Clasificar residuos.
- Cumplir la normatividad de manipulación de alimentos.
- Usar vestimenta de trabajo.
- Utilizar elementos de protección personal.
- Ejecutar procedimientos operativos estándar en la manipulación de alimentos.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA 1

- Reconoce los contaminantes de los alimentos según fuentes y factores que la generan.
- Identifica los mecanismos de contaminación de los alimentos de acuerdo con factores, fuentes y puntos críticos de control.
- Relaciona sintomatología de enfermedades con riesgos de contaminación en los alimentos.
- Relaciona alimentos de mayor, medio y bajo riesgo con los posibles factores de contaminación endógenos y exógenos.

RA 2

- Prepara soluciones de limpieza y desinfección según tipo de agente y procedimientos establecidos.
- Higieniza áreas de producción, equipos y utensilios para la preparación de alimentos de acuerdo con programa de limpieza y procedimiento operativo estandarizado de saneamiento.

RA 3

- Dispone residuos de acuerdo con tipo, programa de saneamiento y normatividad.
- Desarrolla actividades del programa de control de plagas aplicando medidas de prevención en el proceso de trasformación.
- Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento.

5. PERFIL TECNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos

Opción 1: Profesional en ingeniería de alimentos o ingeniería agroindustrial.
Opción 2: Tecnólogo en alimentos o en control de calidad de alimentos.
Opción 3: Técnico profesional en control de la calidad de alimentos.

Experiencia laboral:

Mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia en actividades relacionadas con el control de la calidad de alimentos en establecimientos de producción de alimentos y seis (6) meses de experiencia en pedagogía.

Competencias

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

Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.
Manejar plataformas LMS.
Orientar procesos formativos.

6. MATERIALES REQUERIDOS

Ambiente convencional (aula) y taller de producción de alimentos

Computadores, LCD, mesas de trabajo, sillas, taller dotado

Materiales de formación:
Materia Prima
Papelería general
Equipos:
Los direccionados por la red

7. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Maincent, Michael. (2009). La cocina de referencia, Limusa.

Philp, Pauli. (1999). La forma moderna de la cocina clásica: Métodos y técnicos, tercera edición.

_____. (2013). Philp Pauli, la base de la cocina, software (app, tablet)

Decreto 3075 y resolución 2674 del 2013

Colectivo de autores. (2012). Iso 9000 y 22000. Romero, Jairo. puntos críticos. Corporación colombiana internacional. Bogotá - Colombia 1996. Guía para la inocuidad alimentaria en situaciones de Emergencias. Ed.d - FAO

García Fajardo, Isabel. (2010). Alimentos seguros: guía básica sobre seguridad alimentaria. Ediciones Díaz de Santos

Pérez Durán, Yoniel Rolando. Cruz Trujillo, Acela. (2010). Implementación del sistema HACCP en la mesas de buffet del Hotel Plaza. Editorial Universitaria

Pino Martín, Marta; Solís Lara, Carmen; Jiménez Romero, María Nieves. (2011). Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. Editorial: IC Editorial

Sánchez-Lafuente, Antonio Caro Martínez Venteo, Coral. (2011). Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración: operaciones básicas de cocina. IC editorial.

Villaño, Débora. García-Parrilla, María Carmen. (2012). Alergias alimentarias. Editorial: ediciones Díaz de santos.

Segura, Manuel Varó, Pedro. (2010). Manipulador de comidas preparadas. Editorial: ecu

Sánchez-Lafuente, Antonio Caro Martínez Venteo, Coral. (2010). Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración: operaciones básicas de catering. Editorial: IC editorial.

Castro Ríos, Katherin. (2011). Tecnología de alimentos. Ediciones de la U

Organización mundial de la salud. (2007). Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. [en línea]. OMS, 2007 <http://whqlibdoc.who.int/publications/2006/9789243594637_spa.pdf> [consulta: 15 de diciembre de 2014]

Organización panamericana de la salud. Las 5 claves para mantener los alimentos seguros (manual de contenido). Http://www.paho.org/spanish/ad/dpc/vp/fos-5-claves-manual.htm

Organización de las naciones unidas para la alimentación y la agricultura. Buenas prácticas de higiene en la preparación y venta de los alimentos en la vía pública en américa latina y el caribe. Herramientas para la capacitación. [en línea]. FAO, 2009. <http://www.rlc.fao.org/uploads/media/higiene_03.pdf> [consulta: 15 de dic. 2014].

COMPONENTES CURRICULARES		
NOMBRE COMPETENCIA DEL PROGRAMA	**CÓDIGO NCL (NSCL)**	**NOMBRE COMPETENCIA DEL PROGRAMA**
CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS	260201008 Vigencia 12/09/2017	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
Actividad Clave (Elementos de la Competencia) de la Norma de Competencia Laboral.		
Proveer la materia prima para la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos en la empresa.		01
Verificar el almacenamiento de la materia prima e insumos cumpliendo con los estándares establecidos para la producción de alimentos.		02
CREDITOS DE LA COMPETENCIA		**4 créditos**
DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE.		**192 Horas**

2. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

N°	**DENOMINACIÓN**
1	Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.
2	Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad.
3	Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.

3.1 SABERES CONCEPTO Y PRINCIPIOS

RA 1

- Alimento: concepto, tipos, clases, vida útil, composición físico química (pH, aw, nutrientes), alergénicos.
- Materia prima: concepto, tipos, clases emporada de cosecha, propiedades sensoriales, condiciones de almacenamiento, grupos de inventario.
- Estándares de compra de materias primas: concepto, normas técnicas colombianas de especificaciones técnicas de materias primas, componentes (empaque, embalaje, transportes), unidades de medida para el comercio al por mayor y al por menor, criterios de calidad.

- Ficha técnica de los alimentos: componentes, criterios de uso.

RA 2

- Unidades de medida: de peso, volumen, temperatura, métodos de conversión.
- Receta estándar: concepto, componentes, procedimiento de manejo y elaboración y criterios de aplicabilidad.
- Análisis cárnico: concepto, componentes, procedimiento de manejo y elaboración y criterios de aplicabilidad.
- Orden de producción: concepto, componentes, técnicas de manejo e interpretación.
- Inventario: concepto, stock de mínimos y máximos, técnicas de conteo.
- Solicitud de materia primas: métodos de cálculo de cantidades a solicitar y operaciones matemáticas aplicadas, procedimiento técnico, documentos del proceso (requisición).
- Recepción de materia prima: concepto, procedimiento técnico, reportes, características y condiciones de la materia prima en la recepción, criterios de devolución, técnicas y normativa sanitara para la verificación y recibo de materias primas, criterios éticos y de responsabilidad aplicados.

RA 3

- Áreas, equipos y utensilios de almacenamiento: concepto, clase, modos de uso, procedimientos de limpieza y desinfección.
- Almacenamiento: concepto, técnicas, métodos de conservación, normativa técnica, criterios de no conformidad del producto en almacenamiento.
- Elementos de protección personal para el almacenamiento: concepto, tipos, clases, momentos de uso.
  Empaques para el almacenamiento: tipos, manejo, normativa técnica.
  Tiempos y temperaturas en el almacenamiento de alimentos: concepto, importancia y rangos establecidos, cadena de frio.
  Documentos de proceso de almacenamiento: meat tag, rótulos, kardex, formato control temperaturas, formato devoluciones y traslados, importancia de su diligenciamiento.

3.2 SABERES DE PROCESO

RA 1

- Describir las características físico químicas y organolépticas de las materias primas.
- Distinguir grupos de alimentos.
- Identificar estándares de calidad de las materias primas.
- Identificar grupos de inventario de la materia prima.
- Manejar ficha técnica de materias primas.

RA 2

- Convierte unidades de medida.
- Manejar receta estándar y orden de producción.
  Realizar inventario.
- Revisar el stock de productos.
- Calcular las cantidades necesarias de materia prima para la preparación de alimentos.
- Manejar procedimientos de solicitud y recibo de materia prima.
- Elaborar requisición de insumos y materias primas.
- Realizar la devolución de materia prima.
- Tomar temperaturas de las materias primas en el recibo.
- Revisar fechas de vencimiento y estado físico de las materias primas.
- Cotejar solicitud de materia prima contra cantidades recibidas.
- Constatar las condiciones de recepción de las materias primas.

RA 3

- Comprobar el funcionamiento de equipos.
- Implementar protocolos de lavado y desinfección en áreas, equipos y utensilios para almacenamiento de materia prima.
- Revisar estado y cantidad de alimentos almacenados.
- Identificar tipos de empaque para la conservación en alimentos procesados y no procesados.
- Manejar la rotación de productos.
- Empacar productos.
- Rotular productos.
- Identificar tiempos de vida útil de producto.
- Manejar de cadena de frio.
- Manejar documentos del proceso de almacenamiento.
- Reportar producto no conforme.
- Usar técnicas de conservación de alimentos.
- Usar elementos de protección personal.

4. **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

RA 1

- Clasifica las materias primas de acuerdo con características organolépticas, físicas-químicas y grupos de inventario.
- Describe criterios de calidad de la materia prima de acuerdo con ficha técnica y estándares de compra.

RA 2

- Establece cantidades de materia prima a solicitar según inventario físico y necesidades de la producción.
- Elabora requisición de materias primas de acuerdo con recetas estándar, necesidades de producción y procedimiento técnico.
- Recibe materias primas según requisición y estándares de producto.
- Verifica el estado de materias primas recibidas de acuerdo con estándares de calidad, procedimiento técnico y normativa sanitaria.

RA 3

- 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.

5. PERFIL TECNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos

Opción 1: Profesional en las áreas de gastronomía, cocina, alta cocina, culinaria o gestión hotelera.
Opción 2: Tecnólogo en las áreas de cocina, gastronomía, culinaria, gestión hotelera o gestión de alimentos y bebidas.
Opción 3: Técnico profesional en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria.
Opción 4: Técnico en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria.

Experiencia laboral

Mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia en actividades relacionadas con el control de inventarios de materias primas de alimentos y bebidas y seis (6) meses de experiencia en pedagogía.

Competencias

- Formular, ejecutar y evaluar proyectos.
- Trabajar en equipo.
- Establecer procesos comunicativos asertivos.
- Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.

6. **MATERIALES REQUERIDOS**

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, taller de cocina, economato.
Computadores, LCD, mesas de trabajo, sillas, taller dotado, materia prima
Ambiente externo:
Visitas a la centrales de abasto y mercados locales
Materiales de formación:
Pc portátil
Materia prima (perecederos y no perecederos)
Papelería
Impresora con tintas
Resaltadores
Marcadores

7. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Sánchez-Lafuente, A. C. (2011). Aprovisionamiento de materias primas en cocina (UF0054). Málaga, ES: IC Editorial. Retrieved from http://www.ebrary.com

Sánchez-Lafuente, Antonio Caro, and Martínez Venteo, Coral. Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración: operaciones básicas de cocina (UF0053). Málaga, ES: IC Editorial, 2011. ProQuest Ebrary. Web. 23 June 2016.

Sánchez-Lafuente, A. C. (2011). Aprovisionamiento de materias primas en cocina (UF0054).

Málaga, ES: IC Editorial. Retrieved from http://www.ebrary.com

Martínez, V. C. (2011). Preelaboración y conservación culinarias (UF0055). Madrid, ESPAÑA: IC Editorial. Retrieved from http://www.ebrary.com

COMPONENTES CURRICULARES		
NOMBRE COMPETENCIA DEL PROGRAMA	**CÓDIGO NCL (NSCL)**	**NOMBRE DE NCL (NSCL)**
APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES (QUÍMICA)	220201501	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
CRÉDITOS DE LA COMPETENCIA		**1 Créditos**
DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE.		**48 Horas**

3. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE**	
N°	**DENOMINACIÓN**
1	Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social.
2	Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social.
3	Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno.

3.1 SABERES CONCEPTO Y PRINCIPIOS

- Ciencia: concepto, características, clasificación. Teoría, ley, principio y fenómeno: concepto Química: concepto, clasificación.
- Materia: concepto, naturaleza, clasificación (elemento, compuesto, sustancia, mezcla, disolución), estado de la materia (sólido, líquido, gaseoso), propiedades físicas y químicas de la materia (masa, volumen, temperatura, densidad).
- Unidades de medición: sistema internacional (SI), conversión de unidades.
- Átomos: estructura del átomo, número atómico, masa atómica.
- Compuestos: concepto, molécula, iones, enlaces químicos, formulas químicas.
- Tabla periódica: concepto, estructura (periodos, grupos, familias, elemento químico).
- Mezcla: concepto, tipos y separación, disoluciones, unidades de concentración. Nomenclatura de compuestos inorgánicos: ácidos, bases, sales, iones.
- Reacciones químicas y ecuaciones químicas: concepto, tipos y balanceo.
- Química orgánica: clases de compuestos, grupos funcionales, nomenclatura

3.2 SABERES DE PROCESO

- Identificar los fenómenos químicos de su contexto productivo y social.
- Conceptualizar los principios que fundamentan los fenómenos químicos de su contexto productivo y social.

- Clasificar los fenómenos identificados en su contexto según su naturaleza.
- Interpretar los fenómenos teniendo en cuenta los principios químicos de su contexto productivo y social.
- Realizar cálculos de conversiones y estequiometría aplicadas a las diferentes reacciones y soluciones químicas
- Identificar reacciones químicas presentes en su contexto productivo
- Usar los principios de la química aplicados a situaciones reales del entorno productivo y social.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Identifica las transformaciones químicas presentes en su contexto social y productivo, según su naturaleza.
- Interpreta principios y leyes de la química según situaciones concretas de su entorno.
- Argumenta los diferentes fenómenos y principios químicos de acuerdo a las situaciones que se presentan en su entorno social y productivo.
- Apropia conceptos y principios químicos según el contexto productivo y social.
- Reconoce las variables que influyen en los diferentes fenómenos químicos de acuerdo con principios, leyes y teorías.
- Efectúa cálculos estequiométricos de acuerdo con principios y fundamentos químicos.

5. PERFIL TECNICO DEL INSTRUCTOR

- Requisitos Académicos:
- Título profesional en: Química, Licenciatura en Química, Química Industrial.
-
- Experiencia laboral:
- Mínimo 12 meses de experiencia laboral en el área objeto del desempeño.
- Experiencia docente mínima de 12 meses.
- Competencias:
- Práctica de principios y valores éticos universales.
- Disposición al cambio.
- Habilidades Investigativas.
- Manejo de grupos.
- Liderazgo
- Comunicación eficaz y asertiva
- Dominio Lecto-escritural
- Dominio argumentativo y propositivo
- Trabajo en equipo. Manejo de las TIC

6. **REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS**

RECIO DEL BOSQUE, Francisco Higinio. 1998. Química General. México: Editorial McGraw-Hill.

FIGUEROA, Miguel. 2010. Química. Miami, FL: Firmas Press Editores.BRUICE, Paula Yurkanis. 2007. Fundamentos de Química Orgánica. México: Editora Pearson Prentice Hall.

CHANG, Raymond. 2007. Química. México: Editorial McGraw-Hill.

SPENCER, James N. 2007 Química: Estructura y Dinámica. México: Editorial CECSA.

ZAPATA, Pérez, Rubén Emilio y Osorio Giraldo, Rubén Darío. 2005. Química general. Colombia: Universidad de Antioquia.

M.D. Reboiras, QUÍMICA La ciencia básica, Thomson Ed. Spain, Paraninfo S.A., Madrid, 2006.

ATKINS, P.; JONES L. Principios de Química (Los caminos del descubrimiento), Ed. Médica Panamericana, Buenos Aires, 2006.

MASTERTON, W.L.; HURLEY, C.N. Química: Principios y Reacciones, Thomson Paraninfo, España, 2003.

JEAN B. UMLAND; JON M. BELLAMA Química General, International Thomson Editores. México, 2000

COMPONENTES CURRICULARES DE LA COMPETENCIA		
NOMBRE COMPETENCIA DEL PROGRAMA	CÓDIGO NCL	NOMBRE DE NCL
PREPARACION DE ALIMENTOS	260201057	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO
DURACIÓN MAXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE		HORAS 420/ 8 Créditos
2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
N°	DENOMINACIÓN	
1	Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.	
2	Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria.	
3	Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.	
4	Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración	
5	Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.	
3. SABERES		
3.1 SABERES CONCEPTO Y PRINCIPIOS		

RA 1

- La cocina: historia, acontecimientos que incidieron en su desarrollo por cada región del mundo, avances tecnológicos.
- Gastronomía del mundo: culturas e influencias gastronómicas, tipología, características y tendencias, cocineros destacados, la cocina moderna.
- Cocina colombiana: concepto, características y productos principales, cocineros destacados.

- Servicios alimentarios: concepto, tipos, clases, características, tendencias.
- Brigada de cocina: concepto, cargos, funciones, áreas de trabajo, organigrama.
- Terminología de cocina: vocabulario técnico.
- Herramientas, equipos y utensilios: tipos, clases, características, criterios de uso, técnicas de uso seguro de herramientas de corte y equipos.
- Cocción de los alimentos: métodos, tipos, medios, equipos, tiempo, temperatura, características, criterios de uso y aplicación en materias primas.
- Frutas y verduras: tipos, características organolépticas, cortes técnicos, procedimiento de alistamiento y mise en place, criterios de uso.
- Leguminosas: características organolépticas, procedimiento de alistamiento y mise en place, criterios de uso en cocina, métodos de cocción apropiados, métodos de conservación.
- Hierbas y especias: características organolépticas, procedimiento de alistamiento y mise en place, criterios de uso en cocina, métodos de conservación.
- Cereales: tipos, características organolépticas, procedimiento de alistamiento y mise en place, métodos de cocción apropiados, métodos de conservación.
- Marinadas, mantequillas y apanados: concepto, tipos, características, ingredientes base, criterios de uso, procedimiento de preparación, métodos de conservación.
- Pescados y mariscos: clasificación, características organolépticas, procedimiento de acondicionamiento, fileteado y mise en place, criterios de uso, métodos de cocción apropiados.
- Vísceras: origen, clasificación, características organolépticas, procedimiento de acondicionamiento y mise en place, criterios de uso, métodos de cocción apropiados, métodos de conservación.
- Carnes rojas: clasificación, características organolépticas, cortes, procedimiento de acondicionamiento y mise en place, criterios de uso, métodos y términos de cocción apropiados, métodos de conservación.
- Carnes blancas: clasificación, características organolépticas, cortes, procedimiento de acondicionamiento y mise en place, criterios de uso, métodos de cocción apropiados, métodos de conservación.
- Fondos: concepto, tipos, criterios de uso, ingredientes base (bouquet garni, sachet, mirepoix, elementos para ligar), procedimiento técnico de preparación.
- Cremas, salsas base y derivadas: concepto, tipos, clasificación, criterios de uso, procedimiento técnico de preparación.
  Huevos: clases, criterios de uso, métodos de cocción, procedimientos de preparación.

RA 2

- Receta estándar: concepto, componentes, procedimiento de diligenciamiento y elaboración.
- Arroz: tipos, origen, criterios de uso, técnicas para la preparación.
- Pastas: tipos, criterios de uso, métodos de cocción apropiados, técnicas para la preparación.
- Ensaladas y aderezos: tipos, origen, criterios de uso, métodos de cocción apropiados para los ingredientes, técnicas para la preparación.
- Sopas: tipos, origen, criterios de uso, técnicas para la preparación.
- Entradas: tipos, origen, criterios de uso, técnicas para la preparación.
- Farsas y rellenos: concepto, características, criterios de uso, técnicas de preparación.
- Desayunos: concepto, tipos, componentes, técnicas para la preparación, criterios de uso.
- Pasabocas nacionales e internacionales: tipos, origen, criterios de uso, técnicas de preparación, estándares de servicio.
- Embutidos artesanales: concepto, características, criterios de uso y combinación con otros productos.
- Quesos: concepto, origen, tipos, clases, características organolépticas, criterios de uso.
- Cocina Europea (francesa, española, italiana): concepto, características, técnicas preparación, ingredientes y preparaciones representativas.
- Cocina Oriental (china, tailandesa, japonesa): concepto, características, técnicas preparación, ingredientes y preparaciones representativas.
- Cocina Americana (peruana, mexicana, colombiana): concepto, características, técnicas preparación, ingredientes y preparaciones representativas.

RA 3

- Ingredientes base de la repostería (harinas, gras as, huevos, glucosa, glicerina, crémor tártaro, leudantes saborizantes, colorantes): tipos, características técnicas, métodos de conservación.
- Ingredientes base de panadería (levadura, harina de trigo, azucares): composición, características técnicas.
- Pastas quebradas: concepto, tipos, características, ingredientes base, métodos de amasado y de integración de la grasa, variables del proceso, criterios de uso en cocina, métodos de conservación.
- Pastas hojaldradas y semi hojaldradas: concepto, tipos, características, ingredientes base, métodos de amasado y de integración de la grasa, variables del proceso, criterios de uso en cocina, métodos de conservación.

- Pasta Choux o masa bomba: concepto, características, ingredientes base, procedimiento de elaboración, variables del proceso, criterios de uso en cocina, métodos de conservación.
- Batidos: concepto, tipos, características, ingredientes base, métodos de batido y de integración de la grasa, variables del proceso, criterios de uso en cocina, métodos de conservación.
- Pasta para brioche: concepto, origen, variantes, ingredientes base, procedimiento técnico de elaboración.
- Cremas base y derivadas de repostería: concepto, tipos, características, ingredientes base, métodos de integración, procedimiento técnico de preparación, variables del proceso, criterios de uso en cocina, métodos de conservación.
- Azucares: concepto, tipos, características, técnicas de manejo, variables del proceso, criterios de uso, métodos de conservación.
- Merengues: concepto, tipos, características, técnicas de elaboración, variables del proceso, criterios de uso, métodos de conservación.
- Pasta cigarette: concepto, características, ingredientes base, métodos de batido y de integración de la grasa, variables del proceso, criterios de uso en cocina, métodos de conservación.
- Masas de panes dulces: concepto, tipos, características, ingredientes base, métodos de amasado, procedimiento técnico de preparación, variables del proceso, métodos de conservación.

RA 4

- Postres fríos al plato: concepto, tipos, características, procedimiento técnico de preparación, métodos de conservación.
- Postres calientes al plato: concepto, tipos, características, procedimiento técnico de preparación, métodos de conservación.
- Helados: concepto, tipos, características, procedimiento técnico de preparación, métodos de conservación.
- Flanes y pudines: concepto, tipos, características, procedimiento técnico de preparación, métodos de conservación.
- Masas de panes de corteza: concepto, tipos, características, ingredientes base, métodos de integración, procedimiento técnico de preparación, variable del proceso, métodos de conservación.
- Petits fours y petits gateaux: concepto, características, procedimiento técnico de preparación, métodos de conservación.
- Amasijos: concepto, tipos, características, ingredientes base, métodos de amasado, variables del proceso, métodos de conservación.

- Pizzas: concepto, tipos, características, ingredientes base, métodos de integración, procedimiento técnico de preparación, variables del proceso, métodos de conservación.

RA 5

- Estándares de calidad: tamaño, forma, diseño (arquitectura del plato), características nutricionales y organolépticas.
- Técnicas de presentación de productos para el servicio: tendencias, diseño, teoría del color en los alimentos, criterios de emplatado y montaje.

3.2 SABERES DE PROCESO

RA 1

- Citar hechos históricos y avances tecnológicos de la cocina.
- Reconocer las tipologías de la gastronomía mundial, sus características y tendencias.
- Mencionar las características de las principales cocinas internacionales.
- Citar los aportes de los cocineros destacados internacionales y colombianos.
- Mencionar las características de la cocina colombiana.
- Clasificar establecimientos de la industria de servicios alimentarios.
- Clasificar áreas de la cocina.
- Identificar cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.
- Definir términos del vocabulario técnico.
- Utilizar vocabulario técnico.
- Reconocer los equipos para cocción alimentos.
- Verificar el funcionamiento de equipos.
- Manipular equipos para la cocción de alimentos.
- Identificar los tipos de cocción para alimentos.
- Clasificar los métodos y medios de cocción de los alimentos.
- Analizar la pertinencia del uso de los equipos en el tipo de materia prima.
- Aplicar técnicas de uso seguro de herramientas de corte en el alistamiento de las materias primas.
- Mencionar los tipos cortes técnicos de frutas y verduras.
- Aplicar procedimientos de acondicionamiento y mise en place en frutas y verduras.
- Cortar técnicamente frutas y verduras.
- Mencionar características organolépticas de las leguminosas.
- Aplicar procedimientos de acondicionamiento y mise en place en leguminosas.
- Identificar métodos de cocción apropiados para leguminosas.
- Aplicar métodos de conservación en leguminosas.

- Mencionar características organolépticas de las hierbas y especias.
- Aplicar procedimientos de acondicionamiento y mise en place en hierbas y especias.
- Aplicar métodos de conservación en hierbas y especias.
- Identificar usos de las hierbas y especias en las preparaciones.
- Mencionar características organolépticas de los cereales.
- Aplicar procedimientos de acondicionamiento y mise en place en cereales.
- Aplicar métodos de conservación en cereales.
- Identificar usos de los cereales en las preparaciones.
- Clasificar pescados y mariscos.
- Mencionar características organolépticas de pescados y mariscos.
- Aplicar procedimientos de acondicionamiento y mise en place en pescados y mariscos.
- Filetear pescados.
- Identificar métodos de cocción apropiados para pescados y mariscos.
- Aplicar métodos de conservación en pescados y mariscos.
- Clasificar vísceras.
- Identificar origen de las vísceras.
- Mencionar características organolépticas de las vísceras.
- Aplicar procedimientos de acondicionamiento y mise en place en vísceras.
- Identificar métodos de cocción apropiados para vísceras.
- Aplicar métodos de conservación en vísceras.
- Clasificar carnes rojas.
- Mencionar características organolépticas de carnes rojas.
- Aplicar procedimientos de acondicionamiento y mise en place en carnes rojas.
- Reconocer cortes técnicos de carnes rojas.
- Identificar métodos y términos de cocción apropiados para carnes rojas.
- Aplicar métodos de conservación en carnes rojas.
- Clasificar carnes blancas.
- Mencionar características organolépticas de las carnes blancas.
- Aplicar procedimientos de acondicionamiento y mise en place en carnes blancas.
- Reconocer los cortes técnicos en carnes blancas.
- Identificar métodos de cocción apropiados para carnes blancas.
- Aplicar métodos de conservación en carnes blancas.
- Aplicar normas de seguridad en el trabajo.
- Utilizar herramientas y utensilios de cocina.
- Mencionar características, tipos y uso en cocina de los fondos.

RA 2

- Listar los componentes de la receta estándar.
- Diligenciar receta estándar.
- Manejar recetas estándar.
- Clasificar arroces.
- Aplicar técnicas para la preparación de arroces.
- Identificar uso de los arroces.
- Clasificar pastas.
- Aplicar técnicas para la preparación de pastas.
- Identificar uso de las pastas.
- Aplicar métodos de cocción en pastas.
- Clasificar ensaladas y aderezos.
- Aplicar técnicas para la preparación de ensaladas.
- Aplicar técnicas para la preparación de aderezos.
- Identificar uso de ensaladas y aderezos.
- Clasificar sopas.
- Aplicar técnicas para la preparación de sopas.
- Identificar uso de las sopas.
- Aplicar técnicas para la preparación de farsas.
- Aplicar técnicas para la preparación rellenos.
- Identificar uso de farsas y rellenos.
- Listar componentes de los desayunos.
- Aplicar procedimiento técnico de preparación de desayunos.
- Identificar uso de cada tipo de desayuno.
- Clasificar pasabocas.
- Aplicar procedimiento técnico de preparación de pasabocas.
- Identificar uso de pasabocas.
- Reconocer estándares de servicio de pasabocas.
- Reconocer características de los embutidos artesanales.
- Identificar uso de embutidos artesanales.
- Clasificar quesos.
- Reconocer características organolépticas de los quesos.
- Identificar uso de los tipos de queso.
- Reconocer características de la cocina europea.
- Identificar preparaciones representativas de la cocina francesa.
- Identificar preparaciones representativas de la cocina española.
- Identificar preparaciones representativas de la cocina italiana.

- Reconocer ingredientes y técnicas de preparación de la cocina francesa.
- Reconocer ingredientes y técnicas de preparación de la cocina española.
- Reconocer ingredientes y técnicas de preparación de la cocina italiana.
- Aplicar técnicas para la preparación de productos de la cocina francesa.
- Aplicar técnicas para la preparación de productos de la cocina española.
- Aplicar técnicas para la preparación de productos de la cocina española.
- Reconocer características de la cocina oriental.
- Identificar preparaciones representativas de la cocina china.
- Identificar preparaciones representativas de la cocina tailandesa.
- Identificar preparaciones representativas de la cocina japonesa.
- Reconocer ingredientes y técnicas de preparación de la cocina china.
- Reconocer ingredientes y técnicas de preparación de la cocina tailandesa.
- Reconocer ingredientes y técnicas de preparación de la cocina japonesa.
- Aplicar técnicas para la preparación de productos de la cocina china.
- Aplicar técnicas para la preparación de productos de la cocina tailandesa.
- Aplicar técnicas para la preparación de productos de la cocina japonesa.
- Identificar características de la cocina americana.
- Identificar preparaciones representativas de la cocina peruana.
- Identificar preparaciones representativas de la cocina mexicana.
- Identificar preparaciones representativas de la cocina colombiana.
- Reconocer ingredientes y técnicas de preparación de la cocina peruana.
- Reconocer ingredientes y técnicas de preparación de la cocina mexicana.
- Reconocer ingredientes y técnicas de preparación de la cocina colombiana.
- Aplicar técnicas para la preparación de productos de la cocina peruana.
- Aplicar técnicas para la preparación de productos de la cocina mexicana.
- Aplicar técnicas para la preparación de productos de la cocina colombiana.

RA 3

- Enumerar hechos que permitieron la evolución de la pastelería.
- Mencionar hechos que permitieron la evolución de la panadería.
- Reconocer los ingredientes base de la repostería y la panadería.
- Establecer la diferencia entre pastelería y panadería.
- Reconocer los tipos de pastas quebradas.
- Identificar las características de cada tipo de pasta quebrada.
- Listar ingredientes base de las pastas quebradas.
- Aplicar métodos de integración de grasa en las pastas quebradas.
- Mencionar criterios de uso de pastas quebradas.
- Ejecutar procedimiento de elaboración de pastas quebradas.

- Usar métodos de conservación en pastas quebradas.
- Reconocer los tipos de pastas hojaldradas.
- Identificar las características de cada tipo de pasta hojaldrada.
- Listar ingredientes base de las pastas hojaldradas.
- Aplicar métodos de integración de grasa en las pastas hojaldradas.
- Mencionar criterios de uso de pastas hojaldradas.
- Ejecutar procedimiento de elaboración de pastas hojaldradas.
- Usar métodos de conservación en pastas hojaldradas.
- Identificar las características de la pasta choux.
- Listar ingredientes base de pasta choux.
- Mencionar criterios de uso de pasta choux.
- Ejecutar procedimiento de elaboración de pasta choux.
- Usar métodos de conservación en de pasta choux.
- Reconocer los tipos de batidos.
- Identificar las características de cada tipo de batido.
- Listar ingredientes base de los batidos.
- Aplicar métodos de batido y de integración de grasa en batidos.
- Mencionar criterios de uso de batidos.
- Ejecutar procedimiento de elaboración de batidos.
- Usar métodos de conservación en batidos.
- Identificar las características de la pasta para brioche.
- Reconocer las variantes de la pasta brioche.
- Listar ingredientes base de la pasta brioche.
- Mencionar criterios de uso de pasta brioche.
- Ejecutar procedimiento de elaboración de pasta brioche.
- Usar métodos de conservación en pasta brioche.
- Reconocer los tipos de cremas de repostería.
- Identificar las características de las cremas de repostería.
- Listar ingredientes de las cremas de repostería.
- Mencionar criterios de uso de cremas de repostería.
- Ejecutar procedimiento de elaboración de cremas de repostería.
- Usar métodos de conservación en cremas de repostería.
- Reconocer los tipos de azúcares.
- Identificar las características de los azúcares.
- Aplicar técnicas de manejo del azúcar para repostería.
- Usar métodos de conservación en azúcares.
- Reconocer los tipos de merengue.

- Identificar las características de los merengues.
- Aplicar técnicas de elaboración de merengues.
- Usar métodos de conservación en merengues.
- Identificar las características de la pasta cigarette.
- Listar ingredientes de la pasta cigarette.
- Aplicar procedimiento de elaboración de la pasta cigarette.
- Mencionar criterios de uso de la pasta cigarette.
- Usar métodos de conservación de la pasta cigarette.
- Reconocer los tipos de panes dulces.
- Identificar las características de las masas de panes dulces.
- Listar ingredientes de masas para panes dulces.
- Aplicar procedimiento técnico de elaboración de masas y/o panes dulces.
- Usar métodos de conservación en masas y/o panes dulces.

RA 4

- Reconocer los tipos de postres fríos al plato.
- Identificar las características de los postres fríos al plato.
- Aplicar procedimiento técnico de preparación de postres fríos al plato.
- Usar métodos de conservación en postres fríos al plato.
- Reconocer los tipos de postres calientes al plato.
- Identificar las características de los postres calientes al plato.
- Aplicar procedimiento técnico de preparación de postres calientes al plato.
- Usar métodos de conservación en postres calientes.
- Reconocer los tipos de helados.
- Identificar las características de los helados.
- Aplicar procedimiento técnico de preparación de helados.
- Usar métodos de conservación de helados.
- Reconocer los tipos de chocolate.
- Identificar las características técnicas de los chocolates.
- Aplicar técnicas de manejo en chocolates para repostería.
- Usar métodos de conservación en chocolates.
- Reconocer los tipos de flanes.
- Identificar las características técnicas de los flanes.
- Aplicar procedimiento técnico de preparación de flanes.
- Usar métodos de conservación en flanes.
- Reconocer los tipos de pudines.
- Identificar las características técnicas de los pudines.
- Aplicar procedimiento técnico de preparación de pudines.

- Usar métodos de conservación en pudines.
- Reconocer los tipos de panes de corteza.
- Identificar las características de las masas para panes de corteza.
- Listar ingredientes de masas para panes de corteza.
- Aplicar procedimiento técnico de elaboración de masas y/o panes de corteza.
- Usar métodos de conservación en masas y/o panes de corteza
- Identificar las características técnicas de los petits fours y petits gateaux.
- Aplicar procedimiento técnico de elaboración de petits fours y petits gateaux.
- Usar métodos de conservación en petits fours y petits gateaux.
- Reconocer los tipos de amasijos.
- Identificar las características de los amasijos.
- Aplicar procedimiento técnico en la elaboración de amasijos.
- Usar métodos de conservación de amasijos.
- Reconocer los tipos de pizza.
- Identificar las características de las pizzas.
- Aplicar procedimiento técnico en la elaboración de pizzas.
- Usar métodos de conservación de pizzas.

RA 5

- Ejecutar técnicas de decoración, presentación y emplatado.
- Reconocer las diferentes teorías de diseño, color y contrastes en la presentación de productos.
- Ensamblar preparaciones.
- Aplicar criterios de calidad en el emplatado.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA 1

- Relaciona los hechos históricos de la cocina con la época en que sucedieron y los aportes hechos al desarrollo de la profesión.
- Describe las características de las gastronomías nacionales y del mundo con base en los alimentos, preparaciones utilizadas y sus zonas de influencia.
- Relaciona los cocineros representativos en Colombia y el mundo con sus aportes a la cocina como profesión.
- Categoriza los establecimientos de servicios de alimentos según tipología y oferta y características del servicio.
- Relaciona cargos y funciones de la brigada de cocina con base en áreas de trabajo y el organigrama del establecimiento.
- Selecciona utensilios y equipos según medios y métodos de cocción.

- Opera equipos de cocina teniendo en cuenta técnicas de uso seguro y manual de funcionamiento.
- Obtiene cortes técnicos de frutas y verduras empleando procedimientos de acondicionamiento, técnicas de uso seguro de las herramientas y normas de manipulación.
- Acondiciona leguminosas según tipo, procedimiento técnico y normas de manipulación.
- Emplea hierbas y especias en preparaciones según características organolépticas, procedimiento de alistamiento, criterios de uso en cocina y métodos de conservación.
- Acondiciona cereales según tipo, procedimiento técnico y normas de manipulación.
- Acondiciona pescados y mariscos según tipo, procedimiento técnico y normas de manipulación.
- Obtiene filetes de pescado con base en procedimiento técnico y normas de manipulación.
- Selecciona métodos de cocción y conservación para pescados y mariscos según tipo y características organolépticas.
- Acondiciona vísceras según tipo, procedimiento técnico y normas de manipulación.
- Selecciona métodos de cocción y conservación para vísceras según tipo y características organolépticas de las mismas.
- Acondiciona carnes rojas según tipo, procedimiento técnico y normas de manipulación.
- Obtiene cortes técnicos de carne roja con base en procedimiento técnico y normas de manipulación.
- Selecciona métodos de cocción y conservación para carnes rojas según tipo y características organolépticas.
- Acondiciona carnes blancas según tipo, procedimiento técnico y normas de manipulación.
- Obtiene cortes técnicos de carnes blancas con base en procedimiento técnico y normas de manipulación.
- Selecciona métodos de cocción y conservación para carnes blancas según tipo y características organolépticas.
- Obtiene fondos de cocina según ingredientes y procedimiento técnico.
- Obtiene cremas, salsas base y derivadas según tipo y procedimiento técnico.
- Obtiene preparaciones de huevo según tipo y procedimiento técnico.

RA 2

- Construye receta estándar con base en componentes y procedimiento técnico de diligenciamiento.
- Obtiene arroces aplicando receta estándar, técnica de preparación y normatividad sanitaria.
- Obtiene pastas aplicando, receta estándar, técnicas de preparación y normatividad sanitaria.
- Obtiene ensaladas aplicando, receta estándar, técnicas de preparación y normatividad sanitaria.
- Obtiene aderezos aplicando, receta estándar, técnicas de preparación y normatividad sanitaria.
- Obtiene sopas aplicando, receta estándar, técnicas de preparación y normatividad sanitaria.
- Obtiene farsas según receta estándar, técnicas de preparación y normatividad sanitaria.
- Obtiene rellenos según receta estándar, técnicas de preparación y normatividad sanitaria.
- Produce desayunos según tipo, receta estándar, técnicas de preparación y normatividad sanitaria.
- Obtiene pasabocas según tipología, receta estándar, técnicas de preparación y normatividad sanitaria.
- Utiliza embutidos según tipo, receta estándar, técnicas de preparación y normatividad sanitaria.
- Utiliza quesos según tipo, receta estándar, técnicas de preparación y normatividad sanitaria.
- Describe las características de la cocina francesa con base en los ingredientes y técnicas de preparación.
- Obtiene preparaciones de la cocina francesa utilizando técnicas de preparación, receta estándar y normatividad sanitaria.
- Describe las características de la cocina española con base en los ingredientes y técnicas de preparación.
- Obtiene preparaciones de la cocina española utilizando técnicas de preparación, receta estándar y normatividad sanitaria.
- Describe las características de la cocina italiana con base en los ingredientes y técnicas de preparación.
- Obtiene preparaciones de la cocina italiana utilizando técnicas de preparación, receta estándar y normatividad sanitaria.
- Describe las características de la cocina china con base en los ingredientes y técnicas de preparación.

- Obtiene preparaciones de la cocina china utilizando técnicas de preparación, receta estándar y normatividad sanitaria.
- Describe las características de la cocina tailandesa con base en los ingredientes y técnicas de preparación.
- Obtiene preparaciones de la cocina tailandesa utilizando técnicas de preparación, receta estándar y normatividad sanitaria.
- Describe las características de la cocina japonesa con base en los ingredientes y técnicas de preparación.
- Obtiene preparaciones de la cocina japonesa utilizando técnicas de preparación, receta estándar y normatividad sanitaria.
- Describe las características de la cocina peruana con base en los ingredientes y técnicas de preparación.
- Obtiene preparaciones de la cocina peruana utilizando técnicas de preparación, receta estándar y normatividad sanitaria.
- Describe las características de la cocina mexicana con base en los ingredientes y técnicas de preparación.
- Obtiene preparaciones de la cocina mexicana utilizando técnicas de preparación, receta estándar y normatividad sanitaria.
- Describe las características de la cocina colombiana con base en los ingredientes y técnicas de preparación.
- Obtiene preparaciones de la cocina colombiana utilizando técnicas de preparación, receta estándar y normatividad sanitaria.

RA 3

- Relaciona hechos históricos con el desarrollo de la repostería y la panadería.
- Describe las características de los ingredientes base de la repostería.
- Describe las características de los ingredientes base de la panadería.
- Clasifica pastas quebradas según tipo y variables del proceso de elaboración.
- Obtiene pastas quebradas de acuerdo con tipo, procedimiento de preparación, receta estándar y normatividad sanitaria.
- Clasifica pastas hojaldradas con base en características y métodos de elaboración.
- Obtiene pastas hojaldradas y semihojaldradas según tipo, procedimiento de preparación, receta estándar y normatividad sanitaria.
- Obtiene pasta choux según procedimiento de preparación, receta estándar y normatividad sanitaria.
- Clasifica batidos con base en características técnicas y métodos de batido.
- Obtiene batidos según tipo, procedimiento de preparación, receta estándar y normatividad sanitaria.

- Obtiene pasta brioche según procedimiento de preparación, receta estándar y normatividad sanitaria.
- Describe cremas base de repostería con base en ingredientes y características técnicas.
- Obtiene cremas base de repostería según tipo, procedimiento de preparación, receta estándar y normatividad sanitaria.
- Selecciona técnica de manejo del azúcar de acuerdo con tipo y criterios de uso.
- Maneja azúcar según tipo, procedimiento técnico y criterios de uso.
- Obtiene merengues según tipo, técnicas de elaboración, receta estándar y normatividad sanitaria.
- Describe pasta cigarette con base en ingredientes y características técnicas.
- Obtiene pasta cigarette de acuerdo con procedimiento técnico y normativa sanitaria.
- Obtiene panes dulces de acuerdo con tipo, procedimiento de elaboración y normativa sanitaria.

RA 4

- 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 panes de corteza empleando técnicas de preparación, receta estándar y normativa sanitaria.
- Obtiene petit fours y/o petit gateau empleando técnicas de preparación, receta estándar y normativa sanitaria.
- Obtiene amasijos empleando técnicas de preparación, receta estándar y normativa sanitaria.
- Obtiene pizzas empleando técnicas de preparación, receta estándar y normativa sanitaria.

RA 5

- Obtiene montajes de preparaciones según estándares de calidad y técnicas de decoración en productos para el servicio.

5. PERFIL TECNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos

Opción 1: Profesional en las áreas de gastronomía, cocina, alta cocina, culinaria o gestión hotelera.
Opción 2: Tecnólogo en las áreas de cocina, gastronomía, culinaria, gestión hotelera o gestión de alimentos y bebidas.
Opción 3: Técnico profesional en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria.
Opción 4: Técnico en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria.

Experiencia laboral:

Mínimo veinticuatro (24) meses en la preparación de alimentos para establecimientos gastronómicos y seis (6) meses de experiencia en pedagogía.

Competencias

1. Formular, ejecutar y evaluar proyectos formativos.
1. Trabajar en equipo.
2. Establecer procesos comunicativos asertivos.
3. Manejar herramientas informáticas asociadas la formación y al área objeto.

6. MATERIALES REQUERIDOS

Ambiente convencional y taller cocina dotado de equipos y herramientas.
Computadores, LCD, mesas de trabajo, sillas.
Taller dotado direccionado por la red

Taller Cocina

Dotación de cocina
estufa industrial mínimo 6 puestos
placa de inducción 4 puestos
horno combi
plancha grill
parrilla
mesas de trabajo en acero inoxidable
freidora industrial
roner 30 litros
ultra congelador
empacadora al vacío

cuarto de fermentación
horno de rotación
batidora industrial
amasadora
cilindro
laminadora
mesas frías de trabajo
lavaplatos 3 pocetas y ducha
molino para carnes
máquina para hacer de hielo li
icuadora industrial y de mesa
Escabiladero
gramera digitales

Materiales de formación:

- Oficina: marcadores, lápices, tijeras, cinta
- Materia prima necesario

Equipos:

- Direccionado por la red

7. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

La cocina de referencia 1 / Maincent –Mexico, ifgp Editorial Limusa 2010,isbn 978.607.5.0160.9 Grupo Noriega Editores

La cocina de referencia 2 / Maincent –Mexico, ifgp Editorial Limusa 2010,isbn 978.607.5.0160.9 Grupo Noriega Editores

Cocina clásica y moderna de pauli en español versión en español , programa descargable

Clásica cooking the modern way (Culinary Arts) book by Eugen Pauli online Culinary Arts Type: ebook pdf, ePub,Publisher: CBI Pub. Co,Released: October, 1979,Page Count: 625 ,Language: English,ISBN-10: 0843620749,ISBN-13: 978-0843620740

Brillat-Savarin, J.A. (2001): Fisiología del gusto. Barcelona, Ediciones B.

McGee, Harold James (2007): La cocina y los alimentos: enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida. Madrid, Editorial Debate.

Poulain, J.P. y Heinrich, E. (2007): Historia de la cocina y los cocineros

Delgado, G. F. (2011). Cocina española e internacional (UF0071). Málaga, ES: IC Editorial. Retrieved from http://www.ebrary.com

Guardeño, L. M. D. R. (2013). Cocina doméstica (MF13311_1). Madrid, ESPAÑA: IC Editorial. Retrieved from http://www.ebrary.com

Artur, G. (2013). La cocina de Aurrera. Madrid, ES: Bubok Publishing S.L.. Retrieved from http://www.ebrary.com

Editorial, C. S. (Ed.). (2010). Manual de ayudantes de cocina. Madrid, ES: Editorial CEP, S.L.. Retrieved from http://www.ebrary.com

Elderhill, D. (2012). El libro mágico de cocina. Madrid, ES: Bubok Publishing S.L.. Retrieved from http://www.ebrary.com

Innovación, Y. C. S. (2012). Guía para el docente y solucionarios: cocina. Málaga, ES: IC Editorial. Retrieved from http://www.ebrary.com

Rumbado, M. E. (2011). Cocina creativa o de autor (UF0070). Málaga, ES: IC Editorial. Retrieved from http://www.ebrary.com

Sánchez-Lafuente, A. C. (2011). Aprovisionamiento de materias primas en cocina (UF0054). Málaga, ES: IC Editorial. Retrieved from http://www.ebrary.com

Uso y costumbres en torno a la mesa: conservación y transformación. (2007). México, D.F., MX: Plaza y Valdés, S.A. de C.V.. Retrieved from http://www.ebrary.com

José Donoso: diarios, ensayos, crónicas. La cocina de la escritura. (2009). Santiago de Chile, CL: RIL editores. Retrieved from http://www.ebrary.com

Caro, S. A. (2011). Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria: operaciones básicas de cocina (UF0056). Málaga, ES: IC Editorial. Retrieved from http://www.ebrary.com

EDial, C. (2014). Manual. Alimentos: Métodos y Propiedades de Cocinado. Actualización para Cocineros. Formación para el empleo. Madrid, ES: Editorial CEP, S.L.. Retrieved from http://www.ebrary.com

Sánchez-Lafuente, A. C., & Martínez, V. C. (2011). Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración: operaciones básicas de cocina (UF0053). Málaga, ES: IC Editorial. Retrieved from http://www.ebrary.com

La gastronomía prehispánica en México- tradiciones heredadas. (2008). México, D.F., MX: FCAS- Fundación Cultural Armella Spitalier. Retrieved from http://www.ebrary.com

Aguilera, J. M. (2010). Ingeniería gastronómica. Santiago de Chile, CL: Editorial ebooks Patagonia - Ediciones Universidad Católica de Chile. Retrieved from http://www.ebrary.com

Sánchez-Lafuente, A. C. (2011). Elaboración de platos combinados y aperitivos (UF0057). Málaga, ES: IC Editorial. Retrieved from http://www.ebrary.com

Sánchez-Lafuente, A. C. (2011). Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente (MF1053_2). Málaga, ES: IC Editorial. Retrieved from http://www.ebrary.com

COMPONENTES CURRICULARES		
NOMBRE COMPETENCIA DEL PROGRAMA	**CÓDIGO NCL (NSCL)**	**NOMBRE DE NCL (NSCL)**
RAZONAMIENTO CUANTITATIVO	240201517	RAZONAR CUANTITATIVAMENTE FRENTE A SITUACIONES SUSCEPTIBLES DE SER ABORDADAS DE MANERA MATEMÁTICA EN CONTEXTOS LABORALES, SOCIALES Y PERSONALES
CREDITOS DE LA COMPETENCIA		1
DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE.		48 Horas

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
N°	**DENOMINACIÓN**
1	Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto aplicando procedimientos matemáticos.
2	Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los contextos productivo y social.
3	Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios matemáticos
4	Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos.

3.1 SABERES CONCEPTO Y PRINCIPIOS

- Números Racionales: Concepto, representaciones y propiedades
- Operaciones aritméticas: Concepto, procesos, Orden de las operaciones y propiedades
- Proporcionalidad Directa: Concepto y Regla de tres simple Directa
- Geometría: Conceptos básicos, elementos: Punto, Segmento, Recta, ángulo y figuras
- Unidades de medida: Concepto, equivalencias y sistema de medidas
- Ecuaciones de primer grado: Conceptos y métodos de solución
- Variables estadísticas: Concepto y tipos de variables
- Gráficos estadísticos: Diagramas de Barras y Circular
- Conversión de Unidades: Concepto y métodos
- Perímetro: Concepto y cálculos
- Áreas: Concepto y cálculos
- Volumen: Concepto y cálculos
- Calculadora: Concepto, Componentes y Funciones

3.2 SABERES DE PROCESO

- Reconocer información cuantitativa
- Establecer relaciones entre variables
- Identificar equivalencias entre sistemas de medidas
- Definir elementos de figuras geométricas
- Realizar ecuaciones de primer grado
- Interpretar un conjunto de datos
- Plantear proporciones
- Plantear ecuaciones de primer grado
- Representar figuras geométricas
- Representar un conjunto de datos
- Realizar operaciones y procedimientos matemáticos entre cantidades racionales
- Solucionar Reglas de Tres Simple Directa
- Calcular perímetros, áreas y volúmenes
- Realizar conversión de unidades de medida
- Resolver ecuaciones de primer grado
- Comprobar los procedimientos matemáticos
- Verificar la solución de una ecuación

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Define el problema a resolver de acuerdo con las necesidades de su entorno
- Define procedimientos matemáticos según la situación problemática
- Plantea ecuaciones de primer grado de acuerdo con los ejercicios planteados
- Plantea reglas de tres de acuerdo a la relación entre las variables
- Presenta solución a problemas mediante figuras geométricas
- Resuelve ecuaciones de acuerdo con principios matemáticos
- Calcula perímetros, áreas y volúmenes de acuerdo con los elementos de la figura geométrica
- Realiza conversiones según las equivalencias entre sistemas de medida
- Representa un conjunto de datos de acuerdo con la variable estadística
- Realiza procedimientos matemáticos mediante el uso de calculadora

5. PERFIL TECNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos

• Licenciado en Matemáticas o Ingeniero a fin al programa de formación

Experiencia laboral

Mínimo 12 meses de experiencia en docencia

Competencias

- Formación por proyectos

- Procesos pedagógicos
- Creatividad y habilidades artísticas
- Liderazgo
- Competencias comunicativas

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Aymerich, J. & Macario, S. (2006). Matemáticas para el siglo XXI. Publicaciones de la Universitat Jaume I. ISBN: 8480215518.

ICFES (2013). Colombia en Pisa 2012: Principales resultados.

MEN (2004) Estándares Básicos de Competencias en Matemáticas

SENA (1982) Matemáticas: Ejercicios de Aplicación. Disponible en: http://repositorio.sena.edu.co/bitstream/11404/839/1/ejercicios_aplicacion.pdf

SENA (1982) Matemáticas: Medidas de Superficie. Disponible en: http://repositorio.sena.edu.co/bitstream/11404/839/1/ejercicios_aplicacion.pdf

COMPONENTES CURRICULARES		
NOMBRE COMPETENCIA DEL PROGRAMA	**CÓDIGO NCL (NSCL)**	**NOMBRE DE NCL (NSCL)**
DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS	240201524	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
CREDITOS DE LA COMPETENCIA		**1 créditos**
DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE.		48 Horas

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
N°	**DENOMINACIÓN**
1	Interpretar el sentido de la comunicación como medio de expresión social, cultural, laboral y artística.
2	Decodificar mensajes comunicativos en situaciones de la vida social y laboral, teniendo en cuenta el contexto de la comunicación.
3	Validar la importancia de los procesos comunicativos teniendo en cuenta criterios de lógica y racionalidad.
4	Aplicar acciones de mejoramiento en el desarrollo de procesos comunicativos según requerimientos del contexto.

3.1 SABERES CONCEPTO Y PRINCIPIOS

- **Comunicación:** Concepto, tipos, usos, medios, canales, técnicas, procesos características, escenarios, componentes, funciones, barreras, niveles.
- **Expresión corporal:** Concepto, características, gestos, posturas, emociones, sentimientos
- **Actos de habla:** Concepto, percepción, observación, escucha activa, comunicación verbal y no verbal.
- **Comprensión de Textos:** Concepto, técnicas, procesos, niveles, características, interpretación, elementos.
- **Redacción de Textos:** Tipos, usos, clases, partes, forma, contenido, intencionalidad, técnicas, métodos, cohesión, coherencia, normas básicas de sintaxis, ortografía, puntuación, principios y cualidades.
- **Carácter convencional y función social de los signos:** Concepto, tipos, relaciones, usos, carácter, interpretación, características, contexto.
- **Procesos de pensamiento:** Concepto, análisis, síntesis, proposición.
- **Consulta y lectura:** Métodos, técnicas selección, organización y archivo de información en diversas fuentes, niveles, estrategias.

- **Normatividad:** Normas Icontec para la elaboración de textos escritos

3.2 SABERES DE PROCESO

- Reconocer la importancia, naturaleza y características de la comunicación humana.
- Mantener la atención y escucha en los procesos de comunicación.
- Interpretar mensajes y reconstruir el discurso con sus propias palabras manteniendo el sentido.
- Aplicar técnicas para la comunicación oral, escrita, verbal y no verbal
- Interpretar señales, signos, símbolos e íconos propios de su actividad laboral.
- Usar el léxico con precisión y propiedad en los procesos de comunicación
- Organizar la información.
- Utilizar la información según el propósito establecido.
- Apropiar un método para leer comprensiva e interpretativamente.
- Establecer acuerdos a partir de la diversidad de conceptos y opiniones.
- Codificar y decodificar mensajes.
- Utilizar la información según el propósito establecido.
- Emplear estructuras textuales básicas en la elaboración de textos.
- Redactar diferentes tipos de textos aplicando reglas gramaticales, ortográficas y de puntuación.
- Aplicar normatividad vigente en la producción de textos.
- Seleccionar el tipo de texto con sus intereses y necesidades de conocimiento

4. **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- Reconoce la importancia, naturaleza y características de la comunicación humana, según el contexto en el que se desarrolla.
- Escucha con atención y concentración, asiente y pregunta al hablante---oyente para retroalimentar el proceso.
- Establece acuerdos a partir de la diversidad de conceptos y opiniones.
- Interpreta mensajes y reconstruye el discurso con sus propias palabras manteniendo el sentido.
- Interpreta señales, signos, símbolos e íconos propios de su actividad laboral.
- Codifica y decodifica mensajes utilizando procesos comunicativos orales y escritos.
- Utiliza íconos, símbolos, señales, planos, esquemas y flujogramas según requerimiento.
- Gráfica la información con contenidos semánticos.
- Utiliza la información según el propósito establecido.
- Apropia un método para leer comprensiva e interpretativamente.
- Utiliza el lenguaje según el destinatario, el propósito, el contexto y el contenido.
- Usa el léxico con precisión y propiedad en los procesos de comunicación relacionados con el área de desempeño laboral.

- Aplica las técnicas para la comunicación verbal y no verbal según requerimientos establecidos.
- Redacta textos con cohesión y coherencia siguiendo pautas de progresión temática.
- Emplea en la elaboración de textos estructuras textuales básicas.
- Produce textos explicativos, instructivos, descriptivos según especificaciones.
- Selecciona el tipo de texto de acuerdo con sus intereses y necesidades de conocimiento.
- Emplea para la producción de textos normatividad vigente.
- Identifica los diferentes tipos de textos teniendo en cuenta su intencionalidad.

5. PERFIL TECNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos

Formación en Ciencias de la Comunicación, Periodismo, Lingüística, Filología, Lenguas Clásicas o Modernas, español y Literatura.

Experiencia laboral

Un (1) año de Experiencia Laboral en el área
Seis (6) meses de experiencia docente.

Competencias

- Formación por proyectos
- Procesos pedagógicos
- Creatividad y habilidades artísticas
- Liderazgo
- Competencias comunicativas

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

BIBLIOGRAFÍA PARA HABLAR Y ESCUCHAR

ARGOS (Roberto Cadavid). *Gazaperas gramaticales.* Medellín: Editorial Universidad de Antioquia, 1993.

BÜHLER, Karl. *Teoría del lenguaje.* Madrid: Revista de Occidente, 1967.

CÁRDENAS PÁEZ, Alfonso. "Hacia una pedagogía integral del lenguaje", *Folios* (7), Santafé de Bogotá, 1997, p.p. 33 --- 42.

ECO, Umberto. *Signo.* Barcelona: Labor, 1976.

FERRÁNDEZ, FERRERES y SARRAMONA. *Didáctica del lenguaje.* Barcelona: CEAC, 1982.

BIBLIOGRAFÍA PARA LECTURA

ALLIENDE, Felipe y CONDEMARÍN, Mabel. *La lectura: teoría, evaluación y desarrollo.* Santiago: Editorial Andrés Bello, 1986. 315 p.

ARISTIZÁBAL, Alberto. *Cómo leer mejor*. Medellín: Lealón, 1991, 167 p.

AVILA, Raúl. *La lengua y los hablantes.* México: Trillas, 1990.

BARTHES, Roland. *El placer del texto.* México: Siglo Veintiuno, 1984.

BETTELHEIM, Bruno y ZELAM, Karen. *Aprender a leer.* Barcelona: Grijalbo, 1983.

CÁRDENAS PÁEZ, Alfonso. "Hacia una pedagogía integral del lenguaje", *Folios* (7), Santafé de Bogotá, 1997, p.p. 33 --- 42.

IRWIN, Judith y DOYLE, Mary Anne (comp.). *Conexiones entre lectura y escritura.* Buenos Aires: Aique, 1992.

JIMÉNEZ, Javier. "Competencia lingüística y competencia comunicativa" en: *Lenguaje en acción.* Medellín: Editorial Universidad de Antioquia, 1986, p.p. 36 --- 40.

URADO VALENCIA, Fabio y BUSTAMANTE ZAMUDIO, Guillermo (comp.). *Los procesos de la lectura.* Santafé de Bogotá: Magisterio, Mesa Redonda 30, 1995.

JURADO VALENCIA, Fabio y BUSTAMANTE ZAMUDIO, Guillermo (comp.). *Entre la lectura y la escritura.* Santafé de Bogotá: Magisterio, Mesa Redonda, 60, 1997.

JURADO VALENCIA, Fabio y BUSTAMANTE ZAMUDIO, Guillermo (comp.). *Lengua Materna.* Medellín: Universidad de Antioquia, Colección Camino a la Universidad, 1991. JURADO VALENCIA, Fabio. "La lectura: los movimientos interpretativos son movimientos evaluativos" en: *Entre la lectura y la escritura.* Santafé de Bogotá: Magisterio, Mesa Redonda, 60, 1997, p.p. 85 --- 97.

KALMANOVITZ, Salomón. "Español y literatura para la tolerancia", *Magazín Dominical, El Espectador,* Bogotá, febrero 12 de 1989, p.p. 14 --- 17.

BIBLIOGRAFÍA PARA ESCRITURA

ARBOLEDA TORO, Rubén. "Lengua escrita y rendimiento escolar" en: *Entre la lectura y la escritura.* Santafé de Bogotá: Magisterio, Mesa Redonda, 60, 1997, p.p 29 --- 44.

ARGOS (Roberto Cadavid). *Gazaperas gramaticales.* Medellín: Editorial Universidad de Antioquia, 1993.

BARTHES, Roland. *El placer del texto.* México: Siglo Veintiuno, 1984.

BERRUTO, Gaetano. *La semántica.* México: Nueva Imagen. 1979.

BÜHLER, Karl. *Teoría del lenguaje.* Madrid: Revista de Occidente, 1967.

CÁRDENAS PÁEZ, Alfonso. "Hacia una pedagogía integral del lenguaje", *Folios* (7), Santafé de Bogotá, 1997, p.p. 33 --- 42.

JIMÉNEZ, Javier. "Competencia lingüística y competencia comunicativa" en: *Lenguaje en acción.* Medellín: Editorial Universidad de Antioquia, 1986, p.p. 36 --- 40.

COMPONENTES CURRICULARES		
NOMBRE COMPETENCIA DEL PROGRAMA	**CÓDIGO NCL (NSCL)**	**NOMBRE DE NCL (NSCL)**
GENERACIÓN DE HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA	230101507	GENERACIÓN DE HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES
CREDITOS DE LA COMPETENCIA		**1 crédito**
DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE.		48 oras

3 RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
N°	**DENOMINACIÓN**
1	Desarrollar habilidades psicomotrices en el contexto productivo y social.
2	Practicar hábitos saludables mediante la aplicación de fundamentos de nutrición e higiene.
3	Ejecutar actividades de acondicionamiento físico orientadas hacia el mejoramiento de la condición física en los contextos productivo y social.
4	Implementar un plan de Ergonomía y Pausas Activas según las características de la función productiva.

3.1 SABERES CONCEPTO Y PRINCIPIOS

- Fundamentos de Anatomía y Fisiología
- Conceptos, características y Estilos de Vida saludable
- Conceptos de Higiene y su aplicabilidad
- Conceptos de Nutrición, bases fundamentales y planes nutricionales según actividad laboral.
- Fundamentos de Miología y análisis del movimiento
- Definición, características, componentes y ventajas de la Actividad Física
- Definición, clases, condición, tiempos de aplicación, beneficios del Ejercicio Físico
- Conceptualización y uso de la Ficha antropométrica
- Características de la frecuencia cardiaca
- Definición, clases y características de los Test físico atléticos.
- Definición y características del Acondicionamiento Físico
- Aplicación de series, repeticiones y cargas de trabajo en el ejercicio físico
- Definición y características de la destreza motora
- Conceptualización y condicionantes de la Psicomotricidad

- Definición de Motricidad y su clasificación, beneficios.
- Aplicabilidad de la Ergonomía y la actividad física
- Posturas, clasificación, manejo de cargas y planes posturales
- Rehabilitación y plan de trabajo
- Pausas Activas, conceptos y prácticas
- Uso adecuado del tiempo libre

3.2 SABERES DE PROCESO

- Identifica los conceptos básicos de anatomía y fisiología
- Aplica los conceptos básicos de la miología humana con base en el análisis del movimiento.
- Interpreta los fundamentos de estilo de vida saludable, higiene y nutrición en los
- Contextos productivo y social.
- Administra un plan de higiene corporal dentro del contexto productivo.
- Ejecuta rutinas de ejercicio físico según las necesidades de los contextos laboral y social.
- Establece pausas de acuerdo con cargas de trabajo y tiempos de actividad física para una
- Recuperación adecuada.
- Identifica las técnicas de coordinación motriz relacionadas con su perfil ocupacional.
- Selecciona técnicas que le permiten potenciar su capacidad de reacción mental y mejorar sus destrezas motoras según la naturaleza de su entorno laboral.
- Aplica conceptos básicos de ergonomía y pausas activas de acuerdo con la naturaleza de la función productiva.
- Discrimina ejercicios específicos para la prevención de riesgos ergonómicos según su actividad laboral

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Identifica los conceptos básicos de anatomía y fisiología
- Aplica los conceptos básicos de la miología humana con base en el análisis del movimiento.
- Interpreta los fundamentos de estilo de vida saludable, higiene y nutrición en los contextos productivo y social.
- Administra un plan de higiene corporal dentro del contexto productivo.
- Ejecuta rutinas de ejercicio físico según las necesidades de los contextos laboral y social.
- Establece pausas de acuerdo con cargas de trabajo y tiempos de actividad física para una recuperación adecuada.
- Identifica las técnicas de coordinación motriz relacionadas con su perfil ocupacional.
- Selecciona técnicas que le permiten potenciar su capacidad de reacción mental y mejorar sus destrezas motoras según la naturaleza de su entorno laboral.
- Aplica conceptos básicos de ergonomía y pausas activas de acuerdo con la naturaleza de la función productiva.
- Discrimina ejercicios específicos para la prevención de riesgos ergonómicos según su actividad laboral.
- Estructura un plan de ergonomía y pausas activas según contexto laboral

5. PERFIL TECNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos

- 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.

Experiencia laboral

Mínimo 12 meses de experiencia laboral en el área objeto del desempeño.
Experiencia docente mínimo de 12 meses

Competencias

- Práctica de principios y valores éticos universales.
- Disposición al cambio.
- Habilidades Investigativas.
- Manejo de grupos.
- Liderazgo
- Comunicación eficaz y asertiva
- Dominio Lecto-escritural
- Dominio argumentativo y propositivo
- Trabajo en equipo.

- Manejo de las TIC

6 REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

González-Moro, I. (27 de 09 de 2017). Generalidades sobre primeros auxilios. Actitud ante la urgencia vital. Obtenido de http://studylib.es/doc/4568280/generalidades-sobre-primeros-auxilios-actitud-ante-la-urg

Hendrik de Wit. (2003). Pilates como prevención de los trastornos del músculo esquelético en hostelería. Madrid: Escuela de Pilates Wellness and Energy. Obtenido de http://portal.ugt.org/saludlaboral/publicaciones_new/files_pilateshosteleria2010/publication.pdf

COMPONENTES CURRICULARES		
NOMBRE COMPETENCIA DEL PROGRAMA	**CÓDIGO NCL (NSCL)**	**NOMBRE DE NCL (NSCL)**
GESTIÓN DE PROCESOS EMPRENDEDORES	240201525	GESTIONAR PROCESOS PROPIOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA Y EMPRESARIAL DE ACUERDO CON EL PERFIL PERSONAL Y LOS REQUERIMIENTOS DE LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL
CREDITOS DE LA COMPETENCIA		**1 crédito**
DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE.		48 oras

3 RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
N°	**DENOMINACIÓN**
1	Integrar elementos de la cultura emprendedora teniendo en cuenta el perfil personal y el contexto de desarrollo social
2	Caracterizar la idea de negocio teniendo en cuenta las oportunidades y necesidades del sector productivo y social
3	Estructurar el plan de negocio de acuerdo con las características empresariales y tendencias de mercado
4	Valorar la propuesta de negocio conforme con su estructura y necesidades del sector productivo y social

3.1 SABERES CONCEPTO Y PRINCIPIOS

- Emprendimiento, Concepto, características, habilidades, tipos, perfil emprendedor, Responsabilidad, comunicación asertiva, autogestión, autonomía, principios y valores éticos.
- Ideación, Concepto, metodologías, técnicas y herramientas.
- Problema, Conceptos, estructura de problema, alternativas creativas de solución.
- Ideas y oportunidades de negocio, modelaje de ideas,
- Validación temprana de mercados, innovación, creatividad, proceso creativo.
- Empresa, Concepto, características, estructura, tipología, áreas funcionales, formalización
- Mercados, Concepto, tipos, estructura, características productividad, competitividad.
- Estructura operacional, Concepto, producto, proceso, infraestructura física, requerimientos técnicos, tecnológicos y humanos.
- Estructura organizacional, Concepto, tipología, estructura orgánica.
- Planeación estratégica.

- Finanzas, Concepto, tipos, estructura básica, tendencia y prospectiva.
- Gestión empresarial, Concepto, habilidades, destrezas, niveles, estructura, control y evaluación.

3.2 SABERES DE PROCESO

- Identificar los elementos de la cultura emprendedora
- Reconocer casos de éxito empresarial
- Determinar elementos personales en la cultura emprendedora
- Analizar el sector productivo de influencia
- Consultar fuentes de información: primarias y secundarias
- Recolectar información de forma estadística
- Establecer oportunidades de negocio
- Establecer soluciones a problemas o necesidades planteadas
- Identificar necesidades empresariales del sector productivo de influencia
- Reconocer las características del perfil emprendedor
- Analizar el mercado potencial
- Emplear técnicas de mercadeo
- Identificar estructuras organizacionales
- Definir la naturaleza de las organizaciones empresariales
- Reconocer estructuras operacionales
- Construir propuestas empresariales
- Establecer principios de gestión empresarial
- Desarrollar habilidades de gestión empresarial
- Determinar estrategias de mercadeo
- Construir ideas de negocio
- Emplear elementos de la planeación estratégica
- Abordar los contextos de influencia de la idea de negocio

4 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Aplica acciones de emprendimiento de acuerdo con los elementos de desarrollo social y personal
- Plantea ideas de negocio a partir de oportunidades y necesidades del mercado conforme con el análisis sectorial
- Estructura un perfil de emprendedor teniendo en cuenta las habilidades y principios de la gestión empresarial
- 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

- 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

5 PERFIL TECNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos

- Profesional en ciencias económicas o afines
- Profesional en administración de empresas o afines
- Profesional en mercadeo o afines
- Profesional en Ingeniería Industrial o afines

Experiencia laboral

Veinticuatro (24) meses de Experiencia: de los cuales dieciocho (12) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y doce (12) meses en labores de docencia.

Competencias

- Práctica de principios y valores éticos universales.
- Disposición al cambio.
- Habilidades Investigativas.
- Manejo de grupos.
- Liderazgo
- Comunicación eficaz y asertiva
- Dominio Lecto-escritural
- Dominio argumentativo y propositivo
- Trabajo en equipo.
- Manejo de las TIC

6 REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Alcaraz, R. (2006). ***El Emprendedor de éxito***. 3ra Edición. México: McGraw-Hill.

Filion, L.; Cisneros, L. y Mejía-Morelos, J. (2011). ***Administración de PYMES. Emprender, dirigir y desarrollar empresas****.* México: Parson Educación.

Gil, M. (2012). ***Cómo crear y hacer funcionar una empresa.*** 8va Edición. México: Alfaomega Grupo Editor.

Hisrich, R. (2005). ***Entrepreneurship. Emprendedores.*** 6ta Edición. España: McGraw-Hill.

Shepherd, C.; Ahmed, P. y Ramos, L. (2012). ***Administración de la Innovación.*** México: Pearson Educación.

Vainrub, R. (2006). ***Convertir sueños en realidades. Una guía para emprendedores.*** 5ta Edición. Caracas: Ediciones IESA.

COMPONENTES CURRICULARES		
NOMBRE COMPETENCIA DEL PROGRAMA	**CÓDIGO NCL (NSCL)**	**NOMBRE COMPETENCIA DEL PROGRAMA**
APLICACIÓN DE PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	220601501	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
CREDITOS DE LA COMPETENCIA		**1 crédito**
DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE.		48 oras

3 RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
N°	**DENOMINACIÓN**
1	Interpretar los problemas ambientales y de SST teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la organización y el entorno social.
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.
3	Verificar las condiciones ambientales y de SST acorde con los lineamientos establecidos para el área de desempeño laboral.
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.

3.1 SABERES CONCEPTO Y PRINCIPIOS

- Contextualización en medio ambiente: concepto, componentes ambientales, aire, agua, suelo, flora y fauna, características y definiciones.
- Residuos, vertimientos, emisiones, vibraciones, olores y temperatura: Conceptos, causas y efectos sobre el medio ambiente, problemática ambiental, manejo ambiental.
- Contaminación ambiental: concepto, características, casos.
- Contextualización de seguridad y salud en el trabajo: seguridad, salud, enfermedad común, enfermedad laboral accidente de trabajo, lugar de trabajo.
- Peligros y riesgos de seguridad y salud en el trabajo: concepto, características, clases y efectos.
- Planes y programas de gestión ambiental y de SST: concepto, objetivo y estructura.
- Manejo ambiental: prevención, control y mitigación.
- Procedimientos para el manejo ambiental: características y clases.

- Control de riesgos de SST: Fuente, medio e individuo.
- Procedimientos de trabajo seguro: definición, características y clases.
- Planes de emergencia: concepto, alcance, roles de las brigadas de emergencia.
- Mecanismos de control en la seguridad y salud en el trabajo: Elementos y equipos de Protección Personal, procedimientos, señalización, higiene postural, demarcación, orden y aseo.
- Procedimientos de seguimiento a las condiciones ambientales y de SST: concepto, alcance y responsabilidades.
- Listas de chequeo: concepto, objetivo y estructura.
- Actos y condiciones inseguras: concepto, características y reporte.
- Permisos de trabajo en el contexto ambiental y de SST: concepto, objetivo y estructura.
- Incidentes ambientales: concepto, características, efectos y reporte

3.2 SABERES DE PROCESO

- Analizar los problemas ambientales y de SST desde su ámbito social y productivo.
- Deducir de los planes y programas ambientales y de SST los requerimientos para el desarrollo de las acciones a seguir.
- Ejercer los controles para la prevención de la contaminación ambiental, los accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
- Interpretar los procedimientos de control operacional ambiental y de SST propios de su ámbito laboral. Ejecutar los procedimientos de control operacional ambiental y de SST.
- Comprobar el cumplimiento de la normatividad ambiental y de SST en su contexto laboral y social. Corroborar las buenas prácticas ambientales en su entorno laboral y social.
- Constatar la ejecución de los controles ambientales y de SST.
- Confirmar las condiciones y actos seguros en su entorno laboral.
- Identificar las formas de reporte de actos y condiciones que afectan el desempeño ambiental y de la SST.
- Obtener los datos de las condiciones que afectan el medio ambiente o la SST.
- Elaborar el reporte de las condiciones y actos que afectan el medio ambiente o SST.

4 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Contextualiza el entorno ambiental y de la seguridad y salud en el trabajo según la normatividad vigente.
- Analiza la problemática ambiental, peligros y riesgos de las personas en su desempeño laboral según marco normativo.
- Interpreta los planes y programas de gestión ambiental y de SST según las condiciones de su ambiente laboral.
- Identifica los procedimientos de control operacional, ambiental y de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con la política de la organización.
- 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.
- 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.
- 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.

5 PERFIL TECNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos

- Profesional especializado en seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental o educación ambiental.
- 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.

Experiencia laboral

Veinticuatro (24) meses de Experiencia: de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y seis (6) meses en labores de docencia.

Competencias

- Aplicar la normatividad vigente.
- Formular, ejecutar y evaluar proyectos.
- Trabajar en equipo
- Establecer procesos comunicativos asertivos
- Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación

6 REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

BLANCO CORDERO, M. (2004). *Gestión ambiental: camino al desarrollo sostenible.* San José: EUNED, Editorial Universidad Estatal a Distancia, 2004.

ARSEG. (2008). *Compendio de normas legales sobre Salud Ocupacional* Bogotá: ARSEG.

BENAVIDES, G., RUIZ, C., & GARCIA, A. (1997). *Salud laboral: Conceptos y Técnicas para la prevención de riesgos laborales.* Barcelona: Masson.

DIAZ ZAZO, P. (2009). *Prevención de riesgos laborales: seguridad y salud laboral.* Madrid: Ediciones Paraninfo.

FRANCISCO. (2015). CARTA ENCÍCLICA lAUDATO SI, SOBRE EL CUIDADO DE LA CASA COMÚN. (pág. 190). Roma: Tipografía Vaticana.

GIFFORD, C. (2012). *Desarrollo sostenible.* Madrid: Morata.

GUTIÉRREZ PÉRES, J. (2011). *La Educación ambiental: fundamentos teóricos, propuestas de transversalidad.* Madrid: La muralla.

LUACES MENDEZ, P. (2010). *Educación medio ambiental.* España: Ediciones de la U. Oficina Internacional del trabajo OIT. (2006). *Marco promocional para la seguridad y salud en el trabajo:* Ginebra: OIT.

COMPONENTES CURRICULARES		
NOMBRE COMPETENCIA DEL PROGRAMA	**CÓDIGO NCL (NSCL)**	**NOMBRE DE NCL (NSCL)**
INTERACCIÓN EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	240201526	INTERACTUAR EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL DE ACUERDO CON PRINCIPIOS ÉTICOS PARA LA CONSTRUCCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ
CREDITOS DE LA COMPETENCIA		**1 crédito**
DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE.		48 horas

3 RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
N°	**DENOMINACIÓN**
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
2	Establecer relaciones de crecimiento personal y comunitario a partir del bien común como aporte para el desarrollo social
3	Promover el uso racional de los recursos naturales a partir de criterios de sostenibilidad y sustentabilidad ética y normativa vigente
4	Contribuir con el fortalecimiento de la cultura de paz a partir de la dignidad humana y las estrategias para la transformación de conflictos

3.1 SABERES CONCEPTO Y PRINCIPIOS

- Hombre: concepto, sujeto moral, sujeto ético
- Naturaleza humana: Concepto
- Dignidad humana: Concepto
- Actos humanos: Concepto
- Acciones Humanas: Concepto
- Libertad: Concepto
- Ley Natural: Concepto
- Ley Positiva: Concepto, aplicaciones
- Moral: Concepto Axiología: Concepto, Jerarquía de Valores
- Ética: Concepto.
- Ética Aplicada: concepto, características
- Hombre: Concepto, ser relacional.
- Trabajo: Concepto, sistema de relaciones.
- Relaciones sociales: Concepto, clases.
- Reconciliación: concepto, condiciones.
- Trabajo en Equipo: contextualización, alcance, técnicas, fundamentos y ventajas

- Resolución de Conflictos: contextualización, destrezas, técnicas y teorías.
- Comunicación Asertiva: contextualización, estrategias, fundamentos, tipos y técnicas.
- Liderazgo: Concepto, tendencias y generalidades.
- Inteligencia Emocional: Concepto, alcance y técnicas.
- Coaching: Concepto, alcance y técnicas básicas.
- Programación Neurolingüística: Concepto, alcance, técnicas básicas.
- Toma de Decisiones: Concepto, modelos, estratégicas y análisis estratégico y alcance
- Relaciones Interpersonales: Concepto y alcance
- Contexto del Conflicto: Concepto, contexto social y político, conflicto armado.
- Paz: Concepto
- Violencia: Concepto
- Conflicto: Concepto, hitos de la historia
- Respeto: Concepto
- Familia: Concepto
- Diálogo: Concepto
- Concertación: Concepto
- Justicia: Concepto, clases
- Equidad: Concepto, aplicaciones
- Gobierno: Concepto, Formas
- Sociedad: Concepto
- Estado: Concepto
- País: Concepto
- Constitución: Concepto
- Gobernabilidad: Concepto
- Democracia: Concepto, Clases
- Convivencia: Concepto
- Libertad: Concepto
- Criticidad: Concepto
- Negociación frente al conflicto
- Reparación: Concepto
- Reintegración: concepto, ruta
- Derechos humanos: Concepto, Normativa Vigente
- Derecho internacional humanitario: Concepto, Normativa Vigente
- Autoestima, autonomía, autocontrol, autocuidado•
- Comunicación: Acción Instrumental, Acción Estratégica y Acción Comunicativa.
- Habilidades para la vida y para la convivencia: Autoconocimiento, Empatía, Comunicación asertiva, Relaciones interpersonales, Toma de decisiones, Solución de problemas y de conflictos, pensamiento creativo, pensamiento crítico, manejo de emociones y sentimientos, manejo de tensiones y estrés.

- Participación Ciudadana: Concepto, mecanismos e instancias de participación ciudadana, bien común, alteridad y género, proceso de sociabilidad humana, representaciones sociales o imaginarios culturales, culturas emergentes, roles sociales.
- Responsabilidad Social: Concepto, estrategias para generar una cultura de responsabilidad social.

3.2 SABERES DE PROCESO

- Establecer comunicación constructiva
- Respetar al otro
- Fijar el proyecto de vida
- Reclamar derechos de dignidad
- Usar la ciencia y la tecnología para mejorar mi calidad de vida
- Exigir reconocimiento en función de mi presencia protagónica en la sociedad
- Reconocer el valor intrínseco de cada persona
- Mantener el valor de mi dignidad
- Mantener el valor de la dignidad del otro
- Reconocer la autonomía personal
- Reconocer la autonomía del otro
- Reconocer mis diferencias e igualdades con el otro
- Practicar con hechos el respeto conmigo mismo y con los demás.
- Aplicar la capacidad de escucha
- Respetar la opinión del otro
- Considerar las ideas del otro
- Identificar estilos de comunicación
- Aplicar estilos de comunicación
- Practicar con hechos el respeto a los demás
- Respetar la privacidad del otro
- Respetar las creencias
- Respetar lugares de encuentro comunitario
- Cuidar lugares de encuentro comunitario
- Practicar actos de respeto
- Respetar las normas sociales
- Convivir en comunidad
- Asumir comportamiento de cultura ciudadana
- Ejercer rol protagónico en el desarrollo social
- Fortalecer competencias de liderazgo
- Proponer temas para proyectos sociales
- Desarrollar proyectos sociales
- Desarrollar el sentido de pertenencia

- Interpretar las tendencias mundiales en ciencia, tecnología y sociedad
- Incentivar el aprovechamiento de los recursos naturales.
- Preservar los recursos naturales
- Establecer procesos de comunicación constructiva
- Identificar los hechos de violencia en mi historia de vida
- Reconocer la importancia del desarrollo de una cultura de paz
- Identificar estrategias de reconciliación
- Aplicar estrategias de reconciliación
- Establecer relaciones constructivas establecer relaciones respetuosas
- Aportar en el desarrollo de una cultura de paz
- Establecer relaciones interpersonales
- Asumir actitudes críticas constructivas
- Asumir actitudes críticas argumentativas
- Establecer gestos de solidarios
- Generar procesos de construcción de paz en el núcleo familiar
- Establecer relaciones interpersonales a partir de una comunicación asertiva
- Establecer relaciones de tolerancia
- Establecer relaciones de solidaridad
- Aplicar normativa vigente en relación con derechos humanos y derecho internacional humanitario

4 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Define su proyecto de vida de acuerdo a los criterios de Dignidad, de Respeto, Creencias, Ecología y Cultura.
- Reconoce su valor y el valor del otro de acuerdo a los principios de dignidad y construcción cultural y autonomía
- Define su proyecto de vida con base en criterios axiológicos y culturales y hábitos de convivencia
- Utiliza herramientas que permiten la comunicación asertiva en diferentes entornos teniendo en cuenta la pedagogía para la paz
- Construye relaciones interpersonales a partir del enfoque diferencial y la promoción de una cultura de paz
- Cambia actitudes frente a su comportamiento con base en la dignidad, aportando a la cultura de paz
- Reconoce hitos históricos de violencia y paz como aporte a la construcción de una cultura de paz
- Modifica actitudes comportamentales a partir de la resolución pacífica de conflictos
- Aplica acciones de prevención de acciones violentas con base en estrategias de comunicación asertiva

- Evidencia respeto por el bien común, la alteridad y el diálogo con el otro con base en principios axiológicos

5 PERFIL TECNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos

Opción 1: Profesional en carreras de formación relacionadas con filosofía, o antropología, o psicología, o trabajo social, o sociología o afines.

Opción 2: Profesional con estudios relacionados en ética, o bioética, o deontología o humanismo

Experiencia laboral

Veinticuatro (24) meses de experiencia: de los cuales dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio de la profesión u oficio objeto de la formación profesional y seis (6) meses en labores de docencia y/o trabajo comunitario.

Competencias

- Práctica de principios y valores éticos universales.
- Disposición al cambio.
- Habilidades Investigativas.
- Manejo de grupos.
- Liderazgo
- Comunicación eficaz y asertiva
- Dominio Lecto-escritural
- Dominio argumentativo y propositivo
- Trabajo en equipo.

- Manejo de las TIC

6 REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Bochatey, A. (2004). *Bioética personalista desde una perspectiva Latinoamericana.* Uruguay.

Brannon, L., Feist, J. (2001). *Psicología de la salud.* España: Editoriales Thomson Learning.

Escobar, J., Aristizabal, Ch. (2011). Los principios en la bioética: fuentes, propuestas y prácticas múltiples. *Revista colombiana de bioética*. Recuperado de: http://www.bioeticaunbosque.edu.co/publicaciones/Revista/Revista13/artjaimeescobartriana.pdf.

Fonseca., Maldonado, C., Moreno, Z., Urrea, F. (2006*).* Historia y fundamentos de la bioética*. En camino hacia la biopolitica.* ISBN: 958-701-735-8. PG.13-39. Colombia.

Fregoso, M., Gutiérrez, M. (2004). *Psicología Básica*. México D.F. Manual Moderno.

UNESCO-UPAZ, (2011) *Desarrollo Profesional para construir una Cultura de Paz.* Preparado por la Universidad para la Paz, en coordinación con el Ministerio de Educación Pública de Costa Rica y con la Oficina UNESCO-San José.

Toh, S.H. (2002). "Construcción de la paz y educación para la paz: experiencias locales, reflexiones globales" en *Perspectivas*, Vol. XXXII, No1, marzo.

Lederach, P. (2000). *El Abecé de la Paz y los Conflictos: educación para la paz*. Madrid: Catarata.

Claudio, N. (2002). *Cambiar la educación para cambiar el mundo* Vitoria: Ediciones La Llave."

BILBENY, N.: «Aproximación a la ética». Barcelona, Ariel, 1992.

BOLADERAS, M.: «Libertad y tolerancia. Éticas para sociedades abiertas». Barcelona, Publicaciones de la UB. 1993.

BUXARRAIS, M.R., MARTÍNEZ, M., PUIG, J.M. y TRILLA, J.: «La educación moral en primaria y en secundaria». Madrid, MEC-Edelvives, 1995.

CORTINA, A.: «Ética mínima. Introducción a la filosofía práctica». Madrid, Tecnos, 1986.

CORTINA, A.: «Ética sin moral». Madrid, Tecnos, 1990.

CORTINA, A.: Ética aplicada y democracia radical». Madrid, Tecnos, 1993.

GUISÁN, E.: «Razón y pasión en ética. Los dilemas de la ética contemporánea». Barcelona, Anthropos, 1986.

MAC INTYRE, A.: «Historia de la ética». Barcelona, Paidós, 1988.

RUBIO CARRACEDO, J.: «El hombre y la ética». Barcelona, Anthropos, 1987.

RUBIO CARRACEDO, J.: «Ética constructiva y autonomía personal». Madrid, Tecnos, 1992.

SINGER, P.: «Ética práctica». Barcelona, Ariel, 1984.

CALVO de Saavedra Ángela. Topografía del Debate Ético Contemporáneo. Documento presentado al Programa Nacional de Formación en Valores.

Informe a la UNESCO de la Comisión Internacional sobre la educación para el siglo XXI presidida por JACQUES DELORS.1996.

HOYOS Guillermo. Ética para los Ciudadanos, en Pensar la Ciudad. Tercer Mundo Editores.

Bogotá 1996.

KANT Emanuel. Fundamentación de la Metafísica de las Costumbres. Editorial Pourrúa, México D.F. 1983.

MARDONES José María. Democracia y Ética Civil. En: Revista Praxis Filosófica, No 5 U. del Valle. 1995

Revista Iberoamericana de Educación, No.7, de 1995,"La Educación Moral: una necesidad en las sociedades plurales y democráticas, y al texto "Consideraciones teóricas sobre la educación en valores) 1998, (en prensa)

RORTY Richard. Teoría de la Justicia. Fondo de Cultura Económico. México 1971.

SANCHEZ Gonzalo. Guerra y Política en la Sociedad Colombiana. El Ancora. 1991.

COMPONENTES CURRICULARES		
NOMBRE COMPETENCIA DEL PROGRAMA	**CÓDIGO NCL (NSCL)**	**NOMBRE COMPETENCIA DEL PROGRAMA**
EJERCICIO DE LOS DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO	210201501	EJERCER LOS DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO DE ACUERDO AL RECONOCIMIENTO DE LA DIGNIDAD
CREDITOS DE LA COMPETENCIA		**1 crédito**
DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE.		48 oras

3 RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
N°	**DENOMINACIÓN**
1	Valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo.
2	Practicar los derechos fundamentales del trabajo de acuerdo con la Constitución Política y los Convenios Internacionales.
3	Reconocer el trabajo como uno de los elementos primordiales para la movilidad social y la transformación vital.
4	Participar en acciones solidarias orientadas al ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y de la naturaleza.

3.1 SABERES CONCEPTO Y PRINCIPIOS

1. Persona sociedad y Trabajo

- Dignidad humana, democracia, el trabajo, Justicia y paz.
- Desarrollo humano integral.
- Diversidad cultural
- Fenomenología del mundo del trabajo

2. Leyes fundamentales y mandatos legales

- Política. Derechos humanos y Constitución Política de Colombia.
- Principios y derechos de la OIT: Declaración de la O.I.T.
- Derecho a la vida.
- Derechos políticos y civiles.
- Trabajo digno y decente: Definición, análisis del trabajo forzoso u obligatorio.

3. Derechos del trabajo y Ciudadanía laboral

- Derechos del trabajo y su impacto en el desarrollo de la sociedad
- Dialogo social
- Persona sujeto de derechos y deberes en el contexto de los derechos humanos

- Derechos individuales y colectivos del trabajo: Características y campos para el desarrollo del derecho individual y colectivo en el mundo del trabajo
- Mecanismos de protección de los derechos del trabajo.
- Trabajo Decente: Integración de políticas
- Igualdad de género: equidad y balance de género
- Trabajo forzado y Trabajo Infantil
- Enfoque diferencial, valor ciudadano para la inclusión social
- Discriminación laboral en casos de enfermedades terminales
- Resolución pacífica de los conflictos; negociación colectiva y huelga
- Derechos para la sostenibilidad empresarial: Eficiencia, Eficacia, Efectividad.

4. Ejercicio de los derechos del trabajo.

- Aplicación de los mecanismos de protección de los derechos del trabajo Caja de herramientas laborales: salario, prestaciones sociales, seguridad social y contratación.
- Sociedad del Ocio: recreación, deporte, arte cultura, vida familiar.
- Derechos y libertades ciudadanas.

5. Derecho a la Asociación, normatividad nacional e internacional.

- Valores democráticos sobre el sindicalismo. Normatividad nacional e internacional
- Asociaciones sindicales, libertad sindical y derechos asociados.
- Libertad de Asociación y Libertad de asociación y Sindical
- Derecho de Negociación Colectiva: agentes, reconocimiento de la asociación para resolver problemas

6. Derechos de Solidaridad o de los Pueblos

- Relación entre el ser humano, la naturaleza y el planeta.
- Autodeterminación de los pueblos y desarrollo sostenible y seguridad alimentaria.
- Estrategias de desarrollo e impacto ambiental en Colombia.
- Postconflicto y paz
- Apropiación del avance y uso de la ciencia y la tecnología.
- El desarrollo que permita una vida digna
- Identidad Nacional y Cultural.

3.2 SABERES DE PROCESO

- Analizar la relación entre el trabajo y el desarrollo humano
- Identificar la naturaleza de los derechos humanos y fundamentales del trabajo
- Relacionar, en el marco de los derechos humano el desarrollo social, la autonomía y la dignidad
- Desarrollar documentos relacionados con los derechos y las obligaciones políticas, prestacionales, sociales, y de bienestar derivadas de las acciones laborales.
- Argumentar el ejercicio de los derechos del trabajo como defensa de los mismos y expresión de la ciudadanía laboral.

- Dimensionar el ejercicio del derecho a la huelga.
- Integrar acciones de solidaridad para la defensa del ser humano, la naturaleza y los valores de la convivencia social y ciudadanía

4 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Compara las condiciones del trabajo, en el devenir histórico de la humanidad de acuerdo con los derechos humanos y fundamentales del trabajo.
- Argumenta los momentos relevantes del devenir histórico de los derechos humanos y fundamentales del trabajo en la línea del tiempo.
- Analiza de manera autónoma situaciones que repercuten en el desarrollo de los procesos sociales desarrollando habilidades de comunicación según técnicas y protocolos.
- Selecciona los mecanismos de protección para el ejercicio de la ciudadanía laboral aplicando la normativa.
- Elabora documentos relacionados con las obligaciones económicas, sociales, bienestar derivadas de las acciones laborales de acuerdo con la normativa.
- Evalúa los resultados de la aplicación de los mecanismos de protección para el ejercicio de la ciudadanía laboral acorde con la normativa.
- Propone estrategias de solución de conflictos y negociación de acuerdo con la normativa.
- Justifica la importancia de los derechos de los pueblos y de la solidaridad en el ejercicio de la ciudadanía laboral de acuerdo con la normativa.
- Relaciona, de los derechos de los pueblos y de la solidaridad, la autodeterminación de los pueblos, el desarrollo sostenible, la seguridad alimentaria, el derecho al uso de la ciencia y la tecnología y la paz en función de los indicadores de desarrollo humano.
- Propone acciones de defensa relacionadas con la autodeterminación de los pueblos, el desarrollo sostenible, la seguridad alimentaria, el derecho al uso de la ciencia y la tecnología y la paz en función de los indicadores del desarrollo humano.

5 PERFIL TECNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos

Alternativa 1:

CAP SENA y Experticia en el área temática DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES EN EL TRABAJO que impartirá en su desempeño

Alternativa 2:

Técnico y Experticia en el área temática DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES EN EL TRABAJO que impartirá en su desempeño

Alternativa 3:

Técnico Profesional y Experticia en el área temática DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES EN EL TRABAJO que impartirá en su desempeño

Alternativa 4:
Tecnólogo o cuatro años de formación universitaria, y Experticia en el área temática DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES EN EL TRABAJO que impartirá en su desempeño

Alternativa 5:
Profesional universitario y Experticia en el área temática DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES EN EL TRABAJO que impartirá en su desempeño

Experiencia laboral
Alternativa 1:
Cuarenta y ocho (48) meses de experiencia; de los cuales cuarenta (40) estarán relacionados con el ejercicio en Derechos humanos y fundamentales en el trabajo objeto de la formación profesional y (8) meses en labores de docencia

Alternativa 2:
Treinta y seis (36) meses de Experiencia: de los cuales veinte y ocho (28) meses estarán relacionados con el ejercicio en Derechos humanos y fundamentales en el trabajo y Ocho (8) meses en labores de docencia

Alternativa 3:
Treinta (30) meses de experiencia de los cuales veinte (20) estarán relacionados con el ejercicio en Derechos humanos y fundamentales en el trabajo y diez (10) meses en labores de docencia

Alternativa 4:
Veinticuatro (24) meses de Experiencia: de los cuales Dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio en Derechos humanos y fundamentales en el trabajo y Seis (6) meses en labores de docencia.

Alternativa 5:
Veinticuatro (24) meses de Experiencia: de los cuales Dieciocho (18) meses estarán relacionados con el ejercicio en Derechos humanos y fundamentales en el trabajo objeto de la formación profesional y Seis (6) meses en labores de docencia.

Competencias

- Práctica de principios y valores éticos universales.

- Disposición al cambio.
- Habilidades Investigativas.
- Manejo de grupos.
- Liderazgo
- Comunicación eficaz y asertiva
- Dominio Lecto-escritural
- Dominio argumentativo y propositivo
- Trabajo en equipo.
- Manejo de las TIC

6 REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Afanador Núñez, F. (2016). *Derecho Colectivo del Trabajo.* (Cuarta Edición). Bogotá, Colombia: Legis Editores S.A.

Carrizosa, J. & Muriel, A. (2007). *Didáctica para orientar la práctica de los derechos humanos*. Defensoría del pueblo.

Consejería de Derechos Humanos Presidencia de la República. (2014). Estrategia nacional para la garantía de los derechos humanos 2014-2034. Consultado el 14 de julio de 2016 en

http://www.derechoshumanos.gov.co/Observatorio/Publicaciones/Documents/2014/140815- estrategia_web.pdf

Consejería de Derechos Humanos Presidencia de la República. (2014). Sistema Nacional de Derechos humanos y DIH. Consultado el 14 de julio de 2016 en http://www.derechoshumanos.gov.co/Observatorio/Publicaciones/Documents/131113-cartilla-sistema-nacional-web.pdf

Conferencia Internacional del Trabajo. (2012). Principios y derechos fundamentales en el trabajo: del compromiso a la acción. Ginebra. Recuperado en agosto de 2016 en: http://www.ilo.org/public/libdoc/ilo/2012/112B09_52_span.pdf

Corte constitucional. (2015). Constitución política de Colombia. Consultado el 14 de julio de 2016 en http://www.corteconstitucional.gov.co/inicio/Constitucion%20politica%20de%20Colombia%20- %202015.pdf

Conferencia Internacional del Trabajo. (2012). Principios y derechos fundamentales en el trabajo: del compromiso a la acción. Ginebra. Recuperado en agosto de 2016 en: http://www.ilo.org/public/libdoc/ilo/2012/112B09_52_span.pdf

Declaración Universal de los derechos humanos, adaptada y proclamada por la Asamblea General de la ONU en su resolución 217 A (III) del 10 de diciembre de 1948.

Escuela Nacional Sindical. (2011). Didácticas para la ciudadanía laboral 1. Consultado el 14 de julio de 2016 en http://www.ciudadanialaboral.org/archivos/2011_CL_didacticas_1.pdf

Uribe, D. (1983). *La tercera generación de los derechos humanos y la paz.* (Primera Edición). Bogotá, Colombia: Plaza & Janés editores.

Grundmann & Stahl. (2015) *Como la sal en la sopa. Capítulo 3.2* Manejo de conflictos y negociación. Consultado el 14 de julio de 2016 en www.manual-didactico.com/pdf/como_la_sal_en_la_sopa_3-2.pdf

Helpdesk de la OIT. (s.f) La Declaración de la OIT relativa a los principios y derechos fundamentales en el trabajo. No. 4. Recuperado en agosto de Recuperado en agosto de 2016 en: http://www.ilo.int/wcmsp5/groups/public/---ed_emp/---emp_ent/-multi/documents/publication/wcms_142781.pdf

La declaración de principios de la (OIT). (2000). Un nuevo instrumento para promover los derechos fundamentales. Recuperado en agosto de 2016 en: http://www.ilo.org/public/libdoc/ilo/2000/100B09_357_span.pdf

La Declaración de la OIT. (1999). La Declaración Universal de los Derechos Humanos. Relativa a los principios y Derechos Fundamentales del Trabajo. Recuperado en agosto de 2016 en: https://ilo.userservices.exlibrisgroup.com/view/delivery/41ILO_INST/1242579160002676

López Cárdenas, D. (2015). *Derecho laboral Colombiano.* (Segunda Edición). Bogotá, Colombia: Grupo Editorial Ibáñez.

Ministerio del trabajo y la protección social. (2015). Principios y deberes fundamentales en el trabajo. Capítulo II. Consultado el 14 de julio de 2016 en www.mintrabajo.gov.co

O'Donnell D. (2004). Derecho internacional de los derechos humanos. Consultado el 14 de julio de 2016 en http://www.hchr.org.co/publicaciones/libros/ODonell%20parte1.pdf

Organización Internacional del Trabajo (OIT). (2014) Empresas sostenibles: creación de más y mejores empleos, Ginebra Suiza, Noviembre. http://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_emp/---ed_emp_msu/documents/publication/wcms_185282.pdf

Organización International del Trabajo (OIT). (2010) Trabajo decente y productivo para la juventud. Aprendiendo los derechos fundamentales en el Trabajo Tomo 1: Manual del Formador. Lima. Recuperado en agosto de 2016 en: http://www.ilo.org/public/libdoc/ilo/2010/110B09_186_span_vol.1.pdf

Organización International del Trabajo (OIT). (2010) Trabajo decente y productivo para la juventud. Aprendiendo los derechos fundamentales en el Trabajo Tomo 2: Manual del Formador. Lima. Recuperado en agosto de 2016 en: http://www.ilo.org/public/libdoc/ilo/2010/110B09_186_span_vol.1.pdf

Organización International del Trabajo (OIT). Conocer los derechos fundamentales en el trabajo. (s.f). Recuperado en agosto de 2016 en: http://www.ilo.org/public/libdoc/ilo/2009/109B09_427_span_v1.pdf

Organización Internacional del Trabajo. (OIT). (2009). Hablamos de trabajo decente. Guía de la lectura básica para Organización sindicales. Primera edición. Recuperado en agosto de 2014 en: http://www.ilo.org/public/libdoc/ilo/2009/109B09_337_span.pdf

Organización Internacional del trabajo OIT (2005). Derechos fundamentales en el trabajo. Convenios Fundamentales y prioritarios, mecanismos de Control y observaciones de la Comisión de Expertos en Aplicación de Convenios y Reconocimientos. Lima. Recuperado en agosto de 2016 en: http://www.ilo.org/public/libdoc/ilo/2012/112B09_52_span.pdf

Ramírez, F. (2010). Cartilla guía utilización NIT en decisiones Judiciales. Proyecto Promoción de Principios y Derechos Fundamentales en el Trabajo - OIT. Bogotá: OIT/ Proyecto Promoción de Principios Fundamentales en el Trabajo. Recuperado en agosto de Recuperado en agosto de 2016 en: en: http://www.ilo.org/public/libdoc/ilo/2010/110B09_187_span.pdf

COMPONENTES CURRICULARES		
NOMBRE COMPETENCIA DEL PROGRAMA	**CÓDIGO NCL (NSCL)**	**NOMBRE COMPETENCIA DEL PROGRAMA**
INTERACCIÓN EN LENGUA INGLESA	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
CREDITOS DE LA COMPETENCIA		**3 créditos**
DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE.		180 horas

3 RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
N°	**DENOMINACIÓN**
1	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.
2	Describir a nivel básico, de forma oral y escrita en inglés personas, situaciones y lugares de acuerdo con sus costumbres y experiencias de vida.
3	Participar en intercambios conversacionales básicos en forma oral y escrita en inglés en diferentes situaciones sociales tanto en la cotidianidad como en experiencias pasadas
4	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.
5	Comunicarse de manera sencilla en inglés en forma oral y escrita con un visitante o colega en un contexto laboral cotidiano.
6	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.

3.1 SABERES CONCEPTO Y PRINCIPIOS

Gramática

- Pronombres personales
- Presente simple de be (am, is, are) y estructuración sintáctica (sujeto / verbo / complemento)
- Interrogación (Yes/No – WH – estructura)

- Adjetivos posesivos
- Artículos
- Demostrativos (como pronombres y adjetivos)
- Sustantivos plurales
- Sustantivos contables y no contables
- There is, there are
- Preposiciones de lugar
- Adverbios de cantidad: many, much, a lot (of)
- Some y any
- Adjetivos después del verbo be, y antes de los sustantivos
- Presente simple (verbos más usados) y estructuración sintáctica (sujeto / verbo / complemento)
- Adverbios de frecuencia
- Preposiciones de tiempo
- Presente continuo: acciones presentes y estructuración sintáctica (sujeto / verbo / complemento)
- Conectores simples: and, or, but
- Verbo Can (permiso, posibilidad, habilidad)
- Verbo Would (invitaciones)
- Verbo Should (recomendar un sitio o un lugar)
- Verbo Should (hacer una recomendación sencilla de seguridad y salud en el trabajo)
- Verbos que implican el infinitivo: have to, need to, (would) like to, want to
- Sujeto + contracciones auxiliares (I'd)
- Auxiliares + sin contracciones (I would)
- Posesivos con 's'
- Pronombres sujeto y objeto
- Pronombres indefinidos
- Pasado simple (regular e irregular) y estructuración sintáctica (sujeto / verbo / complemento)
- Used to

Vocabulario

- Saludos
- Fórmulas de cortesía
- Información Personal (datos)
- Números
- El alfabeto
- Colores, formas y texturas
- Trabajos y ocupaciones

- Países, nacionalidades, idiomas
- Miembros de la familia
- Objetos del ambiente de aprendizaje
- Elementos personales, posesiones
- Elementos de su entorno laboral
- Adjetivos para describir personas, cosas y lugares
- Adjetivos para definir la personalidad de alguien
- Sentimientos, sensaciones
- Actividades cotidianas
- El comer y las horas de comida
- Horas del día, días, meses, estaciones
- Actividades para el tiempo libre
- Deportes y ejercicio
- Programas de televisión, películas, libros
- Gustos y preferencias (aficiones, intereses, deportes, música, películas, televisión, libros)
- Expresiones para responder a buenas y malas noticias (Awesome, No kidding!
- Really?)
- Lugares, atracciones en un pueblo o ciudad (festivos, actividades turísticas, comidas y bebidas)
- El clima
- Almacenes y plan de compras
- Vestuario y accesorios
- Adverbios de tiempo pasado (yesterday, last, ago)

Pronunciación

- Vocales A –E –I
- Entonación
- Terminación de las palabras por “s” (plural, posesivos, tercera persona del singular)
- Acentuación de palabras
- Fonemas, pares mínimos (*ship/sheep, vet/bet, pull/pool, yet/jet*)
- Reducción de pronunciación auxiliares como en: “Do you / Did you / would you)
- Acento en una frase (palabras de contenido y funcionales)
- Palabras sin acento (débiles) (auxiliares, pronombres, posesivos, artículos, preposiciones, conjunciones, forma del infinitivo *to*)
- Acento sin marcar y la entonación en las preguntas (elevada / en descenso)
- Enlace consonante-vocal
- Terminación en *–ed* (tres formas)
- Interjecciones

Estrategias de aprendizaje

- Uso de diccionarios Inglés /Español
- Uso de recursos educativos digitales y recursos en la web
- Estilos de aprendizaje

3.2 SABERES DE PROCESO

- Familiarizarse con distintos aspectos de la lengua hablada, como los fonemas, el acento y los patrones básicos de la entonación.
- Emplear la estructura básica de una frase en inglés (sujeto + verbo + complemento).
- Deletrear nombres, direcciones y otras palabras.
- Preguntar por la ortografía de las palabras de nombres y objetos.
- Preguntar por los nombres de las cosas.
- Señalar la ubicación de un objeto.
- Intercambiar números de teléfono y direcciones de correo electrónico.
- Saludar en situaciones formales o informales, en diferentes momentos del día.
- Utilizar fórmulas de saludo al comienzo de una llamada a alguien familiar.
- Contestar una llamada o e-mail usando fórmulas de cortesía en el contexto laboral.
- Diligenciar formularios con datos personales en la cotidianidad o en contextos laborales.
- Presentarse a un grupo o a un visitante en contextos sociales y laborales.
- Intercambiar información personal básica relacionada con el nombre, edad, nacionalidad, la procedencia y lugar de residencia propio y de otras personas, estado civil, hijos, ocupación, etc).
- Intercambiar información acerca de la familia y los intereses.
- Intercambiar información sobre su estado de ánimo y el de otras personas.
- Expresar posesión y propiedad de las cosas.
- Preguntar por la ubicación de un objeto.
- Pedir prestado algo a alguien de manera formal e informal.
- Solicitar ayuda de manera formal e informal.
- Ofrecer ayuda a alguien a través del uso de fórmulas de cortesía.
- Responder a propuestas de ayuda.
- Indicar sus gustos y preferencias en una conversación simple de carácter social.
- Sugerir a alguien un sitio o un lugar para visitar.
- Responder a buenas y malas noticias.
- Intercambiar información relacionada con la rutina y las actividades del fin de semana, expresando la frecuencia de las mismas.
- Intercambiar información relacionada con la rutina laboral y de los puestos de trabajo.
- Decir la hora.

- Brindar información acerca de la ubicación de ciertos lugares en un país, ciudad, pueblo o espacios como un edificio.
- Preguntar por artículos en un almacén de compras o supermercado.
- Preguntar por el precio, tallas y colores de artículos en un almacén.
- Interactuar con clientes a través del saludo y la presentación personal.
- Dar consejos simples de salud y seguridad.
- Comprender palabras y frases muy sencillas en letreros, catálogos o similares de uso laboral cotidiano.
- Hablar de lo que se quiere hacer, o se preferiría hacer.
- Negar algo de forma cordial.
- Responder a invitaciones.
- Agradecer a la gente según el contexto y el interlocutor.
- Usar expresiones y fórmulas de cortesía en respuesta a agradecimientos.
- Disculparse a través del uso de expresiones y fórmulas de cortesía.
- Responder a disculpas presentadas a través del uso de expresiones y fórmulas de cortesía.
- Hablar de lo que está ocurriendo en el momento.
- Expresar lo que ocurrió o no en un punto específico del pasado.
- Contar acontecimientos en el pasado indicando fechas.
- Realizar un proceso de autoevaluación, que permita revisar su saber, hacer y ser dentro del programa de formación.
- Identificar los aciertos y dificultades presentados en cada punto del proceso de aprendizaje.
- Evaluar de manera reflexiva y crítica las evidencias de aprendizaje presentadas a lo largo de la formación.
- Poner en práctica técnicas de aprendizaje o acciones que le permitan mejorar o perfeccionar su proceso y evidencias de aprendizaje.

4 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Comprende vocabulario y expresiones en inglés en contextos personales acorde con nivel principiante.
- Comprende información básica en textos en inglés acorde con nivel principiante.
- Completa formularios con información personal utilizando vocabulario y gramática acorde con nivel principiante.
- Participa en juegos de rol guiados o situaciones simuladas relacionadas con el intercambio de información personal, expresiones de saludo y demás utilizando vocabulario y gramática básica junto con el uso de fórmulas de cortesía.
- Brinda información acerca de objetos y sus características.

- Expresa el quehacer diario personal y laboral utilizando vocabulario y gramática acorde con nivel principiante.
- Comprende recomendaciones sobre conductas seguras en el lugar de trabajo, utilizando vocabulario y gramática básica acorde con nivel principiante.
- Expresa gustos, preferencias y actividades en el tiempo libre utilizando vocabulario y gramática básica acorde con nivel principiante.
- Comprende narraciones cortas orales y escritas acerca de situaciones que ocurren en el momento de la expresión, utilizando vocabulario y gramática básica acorde con nivel principiante.
- Emplea la estructura básica del inglés (sujeto + verbo + complemento) en la elaboración de textos cortos orales y escritos que contienen descripción u opinión acerca de un sitio turístico de interés de su región utilizando vocabulario y gramática básica acorde con nivel principiante.
- Comprende conversaciones cortas acerca de experiencias pasadas utilizando vocabulario y gramática básica acorde con nivel principiante.
- Emplea la estructura básica del inglés (sujeto + verbo + complemento) en la elaboración de textos cortos orales y escritos en pasado simple que contienen información personal de su historia de vida y de otros.
- Establece acciones de mejora continua para el alcance progresivo de logros comunicativos en inglés acorde con nivel principiante.
- Participa en juegos de rol guiados o situaciones simuladas relacionadas con el intercambio de información personal, expresiones de saludo y demás utilizando vocabulario y gramática básica junto con el uso de fórmulas de cortesía en un ambiente laboral.
- Contesta una llamada o e-mail usando fórmulas de cortesía en el contexto laboral.
- Comprende palabras y frases muy sencillas en letreros, catálogos o similares de uso laboral cotidiano.
- Da consejos simples de salud y seguridad.

5 PERFIL TECNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos

- Profesional con título en licenciatura en idiomas o Profesional en cualquier área de conocimiento.
- Nivel mínimo B2 de suficiencia en inglés, acreditado mediante una de las siguientes pruebas internacionales:

FCE (First Certificate in English)
BEC (Vantage o Higher)
CELS (Vantage o Higher)

IELTS (mínimo 5,5)
ISE II (Integrated Skills in English)
TOEFL PBT (mínimo 567)
TOEFL CBT (mínimo 227)
TOEFL IBT (mínimo 87)
BULATS (B2 en todas las habilidades)
CAE (Certificate in Advanced English)
CPE (Certificate of Proficiency in English)
APTIS (B2 en todas las habilidades)

Experiencia laboral

Mínimo 12 meses en la orientación de procesos de capacitación o formación en la lengua extranjera en modalidad presencial.

Competencias

- Demostrar altas competencias administrativas y técnicas del sistema de gestión académica y LMS.
- Dominio demostrado en Ofimática e Internet y/o ciudadanía digital.
- Competencias metodológicas para la orientación de programas de formación para el trabajo y el desarrollo humano.
- Habilidades en comunicación escrita, solución de problemas, pensamiento crítico, entendimiento interpersonal, trabajo en equipo y comprensión lectora.
- Creativo y Proactivo.
- Preferiblemente: Estar certificado en el curso de instructor virtual vigente, establecido por la Dirección de Formación Profesional del SENA y/o certificado relacionado con tutoría virtual expedido en los tres últimos años.
- Preferiblemente: Conocimiento de la metodología de formación del SENA.

6 REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

WORDREFERENCE, Collins. Word Reference English-Spanish Dictionary© 2014. Recuperado de: http://www.wordreference.com

Amigos ingleses; Publicado el 3 ene. 2016. 10 consejos para mejorar tu inglés, recuperado de: https://www.youtube.com/watch?v=eXMhCxRR0K8

Amigos ingleses; Publicado el 18 jun. 2017; ¿Seguro que sabes deletrear en inglés? - El Alfabeto fonético https://www.youtube.com/watch?v=9MzsJd2j7Vc&t=29s

British Counsil; http://www.learnenglish.org.uk; actividades de aprendizaje

Deborah Andrade TV; Publicado el 5 ago. 2016; Latinos hablando inglés, recuperado de: https://www.youtube.com/watch?v=8eqlli2Q8ic

English-Helfen; http://www.englisch-hilfen.de Actividades prácticas.

eFoodhandlers Inc., Publicado el 5 sept. 2014; Basic Food Safety: Chapter 2, recuperado de: https://www.youtube.com/watch?v=lAcoUszRGxc&t=3s

Flama; Publicado el 10 oct. 2014; Spanish Words "White" People Can't Say https://www.youtube.com/watch?v=xjMKXsCnsZo&t=5s

Morris, E. (2010) Flash on English for cooking, Catherine and Reception; ESP Series editor. Recuperado de: https://es.scribd.com/document/132939083/Flash-on-English-for-Cooking-Catering-and Reception.

Saberingles.com, Kitchen Utensiles; recuperado de: http://www.saberingles.com.ar/lists/ikitchen.html

Woodwar.com, Personal Information, actividades prácticas y gramaticales.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Documento de Identidad	Cargo	Empresa o Dependencia	Red	Fecha
Autores						
Revisión						
Aprobación						

CONTROL DE CAMBIOS

Descripción del cambio	Razón del cambio	Fecha

Actualización del programa	*Actualización de Normas Sectoriales de Competencia Laboral*			Septiembre de 2018	
Responsables	**Nombre**	**Documento de Identidad**	**Cargo**	**Empresa o Dependencia**	**Red**
	Pedro Morales		*Equipo de Diseño Curricular*		
	José Ignacio Quintero		*Equipo de Diseño Curricular*		
	Pilar Cañón		*Equipo de Diseño Curricular*	Centro de Gestión Administrativa y Fortalecimiento Empresarial. Regional Boyacá	
	Edison Alexander Tamayo		*Equipo de Diseño Curricular*	Centro de comercio y Servicios. Regional Bolívar	
	Erika Marcela Rojas Aguilar		*Equipo de Diseño Curricular*	Centro Nacional de Hotelería, turismo y Alimentos. Regional Distrito capital	
	Juan Pablo Fernandez		*Equipo de Diseño Curricular- Líder de programa*	Centro Nacional de Hotelería, turismo y Alimentos. Regional Distrito capital	
Aprobación	**Martha Isabel Rincón Báez**		*Acompañamiento y aprobación metodológica*	Centro Nacional de Hotelería, turismo y Alimentos. Regional Distrito capital	

	Diana Marcela Mora		*Asesora de Red de conocimiento en Hotelería y Turismo*	Dirección General	

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**1712379**	**Código del Programa SOFIA:**	**635503**	**Versión del Programa:**	**103**	**Fichas asociadas:**	**457**

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 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									Elementos de papelería	1	$ 80.000	$ 80.000
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