FORMATO RMI JULIO

MES	PROGRAMA	FICHA	HORARIO	DIAS DE FORMACIÓN	MUNICIPIO	HORAS	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE	ACTIVIDAD DE
JULIO	JORNADA DESARROLLO CURRICUAR			L M M J V S 1 2 3 4 5 6 8 9 10 11 12 13 15 16 17 18 19 20 22 23 24 25 26 27 29 30 31	POPAYÁN	40				
	COCINA	2942491	07:00 A 13:00	L M M J V S 1 2 3 4 5 6 8 9 10 11 12 13 15 16 17 18 19 20 22 23 24 25 26 27 29 30 31	TIMBÍO	36	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Reconocer el contexto histórico y normativo de la gastronomía, conforme a principios y valores éticos para una convivencia pacífica, identificando parámetros técnicos, nutricionales y de proceso de producción de alimentos, aplicables al contexto laboral, social y personal.
	AUXILIAR COCINA	2943770	14:00 A 19:00	L M M J V S 1 2 3 4 5 6 8 9 10 11 12 13 15 16 17 18 19 20 22 23 24 25 26 27 29 30 31	POPAYÁN	85	APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	REALIZAR PROCESOS DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN PARA EQUIPOS, ELEMENTOS Y MATERIAS PRIMA DE COCINA CUMPLIENDO CON LO ESTABLECIDO .... REALIZAR EL ALISTAMIENTO DE LAS ÁREAS DE TRABAJO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	REALIZAR UN DIAGNÓSTICO DE LAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DISPOSICIÓN DE RESIDUOS, LIMPIEZA, DESINFECCIÓN, RECIBO Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	1.FUNDAMENTAR LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE COCINA Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN QUE CONTRIBUYAN AL MANEJO EFECTIVO DE LAS ÁREAS PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.
	TOTAL HORAS	JULIO				161				