Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
93610225	COCINA INTERNACIONAL.
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: COMERCIO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 20/02/2013 Fecha Fin Programa: 06/12/2011 El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	Este programa se creó para brindar al sector productivo de Alimentos, la posibilidad de incorporar personal con conocimientos básicos y complementarios que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación complementaria con la cual desarrollarán las competencias y potencialidades para que participe activamente en la solución de problemas relacionados con la Cocina internacional su almacenamiento y cocción de los alimentos para su conservación. Dirigido a las personas que laboran en restaurantes, auxiliares de cocina.
REQUISITOS DE INGRESO:	Se requiere que el estudiante AVA tenga dominio de los elementos básicos relacionados con el manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, chats, Messenger, procesadores de texto, hojas de cálculo, software para presentaciones, Internet, navegadores y otros sistemas y herramientas tecnológicas necesarias para la formación virtual.
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes virtuales de aprendizaje, 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

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
260201011	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Realizar el alistamiento del proceso de preparación de alimentos de acuerdo con parámetros establecidos.
Elaborar platos calientes y fríos de acuerdo con la receta estándar.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, DE MEDIO AMBIENTE, BPM, MANEJO DE EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS.
TÉCNICAS DE PREPARACIÓN, CORTES Y COCCIÓN DE CARNES, AVES, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS Y CEREALES.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

-EMPLEAR TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN, CONSERVACIÓN Y COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MANEJA NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, BPM, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
ESTABLECE LAS DIFERENTES TÉCNICAS, PROCESOS Y MÉTODOS DE COCCIÓN

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	
Competencias mínimas	
Experiencia laboral y/o especialización	

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	ROLANDO ALEM GOMEZ	INSTRUCTOR VIRTUAL.	CENTRO AGROINDUSTRIAL. REGIONAL QUINDÍO	10/11/2011
Responsable del diseño	JUAN BAUTISTA LONDOÑO	LIDER DEL PROCESO DE REDISEÑO CURSOS VIRTUALES.	null. REGIONAL QUINDÍO	10/11/2011
Responsable del diseño	JORGE MARIO PARDO CASTRO	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO AGROINDUSTRIAL. REGIONAL QUINDÍO	11/11/2011
Responsable del diseño	LIZBETH SANABRIA ACUÑA	INACTIVAR PROGRAMA	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	06/12/2011
Responsable del diseño	OLGA MILENA GAMEZ SOCH	ACTIVAR PROGRAMA	null. DIRECCIÓN GENERAL	20/02/2013
Responsable del diseño	OLGA MILENA GAMEZ SOCH	APROBAR ANALISIS	null. DIRECCIÓN GENERAL	20/02/2013
Responsable del diseño	FRANCISCO LUIS BEDOYA	ACTIVO: Solicitud de Activación de 719 programas Dir. Gral.	null. DIRECCIÓN GENERAL	09/07/2013
Responsable del diseño	FRANCISCO LUIS BEDOYA	reversar ACTIVO: Solicitud de Activación de 719 programas Dir. Gral.	null. DIRECCIÓN GENERAL	09/07/2013

Aprobación	JORGE MARIO PARDO CASTRO		CENTRO AGROINDUSTRIAL. REGIONAL QUINDÍO	11/11/2011
Aprobación	OLGA MILENA GAMEZ SOCH		null. DIRECCIÓN GENERAL	17/11/2011
Aprobación	OLGA MILENA GAMEZ SOCH		null. DIRECCIÓN GENERAL	20/02/2013