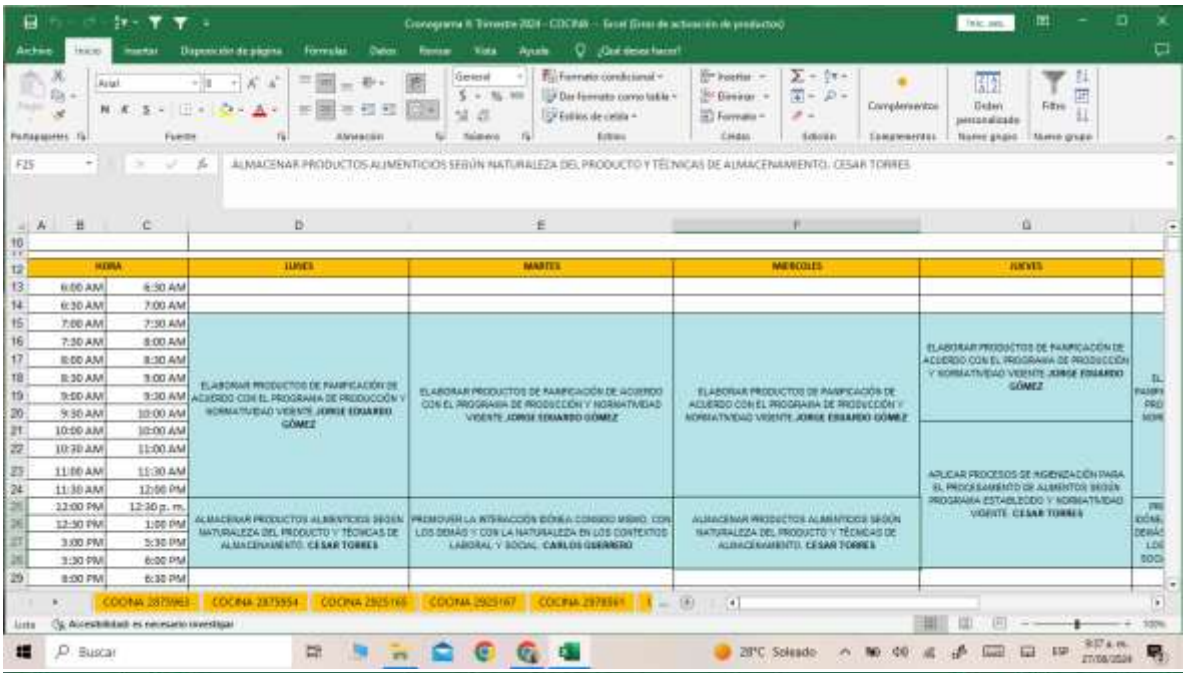
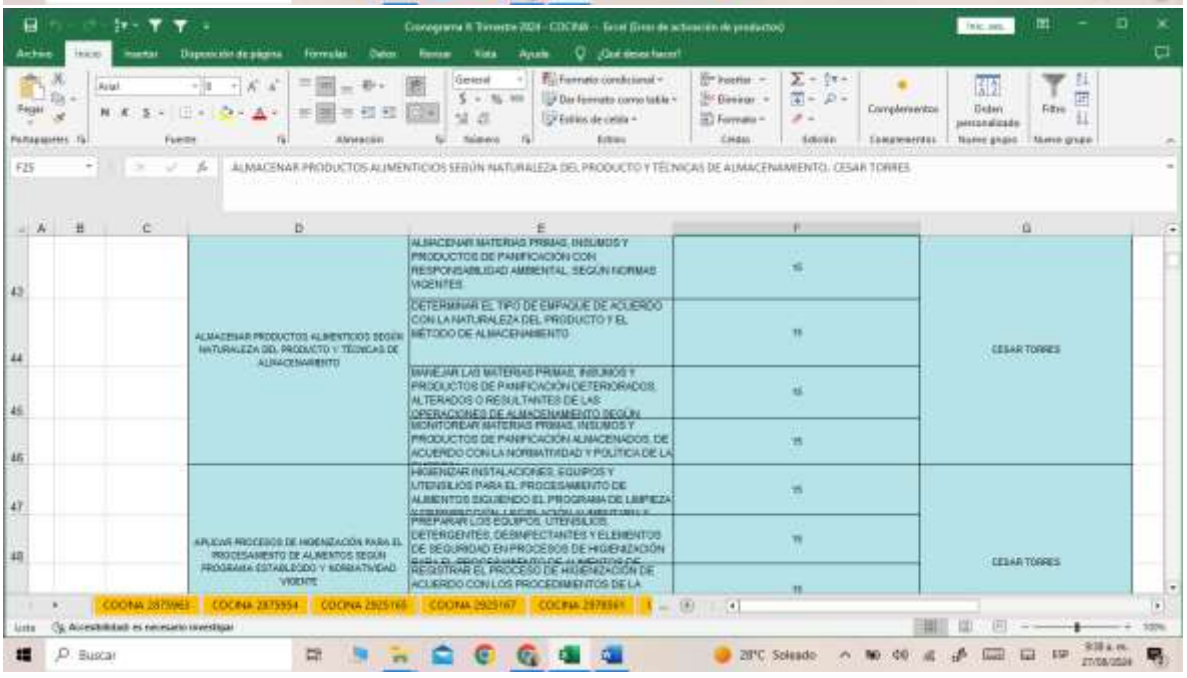
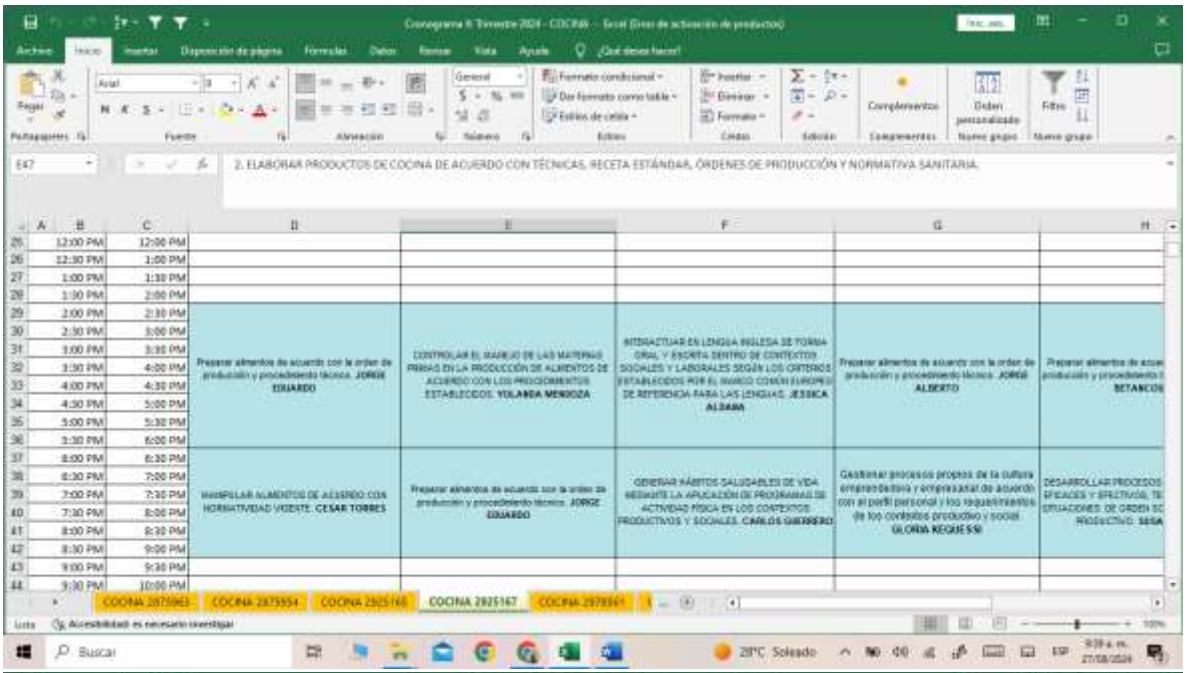


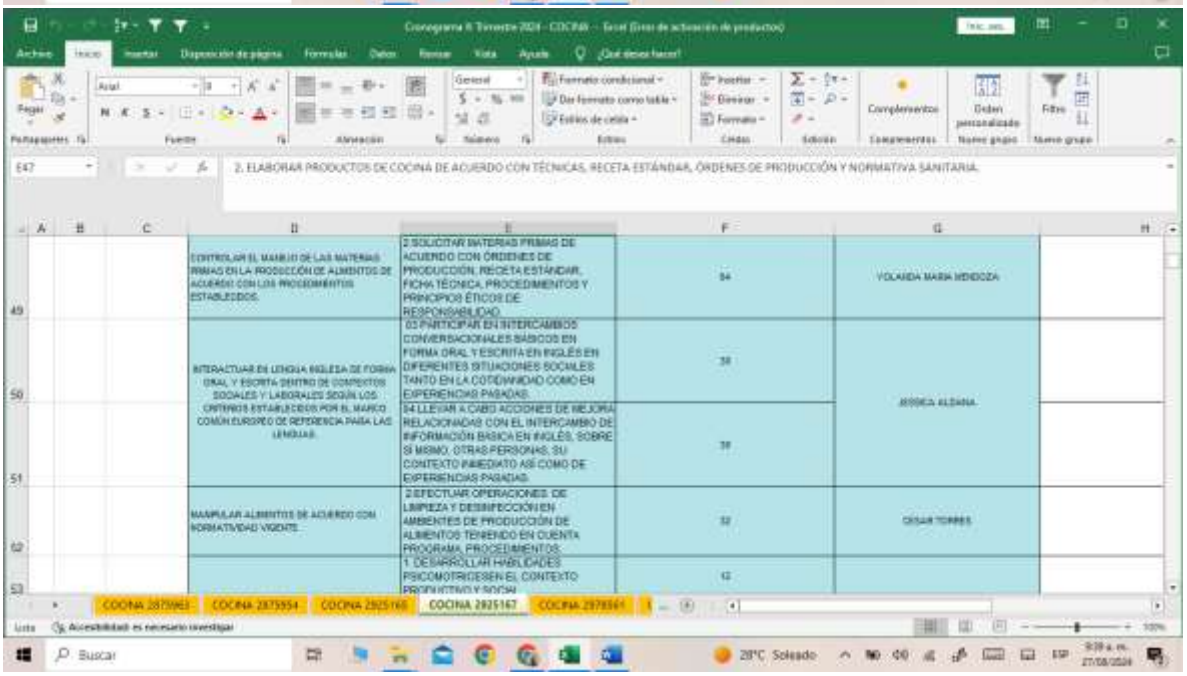
HORA		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES
6:00 AM	6:30 AM				
6:30 AM	7:00 AM				
7:00 AM	7:30 AM	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE **JORGE EDUARDO GÓMEZ**	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE **JORGE EDUARDO GÓMEZ**	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE **JORGE EDUARDO GÓMEZ**	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE **JORGE EDUARDO GÓMEZ**
7:30 AM	8:00 AM				
8:00 AM	8:30 AM				
8:30 AM	9:00 AM				
9:00 AM	9:30 AM				
9:30 AM	10:00 AM				
10:00 AM	10:00 AM				
10:30 AM	11:00 AM				APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE **CESAR TORRES**
11:00 AM	11:30 AM				
11:30 AM	12:00 PM				
12:00 PM	12:30 p. m.				
12:30 PM	1:00 PM	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO. **CESAR TORRES**	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL. **CARLOS GUERRERO**	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO. **CESAR TORRES**	
1:00 PM	5:30 PM				
3:00 PM	5:30 PM				
5:30 PM	6:00 PM				
6:00 PM	6:30 PM				



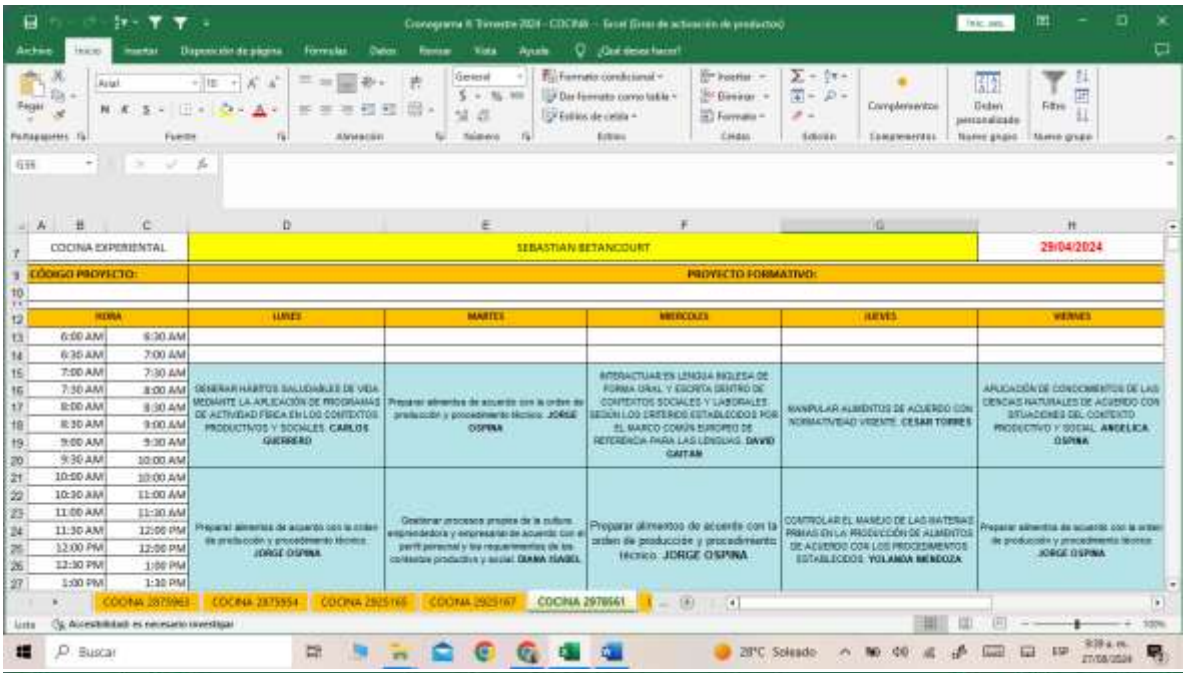
ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES	10	CESAR TORRES
	DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO	11	
	MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN	10	
	MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLITICA DE LA	15	
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA	15	CESAR TORRES
	PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN	15	
	REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA	15	



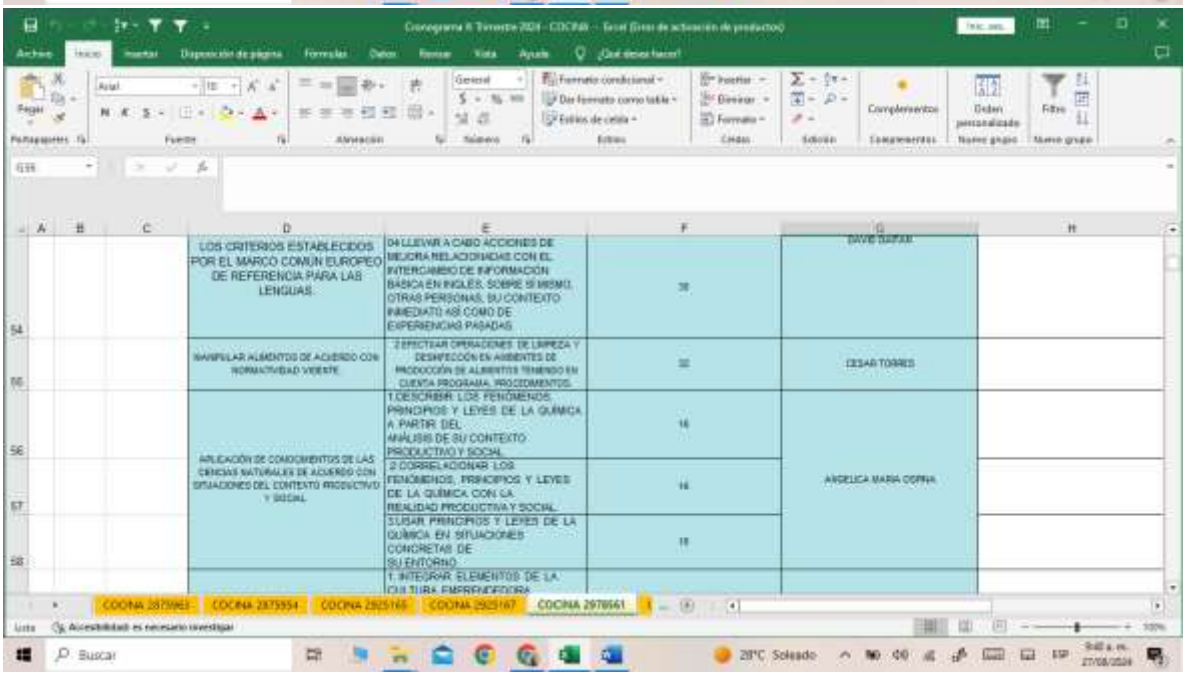
25	12:00 PM	12:00 PM					
26	12:30 PM	1:00 PM					
27	1:00 PM	1:30 PM					
28	1:30 PM	2:00 PM					
29	2:00 PM	2:30 PM	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. **JORGE EDUARDO**	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. **YOLANDA MENDOZA**	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. **JESSICA ALDANA**	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. **JORGE ALBERTO**	Preparar alimentos de acuer producción y procedimiento t **BETANCOS**
30	2:30 PM	3:00 PM					
31	3:00 PM	3:30 PM					
32	3:30 PM	4:00 PM					
33	4:00 PM	4:30 PM					
34	4:30 PM	5:00 PM					
35	5:00 PM	5:30 PM					
36	5:30 PM	6:00 PM					
37	6:00 PM	6:30 PM	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. **CESAR TORRES**	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. **JORGE EDUARDO**	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES. **CARLOS GUERRERO**	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social. **GLORIA REQUESO**	DESARROLLAR PROCESOS EFICACES Y EFECTIVOS, TE SITUACIONES DE ORDEN SO PRODUCTIVO. **SEBA**
38	6:30 PM	7:00 PM					
39	7:00 PM	7:30 PM					
40	7:30 PM	8:00 PM					
41	8:00 PM	8:30 PM					
42	8:30 PM	9:00 PM					
43	9:00 PM	9:30 PM					
44	9:30 PM	10:00 PM					



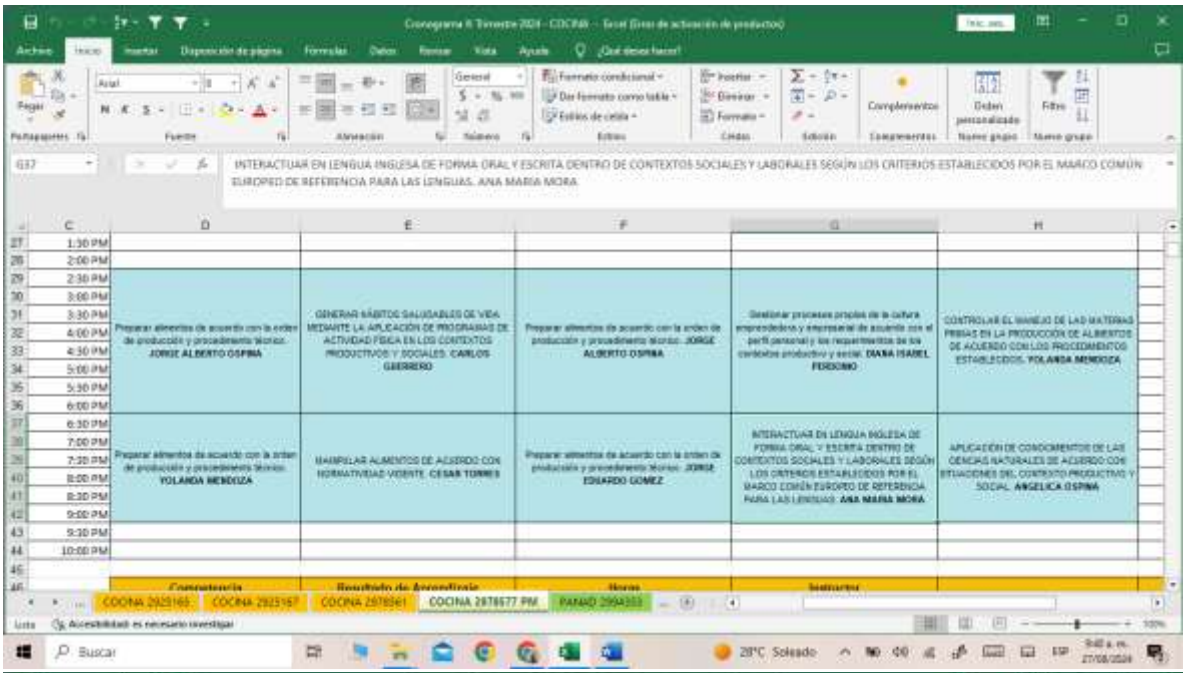
49	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	2 SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	84	YOLANDA MARIA MENDOZA	
50	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.	03 PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS CONVERSACIONALES BÁSICOS EN FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS EN DIFERENTES SITUACIONES SOCIALES TANTO EN LA COTIDIANIDAD COMO EN EXPERIENCIAS PASADAS.	38	JESSICA ALDANA	
51		04 LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN INGLÉS, SOBRE SI MISMO, OTRAS PERSONAS, SU CONTEXTO INMEDIATO ASÍ COMO DE EXPERIENCIAS PASADAS.	38		
52	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	2 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS	32	CESAR TORRES	
53		1 DESARROLLAR HABILIDADES PSICOMOTRICESEN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	12		



COCINA EXPERIENTAL			SEBASTIAN BETANCOURT			29/04/2024
CÓDIGO PROYECTO:			PROYECTO FORMATIVO:			
HORA		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
6:00 AM	6:30 AM					
6:30 AM	7:00 AM					
7:00 AM	7:30 AM	GENERAR HABITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES. CARLOS GUERRERO	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. JORGE OSPINA	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. DAVID GAITAN	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. CESAR TORRES	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. ANGELICA OSPINA
7:30 AM	8:00 AM					
8:00 AM	8:30 AM					
8:30 AM	9:00 AM					
9:00 AM	9:30 AM					
9:30 AM	10:00 AM					
10:00 AM	10:00 AM	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. JORGE OSPINA	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social. DIANA ISABEL	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. JORGE OSPINA	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. YOLANDA MENDOZA	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. JORGE OSPINA
10:30 AM	11:00 AM					
11:00 AM	11:30 AM					
11:30 AM	12:00 PM					
12:00 PM	12:30 PM					
12:30 PM	1:00 PM					
1:00 PM	1:30 PM					



	LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMUN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS	04 LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN INGLÉS, SOBRE SI MISMO, OTRAS PERSONAS, SU CONTEXTO INMEDIATO ASÍ COMO DE EXPERIENCIAS PASADAS	30	DAVID GAITAN	
54					
	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	2 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS	32	CESAR TORRES	
55					
	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	1 DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	16	ANGELICA MARIA OSPINA	
56					
		2 CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.	16		
57					
		3 USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO	16		
58					
		1 INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA			



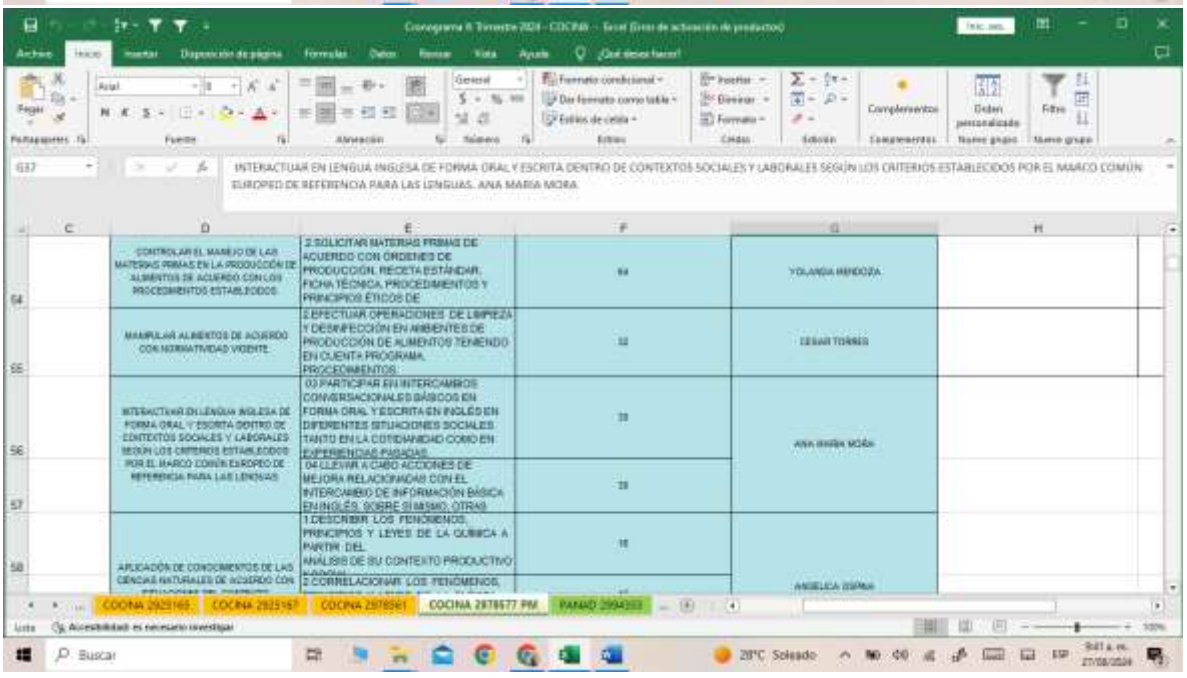
Cronograma II Trimestre 2024 - COCINA - Excel (Error de activación de producto)

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. ANA MARIA MORA

	C	D	E	F	G	H
27	1:30 PM					
28	2:00 PM					
29	2:30 PM	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. **JORGE ALBERTO OSPINA**	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES. **CARLOS GUERRERO**	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. **JORGE ALBERTO OSPINA**	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social. **DIANA ISABEL FERDINO**	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. **YOLANDA MENDOZA**
30	3:00 PM					
31	3:30 PM					
32	4:00 PM					
33	4:30 PM					
34	5:00 PM					
35	5:30 PM					
36	6:00 PM					
37	6:30 PM	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. **YOLANDA MENDOZA**	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. **CESAR TORRES**	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. **JORGE EDUARDO GOMEZ**	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. **ANA MARIA MORA**	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. **ANGELICA OSPINA**
38	7:00 PM					
39	7:30 PM					
40	8:00 PM					
41	8:30 PM					
42	9:00 PM					
43	9:30 PM					
44	10:00 PM					
45						
46		Competencia	Resultado de Aprendizaje	Horas	Instructor	

COCINA 2925165 | COCINA 2925167 | COCINA 2978561 | COCINA 2978577 PM | PANAD 2994353

Buscar | 28°C Soleado | ESP | 9:40 a. m. 27/08/2024



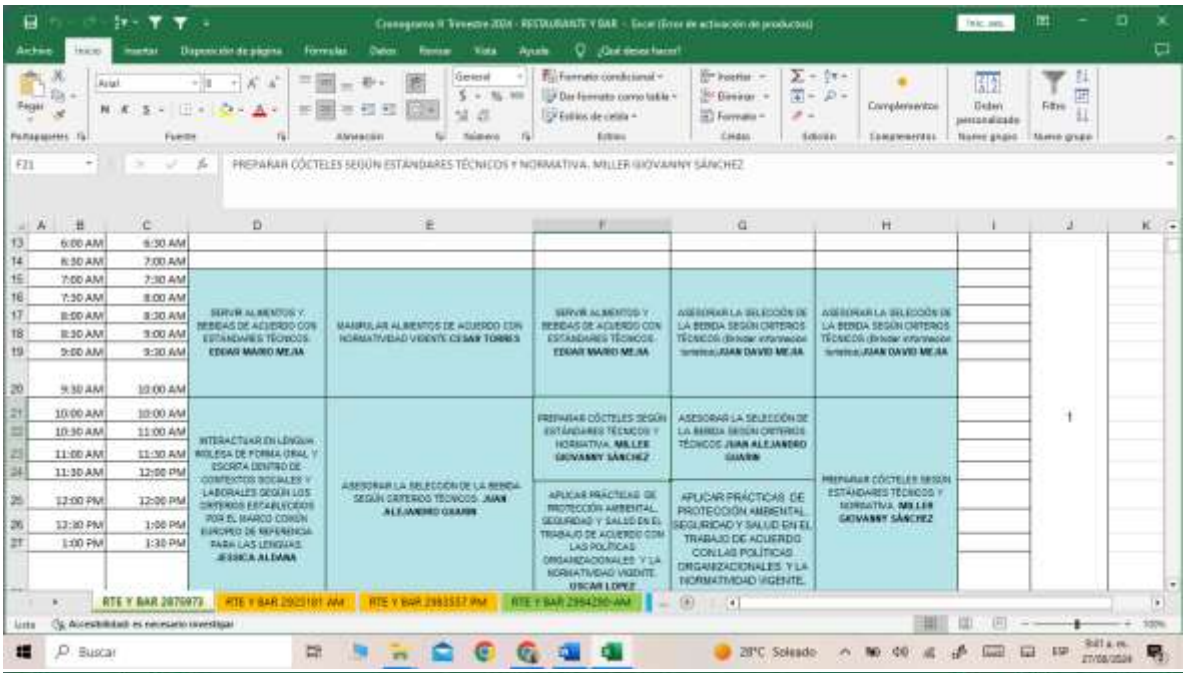
Cronograma II Trimestre 2024 - COCINA - Excel (Error de activación de producto)

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. ANA MARIA MORA

	C	D	E	F	G	H
64		CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ORDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE	64	YOLANDA MENDOZA	
65		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	32	CESAR TORRES	
56		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	03 PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS CONVERSACIONALES BÁSICOS EN FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS EN DIFERENTES SITUACIONES SOCIALES TANTO EN LA COTIDIANIDAD COMO EN EXPERIENCIAS PASADAS	28	ANA MARIA MORA	
57			04 LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN INGLÉS, SOBRE SI MISMO, OTRAS	28		
58		APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON	1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO	16	ANGELICA OSPINA	
			2 CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS,			

COCINA 2925165 | COCINA 2925167 | COCINA 2978561 | COCINA 2978577 PM | PANAD 2994353

Buscar | 28°C Soleado | ESP | 9:41 a. m. 27/08/2024

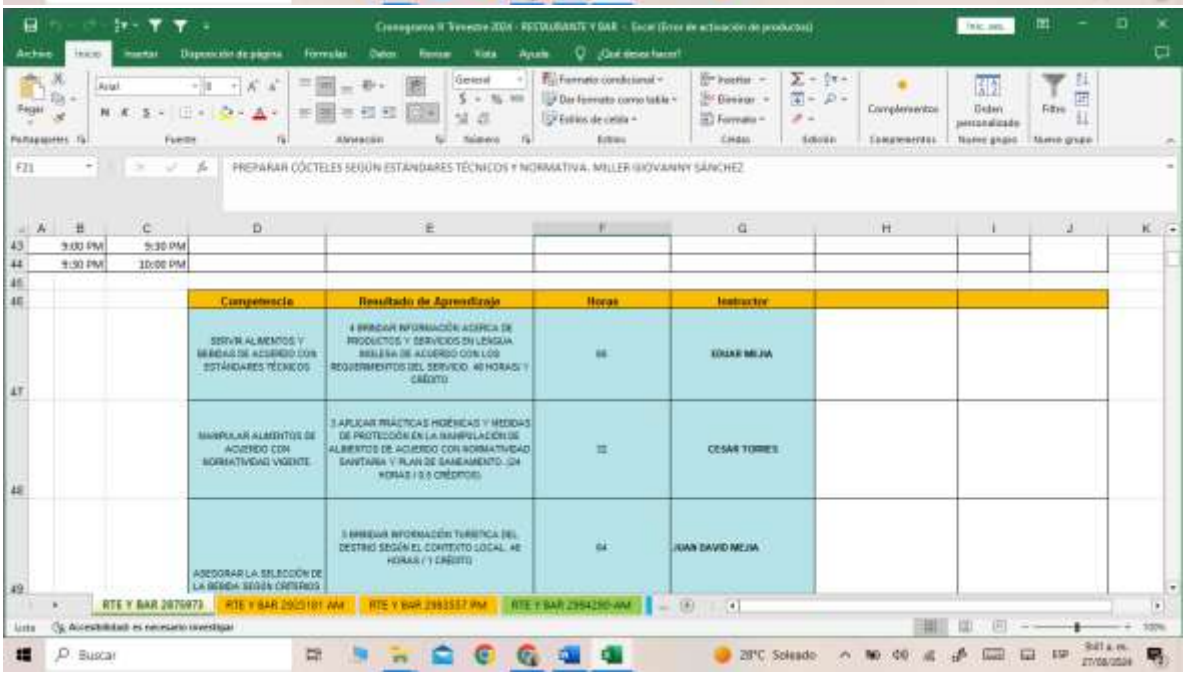


Cronograma II Trimestre 2024 - RESTAURANTE Y BAR - Excel (Error de activación de productos)

F21: PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTANDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA. MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
13		6:00 AM	6:30 AM								
14		6:30 AM	7:00 AM								
15		7:00 AM	7:30 AM	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTANDARES TÉCNICOS. EDIAR MARIO MEJIA	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE CESAR TORRES	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTANDARES TÉCNICOS. EDIAR MARIO MEJIA	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS (Enviar información turística) JUAN DAVID MEJIA	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS (Enviar información turística) JUAN DAVID MEJIA			
16		7:30 AM	8:00 AM								
17		8:00 AM	8:30 AM								
18		8:30 AM	9:00 AM								
19		9:00 AM	9:30 AM								
20		9:30 AM	10:00 AM								
21		10:00 AM	10:00 AM	INTERACTUAR EN LENGUA MOLESA 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. JESSICA ALDANA	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS. JUAN ALEJANDRO GUARIN	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA. MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS JUAN ALEJANDRO GUARIN	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA. MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ		
22		10:30 AM	11:00 AM								
23		11:00 AM	11:30 AM								
24		11:30 AM	12:00 PM								
25		12:00 PM	12:00 PM			APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE. OSCAR LOPEZ	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.			
26		12:30 PM	1:00 PM								
27		1:00 PM	1:30 PM								

RTE Y BAR 2870973 | RTE Y BAR 2923181 AM | RTE Y BAR 2983537 PM | RTE Y BAR 2984290 AM



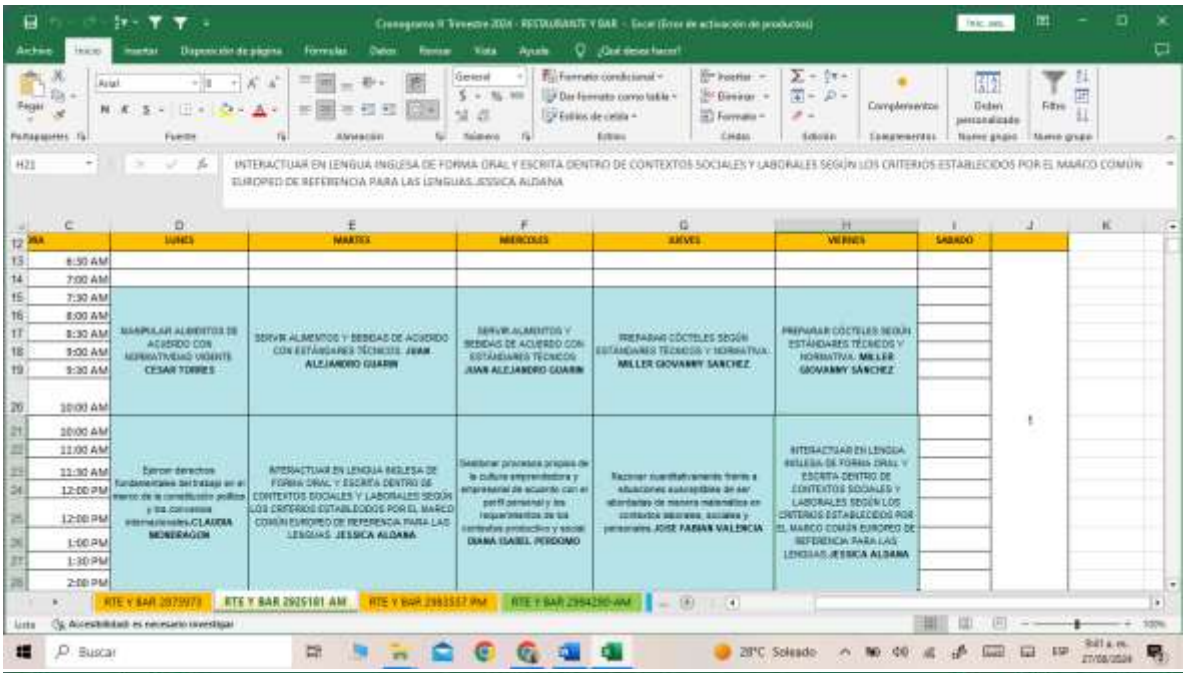
Cronograma II Trimestre 2024 - RESTAURANTE Y BAR - Excel (Error de activación de productos)

F21: PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTANDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA. MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ

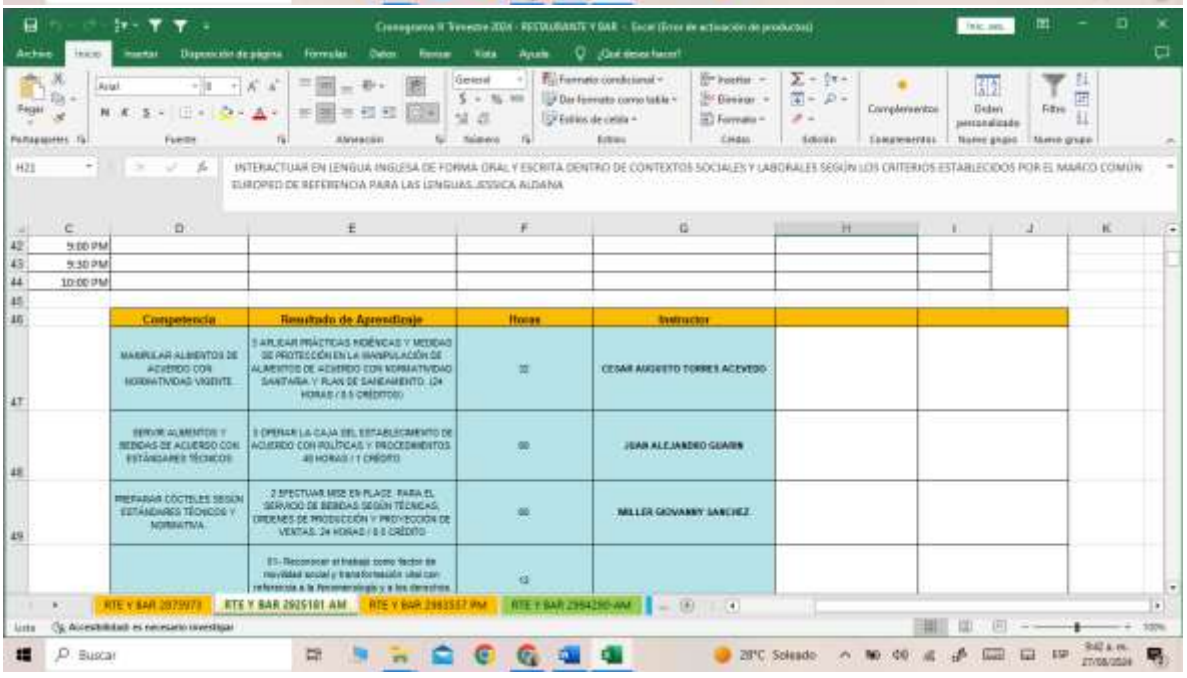
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
43		9:00 PM	9:30 PM								
44		9:30 PM	10:00 PM								
45											

	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Horas	Instructor
47	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS	4 BRINDAR INFORMACIÓN ACERCA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS EN LENGUA MOLESA DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO. 40 HORAS Y CRÉDITO	66	EDIAR MEJIA
48	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	3 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO. (24 HORAS / 0.6 CRÉDITOS)	32	CESAR TORRES
49	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS	5 BRINDAR INFORMACIÓN TURÍSTICA DEL DESTINO SEGÚN EL CONTEXTO LOCAL. 40 HORAS / 1 CRÉDITO	64	JUAN DAVID MEJIA

RTE Y BAR 2870973 | RTE Y BAR 2923181 AM | RTE Y BAR 2983537 PM | RTE Y BAR 2984290 AM

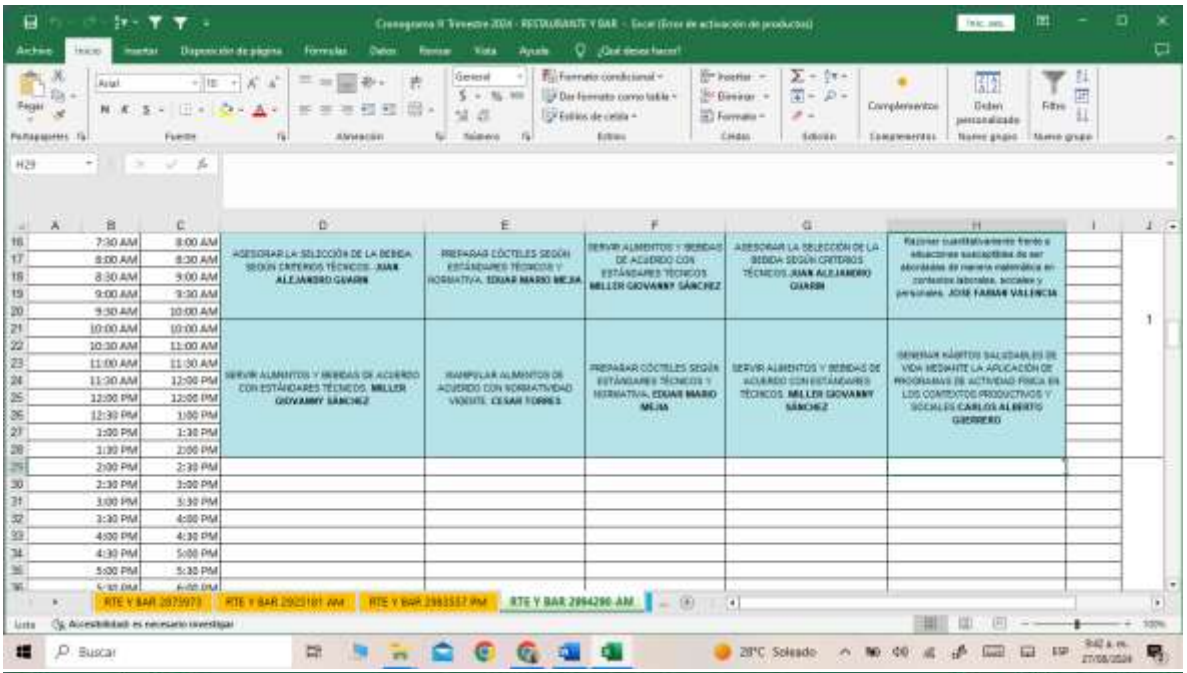


HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
6:30 AM						
7:00 AM						
7:30 AM	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE CESAR TORRES	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS JUAN ALEJANDRO GUARIN	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS JUAN ALEJANDRO GUARIN	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ	
8:00 AM						
8:30 AM						
9:00 AM						
9:30 AM						
10:00 AM						
10:00 AM	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales CLAUDIA MONDRAGON	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 JESSICA ALDANA	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social DIANA ISABEL PERDOMO	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales JOSE FABIAN VALENCIA	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 JESSICA ALDANA	
11:00 AM						
11:30 AM						
12:00 PM						
12:00 PM						
1:00 PM						
1:30 PM						
2:00 PM						

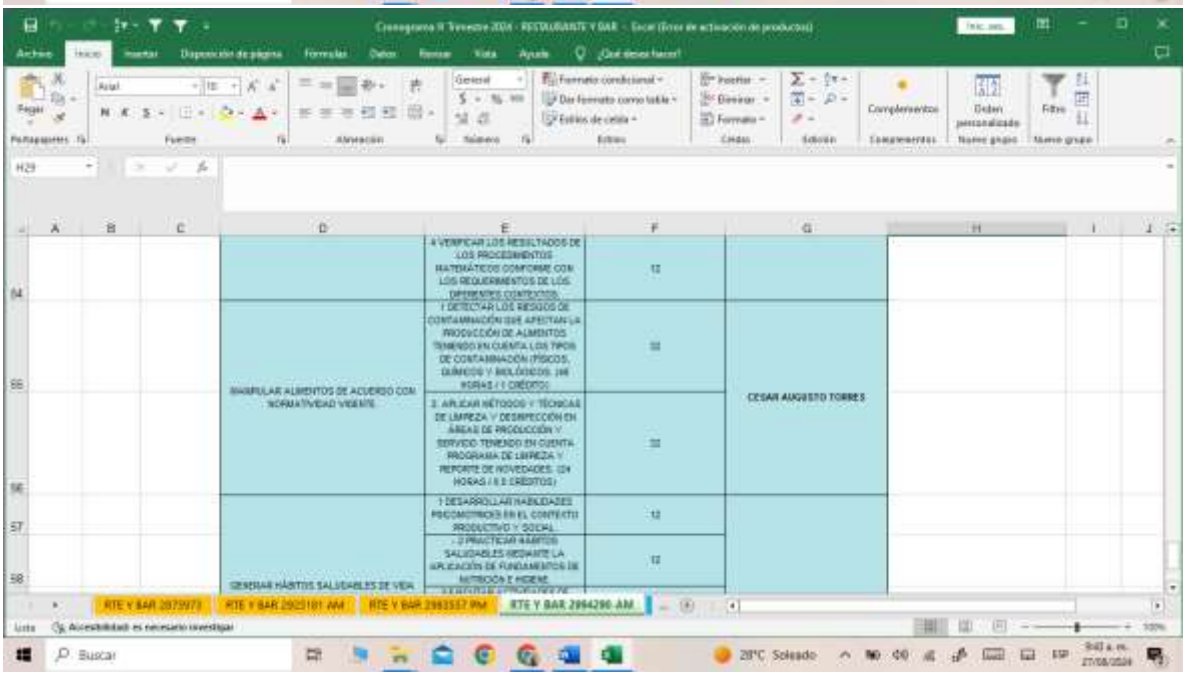


HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
9:00 PM						
9:30 PM						
10:00 PM						

Competencia	Resultado de Aprendizaje	Horas	Instructor
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	3 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)	32	CESAR AUGUSTO TORRES ACEVEDO
SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS	3 OPERAR LA CAJA DEL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS. 48 HORAS / 1 CRÉDITO	00	JUAN ALEJANDRO GUARIN
PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA	2 EFECTUAR MISE EN PLACE PARA EL SERVICIO DE BEBIDAS SEGÚN TÉCNICAS, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y PREVISIÓN DE VENTAS. 24 HORAS / 0.5 CRÉDITO	00	MILLER GIOVANNY SANCHEZ
	01- Reconocer el trabajo como factor de movilidad social y transformación ideal con referencia a la deontología y a los derechos	12	



16	7:30 AM	8:00 AM	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS. **JUAN ALEJANDRO GUARÍN**	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA. **EDUAR MARIO MEJIA**	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS **MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ**	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS **JUAN ALEJANDRO GUARÍN**	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales. **JOSE FABIAN VALENCIA**		
17	8:00 AM	8:30 AM							
18	8:30 AM	9:00 AM							
19	9:00 AM	9:30 AM							
20	9:30 AM	10:00 AM							
21	10:00 AM	10:00 AM	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS. **MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ**	AMPLIAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. **CESAR TORRES**	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA. **EDUAR MARIO MEJIA**	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS **MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ**	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES **CARLOS ALBERTO GUERRERO**		1
22	10:30 AM	11:00 AM							
23	11:00 AM	11:30 AM							
24	11:30 AM	12:00 PM							
25	12:00 PM	12:00 PM							
26	12:30 PM	1:00 PM							
27	1:00 PM	1:30 PM							
28	1:30 PM	2:00 PM							
29	2:00 PM	2:30 PM							
30	2:30 PM	3:00 PM							
31	3:00 PM	3:30 PM							
32	3:30 PM	4:00 PM							
33	4:00 PM	4:30 PM							
34	4:30 PM	5:00 PM							
35	5:00 PM	5:30 PM							
36	5:30 PM	6:00 PM							



64				4 VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.	12				
65			AMPLIAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	1 DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINACIÓN (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS). (48 HORAS / 1 CRÉDITO)	32	**CESAR AUGUSTO TORRES**			
66				2. APLICAR MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA DE LIMPIEZA Y REPORTE DE NOVEDADES. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)	32				
67				1 DESARROLLAR HABILIDADES PROMOTORAS EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	12				
68			GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA	. 2 PRACTICAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN E HIGIENE.	12				