

ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO. CESAR TORRES					
HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	
6:00 AM - 6:30 AM					
6:30 AM - 7:00 AM					
7:00 AM - 7:30 AM					
7:30 AM - 8:00 AM					
8:00 AM - 8:30 AM					
8:30 AM - 9:00 AM					
9:00 AM - 9:30 AM	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIENTE JORGE EDUARDO GÓMEZ	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIENTE JORGE EDUARDO GÓMEZ	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIENTE JORGE EDUARDO GÓMEZ	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIENTE JORGE EDUARDO GÓMEZ	EL PABLO PÉREZ
9:30 AM - 10:00 AM					
10:00 AM - 10:30 AM					
10:30 AM - 11:00 AM					
11:00 AM - 11:30 AM					
11:30 AM - 12:00 PM					
12:00 PM - 12:30 p. m.	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO. CESAR TORRES	PROMOVER LA INTEGRACIÓN ECONÓMICA 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	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIENTE JORGE EDUARDO GÓMEZ	EL PABLO PÉREZ
12:30 PM - 1:00 PM					
1:00 PM - 1:30 PM					
1:30 PM - 2:00 PM					
2:00 PM - 2:30 PM					
2:30 PM - 3:00 PM					
3:00 PM - 3:30 PM					
3:30 PM - 4:00 PM					
4:00 PM - 4:30 PM					
4:30 PM - 5:00 PM					
5:00 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. CESAR TORRES					
A	B	C	D	E	F
43			ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL SEGÚN NORMAS VIGENTES		16
44			DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO		16
45			MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN (ETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA		16
46			MONITOREAR LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGURO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA ALTERNATIVA Y EL PROGRAMA AMBIENTAL		16
47			PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN		16
48			REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA		16

Cronograma 8. Trimestre 2024 - COCINA - Nivel (Inicio de activación de productos)							
2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.							
A	B	C	D	E	F	G	H
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	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 ALBAÑA	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. JORGE ALBERTO	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. BETANCUR
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					
38	6:30 PM	7:00 PM					
39	7:00 PM	7:30 PM	MANEJAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. CESAR TORRES	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. JORGE EDUARDO	ORIENTAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA RELACIONADOS LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES. CARLOS GUERRERO	DESARROLLAR PROCESOS DE LA CULTURA EMPRESARIAL Y ORIENTAR AL ALUMNO DE ACUERDO CON EL PERFIL PERSONAL Y LOS REQUERIMIENTOS DE LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL. GLORIA REYES SI	DESARROLLAR PROCESOS EFICACES Y EFECTIVOS, DE SITUACIONES DE ORDEN DE PRODUCTIVO. SARA
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					

Cronograma 8. Trimestre 2024 - COCINA - Nivel (Inicio de activación de productos)							
2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.							
A	B	C	D	E	F	G	H
49			CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	3 SOLICITAR INTERCAMBIOS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	34	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.	35 PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS CONVERSACIONALES BASADOS EN FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS EN DIFERENTES SITUACIONES SOCIALES TANTO EN LA COTIDIANIDAD COMO EN EXPERIENCIAS PASADAS.	38	JESSICA ALBAÑA	
51				34 LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN INGLÉS, SOBRE SI MEMO, OTRAS PERSONAS, SU CONTEXTO INMEDIATO ASÍ COMO DE EXPERIENCIAS PASADAS.	39		
52			MANEJAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	3 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS Y DESARROLLAR HÁBITOS PSICOMOTRICES EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	32	CESAR TORRES	
53					42		

COCINA EXPERIMENTAL						
SEBASTIAN BETANCOURT						
29/04/2024						
CÓDIGO PROYECTO:						
PROYECTO FORMATIVO:						
HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
6:00 AM - 6:30 AM						
6:30 AM - 7:00 AM						
7:00 AM - 7:30 AM						
7:30 AM - 8:00 AM	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 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 SUJAN	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 MARIA OSPINA	
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 - 10:30 AM						
10:30 AM - 11:00 AM						
11:00 AM - 11:30 AM						
11:30 AM - 12:00 PM	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. JORGE OSPINA	Controlar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivos y sociales. 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 MENDEZ	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. JORGE OSPINA	
12:00 PM - 1:00 PM						
1:00 PM - 1:30 PM						

COCINA 2870961						
COCINA 2873954						
COCINA 2873146						
COCINA 2873167						
COCINA 2978561						
LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.						
54			DA 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		DAVID SUJAN
55			MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	38		CESAR TORRES
56			DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	16		ANGELICA MARIA OSPINA
57			ASOCIAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.	16		
58			USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.	16		
			INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA.			

Conograma 8 Trimestre 2024 - COCOPA - Nivel (Ejes de activación de productos)						
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 LENGÜAS. ANA MARIA MORA						
	C	D	E	F	G	H
27	1:30 PM					
28	2:00 PM					
29	2:30 PM					
30	3:00 PM					
31	3:30 PM					
32	4:00 PM	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimientos técnicos. 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 procedimientos técnicos. JORGE ALBERTO OSPINA	Seleccionar productos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivos y sociales. ANA MARIEL PERDOMO	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. YOLANDA MENDEZ
33	4:30 PM					
34	5:00 PM					
35	5:30 PM					
36	6:00 PM					
37	6:30 PM					
38	7:00 PM					
39	7:30 PM	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimientos técnicos. YOLANDA MENDEZ	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. CESAR TORRES	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimientos técnicos. JORGE ALBERTO 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 LENGÜAS. ANA MARIA MORA	APLICACIÓN DE CONCORDANTES DE LAS CÉNCAS NATURALES DE ACUERDO CON ESTÁNDARES DEL CONVENIO PRODUCTIVO Y SOCIAL. ANGELICA OSPINA
40	8:00 PM					
41	8:30 PM					
42	9:00 PM					
43	9:30 PM					
44	10:00 PM					
45						
46						
47						
48						
49						
50						
51						
52						
53						
54						
55						
56						
57						
58						
59						
60						
61						
62						
63						
64						
65						
66						
67						
68						
69						
70						
71						
72						
73						
74						
75						
76						
77						
78						
79						
80						
81						
82						
83						
84						
85						
86						
87						
88						
89						
90						
91						
92						
93						
94						
95						
96						
97						
98						
99						
100						

Conograma 8 Trimestre 2024 - COCOPA - Nivel (Ejes de activación de productos)						
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 LENGÜAS. ANA MARIA MORA						
	C	D	E	F	G	H
54		CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	2. SOLICITAR ENTREGAS PRONIAS DE ACUERDO CON ORDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, PÍCHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ETICOS DE	84	YOLANDA MENDEZ	
55		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	1. EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECTACIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMAS, PROCEDIMIENTOS,	82	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 LENGÜAS.	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.	78	ANA MARIA MORA	
57			04. REALIZAR ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN INGLÉS SOBRE SÍMBOLOS, OTROS	78		
58		APLICACIÓN DE CONCORDANTES DE LAS CÉNCAS NATURALES DE ACUERDO CON ESTÁNDARES DEL CONVENIO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	1. DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	78		
59			2. CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS,	78	ANGELICA OSPINA	
60						
61						
62						
63						
64						
65						
66						
67						
68						
69						
70						
71						
72						
73						
74						
75						
76						
77						
78						
79						
80						
81						
82						
83						
84						
85						
86						
87						
88						
89						
90						
91						
92						
93						
94						
95						
96						
97						
98						
99						
100						

Consegua II Trimestre 2024 - RESTAURANTE Y BAR - Escal (Escala de activación de productos)										
PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA, MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ										
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
13	6:00 AM	8:30 AM								
14	8:30 AM	7:00 AM								
15	7:00 AM	7:30 AM								
16	7:30 AM	8:00 AM								
17	8:00 AM	8:30 AM	SERVI ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS EDGAR MARIO MEJA	MANEJAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE CESAR TORRES	SERVI ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS EDGAR MARIO MEJA	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BENDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS (brindar información técnica) JUAN DAVID MEJA	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BENDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS (brindar información técnica) JUAN DAVID MEJA			
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	10:30 AM								
22	10:30 AM	11:00 AM								
23	11:00 AM	11:30 AM	INTERACTAR EN LENGUAJE MODERNO DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS JESSICA ALMANA	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BENDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS JUAN ALEJANDRO GUERRA	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BENDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS JUAN ALEJANDRO GUERRA	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ			
24	11:30 AM	12:00 PM								
25	12:00 PM	12:30 PM								
26	12:30 PM	1:00 PM								
27	1:00 PM	1:30 PM								

Consegua II Trimestre 2024 - RESTAURANTE Y BAR - Escal (Escala de activación de productos)										
PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES 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										
46			Competencia	Resultado de Aprendizaje	Horas	Instructor				
47			SERVI ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS	4 BRINDAR INFORMACIÓN ADICIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS EN LENGUAJE MODERNO DE ACUERDO CON LOS REQUISITOS DEL SERVICIO. 40 HORAS Y 1 CRÉDITO	60	EDGAR MEJA				
48			MANEJAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	3 APLICAR PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA MANEJACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE MANEJO. 30 HORAS Y 1.5 CRÉDITOS	30	CESAR TORRES				
49			ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BENDA SEGÚN CRITERIOS	3 BRINDAR INFORMACIÓN TÉCNICA DEL DESTINO SEGÚN EL CONTEXTO LOCAL. 40 HORAS Y 1 CRÉDITO	60	JUAN DAVID MEJA				

Consejería II Tercero 2024 - RESTAURANTE Y BAR - Escal (Escala de activación de productos)										
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 LENGÜAS JESICA ALDANA										
	C	D	E	F	G	H	I	J	K	
12	MA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO			
13	8:30 AM									
14	7:00 AM									
15	7:30 AM									
16	8:00 AM									
17	8:30 AM	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS CESAR TORRES	SERVIIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS JUAN ALEJANDRO GUARN	SERVIIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS JUAN ALEJANDRO GUARN	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA MILLER GIOVANNY SANCHEZ	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA MILLER GIOVANNY SANCHEZ				
18	9:00 AM									
19	9:30 AM									
20	10:00 AM									
21	10:00 AM									
22	11:30 AM									
23	12:00 PM	Exercer funciones Fundamentales del trabajo en el marco de la consultoría política y la Corresponsabilidad CLAUDIA MONTEBAYÓN	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 LENGÜAS JESICA ALDANA	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivos y sociales DIANA ISABEL PERDOMO	Realizar levantamientos de datos a situaciones susceptibles de ser atendidas de manera materializada 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 LENGÜAS JESICA ALDANA				
24	12:30 PM									
25	1:00 PM									
26	1:30 PM									
27	2:00 PM									

Consejería II Tercero 2024 - RESTAURANTE Y BAR - Escal (Escala de activación de productos)										
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 LENGÜAS JESICA ALDANA										
	C	D	E	F	G	H	I	J	K	
42	9:00 PM									
43	9:30 PM									
44	10:00 PM									
45										
46		Competencia	Resultado de Aprendizaje	Horas	Instructor					
47		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS	1. ANALIZAR PRÁCTICAS NOÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA Y PLAN DE MANEJO DE ALIMENTOS (15 HORAS / 1.5 CRÉDITO)	22	CESAR AUGUSTO TORRES ACEVEDO					
48		SERVIIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS	1. OPERAR LA CAJA DEL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS (40 HORAS / 1 CRÉDITO)	60	JUAN ALEJANDRO GUARN					
49		PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA	1. ESPECTAR MIZ EN PLAZA PARA EL SERVICIO DE BEBIDAS SEGÚN TÉCNICAS OPERARIAS DE PRODUCCIÓN Y PREVENCIÓN DE VENTAS (24 HORAS / 1.5 CRÉDITO)	60	MILLER GIOVANNY SANCHEZ					
			11. Reconocer el trabajo como factor de movilidad social y transformación vital con referencia a la Antropología y a los derechos	12						

Cronograma II Trimestre 2024 - RESTAURANTE Y BAR - Escal (Escala de activación de productos)										
Archivos Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Referencias Referencias Referencias Referencias Referencias Referencias Referencias										
H29										
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
16	7:30 AM	8:00 AM	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGUN CRITERIOS TÉCNICOS. JUAN ALEJANDRO GUARIN	PREPARAR COCTELES SEGUN ESTANDARES TÉCNICOS Y NORMATIVOS. EDUARDO MARIO BEJA	SERVIIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTANDARES TÉCNICOS MILLER GIOVANNY SANCHEZ	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGUN CRITERIOS TÉCNICOS JUAN ALEJANDRO GUARIN	Realizar puntualmente todos e actividades salubres de ser acordadas de manera puntual en conjunto laboral, social y personal. JON FERRAN 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	10:30 AM								
22	10:30 AM	11:00 AM								
23	11:00 AM	11:30 AM								
24	11:30 AM	12:00 PM	SERVIIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTANDARES TÉCNICOS MILLER GIOVANNY SANCHEZ	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVOS VIGENTES. CESAR TORRES	PREPARAR COCTELES SEGUN ESTANDARES TÉCNICOS Y NORMATIVOS. EDUARDO MARIO BEJA	SERVIIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTANDARES TÉCNICOS MILLER GIOVANNY SANCHEZ	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA RESALTANDO LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES CARLOS ALBERTO GONZALEZ			
25	12:00 PM	12:30 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								

Cronograma II Trimestre 2024 - RESTAURANTE Y BAR - Escal (Escala de activación de productos)										
Archivos Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Referencias Referencias Referencias Referencias Referencias Referencias Referencias										
H29										
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
54				4. VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.	12					
55				5. VERIFICAR LOS RESULTADOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINACIÓN (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS. JON FERRAN VALENCIA)	30					
56			PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVOS VIGENTES.	3. APLICAR MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVIDO TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA DE LIMPIEZA Y REPORTE DE NOVEDADES. (24 HORAS / 8.3 CREDITOS)	30					
57				1. DESARROLLAR HABILIDADES PRODUCCIÓN EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	12					
58				2. PRACTICAR HÁBITOS SALUDABLES RESALTANDO LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN E HIGIENE.	12					