LINK ENVIO REPORTES 2024 https://forms.office.com/r/xgFYXbfrvG

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: ELSA PATRICIA RAMOS AGUIRRE
CÉDULA: 34549985
CORREO ELECTRÓNICO SENA: epramos@misena.edu.co
NÚMERO CELULAR: 3158237570

MES	PROGRAMA	FICHA	HORARIO	DIAS DE FORMACIÓN	MUNICIPIO /AMBIENTE	HORAS	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE PROYECTO	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
ENERO				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						
	0			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						
				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						
	cocina	APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS	07:00-13:00	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	SANTANDER DE QUILICHAO	26	diseño curricular	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.PROYECTO 1712379	1. Reconocer los actores y la metodología del proceso de la Formación profesional integral SENA	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
	TOTAL HORAS	ENERO				26				

MES	PROGRAMA	FICHA	HORARIO	DIAS DE FORMACION	MUNICIPIO	HORAS	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE PROYECTO	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
FEBRERO	TECNICO EN COCINA	2876019	07:00-13:00	L M M J V S 1 2 5 6 7 8 9 10 12 13 14 15 16 17 19 20 21 22 23 24 26 27 28 29	SANTANDER DE QUILICHAO	12	Resultado de Aprendizaje de la Inducción	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	RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SENA	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.
	TECNICO EN COCINA	2876019	07:00-13:00	L M M J V S 5 6 7 8 9 10 12 13 14 15 16 17 19 20 21 22 23 24 26 27 28 29	SANTANDER DE QUILICHAO	30	Manipulacion de Alimentos	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, PROCEDIMIENTOS	IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1. 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
	TECNICO EN COCINA	2876019	07:00-13:00	L M M J V S 1 2 3 5 6 7 8 9 10 12 13 14 15 16 17 19 20 21 22 23 24 26 27 28	SANTANDER DE QUILICHAO	48	Control del manejo de materias primas en la producción de alimentos	Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización	IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1. 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
	TECNICO EN COCINA	2774297	13:00-18:00	L M M J V S 5 6 7 8 9 10 12 13 14 15 16 17 19 20 21 22 23 24 26 27 28 29	SANTANDER DE QUILICHAO	30	Manipulacion de Alimentos Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	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, PROCEDIMIENTOS	EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE AUSTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.	1. 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
	TECNICO EN COCINA	2774297	13:00-19:00	L M M J V S 1 2 3 5 6 7 8 9 10 12 13 14 15 16 17 19 20 21 22 23 24 26 27 28 29	SANTANDER DE QUILICHAO	30	Manipulacion de Alimentos Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS	EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE AUSTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.	1. 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
	TECNICO EN COCINA	2774297	13:00-19:00	L M M J V S 5 6 7 8 9 10 12 13 14 15 16 17 19 20 21 22 23 24 26 27 28 29	SANTANDER DE QUILICHAO	5	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE AUSTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.	DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garantizen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y salud en el trabajo., valorando la importancia de la ética en el entorno laboral,
	TOTAL HORAS	FEBRERO				155				

MES	PROGRAMA	FICHA	HORARIO	DIAS DE FORMACION	MUNICIPIO	HORAS	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE PROYECTO	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
MARZO	TECNICO EN COCINA	2774297	13:00-18:00	L M M J V S 4 5 6 7 8 9 11 12 13 14 15 16 18 19 20 21 22 23 25 26 27 28 29 30	SANTANDER DE QUILICHAO	75	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE AUSTAMIENTO EN MATERIAS Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de	DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENT	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garantizen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y salud en el trabajo., valorando la importancia de la ética en el entorno laboral,
	TECNICO EN COCINA	2876019	07:00-13:00	L M M J V S 4 5 6 7 8 9 11 12 13 14 15 16 18 19 20 21 22 23 25 26 27 28 29 30	SANTANDER DE QUILICHAO	42	Control del manejo de materias primas en la producción de alimentos	Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha Técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad	IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN 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
	TECNICO EN COCINA	2876019	07:00-13:00	L M M J V S 4 5 6 7 8 9 11 12 13 14 15 16 18 19 20 21 22 23 25 26 27 28 29 30	SANTANDER DE QUILICHAO	12	Manipulación de alimentos	2. Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos.	AUSTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	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
				L M M J V S 4 5 6 7 8 9 11 12 13 14 15 16 18 19 20 21 22 23 25 26 27 28 29 30						
	TOTAL HORAS	MARZO				129				

MES	PROGRAMA	FICHA	HORARIO	DIAS DE FORMACION	MUNICIPIO	HORAS	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE PROYECTO	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
ABRIL	Tecnico en Cocina	2876019	07:00-13:00	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	SANTANDER DE QUILICHAO	30	Manipulación de alimentos	Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos.	1. Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos.	1. 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.
	Tecnico en Cocina	2876019	07:00-13:00	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	SANTANDER DE QUILICHAO	24	Control del Manejo de Materias Primas	Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha Técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad	2. Alistar las áreas para la preparación de alimentos	2. 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.
	Alistamiento	APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS		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		48				
	Tecnico en Cocina	2673716		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	SANTANDER DE QUILICHAO	15	Etapa Practica	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación Asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	1. Fortalecer el desarrollo de habilidades técnicas y sociales en el contexto productivo.	1. Ejecutar actividades propias del entorno laboral, interactuando en el contexto productivo y social con la implementación de procesos de producción de alimentos y sus estándares previamente establecidos por la organización, conforme a principios éticos que contribuyan a la construcción de un mejor país
	Higiene y Manipulacion de Alimentos	2970872	13: 30 – 20:30	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	SANTANDER DE QUILICHAO	48	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la inspección sanitaria de alimentos. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.	2. Alistar las áreas para la preparación de alimentos	damentar 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	ABRIL				165				

MES	PROGRAMA	FICHA	HORARIO	DIAS DE FORMACION	MUNICIPIO	HORAS	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE PROYECTO	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
	Tecnico en Cocina	2876019	07:00-13:00	L M M J V S 1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 13 14 15 16 17 18 20 21 22 23 24 25 27 28 29 30 31	SANTANDER DE QUILICHAO	24	Manipulación de alimentos	Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos.	1. Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos.	1. 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.
	Tecnico en Cocina	2876019	07:00-13:00	L M M J V S 1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 13 14 15 16 17 18 20 21 22 23 24 25 27 28 29 30 31	SANTANDER DE QUILICHAO	30	Control del Manejo de Materias Primas	Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha Técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad	2. Alistar las áreas para la preparación de alimentos	2. Fundamentar los conceptos básicos de cocina y procedimientos técnicos de limpieza y desinfección que contribuyan al manejo efectivo de las áreas para preparación de

MES	PROGRAMA	FICHA	HORARIO	DIAS DE FORMACION	MUNICIPIO	HORAS	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE PROYECTO	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
										aimentos.
MAYO	Tecnico en Cocina	2774297	08:00-11:00	L M M J V S 1 2 3 6 7 8 9 10 11 13 14 15 16 17 18 20 21 22 23 24 25 27 28 29 30 31	SANTANDER DE QUILICHAO	41	Etapa Practica	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación Asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	1. Fortalecer el desarrollo de habilidades técnicas y sociales en el contexto productivo.	
	Complementario Cocina Colombiana	3003418	13: 30 – 19:30	L M M J V S 1 2 3 6 7 8 9 10 11 13 14 15 16 17 18 20 21 22 23 24 25 27 28 29 30 31	SANTANDER DE QUILICHAO	50	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS U064-001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultado deltrabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento. Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente Realizar el mise en place (pre alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a la programación y recetas estándar. Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo a la receta estándar	2. Alistar las áreas para la preparación de alimentos	Fomentar los conceptos básicos de cocina y procedimientos técnicos de limpieza y desinfección que contribuyan al manejo efectivo de las áreas para preparación de alimentos.
	Complementario Higiene y Manipulacionde Alimentos	3003697	13: 30 – 19:30	L M M J V S 1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 13 14 15 16 17 18 20 21 22 23 24 25 27 28 29 30 31	SANTANDER DE QUILICHAO	18	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en latmgelación sanitaria de alimentos. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas segun legislación sanitaria y normativa alimentaria.	2. Alistar las áreas para la preparación de alimentos	damentar 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	MAYO				163				
MES	PROGRAMA	FICHA	HORARIO	DIAS DE FORMACION	MUNICIPIO	HORAS	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE PROYECTO	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
JUNIO	Tecnico en Cocina	2876019	07:00-13:00	L M M J V S 1 3 4 5 6 7 8 10 11 12 13 14 15 17 18 19 20 21 22 24 25 26 27 28 29	SANTANDER DE QUILICHAO	6	Manipulación de alimentos	APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.	DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garantizen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y salud en el trabajo., valorando la importancia de la ética en el entorno laboral.
	Tecnico en Cocina	2876019	07:00-13:00	L M M J V S 1 3 4 5 6 7 8 10 11 12 13 14 15 17 18 19 20 21 22 24 25 26 27 28 29	SANTANDER DE QUILICHAO	12	Control del Manejo de Materias Primas	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	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garantizen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y salud en el trabajo., valorando la importancia de la ética en el entorno laboral.
	Tecnico en Cocina	2876019	07:00-13:00	L M M J V S 1 3 4 5 6 7 8 10 11 12 13 14 15 17 18 19 20 21 22 24 25 26 27 28 29	SANTANDER DE QUILICHAO	48	Preparacion de Alimentos	REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERIA Y PANADERIA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.	DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garantizen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y salud en el trabajo., valorando la importancia de la ética en el entorno laboral.
	Complementario Higiene y Manipulacionde Alimentos	3003697	13: 30 – 19:30	L M M J V S 1 3 4 5 6 7 8 10 11 12 13 14 15 17 18 19 20 21 22 24 25 26 27 28 29	SANTANDER DE QUILICHAO	30	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en latmgelación sanitaria de alimentos. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas segun legislación sanitaria y normativa alimentaria.	2. Alistar las áreas para la preparación de alimentos	damentar los conceptos básicos de cocina y procedimientos técnicos de limpieza y desinfección que contribuyan al manejo efectivo de las áreas para preparación de alimentos.
	Tecnico en Cocina	2774297	08:00-14:00	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	SANTANDER DE QUILICHAO	58	Etapa Practica	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación Asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	1. Fortalecer el desarrollo de habilidades técnicas y sociales en el contexto productivo.	1. Ejecutar actividades propias del entorno laboral, interactuando en el contexto productivo y social con la implementación de procesos de producción de alimentos y sus estándares previamente establecidos por la organización, conforme a principios éticos que contribuyan a la construcción de un mejor país.
	Tecnico en Cocina	3000061	13:00-18:00	L M M J V S 1 3 4 5 6 7 8 10 11 12 13 14 15 17 18 19 20 21 22 24 25 26 27 28 29	SANTANDER DE QUILICHAO	5	Resultado de Aprendizaje de la Inducción	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	RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SENA	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.
	TOTAL HORAS	JUNIO				159				
MES	PROGRAMA	FICHA	HORARIO	DIAS DE FORMACION	MUNICIPIO	HORAS	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE PROYECTO	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
JULIO	Tecnico en Cocina	2876019	07:00-13:00	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	SANTANDER DE QUILICHAO	12	Manipulación de alimentos	APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.	DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garantizen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y salud en el trabajo., valorando la importancia de la ética en el entorno laboral.
	Tecnico en Cocina	2876019	07:00-13:00	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	SANTANDER DE QUILICHAO	12	Control del Manejo de Materias Primas	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	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garantizen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y salud en el trabajo., valorando la importancia de la ética en el entorno laboral.
	Tecnico en Cocina	2876019	07:00-13:00	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	SANTANDER DE QUILICHAO	36	Preparacion de Alimentos	REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERIA Y PANADERIA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.	DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garantizen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y salud en el trabajo., valorando la importancia de la ética en el entorno laboral.
	Tecnico en Cocina	3000061	13:00-18:00	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	SANTANDER DE QUILICHAO	30	Resultado de Aprendizaje de la Inducción	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	RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SENA	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.
	Tecnico en Cocina	3000061	13:00-18:00	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	SANTANDER DE QUILICHAO	18	Resultado de Aprendizaje de la Inducción	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	RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SENA	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.
	Tecnico en Cocina	2774297	07:00-12:00	L M M J V S 1 2 3 4 5 8 9 10 11 12 15 16 17 18 19 22 23 24 25 26 27 29 30 31	SANTANDER DE QUILICHAO	15	Etapa Practica	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación Asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	1. Fortalecer el desarrollo de habilidades técnicas y sociales en el contexto productivo.	1. Ejecutar actividades propias del entorno laboral, interactuando en el contexto productivo y social con la implementación de procesos de producción de alimentos y sus estándares previamente establecidos por la organización, conforme a principios éticos que contribuyan a la construcción de un mejor país.
	ALISTAMIENTO	APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS	07:00-13:00	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	SANTANDER DE QUILICHAO	40				
	TOTAL HORAS	JULIO				163				
MES	PROGRAMA	FICHA	HORARIO	DIAS DE FORMACION	MUNICIPIO	HORAS	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE PROYECTO	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
AGOSTO	Tecnico en Cocina	2876019	07:00-13:00	L M M J V S 1 2 3 5 6 7 8 9 10 12 13 14 15 16 17 19 20 21 22 23 24 26 27 28 29 30 31	SANTANDER DE QUILICHAO	6	Preparacion de Alimentos	3-REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERIA Y PANADERIA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.	DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garantizen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y salud en el trabajo., valorando la importancia de la ética en el entorno laboral.
	Tecnico en Cocina	2876019	07:00-13:00	L M M J V S 1 2 3 5 6 7 8 9 10 12 13 14 15 16 17 19 20 21 22 23 24 26 27 28 29 30 31	SANTANDER DE QUILICHAO	30	Preparacion de Alimentos	1-Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad	DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garantizen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y salud en el trabajo., valorando la importancia de la ética en el entorno laboral.
	Tecnico en Cocina	2876019	07:00-13:00	L M M J V S 1 2 3 5 6 7 8 9 10 12 13 14 15 16 17 19 20 21 22 23 24 26 27 28 29 30 31	SANTANDER DE QUILICHAO	12	Manipulación de alimentos	APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.	DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garantizen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y salud en el trabajo., valorando la importancia de la ética en el entorno laboral.
	Tecnico en Cocina	2876019	07:00-13:00	L M M J V S 1 2 3 5 6 7 8 9 10 12 13 14 15 16 17 19 20 21 22 23 24 26 27 28 29 30 31	SANTANDER DE QUILICHAO	12	Control del Manejo de Materias Primas	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	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garantizen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y salud en el trabajo., valorando la importancia de la ética en el entorno laboral.
	Tecnico en Cocina	3000061	13:00-18:00	L M M J V S 1 2 3 5 6 7 8 9 10 12 13 14 15 16 17 19 20 21 22 23 24 26 27 28 29 30 31	SANTANDER DE QUILICHAO	30	Control del manejo de materias primas en la producción de alimentos	Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.	IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1. 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
	Tecnico en Cocina	3000061	13:00-18:00	L M M J V S 1 2 3 5 6 7 8 9 10 12 13 14 15 16 17 19 20 21 22 23 24 26 27 28 29 30 31	SANTANDER DE QUILICHAO	20	Manipulacion de Alimentos	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 PROPA-PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS	IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1. 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.
	Complementario Higiene y manipulacionde alimentos	En proceso de creacion	08:00 -14:00	L M M J V S 1 2 3 5 6 7 8 9 10 12 13 14 15 16 17 19 20 21 22 23 24 26 27 28 29 30 31	SANTANDER DE QUILICHAO		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en latmgelación sanitaria de alimentos. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas segun legislación sanitaria y normativa alimentaria.	2. Alistar las áreas para la preparación de alimentos	damentar los conceptos básicos de cocina y procedimientos técnicos de limpieza y desinfección que contribuyan al manejo efectivo de las áreas para preparación de alimentos.
	Tecnico en Cocina	2774297	13:00-18:00	L M M J V S 1 2 3 5 6 7 8 9 10 12 13 14 15 16 17 19 20 21 22 23 24	SANTANDER DE QUILICHAO	55	Etapa Practica	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación Asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	1. Fortalecer el desarrollo de habilidades técnicas y sociales en el contexto productivo.	1. Ejecutar actividades propias del entorno laboral, interactuando en el contexto productivo y social con la implementación de procesos de producción de alimentos y sus estándares previamente establecidos por la organización, conforme a principios éticos que

				26 27 28 29 30 31								contribuyan a la construcción de un mejor país.
		TOTAL HORAS	AGOSTO			165						

MES	PROGRAMA	FICHA	HORARIO	DIAS DE FORMACION	MUNICIPIO	HORAS	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE PROYECTO	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
SEPTIEMBRE	Tecnico en Cocina	2876019	07:00-13:00	L M M J V S 2 3 4 5 6 7 9 10 11 12 13 14 16 17 18 19 20 21 23 24 25 26 27 28 30	SANTANDER DE QUILICHAO	36	Preparacion de Alimentos	2-Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria	PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garantizen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y salud en el trabajo., valorando la importancia de la ética en el entorno laboral.
	Tecnico en Cocina	2876019	07:00-13:00	L M M J V S 2 3 4 5 6 7 9 10 11 12 13 14 16 17 18 19 20 21 23 24 25 26 27 28 30	SANTANDER DE QUILICHAO	18	Preparacion de Alimentos	5. Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios	PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garantizen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y salud en el trabajo., valorando la importancia de la ética en el entorno laboral.
	Complementario Higiene y manipulacionde alimentos	En proceso de creacion	08:00 -14:00	L M M J V S 2 3 4 5 6 7 9 10 11 12 13 14 16 17 18 19 20 21 23 24 25 26 27 28 30	SANTANDER DE QUILICHAO	12	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Plantear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.	2. Alistar las áreas para la preparación de alimentos	damentar los conceptos básicos de cocina y procedimientos técnicos de limpieza y desinfección que contribuyan al manejo efectivo de las áreas para preparación de alimentos.
	Tecnico en Cocina	3000061	13:00-18:00	L M M J V S 2 3 4 5 6 7 9 10 11 12 13 14 16 17 18 19 20 21 23 24 25 26 27 28 30	SANTANDER DE QUILICHAO	25	Control del manejo de materias primas en la producción de alimentos	Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización	IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1. 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
	Tecnico en Cocina	3000061	13:00-18:00	L M M J V S 2 3 4 5 6 7 9 10 11 12 13 14 16 17 18 19 20 21 23 24 25 26 27 28 30	SANTANDER DE QUILICHAO	25	Manipulacion de Alimentos	Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).	IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1. 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.
	Desarrollo Curricular	APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS		L M M J V S 2 3 4 5 6 7 9 10 11 12 13 14 16 17 18 19 20 21 23 24 25 26 27 28 30		40				
	Tecnico en Cocina	2774297	13:00-18:00	L M M J V S 2 3 4 5 6 7 9 10 11 12 13 14 16 17 18 19 20 21 23 24 25 26 27 28 30	SANTANDER DE QUILICHAO	20	Etapa Practica	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación Asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	1. Fortalecer el desarrollo de habilidades técnicas y sociales en el contexto productivo.	1. Ejecutar actividades propias del entorno laboral, interactuando en el contexto productivo y social con la implementación de procesos de producción de alimentos y sus estándares previamente establecidos por la organización, conforme a principios éticos que contribuyan a la construcción de un mejor país.
		TOTAL HORAS	SEPTIEMBRE			176				

MES	PROGRAMA	FICHA	HORARIO	DIAS DE FORMACION	MUNICIPIO	HORAS	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE PROYECTO	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
OCTUBRE	Tecnico en Cocina	2876019	07:00-13:00	L M M J V S 1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 12 14 15 16 17 18 19 21 22 23 24 25 26 28 29 30 31	SANTANDER DE QUILICHAO	30	Preparacion de Alimentos	2-Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria	PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garantizen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y salud en el trabajo., valorando la importancia de la ética en el entorno laboral.
	Tecnico en Cocina	2876019	07:00-13:00	L M M J V S 1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 12 14 15 16 17 18 19 21 22 23 24 25 26 28 29 30 31	SANTANDER DE QUILICHAO	36	Preparacion de Alimentos	5. Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios	PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garantizen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y salud en el trabajo., valorando la importancia de la ética en el entorno laboral.
	Complementario Higiene y manipulacionde alimentos	3081834	13:00- 19:00	L M M J V S 1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 12 14 15 16 17 18 19 21 22 23 24 25 26 28 29 30 31	SANTANDER DE QUILICHAO	36	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Plantear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.	2. Alistar las áreas para la preparación de alimentos	damentar los conceptos básicos de cocina y procedimientos técnicos de limpieza y desinfección que contribuyan al manejo efectivo de las áreas para preparación de alimentos.
	Tecnico en Cocina	3000061	13:00-18:00	L M M J V S 1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 12 14 15 16 17 18 19 21 22 23 24 25 26 28 29 30 31	SANTANDER DE QUILICHAO	20	Control del manejo de materias primas en la producción de alimentos	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	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garantizen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y salud en el trabajo., valorando la importancia de la ética en el entorno laboral.
	Tecnico en Cocina	3000061	13:00-18:00	L M M J V S 1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 12 14 15 16 17 18 19 21 22 23 24 25 26 28 29 30 31	SANTANDER DE QUILICHAO	25	Manipulacion de Alimentos	Realizar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos.	1. Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos.	1. 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.
	Tecnico en Cocina	3066169	18:00-22:00	L M M J V S 1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 12 14 15 16 17 18 19 21 22 23 24 25 26 28 29 30 31	SANTANDER DE QUILICHAO	8	Resultado de Aprendizaje de la Inducción	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	RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SENA	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.
	Tecnico en Cocina	3066169	18:00-22:00	L M M J V S 1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 12 14 15 16 17 18 19 21 22 23 24 25 26 28 29 30 31	SANTANDER DE QUILICHAO	20	Control del manejo de materias primas en la producción de alimentos	Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización	IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1. 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
	Tecnico en Cocina	2774297	13:00-18:00	L M M J V S 1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 12 14 15 16 17 18 19 21 22 23 24 25 26 28 29 30 31	SANTANDER DE QUILICHAO		Etapa Practica	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación Asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	1. Fortalecer el desarrollo de habilidades técnicas y sociales en el contexto productivo.	1. Ejecutar actividades propias del entorno laboral, interactuando en el contexto productivo y social con la implementación de procesos de producción de alimentos y sus estándares previamente establecidos por la organización, conforme a principios éticos que contribuyan a la construcción de un mejor país.
		TOTAL HORAS	OCTUBRE			175				

MES	PROGRAMA	FICHA	HORARIO	DIAS DE FORMACION	MUNICIPIO	HORAS	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE PROYECTO	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
NOVIEMBRE				L M M J V S 1 2 4 5 6 7 8 9 11 12 13 14 15 16 18 19 20 21 22 23 25 26 27 28 29 30						
				L M M J V S 1 2 4 5 6 7 8 9 11 12 13 14 15 16 18 19 20 21 22 23 25 26 27 28 29 30						
				L M M J V S 1 2 4 5 6 7 8 9 11 12 13 14 15 16 18 19 20 21 22 23 25 26 27 28 29 30						
				L M M J V S 1 2 4 5 6 7 8 9 11 12 13 14 15 16 18 19 20 21 22 23 25 26 27 28 29 30						
		TOTAL HORAS	NOVIEMBRE			0				

MES	PROGRAMA	FICHA	HORARIO	DIAS DE FORMACION	MUNICIPIO	HORAS	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE PROYECTO	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
DICIEMBRE				L M M J V S 2 3 4 5 6 7 9 10 11 12 13 14 16 17 18 19 20 21 23 24 25 26 27 28 30 31						
				L M M J V S 2 3 4 5 6 7 9 10 11 12 13 14 16 17 18 19 20 21 23 24 25 26 27 28 30 31						
				L M M J V S 2 3 4 5 6 7 9 10 11 12 13 14 16 17 18 19 20 21 23 24 25 26 27 28 30 31						
				L M M J V S 2 3 4 5 6 7 9 10 11 12 13 14 16 17 18 19 20 21 23 24 25 26 27 28 30 31						

	TOTAL HORAS	DICIEMBRE	0

160
26,66666667