Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
66210005	COCINA BÁSICA
VERSIÓN: 2	SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 01/03/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	80 horas
JUSTIFICACIÓN:	El desarrollo de las acciones de formacion estan sujetas a las necesidades de capacitar a todas las personas que laboral en el sector de turismo en el municipio, es prioridad a tender a todas las personas que laboran de forma impirica, para ello es importante formar y capacitarlos en la manipulacion de alimentos.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
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 abiertos y pluritecnológicos, 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
290801022	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Alistar recursos para el proceso de produccion según procedimiento definido

Ejecutar actividades asignadas en el proceso de produccion de alimentos según procedimiento definido

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

CONOCIMIENTO EN COCINA BASICA, TALLA Y DECORACION EN FRUTAS Y VERDURAS

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

PROCESAR Y ELABORAR MATERIAS PRIMAS

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

EVIDENCIA

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	
Competencias mínimas	
Experiencia laboral y/o especialización	

COMPETENCIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

LA FORMACION ESTA ENCAMINADA A QUE SE DESARROLLEN TODAS LAS COMPETENCIA DE MANIPULACION DE ALIEMTOS Y COCINA BASICA, TODO EL PROGRAMA SE DESARROLLAR CON NUEVAS ALTERNATIVAS EN EL SECTOR GASTRONOMICO.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

LOS APRENDICES DESARROLLARAN SU FORMACION POR PROYECTO, SE LES BRINDARA TODA LA DOCUMENTACION DE APOYO, ES IMPORTANTE QUE CADA APRENDIZ SERA AUTOMO EN EL DESARROLLO DE LAS ACCIONES DE FORMACION.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

EL APRENDIZ SERA EVALUADO SEGUN LAS COMPETENCIAS ADQUIERIDAS EN EL PROGRAMA, EL APRENDIZ ESTARA EN LAS CONDICIONES DE APLICAR SU CONOCIMIENTO EN LAS EMPRESAS QUE LABORAN LO CUAL NOS PERMITE DAR CUMPLIMIENTO A LAS NECESIDADES DEL SECTOR GASTRONOMICO Y TURISTICO

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	DARWING CARVAJAL	INSTRUCTOR DE COCINA	CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA. REGIONAL PUTUMAYO	04/02/2010