	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

copia no controlada

Fecha de Elaboración	**3 DE FEBRERO DE 2025**
Denominación del Programa de Formación	**COCINA COLOMBIANA**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**66210082**
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**N/A**
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**N/A**

	Nombres y Apellidos: LOLA JIMENA TORO	**Regional y Centro de formación: CAUCA - CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS**
	Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**
	Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
N.A	N.A	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	MANEJAR ADECUADAMENTE LAS MEDIDAS Y SUS EQUIVALENCIAS.	SABER- SABER Y SABER ESTAR	PRACTICA Y PARTICIPACION ACTIVA	IDENTIFICAR Y APLICAR ADECUADAMENTE LAS MEDIDAS Y SUS EQUIVALENCIAS.	IDENTIFICA Y APLICA ADECUADAMENTE LAS MEDIDAS Y SUS EQUIVALENCIAS.	1		Evidencias de Conocimiento : Desarrollo de talleres asignados. Respuestas a preguntas sobre los conocimientos y comprensiones del elemento de competencia. Evidencias de Desempeño: Trabajo en equipo o individual en el desarrollo de talleres asignados, trabajo en equipo prácticas en la manipulación y preparación de alimentos. Evidencias de Producto: Desarrollo y entrega de talleres asignados. Manipulación, preparación y emplatado de recetas	Video a través del cual el aprendiz reflexiona acerca de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos. Sondeo de saberes, mediante el cual el aprendiz indaga sobre sus conocimientos previos acerca de las normas de higiene y manipulación de los alimentos	Ambientes polivalentes, plataforma	Sillas Mesas de trabajo Tablero Marcadores Insumos para aplicar higiene y desinfección Hojas de block Lapiceros	LOLA JIMENA TORO	
N.A	N.A	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	MANIPULAR LOS ALIMENTOS HIGIÉNICAMENTE APLICANDO LAS BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA)	SABER- HACER Y SABER ESTAR	PRACTICA Y PARTICIPACION ACTIVA	IDENTIFICAR Y MANIPULAR LOS ALIMENTOS HIGIÉNICAMENTE APLICANDO LAS BPM	IDENTIFICA Y MANIPULA LOS ALIMENTOS HIGIÉNICAMENTE APLICANDO LAS BPM	16	4	Evidencias de Conocimiento : Desarrollo de talleres asignados. Respuestas a preguntas sobre los conocimientos y comprensiones del elemento de competencia. Evidencias de Desempeño: Trabajo en equipo o individual en el desarrollo de talleres asignados, trabajo en equipo prácticas en la manipulación y preparación de alimentos. Evidencias de Producto: Desarrollo y entrega de talleres asignados. Manipulación, preparación y emplatado de recetas	Analices, lectura, practica en el ambiente de aprendizaje de acuerdo a clase magistral	Ambientes polivalentes, plataforma	Materia prima perecedera y no perecedera Sillas Mesas de trabajo Tablero Marcadores Insumos para aplicar higiene y desinfección Hojas de block Lapiceros Utensilios y equipos de cocina	LOLA JIMENA TORO	
N.A	N.A	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	TRABAJO EN EQUIPO.	SABER- HACER Y SABER ESTAR	PRACTICA Y PARTICIPACION ACTIVA	TRABAJAR BAJO PRESIÓN Y EN EQUIPO	TRABAJA BAJO PRESIÓN Y EN EQUIPO	16	4	Evidencias de Conocimiento : Desarrollo de talleres asignados. Respuestas a preguntas sobre los conocimientos y comprensiones del elemento de competencia. Evidencias de Desempeño: Trabajo en equipo o individual en el desarrollo de talleres asignados, trabajo en equipo prácticas en la manipulación y preparación de alimentos. Evidencias de Producto: Desarrollo y entrega de talleres asignados. Manipulación, preparación y emplatado de recetas	Analices, lectura, practica en el ambiente de aprendizaje de acuerdo a clase magistral	Ambientes polivalentes, plataforma	Materia prima perecedera y no perecedera Sillas Mesas de trabajo Tablero Marcadores Insumos para aplicar higiene y desinfección Hojas de block Lapiceros Utensilios y equipos de cocina	LOLA JIMENA TORO	
N.A	N.A	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	UTILIZAR LAS TÉCNICAS DE COCCIÓN EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES DE LA COCINA COLOMBIANA.	SABER- HACER Y SABER ESTAR	PRACTICA Y PARTICIPACION ACTIVA	IDENTIFICAR Y APLICAR TÉCNICAS DE COCCIÓN EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES DE LA COCINA COLOMBIANA	IDENTIFICA Y APLICA TÉCNICAS DE COCCIÓN EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES DE LA COCINA COLOMBIANA	5	4	Evidencias de Conocimiento : Desarrollo de talleres asignados. Respuestas a preguntas sobre los conocimientos y comprensiones del elemento de competencia. Evidencias de Desempeño: Trabajo en equipo o individual en el desarrollo de talleres asignados, trabajo en equipo prácticas en la manipulación y preparación de alimentos. Evidencias de Producto: Desarrollo y entrega de talleres asignados. Manipulación, preparación y emplatado de recetas	Analices, lectura, practica en el ambiente de aprendizaje de acuerdo a clase magistral	Ambientes polivalentes, plataforma	Materia prima perecedera y no perecedera Sillas Mesas de trabajo Tablero Marcadores Insumos para aplicar higiene y desinfección Hojas de block Lapiceros Utensilios y equipos de cocina	LOLA JIMENA TORO	