Versión: 04

Código: GFPI-F-136

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Copia no controlada

Fecha de Elaboración	**03 de febrero de 2025**	
Denominación del Programa de Formación	**COMIDAS RAPIDAS**	
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**	
Código y versión del Programa de Formación	**66210081**	
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.**	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos: AIDA HERNANDEZ DE DUQUE**	**Regional y Centro de formación: CAUCA - CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS**
	Nombres y Apellidos: LOLA JIMENA TORO PALACIO	**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 (Just 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 UEÑA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	Utilizar adecuadamente las técnicas de preparación de los productos.	SABER- SABER Y SABER ESTAR	PRACTICA Y PARTICIPACION ACTIVA	Utilizar las diferentes técnicas en el proceso de elaboración de los diferentes productos.	Identifica y aplicar las normas de higiene y manipulación de los alimentos identificar y aplicar las técnicas de uso del cuchillo	3	2	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 individualmen el desarrollo de talleres asignados, trabajo en	Video a través del cual el aprende 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	Sillas Mesas de trabajo Tablero Marcadores Insumos para aplicar higiene y desinfección Hojas de block Lapiceros	JIMENA TORO	
N.A.	N.A.	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS UEÑA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	Aplicar adecuadamente medidas y equivalencias y lenguaje técnico usado en comidas	SABER- HACER Y SABER ESTAR	PRACTICA Y PARTICIPACION ACTIVA	Maneja correctamente las normas de Higiene y manipulación aplicando las B.P.M .	Identifica y aplica adecuadamente el vocabulario técnico en el área de desempeño. identifica y realiza un adecuado aseo en place. identifica y revisa recetas estándar	1h	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 individualmen el desarrollo de talleres asignados, trabajo en	Analices, lectura, practica en el ambiente de aprendizaje de acuerdo a la temática orientada. Trabajo en equipo.	Ambientes polivalentes	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	JIMENA TORO	
N.A.	N.A.	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS UEÑA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	Reconocer la materia prima de calidad. para la elaboración de las diferentes	SABER- HACER Y SABER ESTAR	PRACTICA Y PARTICIPACION ACTIVA	Aplica correctamente las medidas y sus Equivalencias.	identifica y utilizo adecuadamente la batería y utensilios de cocina identifica y aplica algunos metodos de conservación y de cocción.	1h	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 individualmen el desarrollo de talleres asignados, trabajo en	Analices, lectura, practica en el ambiente de aprendizaje de acuerdo a la temática orientada. Trabajo en equipo.	Ambientes polivalentes	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	JIMENA TORO	

	N.A.	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. EQUIVALE A LA NORMA NTS UEAA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	Atender con ética, aplicando normas de higiene según los estándares establecidos en cualquier establecimiento gastronómico.	SABER- HACER Y SABER ESTAR	PRACTICA Y PARTICIPACION ACTIVA	Presentar adecuadamente las diferentes preparaciones. Trabajo en equipo.	Elaborar las diferentes preparaciones de comidas rapidas según los estándares establecidos.	3	2	Evidencias de Conocimiento : Desarrollo de talleres asignados. Respuestas y preguntas sobre los conocimientos y comprensiones del elemento de competencia. Evidencias de Desempeño: Trabajo en equipos e individual en el desarrollo de talleres asignados, trabajo en	Analizar, lectura, practica en el ambiente de aprendizaje de acuerdo a la temática orientada. Trabajo en equipo.	Ambientes polivalentes.	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	JIMENA TORO	

Copia no controlada

03 de febrero de 2025