

Versión: 04

Código: GFPI-F-136

**Proceso Gestión de Formación Profesional Integral**

**Formato Planeación Pedagógica**

Copia no controlada

| | | |
|---|---|---|
| **Fecha de Elaboración** | **07 de abril 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 (Solo 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<br>identificar y aplicar las técnicas de uso del cuchillo | 3 | 2 | Evidencias de Conocimiento :<br>Desarrollo de talleres asignados.<br>Respuestas a preguntas sobre los conocimientos y comprensiones del elemento de competencia.<br>Evidencias de Desempeño:<br>Trabajo en equipo o individualmen en el desarrollo de<br>talleres asignados, trabajo en | Video a través del cual el aprenda reflexiona acerca de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos.<br>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<br>Mesas de trabajo Tablero Marcadores<br>Insumos para aplicar higiene y desinfección Hojas de block<br>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.<br>identifica y realiza un adecuado rotar en place. identifica y realiza recetas estándar | 1h | 1 | Evidencias de Conocimiento :<br>Desarrollo de talleres asignados.<br>Respuestas a preguntas sobre los conocimientos y comprensiones del elemento de competencia.<br>Evidencias de Desempeño:<br>Trabajo en equipo o individualmen en el desarrollo de<br>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<br>Mesas de trabajo Tablero Marcadores<br>Insumos para aplicar higiene y desinfección Hojas de block<br>Lapiceros<br>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<br>identifica y aplica algunos metodos de conservación y de cocción. | 1h | 1 | Evidencias de Conocimiento :<br>Desarrollo de talleres asignados.<br>Respuestas a preguntas sobre los conocimientos y comprensiones del elemento de competencia.<br>Evidencias de Desempeño:<br>Trabajo en equipo o individualmen en el desarrollo de<br>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<br>Mesas de trabajo Tablero Marcadores<br>Insumos para aplicar higiene y desinfección Hojas de block<br>Lapiceros<br>Utensilios y equipos de cocina | JIMENA TORO | |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | N.A. | PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 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.<br>Trabajo en equipo. | Elaborar las diferentes preparaciones de comidas rapidas según los estándares establecidos. | 7 | 7 | Evidencias de Conocimiento :<br>Desarrollo de talleres asignados.<br>Respuestas y preguntas sobre los conocimientos y comprensiones del elemento de competencia.<br>Evidencias de Desempeño:<br>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<br>Mesas de trabajo Tablero Marcadores<br>Insumos para aplicar higiene y desinfección Hojas de block<br>Lapiceros<br>Utensilios y equipos de cocina | JIMENA TORO | |

Copia no controlada

07 de abril de 2025