

LINK ENVÍO REPORTES 2024

<https://forms.office.com/r/yagYKX8u6>

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

MES	PROGRAMA	FICHA	HORARIO	DÍAS DE FORMACIÓN						MUNICIPIO	HORAS	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE		ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
E N E R O				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						
TOTAL HORAS				#(REF)		0									

MES	PROGRAMA	FICHA	HORARIO	DIAS DE FORMACION	MUNICIPIO	HORAS	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE																																				
FEBRERO				<table><tr><td>L</td><td>M</td><td>M</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td></tr><tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td></tr><tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td></tr><tr><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td></td></tr></table>	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		Popayan	24	ALISTAMIENTO		
	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																																								
	Tecnico en Cocina	3000061	13:00-18:00	<table><tr><td>L</td><td>M</td><td>M</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td></tr><tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td></tr><tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td></tr><tr><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td></td></tr></table>	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		SANTANDER DE QUILICHAO	30	Preparacion de Alimentos	2-Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normatividad sanitaria	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando los diferentes técnicas culinarias que garanticen 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.
	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																																									
Tecnico en Cocina	3000061	13:00-18:00	<table><tr><td>L</td><td>M</td><td>M</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td></tr><tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td></tr><tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td></tr><tr><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td></td></tr></table>	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		SANTANDER DE QUILICHAO	35	Preparacion de Alimentos	Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando los diferentes técnicas culinarias que garanticen 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.	
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																																									
Tecnico en Cocina	3066169	18:00-22:00	<table><tr><td>L</td><td>M</td><td>M</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td></tr><tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td></tr><tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td></tr><tr><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td></td></tr></table>	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		SANTANDER DE QUILICHAO	36	Manipulación de alimentos	Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	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	
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																																									
Tecnico en Cocina	3066169	18:00-22:00	<table><tr><td>L</td><td>M</td><td>M</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td></tr><tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td></tr><tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td></tr><tr><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td></td></tr></table>	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		SANTANDER DE QUILICHAO	40	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	1. Reconocer el contexto histórico y normativo de la gastronomía, conforme a principios y valores éticos para una convivencia pacífica, identificando padrones técnicos, nutricionales y de proceso de producción de alimentos, aplicables al contexto laboral, social y personal.	
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																																									
TOTAL HORAS				FEBRERO		165																																							

MES	PROGRAMA	FICHA	HORARIO	DIAS DE FORMACIÓN	MUNICIPIO	HORAS	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE																																										
MARZO	Tecnico en Cocina	3000061	13:00-18:00	<table><tr><td>L</td><td>M</td><td>M</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td></tr><tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td></tr><tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td></tr><tr><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td></tr><tr><td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	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	31						SANTANDER DE QUILICHAO	25	Preparación de Alimentos	RAP-3. Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garanticen 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.
	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																																													
	31																																																		
	Tecnico en Cocina	3000061	13:00-18:00	<table><tr><td>L</td><td>M</td><td>M</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td></tr><tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td></tr><tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td></tr><tr><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td></tr><tr><td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	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	31						SANTANDER DE QUILICHAO	20	Preparación de Alimentos	RAP-4. Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garanticen 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.
	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																																														
31																																																			
Tecnico en Cocina	3066169	18:00-22:00	<table><tr><td>L</td><td>M</td><td>M</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td></tr><tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td></tr><tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td></tr><tr><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td></tr><tr><td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	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	31						SANTANDER DE QUILICHAO	12	Manipulación de alimentos	RAP-3. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento	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	
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																																														
31																																																			
Tecnico en Cocina	3066169	18:00-22:00	<table><tr><td>L</td><td>M</td><td>M</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td></tr><tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td></tr><tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td></tr><tr><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td></tr><tr><td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	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	31						SANTANDER DE QUILICHAO	30	Preparación de Alimentos	RAP-3. Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria	1. Reconocer el contexto histórico y normativo de la gastronomía, conforme a principios y valores éticos para una convivencia pacífica, identificando padrones técnicos, nutricionales y de proceso de producción de alimentos, aplicables al contexto laboral, social y personal.	
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																																														
31																																																			
Tecnico en Cocina	3066169	18:00-22:00	<table><tr><td>L</td><td>M</td><td>M</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td></tr><tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td></tr><tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td></tr><tr><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td></tr><tr><td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	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	31						SANTANDER DE QUILICHAO	16	Control del manejo de materias primas en la producción de alimentos	Rap 2. Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha Técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garanticen 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.	
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																																														
31																																																			
complementario Manipulación de alimentos			07:00-13:00	<table><tr><td>L</td><td>M</td><td>M</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td></tr><tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td></tr><tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td></tr><tr><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td></tr><tr><td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	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	31						SANTANDER DE QUILICHAO	18	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 de acuerdo con la normatividad vigente.		
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																																														
31																																																			
complementario de Cocina Básica	por concertar		07:00-13:00	<table><tr><td>L</td><td>M</td><td>M</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td></tr><tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td></tr><tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td></tr><tr><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td></tr><tr><td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	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	31						SANTANDER DE QUILICHAO	12	Almacenar materias primas teniendo en cuenta aplicar correctivos en los métodos de conservación. Elaborar preparaciones básicas de acuerdo con la receta estándar, de acuerdo con los requerimientos del servicio, logrando así los estándares establecidos por la empresa.		
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																																														
31																																																			
TOTAL HORAS				MARZO		163																																													

MES	PROGRAMA	FICHA	HORARIO	DIAS DE FORMACIÓN							MUNICIPIO	HORAS	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
A B R I L	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3192476	07:00-13:00	L	M	M	J	V	S	SANTANDER DE QUILICHAO	36	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.		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. Diseñar acciones para la identificación de riesgos.	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando los diferentes técnicas culinarias que garanticen 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.
				7	8	9	10	11	12						
	14	15	16	17	18	19	SANTANDER DE QUILICHAO	20	Preparación de Alimentos	RAP-4. Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración.	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando los diferentes técnicas culinarias que garanticen 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.				
	21	22	23	24	25	26									
	28	29	30				SANTANDER DE QUILICHAO	60	Preparación de Alimentos	RAP-5. Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando los diferentes técnicas culinarias que garanticen 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.				
	5	6	7	8	9	10						11	12		
	14	15	16	17	18	19	SANTANDER DE QUILICHAO	12	Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de compra	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando los diferentes técnicas culinarias que garanticen 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.					
	21	22	23	24	25	26									
	28	29	30												
		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									
	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									
				1	2	3	4	5							
				7	8	9	10	11	12						

	Tecnico en Cocina	3066169	18:00-22:00	<div> <div>14 15 16 17 18 19</div> <div>20 22 23 24 25 26</div> <div>28 29 30</div> </div>	QUILICHAO	12	Control del Manejo de Materias Primas	producción, receta estándar, ficha Técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad.	técnicas culinarias que garanticen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y
	Tecnico en Cocina	3066169	18:00-22:00	<div> <div>1 2 3 4 5</div> <div>7 8 9 10 11 12</div> <div>14 15 16 17 18 19</div> <div>21 22 23 24 25 26</div> <div>28 29 30</div> </div>	SANTANDER DE QUILICHAO	40	Preparacion de Alimentos	RAP-1. Efectuar procedimientos de aislamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.	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.
TOTAL HORAS				168					
MES	PROGRAMA	FICHA	ABRIL HORARIO	DIAS DE FORMACION	MUNICIPIO	HORAS	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
MAYO	Complementario de Manipulacion de Alimentos	3238249	07:00-13:00	<div> <div>1 2 3 4 5</div> <div>6 7 8 9 10</div> <div>12 13 14 15 16 17</div> <div>19 20 21 22 23 24</div> <div>26 27 28 29 30 31</div> </div>	SANTANDER DE QUILICHAO	48	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	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	
	INDUCCIÓN FICHA DE PUERTO TEJIDA			<div> <div>1 2 3 4 5</div> <div>6 7 8 9 10</div> <div>12 13 14 15 16 17</div> <div>19 20 21 22 23 24</div> <div>26 27 28 29 30 31</div> </div>					
	Tecnico en Cocina	3000061	07:00-12:00	<div> <div>1 2 3 4 5</div> <div>6 7 8 9 10</div> <div>12 13 14 15 16 17</div> <div>19 20 21 22 23 24</div> <div>26 27 28 29 30 31</div> </div>	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 auto-gestión.	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
	Tecnico en Cocina	3066169	18:00-22:00	<div> <div>1 2 3 4 5</div> <div>6 7 8 9 10</div> <div>12 13 14 15 16 17</div> <div>19 20 21 22 23 24</div> <div>26 27 28 29 30 31</div> </div>	SANTANDER DE QUILICHAO	12	Control del Manejo de Materias Primas	RAP-3. Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garanticen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y
	Tecnico en Cocina	3066169	18:00-22:00	<div> <div>1 2 3 4 5</div> <div>6 7 8 9 10</div> <div>12 13 14 15 16 17</div> <div>19 20 21 22 23 24</div> <div>26 27 28 29 30 31</div> </div>	SANTANDER DE QUILICHAO	50	Preparacion de Alimentos	RAP-1. Efectuar procedimientos de aislamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garanticen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y
TOTAL HORAS				130					
MES	PROGRAMA	FICHA	MAYO HORARIO	DIAS DE FORMACION	MUNICIPIO	HORAS	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
JUNIO	COCINA INTERNACIONAL	3252270	12:00-18:00	<div> <div>1 2 3 4 5 6 7</div> <div>8 9 10 11 12 13 14</div> <div>16 17 18 19 20 21 22</div> <div>23 24 25 26 27 28 29</div> <div>30</div> </div>	SANTANDER DE QUILICHAO	50	COCINA INTERNACIONAL	Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente. Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente Preparar salsas calientes y salsas frías internacionales, de acuerdo a los estándares establecidos.	
	Tecnico en Cocina	3066169	18:00-22:00	<div> <div>1 2 3 4 5 6 7</div> <div>8 9 10 11 12 13 14</div> <div>16 17 18 19 20 21 22</div> <div>23 24 25 26 27 28 29</div> <div>30</div> </div>	SANTANDER DE QUILICHAO	40	Preparacion de Alimentos	RAP -2. Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria.	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
	Tecnico en Cocina	3066169	18:00-22:00	<div> <div>1 2 3 4 5 6 7</div> <div>8 9 10 11 12 13 14</div> <div>16 17 18 19 20 21 22</div> <div>23 24 25 26 27 28 29</div> <div>30</div> </div>	SANTANDER DE QUILICHAO	32	Preparacion de Alimentos	RAP-4. Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración.	1. Proponer el diseño, preparación y presentación de menús, conforme a receta estándar, aplicando las diferentes técnicas culinarias que garanticen la inocuidad y la calidad alimentaria, de acuerdo con la normatividad vigente, incorporando aspectos de seguridad y
	Higiene y Manipulacion de Alimentos	3265045	07:00-13:00	<div> <div>1 2 3 4 5 6 7</div> <div>8 9 10 11 12 13 14</div> <div>16 17 18 19 20 21 22</div> <div>23 24 25 26 27 28 29</div> <div>30</div> </div>	SANTANDER DE QUILICHAO	35	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	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	
TOTAL HORAS				157					