

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DERLY JULIETH BOTERO RIAÑO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FECHA INICIAL: 01/07/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3273143 - COCINA CALIENTE
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICACIÓN DE NORMAS

ELABORACIÓN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 29,90

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3254647 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICACIÓN DE NORMAS

ELABORACIÓN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3258047 - COCINA BÁSICA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICACIÓN DE NORMAS

ELABORACIÓN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 44,80

FICHA 3275043 - COCINA CALIENTE
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICACIÓN DE NORMAS

ELABORACIÓN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

FICHA 3275044 - COCINA CALIENTE
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICACIÓN DE NORMAS

ELABORACIÓN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.
2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES
3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,90

FICHA 3202149 - COCINA BÁSICA
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICACIÓN DE NORMAS

ELABORACIÓN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA 3274046 - COCINA CRIOLLA NIVEL 2
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICACIÓN DE NORMAS

ELABORACIÓN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 17,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 167,40

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
21/07/2025	25/07/2025	OTROS	32,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			32,00

INSTRUCTOR: DERLY JULIETH BOTERO RIAÑO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS