FICHA:	NIVEL:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	CÓDIGO:	VERSIÓN:
2027023	TECNICO	COCINA	635503	103

AMBIENTE:	GESTOR DE PROYECTO:	INICIO FICHA:	FIN LECTIVA FICHA:
ESCUELA GASTRONOMIA	SEBASTIAN BETANCOURT	27/1/2020	26/04/2021

CÓDIGO PROYECTO:	PROYECTO FORMATIVO:
1712379	APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS.

HORA		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	
6:00 AM	6:30 AM							
6:30 AM	7:00 AM							
7:00 AM	7:30 AM	**DAVID ANDRES GAITAN** - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS	**SEBASTIAN BETANCOURT -** Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.	**JOSE IGNACIO QUINTERO** - Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.	**JORGE ALBERTO OSPINA -** Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria.	**DAVID ANDRES GAITAN** - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS		
7:30 AM	8:00 AM							
8:00 AM	8:30 AM							
8:30 AM	9:00 AM							
9:00 AM	9:30 AM							
9:30 AM	10:00 AM							
10:00 AM	10:30 AM	**SEBASTIAN BETANCOURT -** Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración	**SANDRA MARCELA JARAMILLO -** Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de			**CLAUDIA BIBIANA MARTINEZ** - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL		1
10:30 AM	11:00 AM							
11:00 AM	11:30 AM							
11:30 AM	12:00 PM							
12:00 PM	12:30 PM		**LUIS CARLOS QUINTERO** - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución	**JOHNY LEANDRO ANDRADE** - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE		**LUIS CARLOS QUINTERO** - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución		
12:30 PM	1:00 PM							
1:00 PM	1:30 PM							
1:30 PM	2:00 PM							
2:00 PM	2:30 PM							
2:30 PM	3:00 PM							
3:00 PM	3:30 PM							
3:30 PM	4:00 PM							
4:00 PM	4:30 PM							
4:30 PM	5:00 PM							
5:00 PM	5:30 PM							
5:30 PM	6:00 PM							
6:00 PM	6:30 PM							2
6:30 PM	7:00 PM							
7:00 PM	7:30 PM							
7:30 PM	8:00 PM							
8:00 PM	8:30 PM							
8:30 PM	9:00 PM							
9:00 PM	9:30 PM							
9:30 PM	10:00 PM							

Competencia	Resultado de Aprendizaje	Horas	Instructor
PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.	Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.	100	JOSE IGNACIO QUINTERO
	Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria.	100	JORGE ALBERTO OSPINA
	Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración	48	SEBASTIAN BETANCOURT
	Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.	36	SEBASTIAN BETANCOURT
GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.	Desarrollar habilidades psicomotrices en el contexto productivo y social.	12	
	Ejecutar actividades de acondicionamiento físico orientadas hacia el mejoramiento de la condición física en los contextos productivo y social.	12	
	Implementar un plan de Ergonomía y Pausas Activas según las características de la función productiva.	12	JOHNY LEANDRO ANDRADE
Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales	Practicar los derechos fundamentales del trabajo de acuerdo con la constitución política y los convenios internacionales.	12	
	Reconocer el trabajo como uno de los elementos primordiales para la movilidad social y la transformación vital.	12	LUIS CARLOS QUINTERO
	Participar en acciones solidarias orientadas al ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y de la naturaleza	12	
APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE	Interpretar los problemas ambientales y de SST teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la organización y el entorno social.	12	
	Efectuar las acciones para la prevención y control de la problemática ambiental y de SST, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos por la organización.	12	
	Verificar las condiciones ambientales y de SST acorde con los lineamientos establecidos para el área de desempeño laboral.	12	CLAUDIA BIBIANA MARTINEZ
	Reportar las condiciones y actos que afecten la protección del medio ambiente y la SST, de acuerdo con los lineamientos establecidos en el contexto organizacional y social.	12	
Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.	Estructurar el plan de negocio de acuerdo con las características empresariales y tendencias de mercado.	12	SANDRA MARCELA JARAMILLO
	Valorar la propuesta de negocio conforme con su estructura y necesidades del productivo y social.	12	
INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	Comunicarse de manera sencilla en inglés en forma oral y escrita con un visitante o colega en un contexto laboral cotidiano.	30	DAVID ANDRES GAITAN
	Poner en práctica vocabulario básico y expresiones comunes de su área ocupacional en contextos específicos de su trabajo por medio del uso de frases sencillas en forma oral y escrita.	30	