Programa
Proyecto
Competencia
CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.
PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Tecnico en Cocina	Código
	Código
Resultado	Horas
DETERMINAR LAS CANTIDADES NECESARIAS PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR, ORDENES DE PRODUCCIÓN.	25
IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ORGANIZACIONES DE BRIGADAS CON RELACIÓN A LA TIPOLOGÍA DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS	40
INTERPRETAR LOS CONTEXTOS ACTUALES DE LA COCINA DE ACUERDO A SU EVOLUCIÓN HISTÓRICA, AVANCES TECNOLÓGICOS Y CARACTERÍSTICAS DE CLIMA.	20

DEFINIR LAS TAREAS DE PREVENCIÓN DE CONTAMINANTES, CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS Y ACCIONES DE DESINFECCIÓN PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN ASIGNADA.	20
Total horas resultados aprendizaje	0

	Versión	1

Codigo Resultado	ORDEN	1 trim	2 trim
26020100802	2	x	
26020101102	2	40	
26020101101	1	20	

29080102302	2	X	
Total horas trimestre		0	0
	Esta fila no debe quedar negativa	440	0
Horas maximo trimestre	440		

Perfil instructor	Fase	Producto (act transferencia)
Tecnico, Tecnologo o Profesional en Cocina con experiencia minima de 24 meses, con competencias minimas en Manejar técnicas, didácticas activas Trabajar en equipo Establecer procesos comunicativos asertivos Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación Habilidades en administración de restaurantes.	ANALISIS	Documento con protocolo de clasificación de materias primas por grupos de inventarios, usos y porciones estándar para la producción de alimentos.
Tecnico, Tecnologo o Profesional en Cocina con experiencia minima de 24 meses, con competencias minimas en Manejar técnicas, didácticas activas Trabajar en equipo Establecer procesos comunicativos asertivos Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación Habilidades en administración de restaurantes.	ANALISIS	EXHIBICION DE PLATOS TÍPICOS DONDE SE EVIDENCIEN LAS TÉCNICAS DE LAS PREPARACIONES QUINDÍANAS, TENIENDO EN CUENTA LAS NUEVAS TENDENCIAS GASTRONÓMICAS.
Tecnico, Tecnologo o Profesional en Cocina con experiencia minima de 24 meses, con competencias minimas en Manejar técnicas, didácticas activas Trabajar en equipo Establecer procesos comunicativos asertivos Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación Habilidades en administración de restaurantes.	ANALISIS	EXHIBICION DE PLATOS TÍPICOS DONDE SE EVIDENCIEN LAS TÉCNICAS DE LAS PREPARACIONES QUINDÍANAS, TENIENDO EN CUENTA LAS NUEVAS TENDENCIAS GASTRONÓMICAS.

Tecnico, Tecnologo o Profesional en Cocina con experiencia minima de 24 meses, con competencias minimas en Manejar técnicas, didácticas activas Trabajar en equipo Establecer procesos comunicativos asertivos Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación Habilidades en administración de restaurantes.	ANALISIS	DIAGRAMA DE FLUJO PARA LOS PROCESOS DE MANIPULACION EN COCINA TENIENDO EN CUENTA LOS ESTANDARES NORMATIVOS.

Actividad proyecto Verbo+objeto o producto+condición	Horas Act proyecto	Producto act aprendizaje
Elaborar protocolo de clasificación de materias primas por grupos de inventarios, usos y porciones estándar para la producción de alimentos.	25	Receta estandar costeada. Descripcion nutricional y analisis bromatologico
PRESENTAR PLATOS TÍPICOS DONDE SE EVIDENCIEN LAS TÉCNICAS DE LAS PREPARACIONES QUINDÍANAS, TENIENDO EN CUENTA LAS NUEVAS TENDENCIAS GASTRONÓMICAS.	40	Mapa Mental estructura organizacional area de cocina***Preguntas abiertas y cerradas durante el proceso de revision del producto y/o calificacion evidencia de desempeño
PRESENTAR PLATOS TÍPICOS DONDE SE EVIDENCIEN LAS TÉCNICAS DE LAS PREPARACIONES QUINDÍANAS, TENIENDO EN CUENTA LAS NUEVAS TENDENCIAS GASTRONÓMICAS.	20	Ensayo tendencias gastronomicas de la region, de acuerdo con la investigacion realizada.

ELABORAR UN DIAGRAMA DE FLUJO PARA LOS PROCESOS DE MANIPULACION EN COCINA TENIENDO EN CUENTA LOS ESTANDARES NORMATIVOS.	20	Ficha Tecnica BPM, para la produccion y manipulacion de alimentos****Aplicación de las BPM durante los procesos de produccion
Total horas actividad proyecto	0	

Act aprendizaje (act apropiación)	Horas act aprendizaje
Identificar la informacion y funcionalidad de la receta estandar, de acuerdo con valores nutricionales y costeo	25
Manejar los conceptos y caracteristicas de las brigadas de cocina, para el cumplimiento del plan de trabajo establecido.	40
Identificar identidades culturales gastronomicas, según historia y costumbres alimentarias de la region.	20

Involucrar en los procesos de produccion, la normatividad de BPM, previniendo contaminacion en la produccion de alimentos	20
Total horas act aprendizaje	0

Conocimientos principio
FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN: CLASIFICACIÓN DE NUTRIENTES, CAMBIOS DE ACUERDO A MÉTODOS DE COCCIÓN****SISTEMA DE EQUIVALENCIAS: CONCEPTO, UNIDADES DE MEDIDA.*****RECETA ESTÁNDAR: COMPONENTES, APLICACIONES, PROCESO DE DILIGENCIAMIENTO***RENDIMIENTO: CONCEPTO, IMPORTANCIA, APLICACIÓN****COSTO: DEFINICIÓN, CLASIFICACIÓN****GASTO: DEFINICIÓN, CLASIFICACIÓN***PRECIO DE VENTA: CONCEPTO, DETERMINACIÓN.
TERMINOLOGÍA DE COCINA: EN INGLÉS, FRANCÉS Y ESPAÑOL.****BRIGADA DE COCINA: CONCEPTOS, CARGOS: FUNCIONES Y SUS ÁREAS DE TRABAJO, ORGANIGRAMA. SERVICIOS ALIMENTARIOS COMO INDUSTRIA: CLASIFICACIÓN Y CARACTERIZACIÓN***MANEJO DE HERRAMIENTAS: OPERACIÓN Y MANEJO DE LOS CUCHILLOS EN LA COCINA, UTENSILIOS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS.
HISTORIA Y EVOLUCIÓN DE LA COCINA: COCINA EN LA PREHISTORIA, APARICIÓN DEL FUEGO, EL MEDIOEVO; PRINCIPALES HECHOS Y PERSONAJES QUE INTERVINIERON EN LA EVOLUCIÓN DE LA COCINA. LA COCINA PREHISPÁNICA, LA COCINA COLOMBIANA, LA ERA MODERNA, PRINCIPALES COCINEROS NACIONALES E INTERNACIONALES.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTOS, TÉCNICAS, ELEMENTOS DE PROTECCIÓN, MATERIALES.***PLAN DE MANEJO AMBIENTAL EN LAS COCINAS: CONCEPTO, TIPOS, ESTRUCTURA, OBJETIVO.

Conocimientos proceso
ELABORAR RECETAS ESTÁNDAR, DE ACUERDO A PRONÓSTICOS DE VENTAS Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN****
RECONOCER CONCEPTOS BÁSICOS DE LA PRODUCCIÓN DE COCINA.
RECONOCER CONCEPTOS BÁSICOS DE LA PRODUCCIÓN DE COCINA.

MINIMIZAR O PREVENIR CONTAMINACIÓN, EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, REDUCIENDO PROBLEMÁTICA
DE IMPACTO AMBIENTAL***

635503

Evidencia de conocimiento	TEC	INS	Evidencia desempeño	TEC	INS
Examen verbal, analisis bromatologico de materia prima.	Formulacion de preguntas	Cuestionario	Simulacion de un proceso en cocina para determinar las cantidades para la produccion de acuerdo a las recetas estandar, ordenes de produccion.	observacion directa	Lista de Chequeo
Preguntas abiertas y cerradas durante el proceso de revision del producto y/o calificacion evidencia de desempeño	Formulacion de preguntas	Cuestionario	Ejecucion de un proceso gastronomico, teniendo en cuenta la organización de las brigadas y la operación de cocina en relacion a los tipos de servicio.	observacion directa	lista de chequeo
Paralelo caracteristicas culturales gastronomicas, según regiones del pais	Formulacion de preguntas	Cuestionario	N/A	N/A	N/A

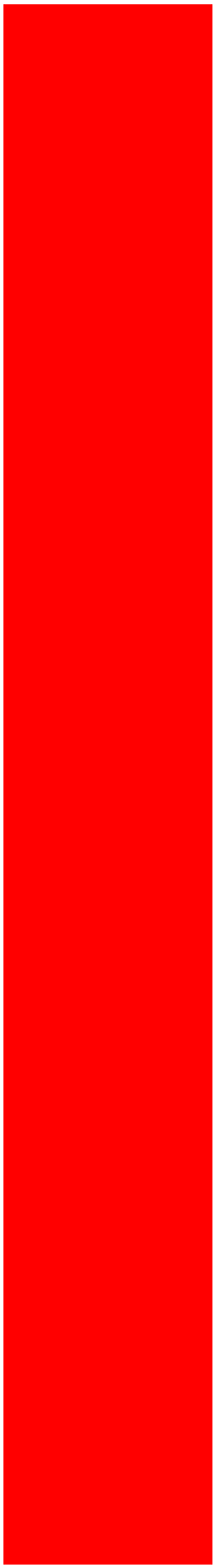
Preguntas abiertas y cerradas durante el proceso de revision del producto y/o calificacion evidencia de desempeño	Formulacion de preguntas	Cuestionario	Aplicación de las BPM durante los procesos de produccion	observacion directa	lista de chequeo

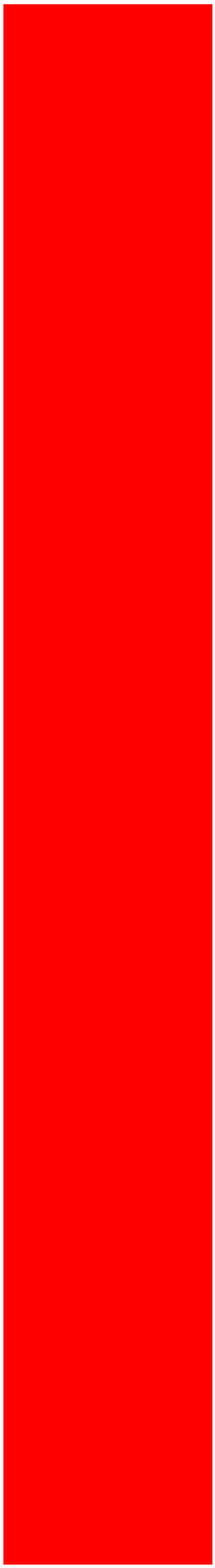
Evidencia producto	TEC	INS	criterio de evaluacion	Tecnicas didacticas
Receta estandar costeada. Descripcion nutricional y analisis bromatologico.	Valoracion de producto	Lista de chequeo	ELABORA MENÚS Y PROPUESTAS DE DIETA SALUDABLE. COMPRENDE LOS CONCEPTOS DE UNIDADES DE MEDIDAS Y SUS EQUIVALENCIAS. ELABORA RECETAS ESTÁNDAR DE ACUERDO A SOLICITUDES DE PRODUCCIÓN Y PRONÓSTICOS DE VENTAS.	Simulacion de situaciones.Aprendizaje Colaborativo,
Matriz estructura brigadas de cocina, describiendo espacios, elementos de trabajo necesarios para el cumplimento de actividades	Valoracion de producto	Lista de chequeo	Reconoce los cargos, las funciones y las areas donde trabaja la brigada de cocina. Comprende y clasifica los diferentes tipos de empresas de alimentos donde puede accionar el cocinero.	Juego de roles, Simulacion de situaciones.Aprendizaje Colaborativo,
Documento sobre tendencias gastronomicas de la region, de acuerdo con la investigacion realizada.	Valoracion de producto	lista de chequeo	Contextualiza la gastronomia, su historia y avances tecnologicos, con su profesion manejo conceptos y terminologia gastronomica de acuerdo a parametros nacionales e internacionales.	Método de proyectos, Expossicion, Estudio de casos.

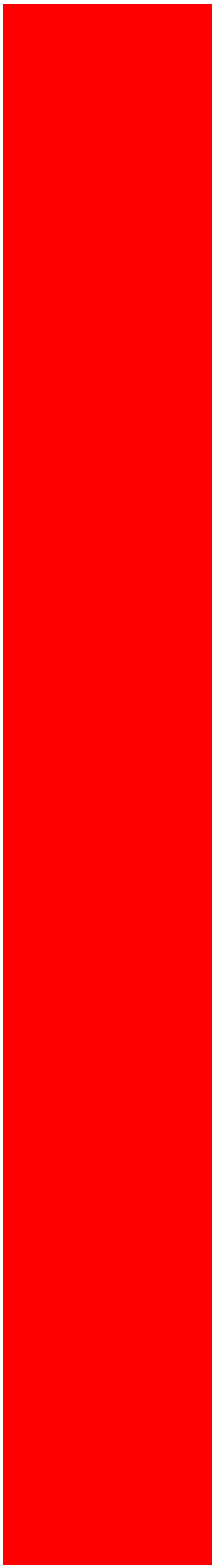
Ficha Tecnica BPM, para la produccion y manipulacion de alimentos	Valoracion de producto	lista de chequeo	Revisa constantemente el aseo personal en manos y uñas según normatividad. Mantener los hábitos de seguridad e higiene personal establecidos durante el proceso según procedimiento y normatividad. Identifica y registra los riesgos de contaminación en los procesos de manipular alimentos, según normatividad vigente.	Estudio de casos, Juego de roles, .Aprendizaje Colaborativo, Simulacion de situaciones.

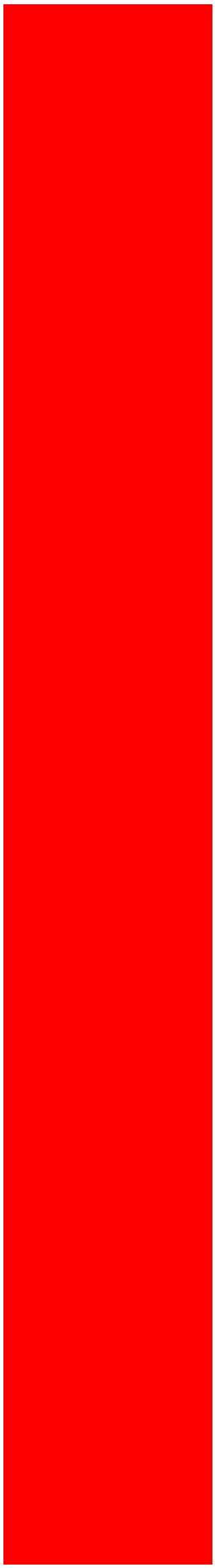
Entregables (con,desemp,prod)	ESCENARIO (Aula, Laboratorio, taller, unidad productiva) y elementos y condiciones	Material DEVOLUTIVO (Herramienta - equipo)	Material CONSUMIBLE (unidades empleadas durante el programa)	**SESIONES TEORICAS**
(Producto) Receta estandar costeada, teniendo en cuenta valor nutricional y los rendimientos en el menù.	Ambiente de aprendizaje con 10 mesas, 30 sillas, tablero acrilico.	7 equipos de computo, 1 televisor, 1 cable HDMI, 1 cable VGA.	2 marcadores, 1 almohadilla.	I SESION II SESION III SESION
(Producto y Desempeño) Registro fotografico de la preparacion en de un plato terminado en las brigadas de cocina.	Laboratorio de cocina.	Euipos de cocina basica.	Materia prima (Ver anexo sesiones de formacion)	I SESION II SESION
(Producto) Documento digital sobre las difernetes epocas, historia, conceptos y terminologia gastronomica	Ambiente de aprendizaje con 10 mesas, 30 sillas, tablero acrilico.	7 equipos de computo, 1 televisor, 1 cable HDMI, 1 cable VGA.	2 marcadores, 1 almohadilla.	I SESION II SESION III SESION

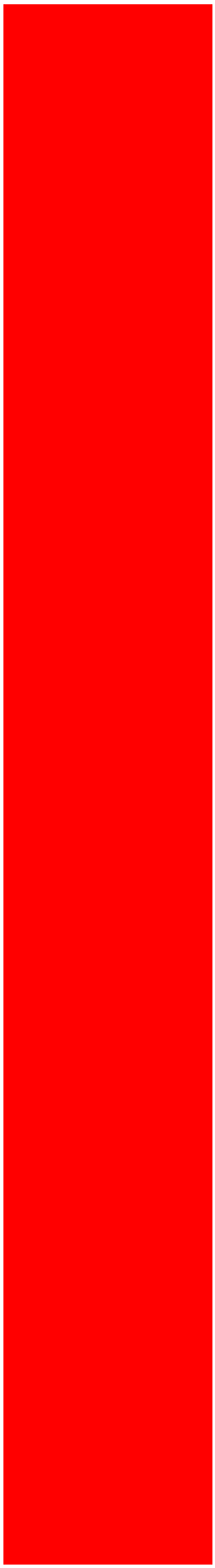
(Desempeño) Aplica las BPM en los procesode produccion en cocina.	Ambiente de aprendizaje con 10 mesas, 30 sillas, tablero acrilico.	7 equipos de computo, 1 televisor, 1 cable HDMI, 1 cable VGA.	2 marcadores, 1 almohadilla.	I SESION II SESION III SESION

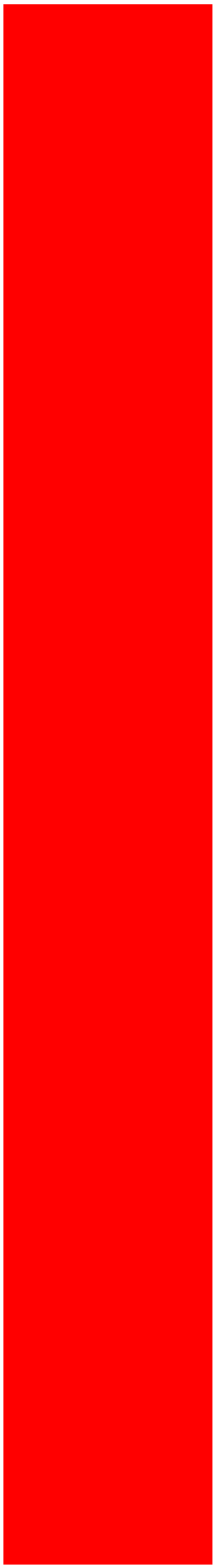


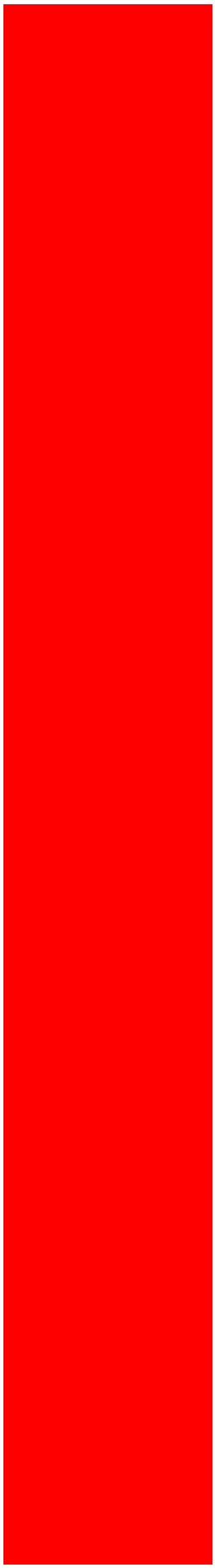


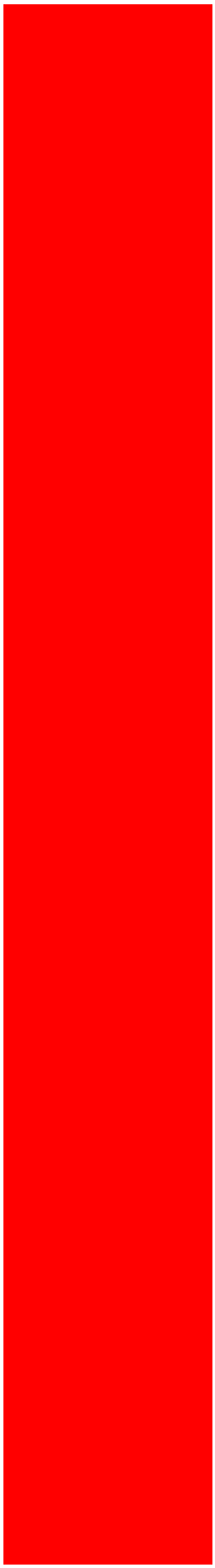


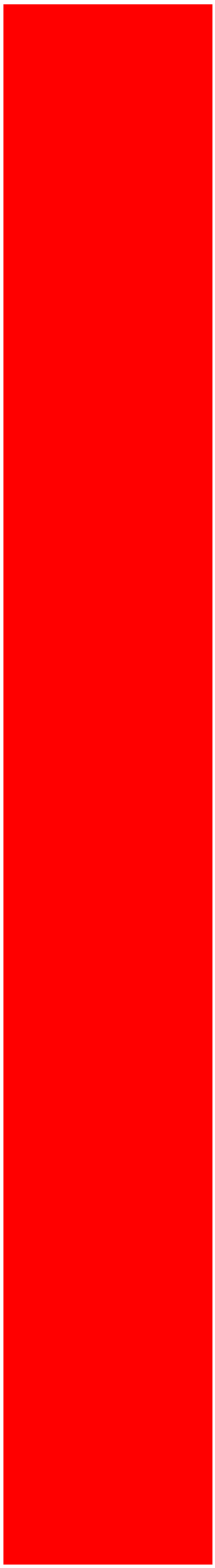


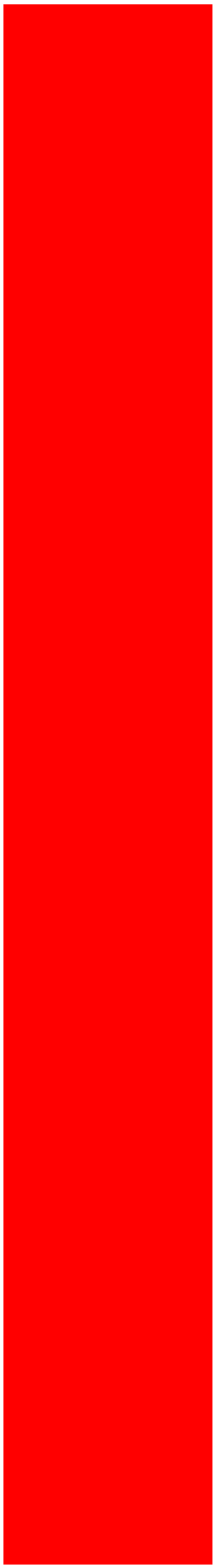


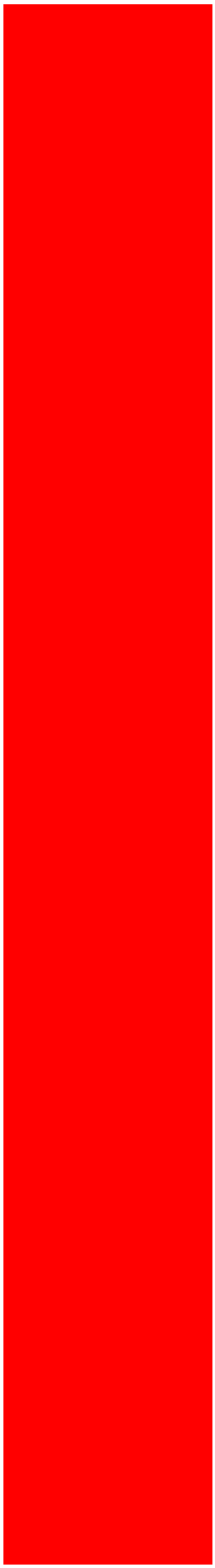


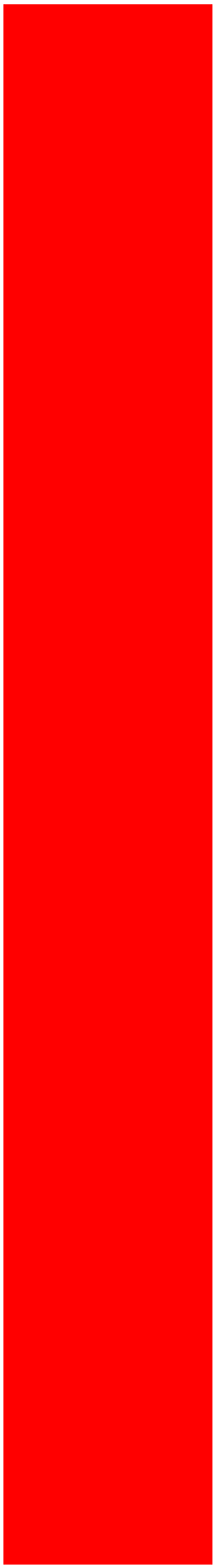


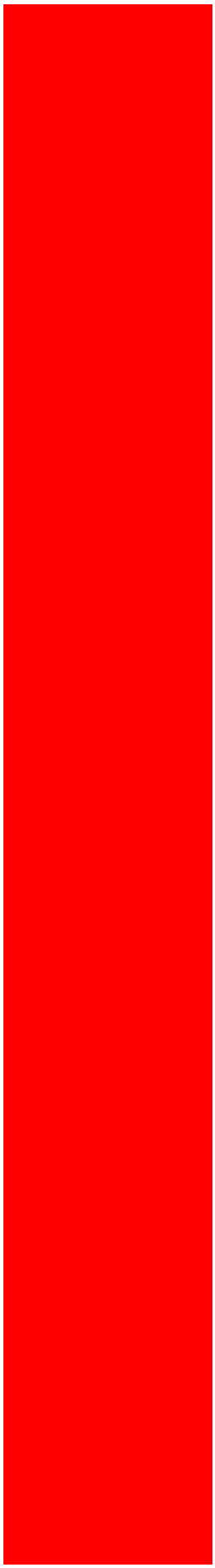


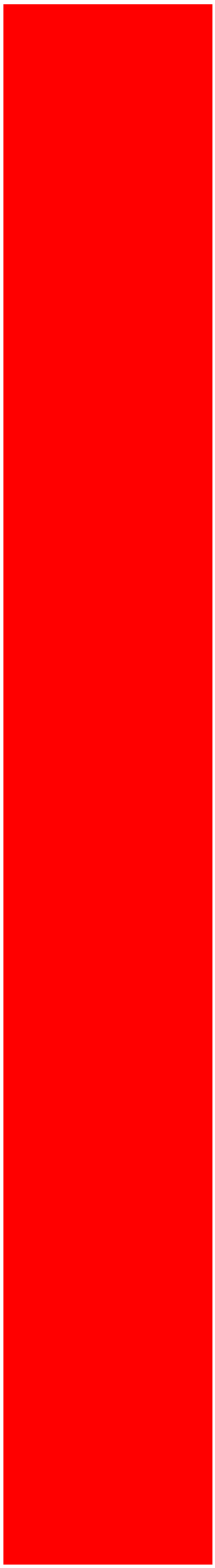


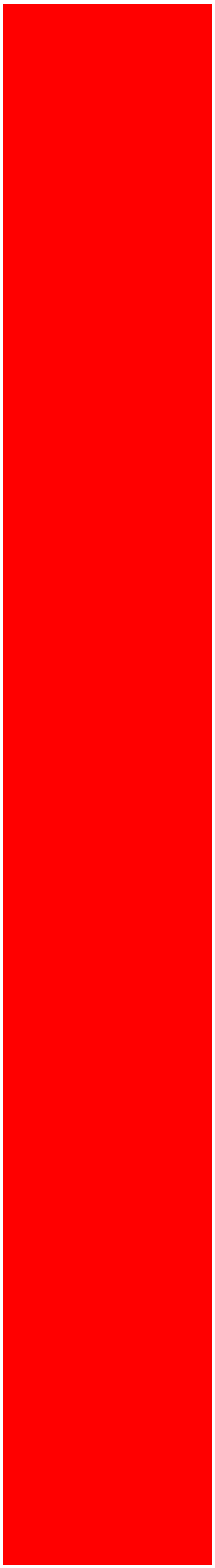


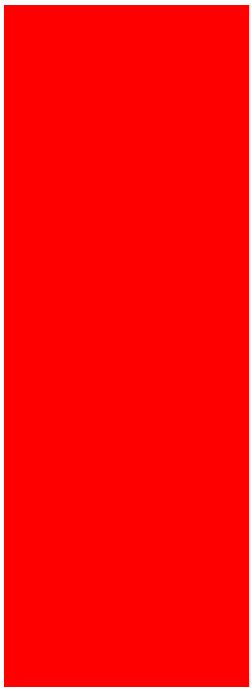












SESIONES TEORICO-PRACTICAS	EVALUACION	INSTRUCCIÓN NUEVAS TENDENCIAS-RECUPERACION-	SESIONES CON MP	INSUMOS DE ASEO
IV SESION V SESION VI SESION	VII SESION VIII SESION	IX SESION X SESION	IV SESION V SESION VI SESION VII SESION VIII SESION	
III SESION IV SESION V SESION VI SESION	VII SESION VIII SESION	IX SESION X SESION	III SESION IV SESION V SESION VI SESION VII SESION VIII SESION Se utiliza MP existente y utilizada para competencias de preparar alimentos	Insumos de limpieza y desinfección
IV SESION V SESION VI SESION	VII SESION VIII SESION	IX SESION X SESION	IV SESION V SESION VI SESION VII SESION VIII SESION Se utiliza MP existente y utilizada para competencias de preparar alimentos	Insumos de limpieza y desinfección

IV SESION V SESION VI SESION	VII SESION VIII SESION	IX SESION X SESION	IV SESION V SESION VI SESION VII SESION VIII SESION Se utiliza MP existente y utilizada para competencias de preparar alimentos	Insumos de limpieza y desinfección

Resultado	Evidencia de conocimiento
DETERMINAR LAS CANTIDADES NECESARIAS PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR, ORDENES DE PRODUCCIÓN.	Examen verbal, analisis bromatologico de materia prima
APLICAR MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A SUS CARACTERÍSTICAS MANTENIENDO SUS PROPIEDADES ESTRUCTURALES Y DE FRESCURA.	Preguntas abiertas y cerradas durante el proceso de revision del producto y/o calificacion evidencia de desempeño
CONTROLAR LAS MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA SUS RENDIMIENTOS CON BASE EN LAS RECETAS ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y PORCENTAJES DE COSTO ESTABLECIDOS.	Preguntas abiertas y cerradas durante el proceso de revision del producto y/o calificacion evidencia de desempeño
CLASIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO A SUS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALMACENÁNDOLAS DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES.	Clasificacion de materia prima, según propiedades biologicas (Preguntas-Taller)
PROPONER ENSAMBLES DE LAS PREPARACIONES DE ACUERDO A TENDENCIAS DE MONTAJE Y PRESENTACIÓN, MANEJANDO LAS TEORÍAS DE DISEÑO Y COLOR.	Preguntas abiertas y cerradas durante el proceso de revision del producto y/o calificacion evidencia de desempeño
IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ORGANIZACIONES DE BRIGADAS CON RELACIÓN A LA TIPOLOGÍA DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS	Preguntas abiertas y cerradas durante el proceso de revision del producto y/o calificacion evidencia de desempeño
REALIZAR LA PREPARACIÓN DE LOS PLATOS FRÍOS Y CALIENTES DE LAS GASTRONOMÍAS REGIONALES COLOMBIANAS.	Preguntas abiertas y cerradas durante durante el proceso de elaboracion del plato, enfatizando en las tecnicas de cocina, metodos de coccion y preparacion
PREPARAR LAS BASES DE REPOSTERÍA APLICANDO LAS DIFERENTES TÉCNICAS EXISTENTES Y LOS ESTÁNDARES INTERNACIONALES.	Preguntas abiertas y cerradas durante el proceso de revision del producto y/o calificacion evidencia de desempeño
REALIZAR LA PREPARACIÓN DE LOS PLATOS FRÍOS Y CALIENTES DE LAS PRINCIPALES GASTRONOMÍAS MUNDIALES	Preguntas abiertas y cerradas durante el proceso de revision del producto y/o calificacion evidencia de desempeño
REALIZAR LOS CORTES, PORCIONAMIENTOS Y ALMACENAMIENTO DE LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS CUMPLIENDO CON LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, LAS NORMAS DE MANIPULACIÓN Y SEGURIDAD INDUSTRIAL.	Preguntas abiertas y cerradas durante el proceso de revision del producto y/o calificacion evidencia de desempeño
INTERPRETAR LOS CONTEXTOS ACTUALES DE LA COCINA DE ACUERDO A SU EVOLUCIÓN HISTÓRICA, AVANCES TECNOLÓGICOS Y CARACTERÍSTICAS DE CLIMA.	Paralelo caracteristicas culturales gastronomicas, según regiones del pais

PREPARAR LAS BASES DE COCINA FRÍA Y CALIENTE DE ACUERDO A ESTÁNDARES INTERNACIONALES CUMPLIENDO CON LAS NORMAS DE MANIPULACIÓN VIGENTES	Paralelo caracteristicas culturales gastronomicas, según regiones del pais
GARANTIZAR LA CONTINUIDAD EN LAS TAREAS PERTINENTES CONFORME A LOS PROCESOS DE ALISTAMIENTO SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN.	Criterios de Conservacion y posible contaminacion cruzada de la materia prima
EJECUTAR LA ORGANIZACIÓN PLANTEADA ELABORANDO LA CLASIFICACIÓN DE LOS DESPERDICIOS Y LOS PLANES DE ASEO Y DESINFECCIÓN	Preguntas abiertas y cerradas durante el proceso de revision del producto y/o calificacion evidencia de desempeño
ALISTAR LAS ÁREAS, EQUIPOS, UTENSILIO Y MATERIAS PRIMAS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CUMPLIENDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE ASEO Y DESINFECCIÓN	Preguntas abiertas y cerradas durante el proceso de revision del producto y/o calificacion evidencia de desempeño
CLASIFICAR LAS TAREAS DE ALISTAMIENTO DE ACUERDO A LA LÓGICA DE PRODUCCIÓN Y LOS PRESUPUESTOS DIARIOS DE VENTAS	Preguntas abiertas y cerradas durante el proceso de revision del producto y/o calificacion evidencia de desempeño
CONTROLAR LAS ENERGÍAS DE ACUERDO A PLANES Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS ENTENDIENDO LOS IMPACTOS Y CONSECUENCIAS RELACIONADAS	Preguntas abiertas y cerradas durante el proceso de revision del producto y/o calificacion evidencia de desempeño
CLASIFICAR RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS DESPERDICIOS Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTAMINACIÓN	Preguntas abiertas y cerradas durante el proceso de revision del producto y/o calificacion evidencia de desempeño
DEFINIR LAS TAREAS DE PREVENCIÓN DE CONTAMINANTES, CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS Y ACCIONES DE DESINFECCIÓN PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN ASIGNADA.	Preguntas abiertas y cerradas durante el proceso de revision del producto y/o calificacion evidencia de desempeño
APLICAR ACCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ACUERDO A PLANES Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS CUMPLIENDO CON LAS NORMAS VIGENTES	Preguntas abiertas y cerradas durante el proceso de revision del producto y/o calificacion evidencia de desempeño
Total horas resultados aprendizaje	

Evidencia desempeño	Evidencia producto
	Receta estandar costeada. Descripcion nutricional y analisis bromatologico
Simulacion organización y verificacion de materia prima e insumos en economato, teniendo en cuenta tecnicas de almacenamiento	Tecnicas de Almacenamiento/ Kardex diligenciado para Calculo y control de invetarios
Juego de roles proceso de recibo y verificacion de materias primas	Formato verificacion de insumos recibo de materia prima
	Fichas Tecnicas clasificacion de materia prima, según propiedades biologicas
Ensamble de un plato, según selección de la receta estandar	Plato Ensamblado, de acuerdo con tendencias del color y diseño, según solicitud del cliente
	Matriz estructura brigadas de cocina, describiendo espacios, elementos de trabajo necesarios para el cumplimento de actividades
Procesos de selección de materia prima, prealistamiento y tecnicas de preparacion de platos según receta estandar seleccionada	Elaboracion de plato gastronomico, de acuerdo con caracteristicas culturales regionales.
Procesos de selección de materia prima, prealistamiento, tecnicas de preparacion según solicitud del cliente	Elaboracion postre o dulce solicitado , de acuerdo con caracteristicas de receta estandar
Procesos de selección de materia prima, prealistamiento, tecnicas de preparacion según solicitud del cliente	Elaboracion de plato gastronomico, de acuerdo con caracteristicas culturales Internacionales.
Tecnicas de Corte a realizar en materia prima, teniendo en cuenta su optimizacion y cero desperdicio	Propuesta Tecnicas de corte en la materia prima, de acuerdo a la receta estandar seleccionada
	Ensayo tendencias gastronomicas de la region, de acuerdo con la investigacion realizada.

Procesos de selección de materia prima, prealistamiento y tecnicas de preparacion de bases frias o calientes según receta estandar seleccionada	Elaboracion de base seleccionada, de acuerdo a especificaciones en la receta estadar
Manejo condiciones de almacenamiento, según temperaturas, espacios, elementos de apoyo y existencias en cavas y/o economato	Indicadores en busca de la Conservacion y manejo de posible contaminacion cruzada de la materia prima
Proceso de limpieza de equipos y maquinaria antes de cumplir con los procesos de produccion	Mapa de Procesos para la manejo de desperdicios, planes de aseo y desinfeccion , teniendo presente tiempos, movimiento y preparacion de la materia prima para almacenamiento
Proceso de mise and place, según receta estandar a preparar	Ficha Tecnica conservacion de alimentos, teniendo presente tiempos, movimiento y preparacion de la materia prima para almacenamiento
Proceso de verificacion de areas de produccion, para establecer la necesidad de maquinaria, equipo de operación y los procesos de limpieza e higienizacion	Formato clasificacion area de produccion, especificando tareas, herramientas, equipos y elementos necesarios para su operación
Ejecucion procesos de verificacion de BPM, identificacion de riesgos de contaminacion, puntos de control criticos en la operación de cocina	Documento control de energias, plagas y protocolos, de acuerdo con los posibles riesgos e impacto en la cocina******Formato Saneamiento puntos de control en cocina
Simulacion clasificacion de residuos, de acuerdo con la operación del establecimiento	Procesos clasificacion de residuos y manejo de desperdicios
Aplicación de las BPM durante los procesos de produccion	Ficha Tecnica BPM, para la produccion y manipulacion de alimentos
Simulacion procesos de limpieza y desinfeccion en las areas, equipos y menaje de cocina	Protocolo de limpieza y desinfeccion para areas de cocina y materia prima antes de su utilizacion en preparacion de alimentos

Producto del Proyecto	Producto General del Proyecto
Receta estandar costeada para el establecimiento, incluyendo descripcion nutricional	Aplicar la normatividad para el manejo y costeo de invetarios, con base en documentos de gestion de calidad establecidos por la empresa.
Tecnicas de Almacenamiento para el establecimiento gastronomico / Formato Kardex para Calculo y control de invetarios de la empresa	
Formato verificacion de insumos recibo de materia prima para el establecimiento gastronomico	
Fichas Tecnicas clasificacion de materia prima para el establecimiento, descripbiendo reacciones positivas y negativas según posibles metodos de coccion y preparacion	
Ensamble de diversos platos, con propuestas de diseño, color, sabores para los establecimientos gastronomicos.	Realizar procesos de preparacion y transformacion de alimentos, con base en tendencias de diseño, creatividad e innovacion
Matriz estructura brigadas de cocina, describiendo espacios, elementos de trabajo del establecimiento	
Plato preparado, de acuerdo con procesos descritos en receta estandar y caracteristicas culturales regionales manejadas por el establecimiento.	
Postre o dulce solicitado , de acuerdo con caracteristicas de receta estandar manejadas por el establecimiento	
Plato preparado, de acuerdo con procesos descritos en receta estandar y caracteristicas culturales internacionales manejadas por el establecimiento.	
Propuesta Tecnicas de corte en la materia prima, de acuerdo a la receta estandar del establecimiento.	
Ensayo tendencias gastronomicas de la region, como insumo para construir la oferta gastronomica del establecimiento.	

Base fria o caliente preparada , de acuerdo con procesos descritos en receta estandar manejadas por el establecimiento.	
Indicadores en busca de la Conservacion y manejo de posible contaminacion cruzada de la materia prima del establecimiento	Manejar y aplicar los indicadores de conservicion y manejo de posible contaminacion en la materia prima, de acuerdo con procesos de produccion, almacenamiento y porcionamiento.
Mapa de Procesos para el manejo de desperdicios, planes de aseo y desinfeccion , teniendo presente tiempos, movimiento y preparacion de la materia prima para almacenamiento en el establecimiento gastronomico	
Ficha Tecnica conservacion de alimentos, teniendo presente tiempos, movimiento y preparacion de la materia prima para almacenamiento del establecimiento gastronomico	
Formato clasificacion area de produccion, especificando tareas, herramientas, equipos y elementos necesarios para el establecimiento gastronomico	
Documento control de energias, plagas y protocolos, de acuerdo con los posibles riesgos e impacto en la cocina******Formato Saneamiento puntos de control en cocina	Manejo de los procesos en BPM y control de energias, plagas en las areas de cocina, de acuerdo con puntos criticos identificados en los procesos de produccion, almacenamiento y porcionamiento de la materia prima.
Procesos clasificacion de residuos y manejo de desperdicios para el establecimiento gastronomico	
Ficha Tecnica BPM, para la produccion y manipulacion de alimentos del establecimiento hotelero	
Protocolo de limpieza y desinfeccion para areas de cocina y materia prima antes de su utilizacion en preparacion de alimentos del establecimiento gastronomico	

TEMAS

APLICAR LOS ASPECTOS ÉTICOS Y LEGALES EN EL MANEJO DE LA INFORMACIÓN DEL USUARIO 2T	NORMA LEY 100 DE 1993
APLICAR PRINCIPIOS Y POLÍTICAS INSTITUCIONALES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	NORMA LEY 100 DE 1993