PROCESO					
EVIDENCIAS CONTRACTUALES					
NOMBRE DEL FORMATO					
PLANTILLA DOCUMENTOS Y FORMATOS EN WORD SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

CIUDAD Y FECHA: Armenia - 03/09/2025

DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD: SE ANEXA EL CRONOGRAMA DE FORMACIÓN, PROGRAMA DE FORMACIÓN.

CRONOGRAMA DE FORMACIÓN

FICHA:	NIVEL:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:				CÓDIGO:	VERSIÓN:	
3231453	TECNICO	TÉCNICO EN COCINA - III TRIMESTRE				635503	103	
AMBIENTE:		GESTOR DE PROYECTO/DIRECTOR DE GRUPO:				INICIO FICHA:	FIN LECTIVA	TERMINACION
COCINA DEMOSTRATIVA		JOSE IGNACIO QUINTERO				2/10/2025		
CÓDIGO PROYECTO:		PROYECTO FORMATIVO:						

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	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS-**JORGE EDUARDO GOMEZ**	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.-**OSCAR ALBERTO LÓPEZ**	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS-**JORGE EDUARDO GÓMEZ**	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales-**JOSE FABIAN YALENCIA**	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico-**JOSE IGNACIO QUINTERO**		
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							1
10:00 AM	10:30 a. m.	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL-**ANGELICA MARIA OSPINA**	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico-**JOSE IGNACIO QUINTERO**	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE-**CRISTIAN CAMILO COHECHA**	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-**MARIO ALEJANDRO MORENO**	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE-**CRISTIAN CAMILO COHECHA**		
10:00 AM	10:30 a. m.							
10:30 AM	11:00 AM							
11:00 AM	11:30 AM							
11:30 AM	12:00 PM							
12:00 PM	12:00 PM							
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							

COCINA 3147652 AM | COCINA 3176477 | COCINA 3176479 | COCINA 3231542AM | COCINA 3231453 AM

PROGRAMADEFORMACIÓN

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA	
4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	290801023
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	96 horas
4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
DENOMINACIÓN	
3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.	
2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	
1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	
4.6 CONOCIMIENTOS	
4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO	
RA 1 ANALIZAR RIESGOS Y FUENTES DE CONTAMINACIÓN. CLASIFICAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN. ESTABLECER FACTORES DE RIESGO DE CONTAMINACIÓN. LISTAR POSIBLES SÍNTOMAS DE ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS.	