## INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA

| CÓDIGO: | DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA | | |
|---|---|---|---|
| 662121 | COCINA | | |
| VERSIÓN: | 1 | ESTADO: | EN EJECUCIÓN |
| Vigencia del Programa: | Fecha Inicio 28/10/2011<br>Fecha Fin El programa aún se encuentra vigente | | |

| DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA DEL APRENDIZAJE | Lectiva | Total |
|---|---|---|
| | 3 meses | 6 meses |
| | Práctica | |
| | 3 meses | |

| NIVEL DE FORMACIÓN: | AUXILIAR |
|---|---|
| JUSTIFICACIÓN: | El SENA es la única institución educativa que ofrece el programa de Auxiliar en Cocina con todos los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos y culturales, metodologías de aprendizaje innovadoras, acceso a tecnologías de última generación, estructurado sobre métodos más que contenidos; lo que potencia la formación de ciudadanos librepensadores, con capacidad crítica,, solidarios y emprendedores, que lo acreditan y lo hacen pertinente y coherente con su misión, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias y cambios tecnológicos y las necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país. |
| REQUISITOS DE INGRESO: | Edad mínima requerida de 16 años<br>Quinto grado elemental<br>Superar prueba de aptitud, motivación, interés y competencias mínimas de ingreso |
| DESCRIPCIÓN: | El SENA es la única institución educativa que ofrece el programa de Auxiliar en Cocina con todos los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos y culturales, metodologías de aprendizaje innovadoras, acceso a tecnologías de última generación, estructurado sobre métodos más que contenidos; lo que potencia la formación de ciudadanos librepensadores, con capacidad crítica,, solidarios y emprendedores, que lo acreditan y lo hacen pertinente y coherente con su misión, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias y cambios tecnológicos y las necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país. |

## COMPETENCIAS A DESARROLLAR

| CÓDIGO | DENOMINACIÓN |
|---|---|
| 210201501 | Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales. |
| 240201500 | PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL |

| | |
|---|---|
| 260201036 | APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. |
| 999999999 | RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA |
| 240201500 | PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL |

## PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

| | |
|---|---|
| Requisitos Acedémicos mínimos | El programa requiere de un equipo de instructores Técnicos, conformado por:<br>Técnico en Cocina<br>Certificado en la norma de competencia 10 y 12 |
| Experiencia laboral y/o especialización en... | Mínimo Veinte Cuatro meses(24) meses de vinculación laboral en el área de desempeño profesional<br>Experiencia en pedagogía mínimo un año ( 1)<br>Especialista o experto en la producción de alimentos aplicando diferentes técnicas y usando diversos métodos de cocción |
| Competencias mínimas | -Formular, ejecutar y evaluar proyectos.<br>-Trabajar en equipo.<br>-Establecer procesos comunicativos asertivos.<br>-Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación. |
| ESTRATEGIA METODOLÓGICA | Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias.<br>Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento:<br>-El instructor - Tutor<br>-El entorno<br>-Las TIC<br>-El trabajo colaborativo |

## 1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

| CÓDIGO: | VERSIÓN DE LA NCL | DENOMINACIÓN |
|---|---|---|
| 210201501 | 1 | Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales. |
| DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas) | | 48 horas |

## 2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

| DENOMINACIÓN |
|---|
| 03- Practicar los derechos fundamentales en el trabajo de acuerdo con la Constitución Política y los Convenios Internacionales. |
| 01- Reconocer el trabajo como factor de movilidad social y transformación vital con referencia a la fenomenología y a los derechos fundamentales en el trabajo. |
| 02- Valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales en el trabajo. |
| 04- Participar en acciones solidarias teniendo en cuenta el ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y de la naturaleza. |

## 3. CONOCIMIENTOS

### 3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

PERSONA SOCIEDAD Y TRABAJO
DIGNIDAD HUMANA, DEMOCRACIA, EL TRABAJO, JUSTICIA Y PAZ.
DESARROLLO HUMANO INTEGRAL.
DIVERSIDAD CULTURAL
FENOMENOLOGÍA DEL MUNDO DEL TRABAJO
LEYES FUNDAMENTALES Y MANDATOS LEGALES
POLÍTICA. DERECHOS HUMANOS Y CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE COLOMBIA.
PRINCIPIOS Y DERECHOS DE LA OIT: DECLARACIÓN DE LA O.I.T.
DERECHO A LA VIDA.
DERECHOS POLÍTICOS Y CIVILES.
TRABAJO DIGNO Y DECENTE: DEFINICIÓN, ANÁLISIS DEL TRABAJO FORZOSO U OBLIGATORIO.
DERECHOS DEL TRABAJO Y CIUDADANÍA LABORAL
DERECHOS DEL TRABAJO Y SU IMPACTO EN EL DESARROLLO DE LA SOCIEDAD
DIALOGO SOCIAL
PERSONA SUJETO DE DERECHOS Y DEBERES EN EL CONTEXTO DE LOS DERECHOS HUMANOS
DERECHOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS DEL TRABAJO: CARACTERÍSTICAS Y CAMPOS PARA EL DESARROLLO DEL DERECHO INDIVIDUAL Y COLECTIVO EN EL MUNDO DEL TRABAJO
MECANISMOS DE PROTECCIÓN DE LOS DERECHOS DEL TRABAJO.
TRABAJO DECENTE: INTEGRACIÓN DE POLÍTICAS
IGUALDAD DE GÉNERO: EQUIDAD Y BALANCE DE GÉNERO
TRABAJO FORZADO Y TRABAJO INFANTIL
ENFOQUE DIFERENCIAL, VALOR CIUDADANO PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

DISCRIMINACIÓN LABORAL EN CASOS DE ENFERMEDADES TERMINALES
RESOLUCIÓN PACÍFICA DE LOS CONFLICTOS; NEGOCIACIÓN COLECTIVA Y HUELGA
DERECHOS PARA LA SOSTENIBILIDAD EMPRESARIAL: EFICIENCIA, EFICACIA, EFECTIVIDAD.
4. EJERCICIO DE LOS DERECHOS DEL TRABAJO.
APLICACIÓN DE LOS MECANISMOS DE PROTECCIÓN DE LOS DERECHOS DEL TRABAJO CAJA DE HERRAMIENTAS LABORALES: SALARIO, PRESTACIONES SOCIALES, SEGURIDAD SOCIAL Y CONTRATACIÓN.
SOCIEDAD DEL OCIO: RECREACIÓN, DEPORTE, ARTE CULTURA, VIDA FAMILIAR.
DERECHOS Y LIBERTADES CIUDADANAS.
5. DERECHO A LA ASOCIACIÓN, NORMATIVIDAD NACIONAL E INTERNACIONAL.
VALORES DEMOCRÁTICOS SOBRE EL SINDICALISMO. NORMATIVIDAD NACIONAL E INTERNACIONAL
ASOCIACIONES SINDICALES, LIBERTAD SINDICAL Y DERECHOS ASOCIADOS.
LIBERTAD DE ASOCIACIÓN Y LIBERTAD DE ASOCIACIÓN Y SINDICAL
DERECHO DE NEGOCIACIÓN COLECTIVA:, AGENTES, RECONOCIMIENTO DE LA ASOCIACIÓN PARA RESOLVER PROBLEMAS
6. DERECHOS DE SOLIDARIDAD O DE LOS PUEBLOS
RELACIÓN ENTRE EL SER HUMANO, LA NATURALEZA Y EL PLANETA.
AUTODETERMINACIÓN DE LOS PUEBLOS Y DESARROLLO SOSTENIBLE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.
ESTRATEGIAS DE DESARROLLO E IMPACTO AMBIENTAL EN COLOMBIA.
POSTCONFLICTO Y PAZ
APROPIACIÓN DEL AVANCE Y USO DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA.
EL DESARROLLO QUE PERMITA UNA VIDA DIGNA
IDENTIDAD NACIONAL Y CULTURAL.

## 3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

ANALIZAR LA RELACIÓN ENTRE EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO
IDENTIFICAR LA NATURALEZA DE LOS DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES DEL TRABAJO
RELACIONAR, EN EL MARCO DE LOS DERECHOS HUMANO EL DESARROLLO SOCIAL, LA AUTONOMÍA Y LA DIGNIDAD
DESARROLLAR DOCUMENTOS RELACIONADOS CON LOS DERECHOS Y LAS OBLIGACIONES POLÍTICAS, PRESTACIONALES, SOCIALES, Y DE BIENESTAR DERIVADAS DE LAS ACCIONES LABORALES.
ARGUMENTAR EL EJERCICIO DE LOS DERECHOS DEL TRABAJO COMO DEFENSA DE LOS MISMOS Y EXPRESIÓN DE LA CIUDADANÍA LABORAL.
DIMENSIONAR EL EJERCICIO DEL DERECHO A LA HUELGA.
INTEGRAR ACCIONES DE SOLIDARIDAD PARA LA DEFENSA DEL SER HUMANO, LA NATURALEZA Y LOS VALORES DE LA CONVIVENCIA SOCIAL Y CIUDADANÍA

## 4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

COMPARA LAS CONDICIONES DEL TRABAJO, EN EL DEVENIR HISTÓRICO DE LA HUMANIDAD DE ACUERDO CON LOS DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES DEL TRABAJO.
ARGUMENTA LOS MOMENTOS RELEVANTES DEL DEVENIR HISTÓRICO DE LOS DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES DEL TRABAJO EN LA LÍNEA DEL TIEMPO.
ANALIZA DE MANERA AUTÓNOMA SITUACIONES QUE REPERCUTEN EN EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS SOCIALES DESARROLLANDO HABILIDADES DE COMUNICACIÓN SEGÚN TÉCNICAS Y PROTOCOLOS.
SELECCIONA LOS MECANISMOS DE PROTECCIÓN PARA EL EJERCICIO DE LA CIUDADANÍA LABORAL APLICANDO LA NORMATIVA.
ELABORA DOCUMENTOS RELACIONADOS CON LAS OBLIGACIONES ECONÓMICAS, SOCIALES, BIENESTAR DERIVADAS DE LAS ACCIONES LABORALES DE ACUERDO CON LA NORMATIVA.
EVALÚA LOS RESULTADOS DE LA APLICACIÓN DE LOS MECANISMOS DE PROTECCIÓN PARA EL EJERCICIO DE

CIUDADANÍA LABORAL ACORDE CON LA NORMATIVA.
PROPONE ESTRATEGIAS DE SOLUCIÓN DE CONFLICTOS Y NEGOCIACIÓN DE ACUERDO CON LA NORMATIVA.
JUSTIFICA LA IMPORTANCIA DE LOS DERECHOS DE LOS PUEBLOS Y DE LA SOLIDARIDAD EN EL EJERCICIO DE LA CIUDADANÍA LABORAL DE ACUERDO CON LA NORMATIVA.
RELACIONA, DE LOS DERECHOS DE LOS PUEBLOS Y DE LA SOLIDARIDAD, LA AUTODETERMINACIÓN DE LOS PUEBLOS, EL DESARROLLO SOSTENIBLE, LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, EL DERECHO AL USO DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA Y LA PAZ EN FUNCIÓN DE LOS INDICADORES DE DESARROLLO HUMANO.
PROPONE ACCIONES DE DEFENSA RELACIONADAS CON LA AUTODETERMINACIÓN DE LOS PUEBLOS, EL DESARROLLO SOSTENIBLE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, EL DERECHO AL USO DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA Y LA PAZ EN FUNCIÓN DE LOS INDICADORES DEL DESARROLLO HUMANO.

## 1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

| CÓDIGO: | VERSIÓN DE LA NCL | DENOMINACIÓN |
|---|---|---|
| 260201036 | 1 | APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. |
| DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas) | | 450 horas |

## 2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

| DENOMINACIÓN |
|---|
| REALIZAR PROCESOS DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN PARA EQUIPOS, ELEMENTOS Y MATERIAS PRIMA DE COCINA CUMPLIENDO CON LO ESTABLECIDO EN EL MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS DE CALIDAD. |
| AGRUPAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SIGUIENDO PARÁMETROS FIJADOS EN LOS MANUALES CLASIFICA LOS RESIDUOS MEDIANTE LAS NORMAS MEDIO AMBIENTALES E INTERNAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. |
| REALIZAR EL ALISTAMIENTO DE LAS ÁREAS DE TRABAJO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. |
| EFECTÚAR EL RECIBO DE INSUMOS Y MATERIA PRIMA, TENIENDO EN CUENTA LAS UNIDADES DE MEDIDA Y LOS PARÁMETROS DE CALIDAD FIJADO EN LOS MANUALES |
| CONTROLAR EL ESTADO FÍSICO DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LOS PROCESOS DETERMINADOS |
| CLASIFICAR LOS RESIDUOS MEDIANTE LAS NORMAS MEDIO AMBIENTALES E INTERNAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE |

## 3. CONOCIMIENTOS

### 3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN: DEFINICIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
EQUIPOS, UTENSILIOS, BATERÍA DE COCINA; DEFINICIÓN, CLASIFICACIÓN Y USOS.
UNIDADES DE MEDIDA: CONCEPTO, TIPOS, CONVERSIONES
INOCUIDAD ALIMENTARIA: CONCEPTO, TIPOS, MANEJO Y APLICACIÓN.
NORMATIVIDAD AMBIENTAL VIGENTE PARA PROCESOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

## 3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RECONOCER LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA MATERIA PRIMA.
SOLICITAR LA MATERIA PRIMA PARA LA PRODUCCIÓN SEGÚN PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

REALIZAR EL PRE ALISTAMIENTO PARA EL MISE EN PLACE TENIENDO EN CUENTA LOS REQUERIMIENTOS SOLICITADOS.
APLICAR NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
RECIBIR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA PRODUCCIÓN
VERIFICAR PESOS Y MEDIDAS EN LOS INSUMOS Y MATERIAS PRIMAS CUMPLIENDO CON LOS ESTÁNDARES DE LA EMPRESA.
VERIFICAR EXISTENCIAS DE MATERIAS PRIMAS EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN
REPORTAR PROBLEMAS DETECTADOS QUE AFECTAN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN.
MANEJAR LOS EQUIPOS, LOS UTENSILIOS Y LA BATERÍA DE COCINA TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y MANUALES TÉCNICOS DE FUNCIONAMIENTO.

## 4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

APLICA LAS TÉCNICAS Y LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN, MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
RECIBE LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.
ALISTA LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN.
EJECUTA LA DISPOSICIÓN DE LOS RESIDUOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS INSTITUCIONALES.
ELABORA REPORTES DE RECIBO DE MATERIALES REQUERIDOS, DE DAÑOS O DETERIORO DE EQUIPOS, UTENSILIOS O BATERÍA DE COCINA DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA EMPRESA

No se encontro información de contenidos curriculares básicos de la competencia para mostrar en el reporte.