CODIGO	COMPETENCIA	Horas competencia 80%
260201001	ADMINISTRAR LOS RECURSOS DEL ÁREA DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.	380
260201016	ATENDER AL CLIENTE EN LOS REQUERIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON PORTAFOLIO DE SERVICIOS.	380
260201008	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	220
260101014	DEFINIR PROTOTIPOS DE PRODUCTOS SEGÚN OPORTUNIDADES DETECTADAS Y CONDICIONES TÉCNICAS Y FINANCIERAS DE LA ORGANIZACIÓN.	220
260201005	DIRIGIR EL PERSONAL A CARGO DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.	210
210101044	ELABORAR EL PLAN DE COMPRAS SEGÚN NECESIDADES DE LA EMPRESA	220

240201501 240201502	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL	140
260101001	PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON LA CATEGORÍA DE PRODUCTO, NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE CONSUMIDORES Y/O USUARIOS.	240
260401004	SUPERVISAR LOS SERVICIOS PRESTADOS, SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	260
Horas Trimestre		
PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.	CULTURA FISICA	40
	EMPRENDIMIENTO	40
	SALUD OCUPACIONAL	60
	COMUNICACIÓN	60
	TIC	60
	ETICA-ambiental	60
	DERECHOS FUNDAMENTALES	48

240201500	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.	

TRIMESTRE 1 **Junio 15 -22 agto** **62 = 10 s=400h**
100horas 1. Gestionar los recursos..
100 horas-1. Identificar los recursos necesarios para la produccion. **(Recordar que entra café, cocteleria)**
50 horas: 1- Realizar los procedimientos de recepción, almacenamiento y entrega de materias primas y/o insumos, aplicando métodos de conservación de acuerdo con las características y propiedades estructurales de las materias primas y los estándares establecidos.

250
40
310

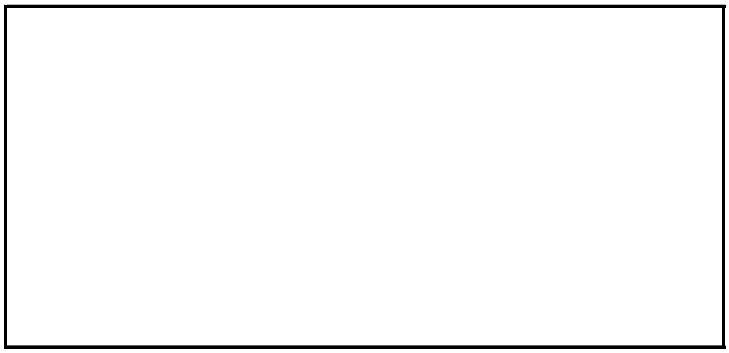
• Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de Aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del sena
• Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional.
• Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco su proyecto de vida.
• Identificar las oportunidades que el sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.

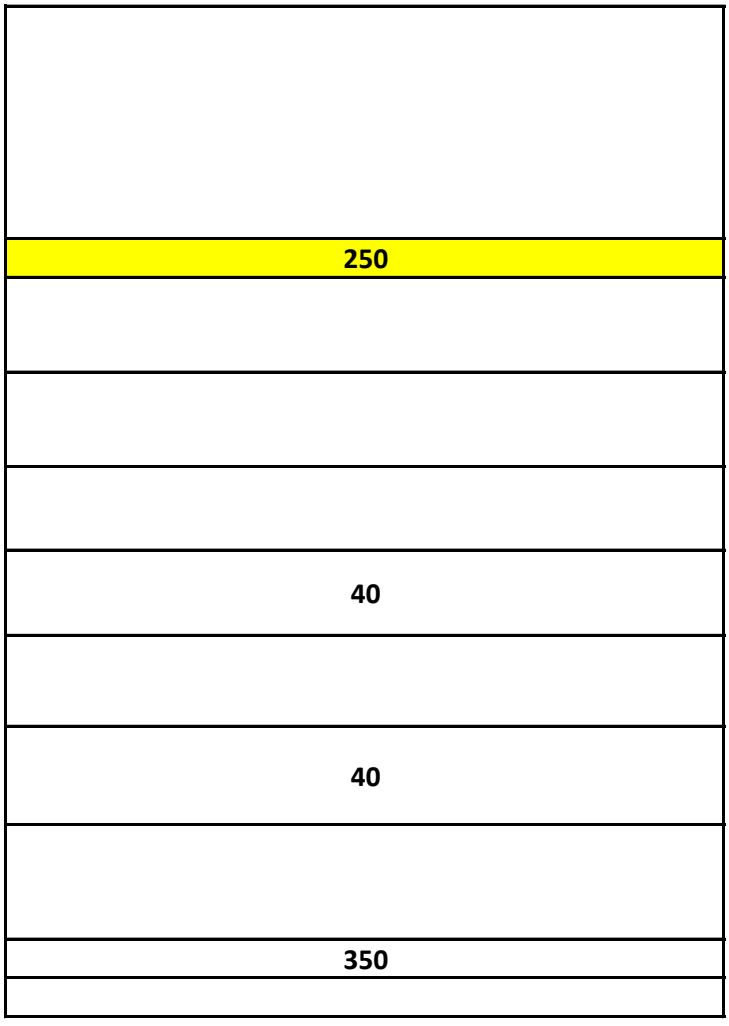
TRIMESTRE 2
24 agto AL24 oct
62 = 10 s=400h

100 horas, 2. Diseñar plan de trabajo

100horas-2. Coordinar las operaciones de produccion .
(Recordar que entra café, cocteleria)

•**50horas** 2-Determinar costos de producción de los productos y/o servicios, teniendo en cuenta variables de costeo.
Reportar periódicamente el comportamiento de los costos de alimentos y bebidas teniendo en cuenta los movimientos de inventario y las ventas presentadas




250
40
40
350

• Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices y de pensamiento en la ejecución de los procesos de aprendizaje.
• Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral.

TRIMESTRE 3
26 oct-30 enero
62 = 10 s=400h

100 horas, 3. Elaborar el presupuesto
4. verificar la ejecucion presupuesta.

50horas 3-Verificar los procesos de produccion- **(Recordar que entra café y cocteleria)**

50 horas --Controlar las materias primas de la operación del departamento de alimentos y bebidas de acuerdo con los inventarios, las ventas y los procedimientos establecidos.

50 horas...Identificar las necesidades de compras del área, teniendo en cuenta la operación, los procedimientos establecido por la empresa y las tendencias de la industria gastronómica.

Elaborar plan de compras del área de acuerdo con requerimientos y procedimiento

50horas..Identificar comportamiento del mercado, a partir de la recolección de información de fuentes primarias y secundarias, propias de la actividad productiva
250
40
360

• Asumir actitudes críticas , argumentativas y propositivas en función de la resolución de problemas de carácter productivo y social.

TRIMESTRE 4 1 feb al 10 abr 62 = 10 s=400h	TRIMESTRE 5 12 abr al 26 jun 62 = 10 s=400h
50 horas, 4-proponer propuestas de mejora. **(Recordar que entra café y cocteleria)**	
•**50 horas**-Evaluar la optimización de las materias primas teniendo en cuenta sus rendimientos con base en las recetas estándar, órdenes de producción y porcentajes de costo establecidos.	
50 horas, Identificar productos o servicios con oportunidades de mejoramiento Identificar productos o servicios con oportunidades de mejoramiento	**50 horas,** Realizar estudios técnicos para generar nuevos productos y/o servicios de acuerdo con propuestas de mejoramiento o innovación establecidas.
50 horas, Identificar los perfiles de cargo, funciones, procesos y procedimientos del personal del departamento de alimentos y bebidas de acuerdo con políticas de la organización.	**50 horas**..Apoyar los procesos de administración de personal para el departamento de alimentos y bebidas siguiendo lineamientos organizacionales.
50 horas...Seleccionar proveedores de acuerdo con políticas de compra de la empresa y manuales de procedimiento.	**50 horas.**.Reportar novedades de proveedores de acuerdo con los procedimientos establecidos.

	50 horas
50 horas..Identificar comportamiento del mercado, a partir de la recolección de información de fuentes primarias y secundarias, propias de la actividad productiva	**50 horas**...Analizar la dinámica de la oferta y la demanda del producto o servicios, de acuerdo con diagnóstico establecidos y direccionamiento estratégico de la empresa
50 horas, Identificar desviaciones de los procesos de producción y servicio de acuerdo con los procedimientos establecidos.	**50 horas**,• Programar funciones de seguimiento y evaluación de la producción y el servicio teniendo en cuenta protocolos establecidos.
350	**300**
	40
350	**360**

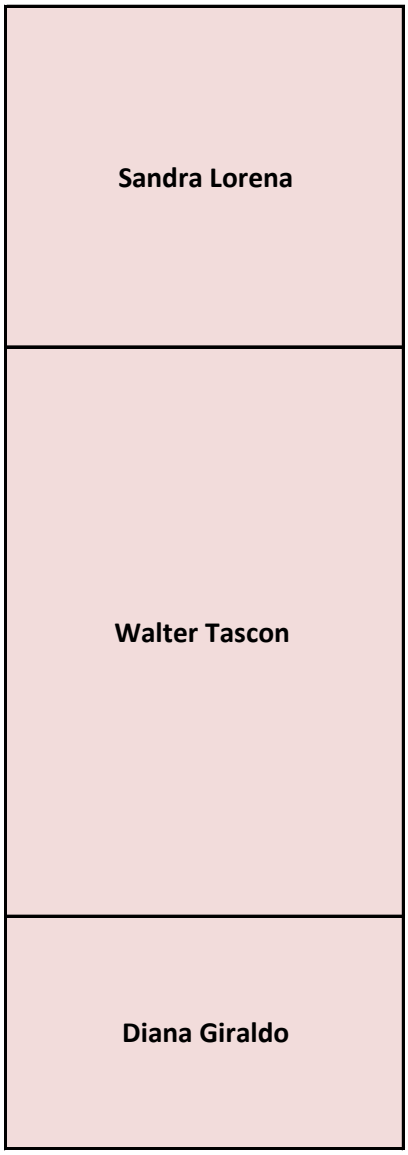
• Interactuar en los contextos productivos y sociales en función de los principios y valores universales.	• Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación disponibles. • Generar procesos autónomos y de trabajo colaborativo permanentes, fortaleciendo el equilibrio de los componentes racionales y emocionales orientados hacia el desarrollo humano integral.

TRIMESTRE 6 12 jul al 18sept 62 = 10 s=400h	TRIMESTRE 7 20 sept al 30 nov 62 = 10 s=400h
50 horas, Elaborar propuestas competitivas de mejoramiento o innovación de productos y/o servicios para el sector según políticas de la organización.	**50 horas,** Desarrollar nuevos productos y/o servicios basados en pruebas técnicas y proyección del mercado.
50 horas.. Programar el personal del departamento de alimentos y bebidas teniendo en cuenta funciones, requerimientos de servicio y normatividad laboral vigente.	**50 horas**...Reportar novedades de personal del departamento de alimentos y bebidas según políticas de la organización.
50 horas...Realizar seguimiento a proveedores de acuerdo con indicadores de cumplimiento y procedimiento establecidos.	

50 horas	**50 horas**
50 horas..Determinar la capacidad a instalar del área de producción y servicios de alimentos y bebidas Plantear estrategias de comercialización de productos y/o servicios basados en la información del mercado y regulaciones normativas.	
50 horas• Realizar inspecciones de control en las áreas de producción y servicio de acuerdo con la programación de trabajo establecido.	**50horas•** Proyectar gestiones preventivas y correctivas para los servicios según planes de trabajo concertados.
300	**200**
	40
	48
330	**328**

• Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos dentro de criterios de racionalidad que posibiliten la convivencia, el establecimiento de acuerdos, la construcción colectiva del conocimiento y la resolución de problemas de carácter productivo y social. • Asumir responsablemente los criterios de preservación y conservación del medio ambiente y de desarrollo sostenible, en el ejercicio de su desempeño laboral y social.	• Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. • Redimensionar permanentemente su proyecto de vida de acuerdo con las circunstancias del contexto y con visión prospectiva.

INSTRUTOR
Walter Tascon
Diana Giraldo-Carlos Alberto Restrepo
Fernando Aray
Walter Tascon
Diana Giraldo
Fernando Aray


Sandra Lorena
Walter Tascon
Diana Giraldo

