

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** JOSE MAURICIO CASTELLANOS CUERVO

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS

**FECHA INICIAL:** 11/11/2025 00:00:00

**FECHA FINAL:** 30/11/2025 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3399091 - COCINA COLOMBIANA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y A LA PROGRAMACIÓN REALIZADA.

-PREPARAR PLATOS COLOMBIANOS, EN EL TIEMPO, Y CANTIDAD ESTABLECIDA POR LA EMPRESA.

TRATAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO A PARÁMETROS MEDIO AMBIENTALES

UTILIZAR ÁREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 8,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3396144 - COCINA BÁSICA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 45,00

---

## **FICHA DE APRENDIZAJE:** 3396153 - PREPARACIONES PARA COCINA NAVIDEÑA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y A LA PROGRAMACIÓN REALIZADA.

-PREPARAR PLATOS COLOMBIANOS, EN EL TIEMPO, Y CANTIDAD ESTABLECIDA POR LA EMPRESA.

TRATAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO A PARÁMETROS MEDIO AMBIENTALES

UTILIZAR ÁREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 30,00

---

---

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 83,00

---

---

**EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's**

---

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
<b>TOTAL TIEMPO EDT's:</b>				0,00

---

---

**ACTIVIDADES ADICIONALES**

---

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
11/11/2025	28/11/2025	OTROS	28,00
<b>TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:</b>			28,00

---

**INSTRUCTOR:** JOSE MAURICIO CASTELLANOS CUERVO

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS