

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 1 de 78


INFORMACION GENERAL DEL PROGRAMA DE FORMACION TECNICO LABORAL EN COCINA INTERNACIONAL.			
3.8.1 NOMBRE DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	POLITÉCNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO		
DIRECCION	Av 2N # 24N 91, B/San Vicente, Santiago de Cali. Teléfono: (2) 3809808 Celular: 3147897797 Colombia. www.pio.com.co		
TÉLEFONO	57 (2) 3809808 Extensión 101		
Representante Legal:		Director Académico	
Jhon Mauricio Guerrero Soto Cédula No. 94.411.642 de Cali (Valle del Cauca)		Alexander Garzón Martínez Cédula No 18.610.487 de la Virginia (Risaralda)	
TIPO	Ánimo de Lucro.	NATURALEZA	Privada.
Misión Somos una institución educativa integral que forma en excelencia talento humano de clase mundial, mediante la aplicación de modelos pedagógicos innovadores y flexibles, soportados en altos estándares de calidad educativos.			
Visión: Para el 2021, el POLITÉCNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO será un referente a nivel regional, reconocida por la excelencia en la formación de sus estudiantes, por sus procesos sostenibles y amigables con el medio ambiente, y por la apropiación y uso de tecnologías innovadoras de la información y comunicación.			
Objetivos Institucionales: <ul style="list-style-type: none"> Establecer los referentes conceptuales, metodológicos y pedagógicos que orientan el hacer de los diferentes procesos institucionales. Orientar la Gestión Académica como proceso misional en relación con el diseño y desarrollo pedagógico de los programas ofertados de acuerdo a la formación por competencias. Encaminar nuestro proceso educativo al logro de la formación integral del estudiante, a través de las competencias ciudadanas éticas, laborales y específicas. Integrar a todos los miembros de la comunidad educativa en los procesos de mejoramiento institucional con una participación dinámica y colectiva. Poner al alcance de la comunidad en general, programas de formación laboral que generen el fortalecimiento del desarrollo de la Región. 			
Política de Calidad: El compromiso del POLITÉCNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO es brindar experiencias positivas y memorables a nuestros clientes y satisfacer las expectativas del sector productivo, según los lineamientos establecidos en el Proyecto Educativo Institucional, a través del diseño y desarrollo de programas de educación para el trabajo y el desarrollo humano, con la participación de un talento humano comprometido e innovador, cumpliendo los requisitos y buscando mejorar continuamente la efectividad del sistema de gestión de calidad.			
Los Componentes Básicos de dicha política de calidad se pueden sintetizar en: <ul style="list-style-type: none"> Satisfacción del cliente Mejora continua Formación pertinente 			

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 3 de 78


	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener relaciones asertivas y eficaces que posibiliten resolver conjuntamente problemas de carácter laboral y social, reconociendo y respetando los derechos fundamentales propios y de los demás como ciudadano y miembro de una comunidad o grupo. • Participar en una sociedad de manera democrática, relacionándose de manera pacífica, valorando la diversidad y las identidades de los grupos <p>Competencias actitudinales y éticas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Practicar los principios y valores éticos universales mínimos que posibiliten la convivencia sana y el reconocimiento del medio ambiente. • Mantener relaciones asertivas y eficaces que posibiliten resolver conjuntamente problemas de carácter laboral y social reconociendo y respetando los derechos fundamentales propios y de los demás como ciudadano y miembro de una comunidad o grupo. • Promover la interacción idónea consigo mismo al reconocer las fortalezas y valores personales y utilizarlas proactivamente. • Promover la interacción idónea con los demás al establecer relaciones sanas con el entorno • Practicar los principios y valores éticos universales mínimos que posibiliten la convivencia y el reconocimiento del medio ambiente. <p>Competencias generales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programar el personal con base en planes de trabajo establecidos. • Controlar el desempeño del personal de acuerdo con las políticas de la empresa. • Proveer la materia prima para la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos en la empresa. • Verificar el almacenamiento de la materia prima e insumos cumpliendo con los estándares establecidos para la producción de alimentos. • Realizar el alistamiento del proceso de preparación de alimentos de acuerdo con parámetros establecidos. • Elaborar platos calientes y fríos de acuerdo con la receta estándar. • Organizar el área para el inicio y cierre de actividades de acuerdo a los procedimiento establecidos por la organización. • Operar equipos y elementos de trabajo de acuerdo con los parámetros establecidos. • Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente. • Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente. <p>Competencias de fundamentación tecnológica.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar herramientas ofimáticas, redes sociales y colaborativas de acuerdo con el proyecto a desarrollar según las tendencias de las tecnologías de información y la comunicación. • Crear redes sociales en la web y participar en ellas con honestidad, utilizando las herramientas tecnológicas de trabajo colaborativo de acuerdo con las necesidades de información, motivación e intereses y las tendencias de las tecnologías de información y la comunicación. • Desarrollar una actitud abierta y crítica ante las nuevas tecnologías utilizándolas potencialmente. <p>Competencias laborales específicas (NSCL).</p> <p>210601020 Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y normativa</p> <p>260201055 Establecer propuestas gastronómicas de acuerdo con las tendencias del mercado y la rentabilidad del producto.</p> <p>260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico</p> <p>260201064 Administrar la producción de alimentos de acuerdo con procedimientos técnicos</p> <p>290801023 Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</p> <p>Función según CNO (CLASIFICACIÓN NACIONAL DE OCUPACIONES)</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 4 de 78

	<p>Planean y dirigen las actividades de preparación y cocción de alimentos; dispone la materia prima, equipo y utensilios de cocina, coordina la pre-elaboración de alimentos especiales, elabora platillos de manera ordenada, limpia, amable, asertiva, tolerante y responsable. Están empleados por restaurantes, hoteles, hospitales, clubes, barcos y establecimientos similares.</p>
<p>3.8.5 JUSTIFICACION DEL PROGRAMA.</p>	<p>De la caracterización ocupacional</p> <p>En el Plan Nacional de Desarrollo se plantea el fortalecimiento del recurso humano de acuerdo a la demanda del empresario, por esa razón los lineamientos estratégicos apuntan a fortalecer las habilidades y competencias del talento humano en función de las necesidades de la demanda turística y la generación de empleo, para que el país se convierta en un destino competitivo en donde el personal vinculado, tenga habilidades de servicio y destreza específica en cada uno de los oficios.</p> <p>Las empresas dedicadas a la producción de alimentos y bebidas en el marco del sector del turismo, requieren en sus áreas de cocina, personal calificado que domine las técnicas y métodos del oficio del cocinero, posea conocimientos sólidos de las cocinas del mundo y que conozca, rescate y salvaguarde las cocinas regionales colombianas.</p> <p>En coherencia con la necesidad planteada y el Plan Nacional de Desarrollo, la red de hotelería y turismo presenta el programa técnico en cocina, cuyo objetivo es fortalecer los conocimientos, habilidades y destrezas de la ocupación de cocinero. De las áreas de los restaurantes, comedores, casinos institucionales y similares, ofreciendo un perfil de salida idóneo a las funciones relacionadas con la ocupación de cocinero con énfasis en el conocimiento de las cocinas regionales colombianas y del mundo.</p> <p>En los últimos diez años, las ventas por consumo de comidas por fuera del hogar se han incrementado un 180,89%. La cifra refleja una transición cultural en los hábitos de las familias colombianas, pero sobre todo demuestra el crecimiento acelerado que reporta el sector de los restaurantes, que movió ventas cercanas a los \$27 billones en 2017. Es un crecimiento del 10,08% con relación a 2015, según datos de un estudio de la revista especializada en gastronomía La Barra. “La gastronomía ocupa el décimo puesto entre los sectores económicos que aportan al PIB colombiano (4.3% en el 2015 según el DANE), por encima de la educación y las telecomunicaciones.</p> <p>En el 2012 se registraron ventas por \$9,9 billones anuales, mientras que en 2016 ascendieron a \$25,9 billones”, explica la directora ejecutiva de la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica, Acodrés. En la actualidad hay cerca de 297.000 establecimientos de comidas en el país, de los cuales 645.000 están en Bogotá. Mientras que 293.123 empresas del sector gastronómico están inscritas en las Cámaras de Comercio. Y “según información del Dane los restaurantes constituyen el tercer gasto en los hogares colombianos, después del mercado, el arriendo y la vivienda. Lo anterior obedece a la diversidad de oferta, hay para todos los gustos en cuanto a sabores, precios y tendencias”. Son pruebas de la importancia que viene cobrando la gastronomía en la economía del país. Según Laura Micaham, coordinadora editorial de La Barra, esto se debe a diferentes factores, especialmente socioculturales, y de desarrollo. “Se ha visto que la gente ya destina una parte de sus ingresos a comer fuera de la casa. Hay factores socioculturales que influyen en ese consumo. Uno es el rol de la mujer que ya cumple más papeles dentro del ámbito laboral, y no tiene tiempo para preparar las comidas dentro del hogar. Los roles van cambiando y la gente busca alimentarse por fuera. Lo otro es el crecimiento que ha tenido la ciudad, lo que hace que la gente no tenga tiempo para desplazarse a su casa, y tenga que comer por fuera. Además, el consumidor ha ido aumentando sus gastos de consumo en entretenimiento”. Dentro del sector, Cali es la ciudad que reporta segundo puesto de consumo más alto de comidas fuera de casa con \$238.000 millones y una participación del 12%. Por otra parte, el consumo per cápita a nivel nacional es de aproximadamente \$40.000, según datos reportados en 2012.</p> <p>En comidas rápidas: El 2018 los hogares colombianos gastaron en comidas fuera del hogar 21,8</p>

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 5 de 78

	<p>billones de pesos, un 17 por ciento más que el año anterior. De ese total, 3,6 billones corresponden a restaurantes de comida rápida, de acuerdo con la firma de consultoría de mercados Raddar. Aprovechando este boom, en los últimos años se han establecido nuevas cadenas internacionales, la mayoría de ellas provenientes de Estados Unidos. Otras están mirando con interés la manera de establecerse en el país a través de franquicias o buscando un socio local. Y es que en menos de dos décadas se ha producido una revolución en este sector que les ha hecho 'abrir el apetito' a los colombianos. En 1995 existían en Colombia apenas diez cadenas de comida rápida posicionadas pero con la llegada de la multinacional McDonald's en ese año el panorama comenzó a cambiar a un ritmo frenético. Actualmenteestán Pizza Hut, Dominos Pizza, Kentucky Fried Chicken (KFC), Burger King, Subway, Wendy's, Taco Bell, Papa John's, entre otras. De acuerdo con el portal de negocios www.losdatos.com, solo 45 empresas de comida rápida (ver gráfico) facturaron el año pasado1,4 billones de pesos, con un crecimiento en las ventas del 25 por ciento frente al año inmediatamente anterior. El número delocales de estas compañías es de 1.165, con un total de empleados de 32.540. En cuanto a las preferencias de los consumidores es claro que la pelea está entre el pollo y la hamburguesa. El 40 por ciento de las ventas de estos establecimientos corresponde a hamburguesas, el 26 por ciento a pollo y el 11 por ciento a pizza. Los jugadores locales no se han dejado arrinconar y pelean de tú a tú con los extranjeros. Ese es el caso de Hamburguesas El Corral que está en un cabeza a cabeza con McDonald's en la apertura de establecimientos y en ventas. La firma que nació en el país hace 29 años tiene 166 locales en más de 25 ciudades del país. El Corral no solo está en Colombia sino que a través del mecanismo de franquicias tiene locales en Chile, Ecuador y Panamá. Lo mismo sucede con Kokoriko que llegó hace varios años a Miami, y Crepes &Waffles que está presente en Perú, Ecuador Panamá, México y España. El crecimiento y posicionamiento que han tenido las cadenas de comida rápida colombianas ha llevado a que varios extranjeros le hayan puesto el ojo. Ese es el caso de la compañía española Telepizza que adquirió hace dos años a la firma Jeno's Pizza, que cuenta actualmente con más de 100 locales. Ante el crecimiento de la compañía están pensando en comercializar franquicias. El año pasado se concretó la compra de Café Oma por parte de Mesoamérica, uno de los fondos de inversión más grandes de Centroamérica. Este mismo fondo dio otro paso estratégico en su incursión en el país ya que hace pocas semanas anunció la compra de Presto, Tacos & Bar-BQ y BBQ, compañías de comida rápida que estaban bajo el control de Frayco.</p> <p>Especificaciones Mapas Funcionales de las mesas sectoriales</p> <p>Dando solución a las competencias requeridas para el sector productivo, nos hemos basado en las normas de competencia laboral, creadas desde las mesas sectoriales SENA. A partir del mapa funcional se elaboran los planes de normalización para la cocina en Colombia.</p> <p>Normas de Competencia laboral</p> <p>Dando solución a las competencias requeridas para el sector productivo, nos hemos basado en las normas de competencia laboral, creadas desde las mesas sectoriales SENA para el perfil de formación.</p> <p>210601020 Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y normativa</p> <p>260201055 Establecer propuestas gastronómicas de acuerdo con las tendencias del mercado y la rentabilidad del producto.</p> <p>260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico</p> <p>260201064 Administrar la producción de alimentos de acuerdo con procedimientos técnicos</p> <p>290801023 Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</p> <p>Pertinencia del programa de acuerdo al entorno y necesidades del contexto</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 6 de 78

En el Plan Nacional de Desarrollo se plantea el fortalecimiento del recurso humano de acuerdo a la demanda del empresario, por esa razón los lineamientos estratégicos apuntan a fortalecer las habilidades y competencias del talento humano en función de las necesidades de la demanda turística y la generación de empleo, para que el país se convierta en un destino competitivo en donde el personal vinculado, tenga habilidades de servicio y destreza específica en cada uno de los oficios.

Las empresas dedicadas a la producción de alimentos y bebidas en el marco del sector del turismo, requieren en sus áreas de cocina, personal calificado que domine las técnicas y métodos del oficio del cocinero, posea conocimientos sólidos de las cocinas del mundo y que conozca, rescate y salvaguarde las cocinas regionales colombianas.

En coherencia con la necesidad identificada la Corporación Universal de los Andes CUA presenta el programa técnico en cocina, cuyo objetivo es fortalecer los conocimientos, habilidades y destrezas de la ocupación de cocinero. De las áreas de los restaurantes, comedores, casinos institucionales y similares, ofreciendo un perfil de salida idóneo a las funciones relacionadas con la ocupación de cocinero con énfasis en el conocimiento de las cocinas regionales colombianas y las internacionales.

Además de la nueva oferta de establecimientos comerciales otros factores están influyendo en el mayor consumo de comidas de los colombianos. Uno de ellos es la falta de tiempo que lleva a muchas familias a desplazarse a los restaurantes o en su efecto pedir domicilios, otro es el mayor crecimiento de la economía con tasas cercanas al 5 por ciento, el tamaño de la población -Colombia es el segundo país de Suramérica después de Brasil con mayor número de habitantes- y otro factor es el mejoramiento del ingreso que tienen los Colombianos.

Restaurantes en Cali, que necesidades tiene.


Cali, gracias a que es una de las ciudades más visitadas de Colombia, ofrece gran variedad de lugares que a nivel gastronómico ponen sobre la mesa creaciones de la cocina típica nacional e internacional.

La cocina fusión tiene un lugar muy importante en la ciudad, ofreciendo a los habidos de cosas nuevas; platos en los que se mezclan magistralmente sabores característicos de la región, como el chontaduro con especias y elementos de lacocina internacional. En la oferta de platos de la ciudad se puede apreciar una variada carta, platos de sushi hasta platos típicos como las marranitas o el maduro aborrajado. En cuanto a gastronomía se trata, Cali es todo un mundo de sabores, colores y sensaciones.


Uno de los sectores donde se encuentra la mayor concentración de restaurantes de excelente cocina es Granada, barrio tradicional, cuyas antiguas casas dejaron atrás los olores del Cali viejo por los tentadores olores de la atrevida propuesta de chefs, que traen a la ciudad la tradición culinaria del resto del mundo.

El parque del perro, por otro lado, ubicado en el tradicional barrio San Fernando, agrupa a su alrededor restaurantes de comidas rápidas y cocina tradicional Vallecaucana.

En Cali los principales restaurantes ofrecen como platos típicos, el arroz atollado, sancocho de gallina en leña, las deliciosas marranitas (pasteles de plátano verde rellenos de chicharrones), aborrajados (plátano maduro con queso) y por supuesto los tamales al estilo valluno. No obstante, la influencia de la gastronomía del Pacífico colombiano se hace fuerte en algunos sectores y restaurantes de la ciudad, los cuales te ofrecen platos preparados con pescados y mariscos, lo que ha hecho que se aumente la demanda de restaurantes que ofrezcan este tipo de platos acompañados de la fusión del pacifico con la comida internacional tradicional.


	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 7 de 78

	<p>Cali cuenta con más 200 restaurantes catalogados como gourmet, lo que hace necesario la el incremento del recursos humano formado en las competencias propias para la prestación del servicio de restaurante además de cubrir la demanda de las personas que se forman en cocina para luego migrar a otras partes de país o del mundo.</p> <p>Coherencia con el PEI Para garantizar esta formación integral del talento humano, y en coherencia con el Proyecto Educativo Institucional, el programa técnico laboral en Cocina, cumple con los referentes conceptuales y metodológicos establecidos en el PEI, orientando la formación a través del modelo pedagógico constructivista y mediante las técnicas didácticas activas que permitan desarrollar las competencias ciudadanas, laborales y específicas.</p> <p>Oportunidades de Desempeño para egresados</p> <p>Utilizando datos de la cauterización de la ciudad de Santiago de Cali, se evidencia lo siguiente: Los que más proliferan son los restaurantes de comida italiana, hay 29, seguidos de los que ofrecen el atollado, el fiambre, los tamales vallecaucanos y las entraditas como marañitas y empanadas. Hay 27 especializados en comida típica regional. La tercera mayor oferta son las parrillas y los asados. De lo que menos se puede disfrutar en Cali es de la comida vegetariana. Según la secretaría de Cultura y Turismo de Cali. Encontró que el 49 por ciento de la oferta gastronómica de la ciudad es internacional y un 10 por ciento regional partiendo de una muestra de 140 restaurantes Estudiados en la ciudad.</p> <p>En Granada, en el norte de la ciudad, es donde más sillas se van a encontrar, la disponibilidad es de 4.916; en el otro extremo de Cali, en Ciudad Jardín, al sur, se cuenta con 3.562; en el oeste, en El Peñón, hay 1.600 y en el tradicional barrio de San Antonio hay 1.239 y en el Parque del Perro, donde empieza el sur, se dispone de 437.</p> <p>Al frente del estudio sobre la caracterización del sector gastronómico de Cali estuvo la funcionaria Bania Guerrero, quien ahora está empeñada en rescatar la zona gastronómica del Parque del Chontaduro, donde mujeres afrodescendientes ofrecen a orillas del río Cauca uno de los mejores sancochos de pescado.</p> <p>Cabe destacar la enriquecida comida del pacifico estando en la ciudad representada en la galería la alameda y sus alrededores en donde es muy amplia y diversa la oferta de comida típica regional.</p> <p>Factor diferenciador del programa en el POLITECNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE – PIO .</p> <p>Las ventajas más importantes de estudiar técnico en cocina en el PIO es que la institución enfoca al estudiante a la creación de empresa y al desarrollo de proyecto de vida, gracias al direccionamiento que se le orienta en la institución y con el acompañamiento de la escuela de administración en aéreas de la correcta administración partiendo de la premisa que estas bases son fundamentales para la creación y más aun el mantenimiento de una empresa en el sector de las comidas y el turismo.</p> <p>En la escuela gastronómica de PIO trabaja también arduamente para que los estudiantes conozcan y aprendan las raíces y tradiciones de la gastronomía local y que estén entrenados por un equipo de docentes profesionales, especialistas en cocina contemporánea con visión internacional; además de disponer de un plan de estudios bien estructurado y diseñado para proyectarse como Chefs profesionales, también que se dispone de espacios e instalaciones bien dotados con cocinas diseñadas estrictamente para cada una de las diferentes actividades gastronómica, además, en nuestra sede principal se tiene acceso a diferentes espacios para la investigación y el desarrollo con amplias salas de computo,</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 8 de 78

	<p>acceso ilimitado a internet y a ambientes de aprendizaje pluri-tècnologicos.</p> <p>En nuestra sede bienestar se cuenta con amplios espacios para el esparcimiento, la recreación y el deporte, lo pro propicia momento interacción y de mejora de las relaciones interpersonales de nuestros estudiantes.</p> <p>El estudiante del programa técnico en concina de la PIO tiene todos los componentes claves de la formación y están potenciados para el desarrollo de las funciones propias de la cocina nacional e internacional orientando a mejorar lo conocido y crear cada día más.</p> <p>¿Qué papel ha de desempeñar el POLITÉCNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO?</p> <p>De la Institución podríamos esperar una doble responsabilidad. De una parte, un mayor compromiso con las empresas y el desarrollo económico y social de las regiones, liderando a la sociedad en la generación de conocimientos y capacidades que permitan hacer frente a los problemas y desafíos locales y globales. Pero de otra parte, que las actividades de formación, investigación y asesoría estén inspiradas por un compromiso social y ético hacia una sociedad y un sector empresarial basados en principios de responsabilidad, sostenibilidad y respeto de la dignidad y los derechos humanos.</p> <p>EI POLITÉCNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO y de acuerdo a su Misión, debe ejercer estas responsabilidades en la formación y la creación y desarrollo de conocimiento y cultura con la finalidad de lograr una sociedad justa, sostenible, incluyente, democrática, solidaria y respetuosa de la dignidad humana.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


3.8.6 PLAN DE ESTUDIOS TENICO LABORAL EN COCINA INTERNACIONAL			
MODALIDAD DE FORMACION	PRESENCIAL	JORNADA DEL PROGRAMA	DIURNO, NOCTURNO, FIN DE SEMANA.

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 9 de 78

DURACIÓN MAXIMA DE LAS ACTIVIDADES DE FORMACION	FORMACION TEORICA			TOTAL	
	900 horas			18 Meses. 1800 horas 3 niveles	
	FORMACION PRACTICA				
	900 horas				
NIVEL DE FORMACON	TECNICO LABORAL	MODALIDAD DE FORMACION		PRESENCIAL	
Modulo o competencia	Total horas teórico prácticas del módulo	Horas Prácticas 50%	Horas teóricas 50%		Créditos (Relación a 48 horas)
			Aprendizaje Autónomo. 20%	Horas dedicación docente	
Inducción institucional	30	15	6	9	0,63
Ética y medio ambiente.	40	20	8	12	0,83
Proyecto de vida.	20	10	4	6	0,42
Iniciativa empresarial.	96	48	19	29	2,00
Tecnologías de la información y la comunicación	100	50	20	30	2,08
Comunicación para la comprensión.	96	48	19	29	2,00
Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y normativa	96	48	19	29	2,00
Establecer propuestas gastronómicas de acuerdo con las tendencias del mercado	96	48	19	29	2,00
Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción	842	421	168	253	17,54
Administrar la producción de alimentos de acuerdo con procedimientos técnicos	240	120	48	72	5,00
Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	144	72	29	43	3,00
TOTALES	1800	900	360	540	37,5
REQUISITOS DE INGRESO AL PROGRAMA DE FORMACIÓN.	<ul style="list-style-type: none">- Tener 16 años de edad mínimo- 9º grado de educación básica.- Presentar valoración inicial de competencias requeridas por el programa.- Competencias Básicas: matemáticas y lenguaje- Competencias Laborales Generales requeridas: de tipo intelectual (creatividad y toma de decisiones) de tipo interpersonal (comunicación y trabajo en equipo				
	<ul style="list-style-type: none">- Ayudantes de establecimientos de alimentos y bebidas				

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 10 de 78

OCUPACIONES QUE PODRA DESEMPEÑAR	<ul style="list-style-type: none"> - Chefs - Cocinero barco - Cocinero campamentos de trabajo - Cocinero cocina fría - Cocinero cocina internacional - Cocinero dietas especiales - Cocinero principal - Cocinero restaurante - Auxiliar cocina y bebidas - Ayudante cocina y bebidas - Ayudante de cocina y cafetería - Cocinero comidas rápidas - Cocinero servicio doméstico
COMPETENCIAS A DESARROLLAR	
FUNDAMENTOS EN COMPETENCIAS BASICAS E INSTITUCIONALES	
Ética y medio ambiente.	
Proyecto de vida.	
Iniciativa empresarial.	
Inducción a la institución	
Comunicación para la comprensión	
Tecnologías de la información y la comunicación	
COMPETENCIAS OBLIGATORIAS	
CODIGO	DESCRIPCION DE LA NORMA
210601020	Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y normativa
260201055	Establecer propuestas gastronómicas de acuerdo con las tendencias del mercado y la rentabilidad del producto.
260201057	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.
260201064	Administrar la producción de alimentos de acuerdo con procedimientos técnicos
290801023	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
ENFOQUE PEDAGOGICO Y METODOLOGICO	<p>Para dar cumplimiento al modelo pedagógico constructivista, el POLITÉCNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO requiere el uso de una estrategia metodológica que articule el proceso de enseñanza-aprendizaje. Para ello hemos de aplicar las técnicas didácticas activas, que permiten un papel participativo y colaborativo de los estudiantes en el proceso de formación. De acuerdo a lo anterior nuestra metodología abarca desde la estrategia didáctica de enseñanza como la de aprendizaje, promoviendo así el aprendizaje significativo.</p> <p>El papel de los orientadores consiste en ayudar a los estudiantes a “aprender a aprender”, promoviendo su desarrollo cognitivo y personal mediante actividades críticas y aplicativas.</p> <p>Para llevar a cabo el propósito de la estrategia metodológica, el orientador debe preparar las clases considerando técnicas didácticas que incluyan la realización de actividades de aprendizaje individuales y cooperativas, despertando el interés de los estudiantes para lograr las competencias de su módulo de formación.</p> <p>Son técnicas didácticas activas: Simulación de casos, lluvia de ideas, debate dirigido, método por proyectos, método de demostración, aprendizaje basado en problemas</p>


 Politécnico PIO Internacional de Occidente	DISEÑO CURRICULAR		Código	
			DP-PD-002	
	Fecha de Emisión	Fecha de Actualización	Versión	Página
	(15-03-2016)	(00-00-000)	1	11 de 78

Módulos.


***POLITICA
INSTITUCIONAL***

***PROGRAMAS TÉCNICOS LABORALES
EN AREAS ADMINISTRATIVAS***


***POLITÉCNICO INTERNACIONAL DE
OCCIDENTE PIO.***

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 12 de 78


Norma sectorial del competencia laboral Módulos de Política institucional.	Duración de la competencia o módulo		
Módulo 1. INDUCCIÓN INSTITUCIONAL.	30 horas		
Actividades Clave de la norma sectorial de competencia laboral: <ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar las Políticas Institucionales 2. Reconocer el programa de formación. 	Duración de la actividad clave o unidad de aprendizaje		
	Teoría	Trabajo Autónomo	Practica
Nombre del Módulo: INDUCCIÓN INSTITUCIONAL. Resultados de aprendizaje: <ol style="list-style-type: none"> 1. Reconocer la definición jurídica y los aspectos legales de POLTECNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO y de los programas de formación que ofrece y desarrolla según requisitos técnicos y marco legal vigente. 2. Comprender el contexto de la formación por competencias y la educación para el trabajo y el desarrollo humano, según lineamientos del ministerios de educación 3. Identificar el Sistema de Gestión de Calidad de POLITECNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO de acuerdo a políticas institucionales. 4. Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida. 5. 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 de POLITECNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO. 	16 Horas	3 Horas	15 Horas

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 13 de 78


Saber Conocimientos esenciales de la NSCL	Saber hacer	Ser	Criterios de desempeño específicos y generales en la NSCL	Evidencias de desempeño (directo y de producto), de conocimiento.	Estrategia metodológica
<p>Generalidades de la institución.</p> <p>Reseña histórica.</p> <p>Logros de la institución.</p> <p>Política Institucional. Misión , Visión Política de Calidad</p> <p>Mapa de Procesos.</p> <p>Conocimientos y comprensión.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <p>Evidencias requeridas</p> <p>Tipos de evidencias</p> <p>Instrumentos de</p>	<p>Ubicar a POLITECNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO dentro de las instituciones de formación para el trabajo y el desarrollo humano de acuerdo con el marco legal vigente.</p> <p>Reconocer el perfil ocupacional por competencias conforme a la normatividad vigente.</p> <p>Identificar las políticas institucionales según los lineamientos institucionales POLITECNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO.</p> <p>Comprender el funcionamiento de las entidades de formación para el trabajo y el desarrollo humano.</p>	<p>Ordenado en el desarrollo de sus actividades.</p> <p>Ético en las acciones desarrolladas en el proceso de inducción.</p> <p>Prudente en el manejo de la información proporcionada.</p> <p>Atento a las indicaciones del asesor educativo.</p> <p>Escucha amablemente las explicaciones del</p>	<p>Ubica a POLITECNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO dentro de las instituciones de formación para el trabajo y el desarrollo humano de acuerdo con el marco legal vigente.</p> <p>Reconoce el perfil ocupacional por competencias conforme a la normatividad vigente.</p> <p>Identifica las políticas institucionales según los lineamientos institucionales POLITECNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO.</p> <p>Comprende el funcionamiento de las entidades de formación para el trabajo y el desarrollo humano.</p> <p>Reconoce el sistema de</p>	<p>Evidencias de desempeño DIRECTO:</p> <p>1. Participación en las actividades de inducción institucional.</p> <p>2. Resuelve los foros planteados para la inducción institucional.</p> <p>DE PRODUCTO:</p> <p>5. Desarrolla el esquema resumen del manual de convivencia institucional.</p> <p>Evidencias de</p>	<p>Asesor educativo.</p> <p>Orientación técnica sobre aspectos relacionados en los saberes de las acciones claves de la norma sectorial de competencia laboral.</p> <p>Planteamiento de actividad el manual de convención institucional.</p> <p>Estudio de caso, sobre situaciones a presentarse en la convivencia institucional.</p> <p>Estudiante</p> <p>Atento y participativo en la orientación impartida por el asesor educativo</p> <p>Resuelve actividades de formación propuestas por el</p>

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 14 de 78


<p>evaluación.</p> <p>Rango de aplicación</p> <p>Ley 1064 de junio 2006.</p> <p>Decreto 4904 de dic. 2009</p> <p>Política de calidad.</p> <p>Objetivos de calidad.</p> <p>Interacción de los procesos.</p> <p>DIRECCIONAMIENTO ESTRATEGICO. A que le apunta POLITECNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO.</p> <p>¿Cómo la comunidad educativa permitirá cumplir con la visión de POLITECNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO ?</p>	<p>Reconocer el sistema de calidad general de POLITECNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO de acuerdo a lineamientos institucionales.</p> <p>Identificar la estructura organizacional de POLITECNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO de acuerdo al manual de convivencia.</p> <p>Comprender el modelo pedagógico de POLITECNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO de acuerdo con el lineamiento institucional.</p> <p>Cumplir el manual de convivencia de acuerdo a las directrices institucionales.</p> <p>Identificar el programa de formación a desarrollar según diseño de la institución</p>	<p>profesional.</p> <p>Puntual en el Cumplimiento de sus actividades.</p> <p>Cuidadoso con los equipos y herramientas utilizadas.</p> <p>Ético en el manejo de los programas de informáticos.</p> <p>Comprometido con su proceso de formación.</p>	<p>calidad general de POLITECNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO de acuerdo a lineamientos institucionales.</p> <p>Identifica la estructura organizacional de POLITECNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO de acuerdo al manual de convivencia.</p> <p>Comprende el modelo pedagógico de POLITECNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO de acuerdo con el lineamiento institucional.</p> <p>Cumple el manual de convivencia de acuerdo a las directrices institucionales.</p> <p>Identificar el programa de formación a desarrollar según diseño de la institución</p>	<p>conocimiento:</p> <p>1. Conocimientos asociados al manual de convivencia institucional y demás aspectos desarrollados en la institución.</p>	<p>asesor educativo.</p> <p>Desarrolla las técnicas didácticas propuesta por el asesor para abordar los conocimientos asociados al elemento de competencia.</p> <p>Métodos.</p> <p>Técnicas didácticas activas: Talleres lectura dirigida. Estudio de caso. Simulación de procesos. Talleres.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 15 de 78


<p>GESTION MISIONAL EN POLITECNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO.</p> <p>Desarrollo pedagógico Gestión de la comunidad APOYO ACADEMICO Y FINANCIERO.</p> <p>Como usar adecuadamente los servicios de apoyo académico y financiero.</p> <p>Rutas de evacuación</p> <p>MANUAL DE CONVIVENCIA INSTITUCIONAL</p> <p>Genialidades del manual de convivencia.</p> <p>SOFTWARE Q10.</p> <p>Consulta de juicios de evaluación y notas..</p>					
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 16 de 78


Estrategia Metodológica.					
Presentación de Programa.					
PROGRAMA DE BIENESTAR DEL POLITECNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO.					
Técnicas e instrumentos de evaluación.		Escenarios de Aprendizaje		Medios Educativos.	
Técnicas 1- Observación directa de la elaboración del esquema del manual de convencia según directrices del docente. 2- Formulación de preguntas en cuestionario sobre aspectos teóricos y técnicos importantes a evaluar dentro del elemento de competencia. Instrumentos: 1- Listas de Chequeo. 2-Cuestionarios		Ambiente de aprendizaje. Sala de sistemas. Biblioteca.		Televisor Tablero aclínico Marcadores. Sala de sistemas.	

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 17 de 78


Norma sectorial del competencia laboral				Duración de la competencia o módulo		
Módulos de Política institucional.						
Módulo 2. ETICA Y VALORES				40 horas		
Actividades Clave de la norma sectorial de competencia laboral: Aplicar los principios éticos universales. Desarrolla permanentemente el proyecto de Vida.				Duración de la actividad clave o unidad de aprendizaje		
				Teoría	Trabajo Autónomo	Practica
Nombre del Módulo: ETICA Y VALORES. Resultados de aprendizaje: <ul style="list-style-type: none"> - Practicar los principios y valores éticos universales mínimos que posibilitan la convivencia sana y el reconocimiento del medio ambiente. - Mantener relaciones asertivas y eficaces que posibiliten la prestación de un servicio humanizado en salud. - Empezar un proceso de mejoramiento personal estructurado en el proyecto de vida 				16 Horas	4 Horas	20 Horas
Saber	Saber hacer	Ser	Criterios de desempeño específicos y generales en la NSCL	Evidencias de desempeño (directo y de producto), de conocimiento.	Estrategia metodológica	
ETICA Y VALORES. Moral, virtudes, valores humanos, ética profesional, ética y responsabilidad	Practicar los principios y valores éticos universales por ser inherentes a la naturaleza humana y producto de los acuerdos del proceso de	Ordenado en el desarrollo de sus actividades. Ético en las acciones	Practica los principios y valores éticos universales por ser inherentes a la naturaleza humana y producto de los acuerdos del proceso de humanización de las diversas	Evidencias de desempeño DIRECTO:	Asesor educativo. Orientación técnica sobre aspectos relacionados en los saberes de las acciones	

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 18 de 78


<p>social.</p> <p>Los problemas de la ética</p> <p>Los criterios de la conducta humana.</p> <p>Relación de la ética con otras disciplinas</p> <p>ETICA Y MORAL.</p> <p>Diferencia entre ética y moral.</p> <p>Los actos humanos.</p> <p>El concepto de libertad.</p> <p>Los Obstáculos de la libertad.</p> <p>Las pruebas de la libertad y el determinismo.</p> <p>Razones de la afirmación de la libertad.</p> <p>LOS VALORES</p> <p>Educación en valores</p> <p>Qué son los valores</p> <p>Los nuevos valores de la</p>	<p>humanización de las diversas culturas.</p> <p>Satisfacer las necesidades humanas fundamentales de acuerdo a los valores y principios universales.</p> <p>Expresar de manera racional los criterios que orientan su conducta Toma las decisiones según los principios y valores éticos universales.</p> <p>Asumir la convivencia como factor fundamental para el desarrollo personal y social.</p> <p>Desarrollar interacciones sociales en el marco de las libertades y responsabilidades individuales y colectivas.</p> <p>Asumir responsabilidades como individuo y como miembro de la sociedad en el contexto de especie humana</p>	<p>desarrolladas en el proceso de inducción.</p> <p>Prudente en el manejo de la información proporcionada.</p> <p>Atento a las indicaciones del asesor educativo.</p> <p>Escucha amablemente las explicaciones del profesional.</p> <p>Puntual en el Cumplimiento de sus actividades.</p> <p>Cuidadoso con los equipos y herramientas utilizadas.</p>	<p>culturas.</p> <p>Satisface las necesidades humanas fundamentales de acuerdo a los valores y principios universales.</p> <p>Expresa de manera racional los criterios que orientan su conducta Toma las decisiones según los principios y valores éticos universales.</p> <p>Asume la convivencia como factor fundamental para el desarrollo personal y social.</p> <p>Desarrolla interacciones sociales en el marco de las libertades y responsabilidades individuales y colectivas.</p> <p>Asume responsabilidades como individuo y como miembro de la sociedad en el contexto de especie humana</p> <p>Valora su condición de persona según el principio de dignidad humana.</p> <p>Reconoce los</p>	<p>Presentación de proyecto de vida</p> <p>Campaña de cuidado al medio ambiente</p> <p>Resuelve los foros planteados para el módulo de aprendizaje.</p> <p>DE PRODUCTO:</p> <p>Proyecto de vida desarrollado en esquema.</p> <p>Evidencias de conocimiento:</p> <p>1. Conocimientos asociados a los principios y los valores universales.</p>	<p>claves de la norma sectorial de competencia laboral.</p> <p>Planteamiento de actividad de principio y valores universales..</p> <p>Estudio de caso, sobre situaciones a presentarse en la convivencia institucional.</p> <p>Estudiante.</p> <p>Atento y participativo en la orientación impartida por el asesor educativo</p> <p>Resuelve actividades de formación propuestas por el asesor educativo.</p> <p>Desarrolla las técnicas didácticas propuesta por el asesor para abordar los conocimientos asociados al elemento de competencia.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 19 de 78


<p>juventud Cómo se transmiten los valores. Padres y maestros como educadores de líderes de excelencia.</p> <p>LAS VIRTUDES.3</p> <p>¿Qué son las virtudes?</p> <p>Virtudes intelectuales</p> <p>Virtudes humanas</p> <p>Las virtudes y la empresa</p> <p>Virtudes para poseer valores</p> <p>EL VALOR MORAL.</p> <p>Los objetivos del valor</p> <p>La bipolaridad de los valores.</p> <p>La preferibilidad de los valores.</p>	<p>Valorar su condición de persona según el principio de dignidad humana. Reconoce los componentes del ambiente acuerdo con las condiciones del entorno.</p> <p>Clasificar los elementos que constituyen el ambiente según sus diferencias y similitudes.</p> <p>Analizar los impactos ambientales de su entorno social y productivo teniendo en cuenta parámetros técnicos y normativos.</p> <p>Mantener relaciones asertivas y eficaces que posibiliten la prestación de un servicio</p> <p>Mantener relación con todos los integrantes de la comunidad educativa.</p>	<p>Ético en el manejo de los programas de informáticos.</p> <p>Comprometido con su proceso de formación.</p>	<p>componentes del ambiente acuerdo con las condiciones del entorno.</p> <p>Clasifica los elementos que constituyen el ambiente según sus diferencias y similitudes.</p> <p>Analiza los impactos ambientales de su entorno social y productivo teniendo en cuenta parámetros técnicos y normativos.</p> <p>Mantiene relaciones asertivas y eficaces que posibiliten la prestación de un servicio</p> <p>Mantiene relación con todos los integrantes de la comunidad educativa.</p> <p>Desarrolla actividades de servicio al cliente con calidad y asertividad.</p> <p>Comprende los lineamientos normativos de humanización.</p> <p>Asume responsabilidades</p>	<p>Métodos.</p> <p>Técnicas didácticas activas: Talleres lectura dirigida. Estudio de caso. Simulación de procesos. Talleres.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 20 de 78


<p>La jerarquización de valores.</p> <p>Ética profesional.</p> <p>MEDIO AMBIENTE</p> <p>Componentes del medio ambiente.</p> <p>Características Sistemas bióticos y abióticos.</p> <p>Conceptos básicos de ecología.</p> <p>Tipos de interacción de los componentes del ambiente</p> <p>Normativa ambiental.</p> <p>Sostenibilidad ambiental.</p> <p>UNIDAD DE APRENDIZAJE 2.</p> <p>Mantener relaciones asertivas y eficaces que posibiliten la prestación de un servicio</p> <p>El respeto</p>	<p>Desarrollar actividades de servicio al cliente con calidad y asertividad.</p> <p>Comprender los lineamientos normativos de humanización.</p> <p>Asumir responsabilidades específicas de la función que desarrolla como agente.</p> <p>Demstrar asertividad en los procesos que desarrolla.</p> <p>Practicar el respeto, la autoridad, la responsabilidad, la tolerancia, la autonomía, el compromiso y la participación como criterios rectores en los procesos de interacción individual y colectiva.</p> <p>Emprender un proceso de mejoramiento personal</p>		<p>específicas de la función que desarrolla como agente.</p> <p>Demuestra asertividad en los procesos que desarrolla.</p> <p>Practica el respeto, la autoridad, la responsabilidad, la tolerancia, la autonomía, el compromiso y la participación como criterios rectores en los procesos de interacción individual y colectiva.</p> <p>Emprender un proceso de mejoramiento personal estructurado en el proyecto de vida.</p> <p>Identifica e integra los elementos de su contexto que le permiten redimensionar su proyecto de vida de acuerdo las condiciones actuales del mercado.</p> <p>Propone su proyecto de vida en el marco del Desarrollo Humano Integral y sustentable</p>		
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 21 de 78


<p>Respeto por ti mismo y respeto por los demás</p> <p>Control emocional</p> <p>Tipos de comportamientos: Comportamiento negativo, Comportamiento agresivo</p> <p>El lenguaje no verbal</p> <p>Saber decir</p> <p>Lo que debe hacerse y no debe hacerse para mantener calidad en las conversaciones</p> <p>Saber escuchar</p> <p>Habilidades para escuchar con eficacia.</p> <p>UNIDAD DE APRENDIZAJE 3: Emprender un proceso de mejoramiento personal estructurado en el proyecto de vida</p> <p>Árbol genealógico y con desarrollos del proyecto de vida.</p>	<p>estructurado en el proyecto de vida.</p> <p>Identificar e integra los elementos de su contexto que le permiten redimensionar su proyecto de vida de acuerdo las condiciones actuales del mercado.</p> <p>Proponer su proyecto de vida en el marco del Desarrollo Humano Integral y sustentable de acuerdo con la realidad del país.</p> <p>Presentar su proyecto de vida con todos los componentes existentes de acuerdo con los lineamientos del POLITECNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO.</p> <p>Identificar la estructura de</p>		<p>de acuerdo con la realidad del país.</p> <p>Presenta su proyecto de vida con todos los componentes existentes de acuerdo con los lineamientos del POLITECNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO.</p> <p>Identifica la estructura de un proyecto de vida con los componentes básicos.</p> <p>Comprende la importancia del orden para desarrollar las actividades de su proyecto de vida.</p>		
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 22 de 78


<p>Reflexiones sobre el buen vivir.</p> <p>¿hacia dónde voy?</p> <p>Análisis FODA personal y su aporte al proyecto de vida.</p> <p>Criticidad.</p> <p>Los estereotipos</p> <p>Pensamiento Creativo.</p> <p>Inteligencias múltiples.</p> <p>Pensamiento Crítico</p> <p>Toma de decisiones.</p> <p>Resolución de problemas:</p> <p>Argumentación, criterios de solución.</p> <p>Alternativas creativas, lógicas y coherentes</p> <p>Toma de decisiones</p> <p>Asertividad</p> <p>Lógica</p> <p>Proyecto de Vida: concepto propósito y componentes.</p> <p>Misión</p> <p>Visión.</p> <p>Objetivos</p> <p>Filosofía de vida</p> <p>Autoconocimiento</p> <p>Planes</p> <p>Metas alcanzadas.</p>	<p>un proyecto de vida con los componentes básicos.</p> <p>Comprender la importancia del orden para desarrollar las actividades de su proyecto de vida.</p>				
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 23 de 78


<p>Metas planeadas. El auto-concepto ¿qué pienso de mí mismo? Cómo me ven los demás (auto-diagnóstico) Autoimagen ¿cómo me veo a mí mismo? Cómo ha sido mi vida (logros, metas y barreras)</p> <p>Productividad laboral: definición, características, indicadores, test de valoración</p>					
Técnicas e instrumentos de evaluación.	Escenarios de Aprendizaje			Medios Educativos.	
<p>Técnicas 1- Observación directa del comportamiento en las acciones de formación.</p> <p>2- Formulación de preguntas en cuestionario sobre aspectos teóricos y técnicos importantes a evaluar dentro del elemento de competencia.</p> <p>Instrumentos: 1-Listas de Chequeo. 2-Cuestionarios</p>	<p>Ambiente de aprendizaje. Sala de sistemas. Biblioteca.</p>			<p>Televisor Tablero acético Marcadores. Sala de sistemas.</p>	

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 24 de 78


Norma sectorial del competencia laboral				Duración de la competencia o módulo		
Módulos de Política institucional.						
Módulo 3. Proyecto de Vida				20 horas		
Actividades Clave de la norma sectorial de competencia laboral: <ul style="list-style-type: none"> - Plasmar su proyecto de vida - Redimensionar el proyecto de vida 				Duración de la actividad clave o unidad de aprendizaje		
				Teoría	Trabajo Autónomo	Practica
Nombre del Módulo: Proyecto de vida. Resultados de aprendizaje: <ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar las oportunidades que la formación en el POLITECNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO le ofrece en el marco de la formación de acuerdo con el contexto nacional e internacional. 2. Redimensionar permanentemente su proyecto de vida de acuerdo con las circunstancias del contexto y con visión prospectiva. 3. Asumir actitudes críticas, argumentativas y propositivas en función de la resolución de problemas de carácter productivo y social. 				8 Horas	2 Horas	10 Horas
Saber	Saber hacer	Ser	Criterios de desempeño específicos y generales en la NSCL	Evidencias de desempeño (directo y de producto), de conocimiento.		Estrategia metodológica
Conocimientos esenciales de la NSCL						
Árbol genealógico y con desarrollos del proyecto de vida.	Identificar e integra los elementos de su contexto que le permiten redimensionar su proyecto de vida de acuerdo	Ordenado en el desarrollo de sus	Identifica e integra los elementos de su contexto que le permiten redimensionar su proyecto de vida de acuerdo	Evidencias de desempeño		Asesor educativo. Orientación técnica

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 25 de 78


<p>Reflexiones sobre el buen vivir.</p> <p>¿hacia dónde voy?</p> <p>Análisis FODA personal y su aporte al proyecto de vida.</p> <p>Criticidad.</p> <p>Los estereotipos</p> <p>Pensamiento Creativo.</p> <p>Inteligencias múltiples.</p> <p>Pensamiento Critico</p> <p>Toma de decisiones.</p> <p>Resolución de problemas: Argumentación, criterios de solución.</p> <p>Alternativas creativas, lógicas y coherentes</p>	<p>las condiciones actuales del mercado.</p> <p>Proponer su proyecto de vida en el marco del Desarrollo Humano Integral y sustentable de acuerdo con la realidad del país.</p> <p>Presentar su proyecto de vida con todos los componentes existentes de acuerdo con los lineamientos del POLITECNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO</p>	<p>actividades.</p> <p>Ético en las acciones desarrolladas en el proceso de formación.</p> <p>Prudente en el manejo de la información proporcionada.</p> <p>Atento a las indicaciones del asesor educativo.</p> <p>Escucha amablemente las explicaciones del profesional.</p> <p>Puntual en el Cumplimiento de sus actividades.</p> <p>Cuidadoso con los equipos y herramientas</p>	<p>las condiciones actuales del mercado.</p> <p>Propone su proyecto de vida en el marco del Desarrollo Humano Integral y sustentable de acuerdo con la realidad del país.</p> <p>Presenta su proyecto de vida con todos los componentes existentes de acuerdo con los lineamientos del POLITECNICO INTERNACIONAL DE OCCIDENTE PIO</p>	<p>DIRECTO:</p> <p>Presentación de proyecto de vida</p> <p>Resuelve los foros planteados para el módulo de aprendizaje.</p> <p>Presentación de su análisis FODA de vida.</p> <p>DE PRODUCTO:</p> <p>Proyecto de vida desarrollado en esquema.</p>	<p>sobre aspectos relacionados en los saberes de las acciones claves de la norma sectorial de competencia laboral.</p> <p>Planteamiento de actividad de principio y valores universales..</p> <p>Estudio de caso, sobre situaciones a presentarse en la convivencia institucional.</p> <p>Estudiante.</p> <p>Atento y participativo en la orientación impartida por el asesor educativo</p> <p>Resuelve actividades de formación</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 26 de 78


<p>Toma de decisiones</p> <p>Asertividad</p> <p>Lógica</p> <p>Proyecto de Vida: concepto propósito y componentes.</p> <p>Misión</p> <p>Visión.</p> <p>Objetivos</p> <p>Filosofía de vida</p> <p>Autoconocimiento</p> <p>Planes</p> <p>Metas alcanzadas.</p> <p>Metas planeadas.</p> <p>El auto-concepto ¿qué pienso de mí mismo?</p>		<p>utilizadas.</p> <p>Ético en el manejo de los programas de informáticos.</p> <p>Comprometido con su proceso de formación.</p>			<p>propuestas por el asesor educativo.</p> <p>Desarrolla las técnicas didácticas propuesta por el asesor para abordar los conocimientos asociados al elemento de competencia.</p> <p>Métodos.</p> <p>Técnicas didácticas activas:</p> <p>Talleres lectura dirigida.</p> <p>Estudio de caso.</p> <p>Simulación de procesos.</p> <p>Talleres.</p> <p>.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 27 de 78


<p>Cómo me ven los demás (auto-diagnóstico)</p> <p>Autoimagen ¿cómo me veo a mí mismo?</p> <p>Cómo ha sido mi vida (logros, metas y barreras). Autoestima</p> <p>Construyendo la empresa que más quiero “mi vida”</p> <p>Productividad laboral: definición, características, indicadores, test de valoración</p>					
Técnicas e instrumentos de evaluación.	Escenarios de Aprendizaje			Medios Educativos.	
<p>Técnicas 1- Observación directa de la elaboración del esquema del proyecto de vida.</p> <p>2- Formulación de preguntas en cuestionario sobre aspectos teóricos y técnicos importantes a evaluar dentro del elemento de competencia.</p> <p>Instrumentos: 1-Listas de Chequeo. 2-Cuestionarios</p>	<p>Ambiente de aprendizaje.</p> <p>Sala de sistemas.</p> <p>Biblioteca.</p>			<p>Televisor</p> <p>Tablero aclínico</p> <p>Marcadores.</p> <p>Sala de sistemas.</p>	

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 28 de 78


Norma sectorial del competencia laboral				Duración de la competencia o módulo		
Módulos de Política institucional.						
Módulo 4. Iniciativa Empresarial				96 horas		
Actividades Clave de la norma sectorial de competencia laboral: <ul style="list-style-type: none"> - Elaborar propuesta de negocio - Desarrollar habilidades de emprendimiento 				Duración de la actividad clave o unidad de aprendizaje		
				Teoría	Trabajo Autónomo	Practica
Nombre del Módulo: Iniciativa empresarial. Resultados de aprendizaje: Identificar las características del espíritu emprendedor que permitan el auto reconocimiento para el desempeño idóneo según las necesidades de su idea de negocio o de la empresa. Proponer soluciones creativas e innovadoras a las necesidades detectadas en su plan de negocio o de la empresa. Estructurar ideas de negocio creativas e innovadoras para su proyecto de vida según lineamientos técnicos para creación de empresa.				38 Horas	10 Horas	48 Horas
Saber	Saber hacer	Ser	Criterios de desempeño específicos y generales en la NSCL	Evidencias de desempeño (directo y de producto), de conocimiento.	Estrategia metodológica	
Conocimientos esenciales de la NSCL						
Emprendimiento: Concepto - Mitos y realidades Emprendedor:	Identificar los rasgos del perfil como emprendedor de acuerdo con estudios técnicos realizados.	Ordenado en el desarrollo de sus actividades.	Identifica los rasgos del perfil como emprendedor de acuerdo con estudios técnicos realizados.	Evidencias de desempeño	de	Asesor educativo. Orientación técnica sobre aspectos

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 29 de 78


<ul style="list-style-type: none"> - Concepto - Características <p>Conceptos, elementos, características y metodologías:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Auto-reflexión - Motivación - Liderazgo - Manejo del tiempo - Creatividad - Innovación <p>Conceptos básicos sobre operaciones intelectuales y estilos de pensamiento</p> <p>Pensamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lógico - Sistémico - Holístico - Creativo - Lateral <p>Conceptos de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Necesidades humanas. - Desarrollo a escala humana. - Desarrollo y crecimiento económico local. 	<p>Autoevaluar el potencial emprendedor se autoevalúa según los criterios establecidos en estudios técnicos.</p> <p>Analizar las características del perfil emprendedor y re-direccionan según la cultura emprendedora.</p> <p>Desarrollar los procesos de auto-motivación y de liderazgo se en los contextos individual y colectivo.</p> <p>Utilizar las metodologías e instrumentos para identificar necesidades de manera efectiva y pertinente.</p> <p>Reconocer las necesidades de desarrollo y de crecimiento del entorno personal, social y productivo de acuerdo con diagnósticos previamente establecidos.</p> <p>Usar los códigos de</p>	<p>Ético en las acciones desarrolladas en el proceso de formación.</p> <p>Prudente en el manejo de la información proporcionada.</p> <p>Atento a las indicaciones del asesor educativo.</p> <p>Escucha amablemente las explicaciones del profesional.</p> <p>Puntual en el Cumplimiento de sus actividades.</p> <p>Cuidadoso con los equipos y herramientas utilizadas.</p>	<p>Autoevalúa el potencial emprendedor se autoevalúa según los criterios establecidos en estudios técnicos.</p> <p>Analiza las características del perfil emprendedor y re-direccionan según la cultura emprendedora.</p> <p>Desarrolla los procesos de auto-motivación y de liderazgo se en los contextos individual y colectivo.</p> <p>Utiliza las metodologías e instrumentos para identificar necesidades de manera efectiva y pertinente.</p> <p>Reconoce las necesidades de desarrollo y de crecimiento del entorno personal, social y productivo de acuerdo con diagnósticos previamente establecidos.</p> <p>Usa los códigos de</p>	<p>DIRECTO:</p> <p>Presentación del modelo canvas de su negocio.</p> <p>Resuelve los foros planteados para el módulo de aprendizaje.</p> <p>Presentación de su análisis de entorno del desarrollo de su empresa.</p> <p>DE PRODUCTO:</p> <p>Presentación de la idea de negocio con toda la estructura.</p> <p>DE CONOCIMIENTO</p> <p>Cuestionario sobre Estructura de una idea</p>	<p>relacionados en los saberes de las acciones claves de la norma sectorial de competencia laboral.</p> <p>Planteamiento de actividad de aprendizaje sobre modelo canvas creativo.</p> <p>Estudio de caso, sobre desarrollo de empresa y desarrollo de un emprendedor.</p> <p>Estudiante.</p> <p>Atento y participativo en la orientación impartida por el asesor educativo</p> <p>Resuelve actividades de formación</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 30 de 78


<ul style="list-style-type: none"> - Evolución histórica del entorno. <p>Tendencias del entorno local social y Productivo. Metodologías e instrumentos para detectar necesidades. Fuentes de información:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Primaria y secundaria <p>Diferenciar y relacionar conceptos de eficacia y utilidad. Métodos y técnicas para proponer. Toma de decisión:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concepto - Elementos - Metodologías. <p>Manejo de terminología:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trabajo - Ocupación - Dependencia - Interdependencia - Independencia. - Mejoramiento continuo. 	<p>comunicación de acuerdo con el entorno.</p>	<p>Ético en el manejo de los programas de informáticos.</p> <p>Comprometido con su proceso de formación.</p>	<p>comunicación de acuerdo con el entorno.</p>	<p>de negocio y el marco legal para crear una empresa.</p>	<p>propuestas por el asesor educativo.</p> <p>Desarrolla las técnicas didácticas propuesta por el asesor para abordar los conocimientos asociados al elemento de competencia.</p> <p>Métodos.</p> <p>Técnicas didácticas activas: Talleres lectura dirigida. Estudio de caso. Simulación de procesos. Talleres.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------	------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 31 de 78

<p>Utilización de Tecnologías más Limpias</p> <p>Problemáticas Urbanas</p> <p>Globalización: conceptos, políticas para la globalización</p> <p>Construcción colectiva en contextos sociales y productivos.</p> <p>Oportunidades de formar empresa.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producción - Innovación - Mantenimiento <p>Planes de negocio.</p> <p>Estructuración de plan de negocio.</p> <p>Clasificación de las Sociedades Comerciales</p> <p>Trámites comerciales para el funcionamiento de una empresa.</p> <p>Entidades Colombianas que apoyan la creación de empresas.</p> <p>Fuentes de financiación de empresa.</p> <p>Habilidades, Destrezas y Capacidades del</p>					
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--


	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 32 de 78

<p>Empresario</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensiones y Campos - Sentir- Pensar- Hacer- Decir - Espíritu Empresarial como una estrategia de desarrollo económico y social. <p>Medio Ambiente externo de la empresa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Económico - Político - Socio ambiental <p>Comunicación, creatividad e innovación en la empresa.</p>					
Técnicas e instrumentos de evaluación.		Escenarios de Aprendizaje		Medios Educativos.	
<p>Técnicas 1- Observación directa de la elaboración del esquema del proyecto idea de negocio.</p> <p>2- Formulación de preguntas en cuestionario sobre aspectos teóricos y técnicos importantes a evaluar dentro del elemento de competencia.</p>		<p>Ambiente de aprendizaje. Sala de sistemas. Biblioteca.</p>		<p>Televisor Tablero aclínico Marcadores. Sala de sistemas.</p>	


	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 33 de 78

Instrumentos: 1-Listas de Chequeo. 2-Cuestionarios


--	--	--

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 34 de 78


Norma sectorial del competencia laboral				Duración de la competencia o módulo		
Módulos de Política institucional.						
Módulo 4. Tecnologías de la información y la comunicación.				100 horas		
Actividades Clave de la norma sectorial de competencia laboral: <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar medios informáticos para el desarrollo de las actividades cotidianas - Reconocer las ventajas de la utilización de las tics. 				Duración de la actividad clave o unidad de aprendizaje		
				Teoría	Trabajo Autónomo	Practica
Nombre del Módulo: Tecnologías de la información y la comunicación Resultados de aprendizaje: <ol style="list-style-type: none"> 1. Operar equipos de cómputo aplicando las normas de preservación del ambiente de trabajo en sistemas informáticos, mediante la aplicación de referentes técnicos. 2. Emplear herramientas de ofimática para la elaboración de documentos según la normatividad vigente. 3. Participar en las redes sociales, bibliotecas virtuales, plataformas educativas utilizando las herramientas de trabajo colaborativo de acuerdo con las necesidades de información motivación e intereses y las tendencias de las tecnologías de la información y de la comunicación. 				40 Horas	10 Horas	50 Horas
Saber Conocimientos esenciales de la NSCL	Saber hacer	Ser	Criterios de desempeño específicos y generales en la NSCL	Evidencias de desempeño (directo y de producto), de conocimiento.		Estrategia metodológica
Conceptos básicos de hardware y software. Componentes y tipos de cómputo.	Reconocer el proceso para crear y comprimir archivos y carpetas.	Ordenado en el desarrollo de sus actividades.	Reconoce el proceso para crear y comprimir archivos y carpetas.	Evidencias de desempeño		Asesor educativo. Orientación técnica sobre aspectos

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 35 de 78


<p>Sistemas operativos. Tecnología relacionada con internet. Manual de operaciones de equipos. Conocimientos básicos de seguridad informática. Políticas de la organización de uso de equipos e información. Fundamentos bases de datos. Estructura y calidad de datos de la empresa. Sistemas de información. Actividades: entradas, proceso, almacenamiento y salidas. Tipos y usos de los sistemas de información. Tecnologías de los sistemas de información. Soportes documentales Software aplicativo específico del programa.Ofimática.</p> <p>Paquetes integrados de oficina.</p> <p>Elaboración de documentos</p>	<p>Identificar las herramientas para realizar mantenimiento al disco duro.</p> <p>Asumir las medidas para mantener el ambiente de trabajo con responsabilidad. Identifica las lesiones causas por malas posturas y sus síntomas.</p> <p>Insertar gráficos de acuerdo con la información procesada en la hoja de cálculo.</p> <p>Utilizar el sistema operativo es utilizado de acuerdo con los requerimientos de los procesos y procedimientos de la unidad administrativa</p> <p>Emplear los paquetes integrados de oficina son empleados de acuerdo con las necesidades y las políticas de la organización</p> <p>Actualizar las bases de datos son actualizadas teniendo en cuenta la tecnología disponible y las necesidades de unidad</p>	<p>Ético en las acciones desarrolladas en el proceso de formación.</p> <p>Prudente en el manejo de la información proporcionada.</p> <p>Atento a las indicaciones del asesor educativo.</p> <p>Escucha amablemente las explicaciones del profesional.</p> <p>Puntual en el cumplimiento de sus actividades.</p> <p>Cuidadoso con los equipos y herramientas utilizadas.</p>	<p>Identifica las herramientas para realizar mantenimiento al disco duro.</p> <p>Asume las medidas para mantener el ambiente de trabajo con responsabilidad. Identifica las lesiones causas por malas posturas y sus síntomas.</p> <p>Inserta gráficos de acuerdo con la información procesada en la hoja de cálculo.</p> <p>Utiliza el sistema operativo es utilizado de acuerdo con los requerimientos de los procesos y procedimientos de la unidad administrativa</p> <p>Emplea los paquetes integrados de oficina son empleados de acuerdo con las necesidades y las políticas de la organización</p> <p>Actualiza las bases de datos son actualizadas teniendo en cuenta la tecnología disponible y las necesidades de unidad</p>	<p>DIRECTO:</p> <p>Elaboración de un documento en Word.</p> <p>Elaboración de un juego en power point.</p> <p>Presentación de un informe en Excel.</p> <p>DE PRODUCTO:</p> <p>Juego en Power Point</p> <p>Base de datos con filtros y dinámica.</p> <p>DE CONOCIMIENTO</p> <p>Cuestionario sobre comandos para formulas en Excel.</p>	<p>relacionados en los saberes de las acciones claves de la norma sectorial de competencia laboral.</p> <p>Planteamiento de actividad de aprendizaje sobre manejo del paquete de office</p> <p>Estudiante.</p> <p>Atento y participativo en la orientación impartida por el asesor educativo</p> <p>Resuelve actividades de formación propuestas por el asesor educativo.</p> <p>Desarrolla las técnicas didácticas propuesta por el asesor para abordar</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 36 de 78


<p>Norma técnica para la elaboración de documentos</p> <p>Técnicas para el manejo rápido de la escritura en teclado,</p> <p>Manejo de herramientas para hacer presentaciones.</p> <p>Bases de datos y Excel.</p> <p>Herramientas del Excel.</p> <p>Internet</p> <p>Redes sociales</p> <p>Bases de datos</p> <p>Buscadores</p> <p>Software libres para crear páginas.</p>	<p>administrativa.</p> <p>Utilizar el correo electrónico empresarial teniendo en cuenta las necesidades y las políticas de la organización.</p> <p>Utilizar el internet de acuerdo con las normas y políticas de la organización.</p> <p>Realizar la consulta de las bases de datos teniendo en cuenta las políticas de la organización funciones del cargo.</p>	<p>Ético en el manejo de los programas de informáticos.</p> <p>Comprometido con su proceso de formación.</p>	<p>administrativa.</p> <p>Utiliza el correo electrónico empresarial teniendo en cuenta las necesidades y las políticas de la organización.</p> <p>Utiliza el internet de acuerdo con las normas y políticas de la organización.</p> <p>Realiza la consulta de las bases de datos teniendo en cuenta las políticas de la organización funciones del cargo.</p>		<p>los conocimientos asociados al elemento de competencia.</p> <p>Métodos.</p> <p>Técnicas didácticas activas:</p> <p>Talleres lectura dirigida.</p> <p>Estudio de caso.</p> <p>Simulación de procesos.</p> <p>Talleres.</p> <p>.</p>
Técnicas e instrumentos de evaluación.		Escenarios de Aprendizaje		Medios Educativos.	
<p>Técnicas 1- Observación directa de la elaboración del herramientas atreves del paquete de office</p> <p>2- Formulación de preguntas en cuestionario sobre aspectos teóricos y técnicos importantes a evaluar dentro del elemento de competencia.</p> <p>Instrumentos: 1-Listas de Chequeo. 2-Cuestionarios</p>		<p>Ambiente de aprendizaje.</p> <p>Sala de sistemas.</p> <p>Biblioteca.</p>		<p>Televisor</p> <p>Tablero aclínico</p> <p>Marcadores.</p> <p>Sala de sistemas.</p>	

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 37 de 78


Norma sectorial del competencia laboral				Duración de la competencia o módulo		
Módulos de Política institucional.						
Módulo 5. Comunicación para la comprensión.				96 horas		
Actividades Clave de la norma sectorial de competencia laboral: <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar medios informáticos para el desarrollo de las actividades cotidianas - Reconocer las ventajas de la utilización de las tics. 				Duración de la actividad clave o unidad de aprendizaje		
				Teoría	Trabajo Autónomo	Practica
Nombre del Módulo: Comunicación para la comprensión.Resultados de aprendizaje: Resultados de aprendizaje. <ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. Leer comprensivamente textos de carácter descriptivo, explicativo, instructivo y predictivo, reconociendo e interpretando elementos significativos de acuerdo al tipo de documento escrito. 3. Escribir documentos de carácter descriptivo, explicativo, instructivo y predictivo utilizando las normas técnicas vigentes. 				38 Horas	10 Horas	48 Horas
Saber	Saber hacer	Ser	Criterios de desempeño específicos y generales en la NSCL	Evidencias de desempeño (directo y de producto), de conocimiento.		Estrategia metodológica
Conocimientos esenciales de la NSCL						
COMINICACIÓN - Comunicación:	Interpretar los textos orales según la intencionalidad, el	Ordenado en el	Interpreta los textos orales según la intencionalidad, el	Evidencias de desempeño		Asesor educativo.

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 38 de 78


<p>Conceptos, proceso, componentes y funciones, tipos, características.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teorías de la información. - Elementos de la comunicación humana - El ser y la comunicación: la influencia del temperamento en la comunicación. - Comunicación asertiva. - Comunicación Verbal - Comunicación No Verbal Kinetésica - Comunicación No Verbal Proxémica - Comunicación No Verbal Paralingüística - Modelos de comunicación y barreras de la comunicación. - Funciones y propósitos de la comunicación. 	<p>significado y el contexto.</p> <p>Emplear los turnos, la distinción de roles y el respeto en los actos de habla, siguiendo normas conversacionales.</p> <p>Organizar las exposiciones de temas relacionados con el ámbito profesional según el tipo de público, el contexto y el contenido.</p> <p>Lograr la retroalimentación a través de afirmaciones y preguntas al hablante oyente sobre la temática conversacional.</p> <p>Escuchar las opiniones contrarias, manteniendo el autocontrol con el propósito de lograr acuerdos.</p> <p>Organizar los mensajes se con cohesión y coherencia.</p> <p>Manejar la expresión corporal</p>	<p>desarrollo de sus actividades.</p> <p>Ético en las acciones desarrolladas en el proceso de formación.</p> <p>Prudente en el manejo de la información proporcionada.</p> <p>Atento a las indicaciones del asesor educativo.</p> <p>Escucha amablemente las explicaciones del profesional.</p> <p>Puntual en el Cumplimiento de sus actividades.</p> <p>Cuidadoso con los</p>	<p>significado y el contexto.</p> <p>Emplea los turnos, la distinción de roles y el respeto en los actos de habla, siguiendo normas conversacionales.</p> <p>Organiza las exposiciones de temas relacionados con el ámbito profesional según el tipo de público, el contexto y el contenido.</p> <p>Logra la retroalimentación a través de afirmaciones y preguntas al hablante oyente sobre la temática conversacional.</p> <p>Escucha las opiniones contrarias, manteniendo el autocontrol con el propósito de lograr acuerdos.</p> <p>Organiza los mensajes se con cohesión y coherencia.</p> <p>Maneja la expresión corporal de acuerdo con la</p>	<p>DIRECTO:</p> <p>Presentación adecuada siguiendo las normas para hablar en público</p> <p>DE PRODUCTO:</p> <p>Grabación de archivo audio</p> <p>Se desglosa y reconstruye el tema a través de los conceptos principales que le dan forma: mapa mental</p> <p>DE CONOCIMIENTO</p> <p>Cuestionario sobre los conceptos más importantes acerca de la lectura y la escritura</p>	<p>Orientación técnica sobre aspectos relacionados en los saberes de las acciones claves de la norma sectorial de competencia laboral.</p> <p>Planteamiento de actividad de aprendizaje sobre manejo del paquete de office</p> <p>Estudiante.</p> <p>Atento y participativo en la orientación impartida por el asesor educativo</p> <p>Resuelve actividades de formación propuestas por el asesor educativo.</p> <p>Desarrolla las</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 39 de 78


<ul style="list-style-type: none"> - El poder de la comunicación. - Concentración, atención - Principios de comunicación que permitan establecer acuerdos y lograr una comunicación asertiva y efectiva - Oralidad - Técnicas para hablar bien en público (la seguridad, la voz, técnicas de respiración, expresión corporal etc.). - El discurso. - Pautas para elaborar un discurso. - Principios básicos para el manejo de ayudas didácticas. <p>COMPREENCIÓN LECTORA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definición y caracterización de textos descriptivos, explicativos, instructivos y predictivos. 	<p>de acuerdo con la intencionalidad, el contexto y el mensaje.</p> <p>Emplear la articulación y la entonación según técnicas de expresión verbal y no verbal.</p> <p>Emitir los textos orales según la intencionalidad, el significado y el contexto.</p> <p>Obtener la información de fuentes tales como: Bibliotecas, hemerotecas, internet, correo electrónico, videos, películas, vallas publicitarias, etc., de acuerdo con el propósito establecido</p>	<p>equipos y herramientas utilizadas.</p> <p>Ético en el manejo de los programas de informáticos.</p> <p>Comprometido con su proceso de formación.</p>	<p>intencionalidad, el contexto y el mensaje.</p> <p>Emplea la articulación y la entonación según técnicas de expresión verbal y no verbal.</p> <p>Emiten los textos orales según la intencionalidad, el significado y el contexto.</p> <p>Obtiene la información de fuentes tales como: Bibliotecas, hemerotecas, internet, correo electrónico, videos, películas, vallas publicitarias, etc., de acuerdo con el propósito establecido.</p>		<p>técnicas didácticas propuesta por el asesor para abordar los conocimientos asociados al elemento de competencia.</p> <p>Métodos.</p> <p>Técnicas didácticas activas: Talleres lectura dirigida. Estudio de caso. Simulación de procesos. Talleres.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 40 de 78


<ul style="list-style-type: none"> - Partes constitutivas de un texto. - Forma, contenido e intencionalidad - Medios textuales impresos, audiovisuales, informáticos y telemáticos - Conceptos básicos de análisis y síntesis - Conceptos básicos de semiología y semántica. - Técnicas para diseñar: Cuadros sinópticos, mapas conceptuales, diagramas y esquemas. - Indicadores de comprensión de lectura - Pautas para pasar de una comprensión literal a una comprensión inferencial - Factores que intervienen en una adecuada comprensión de lectura 					
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 41 de 78

<ul style="list-style-type: none"> - Estrategias de lectura. <p>CONSTRUCCIÓN DE DE DOCUMENTOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planeación para la elaboración de textos - Párrafo: Concepto, estructura, cualidades, clases y métodos para su redacción. - Propiedades del texto: Adecuación, coherencia y cohesión. - Reglas y ejercicios de ortografía para la producción de textos escritos: la acentuación. - Uso correcto de palabras homófonas y homógrafas - Uso de los signos de puntuación y mayúsculas. - Uso adecuado de conectores. - Técnicas para 					
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 42 de 78

escribir. - La redacción de textos. - Normas ICONTEC. - El ensayo, el informe y el resumen.					
Técnicas e instrumentos de evaluación.		Escenarios de Aprendizaje		Medios Educativos.	
Técnicas 1- Observación directa de la elaboración del herramientas atreves del paquete de office 2- Formulación de preguntas en cuestionario sobre aspectos teóricos y técnicos importantes a evaluar dentro del elemento de competencia. Instrumentos: 1-Listas de Chequeo. 2-Cuestionarios		Ambiente de aprendizaje. Sala de sistemas. Biblioteca.		Televisor Tablero aclínico Marcadores. Sala de sistemas.	


	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 43 de 78

Módulos de formación

COMPETENCIAS LABORALES OBLIGATORIAS

PROGRAMA DE FORMACIÓN

TÉCNICO LABORAL EN COCINA INTERNACIONAL.

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 44 de 78

NORMA SECTORIAL DE COMPTENCIA LABORAL

Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y normativa


CODIGO: 210601020

Fuente: Observatorio Laboral SENA


DURACION DEL MODULO: 96 horas.

HORAS PRACTICAS: 48 horas.


HORAS TEORICAS: 48 horas.

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 45 de 78


Norma sectorial del competencia laboral				Duración de la competencia o módulo		
210601020 Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y normativa				96 horas		
Actividades Clave de la norma sectorial de competencia laboral: 1. Recepcionar requerimiento. 2. Orientar respuesta.				Duración de la actividad clave o unidad de aprendizaje		
				Teoría	Trabajo Autónomo	Practica
Nombre del Módulo: Servicio al cliente Resultados de aprendizaje: 1. Recepcionar los requerimientos del cliente según necesidades y marco legal vigente. 2. Tratar las quejas del cliente según requerimientos y normativa legal vigente. 3. Orientar la respuesta del cliente según normatividad tratamiento, requerimiento y marco legal vigente.				38 horas	10 horas	48 horas
Saber	Saber hacer	Ser	Criterios de desempeño específicos y generales en la NSCL	Evidencias de desempeño (directo y de producto), de conocimiento.	Estrategia metodológica	
Conocimientos esenciales de la NSCL Cliente o usuario: definición, clasificación, tipología, características de población vulnerable Servicio: definición, ciclo, triángulo,	Cumplir con el protocolo técnico de servicio en el contacto con el cliente según procedimiento y marco legal vigente.	Responsable con la información y atención presentada al cliente	Cumple con el protocolo técnico de servicio en el contacto con el cliente según procedimiento y marco legal vigente.	Evidencias de desempeño DIRECTO: Interacción con el cliente.	Asesor educativo. Orientación técnica sobre aspectos relacionados en los saberes de las	

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 46 de 78


<p>momentos de verdad, protocolo, procedimiento, normas técnicas, portafolio de servicios, canales</p> <p>Solicitudes: tipos</p> <p>Comunicación: definición, técnicas, tipos, expresión oral y escrita</p> <p>Sistema de información: registro, bases de datos</p> <p>Trazabilidad del servicio: definición, tipos</p> <p>Respuesta a usuarios: definición, técnicas, tiempo, tipos</p> <p>Etiqueta y protocolo empresarial: concepto, reglas, imagen</p>	<p>Indagar al cliente con técnicas de comunicación según protocolo técnico de servicio.</p> <p>Clasificar los requerimientos acorde con procedimiento técnico y normativa del sector</p> <p>Registrar de la solicitud acorde con sistema de información y procedimiento del servicio</p> <p>Consultar de información cumple con procedimiento técnico.</p> <p>Responder al cliente cumpliendo con procedimiento de servicio y normativa del sector.</p>	<p>Organizado en el desarrollo de sus funciones.</p> <p>Comprensivo en el desarrollo de las actividades con el cliente.</p> <p>Honesto con la información proporcionada al cliente.</p> <p>Respetoso en su comunicación con el cliente.</p> <p>Asertivo con el manejo</p>	<p>Indaga al cliente con técnicas de comunicación según protocolo técnico de servicio.</p> <p>Clasifica los requerimientos acorde con procedimiento técnico y normativa del sector</p> <p>Registra de la solicitud acorde con sistema de información y procedimiento del servicio</p> <p>Consulta de información cumple con procedimiento técnico.</p> <p>Responde al cliente cumpliendo con procedimiento de servicio y normativa del sector.</p> <p>Desarrolla el seguimiento del servicio cumpliendo con técnicas de trazabilidad y procedimiento técnico.</p>	<p>DE PRODUCTO:</p> <p>Reporte del servicio</p> <p>Informe de Seguimiento</p> <p>Evidencias de conocimiento:</p> <p>Cliente o usuario: definición</p> <p>Servicio: definición</p> <p>Etiqueta y protocolo empresarial: definición</p> <p>Normativa confidencialidad de información: definición, criterios éticos</p> <p>Normativa: posturas ergonómicas</p>	<p>acciones claves de la norma sectorial de competencia laboral.</p> <p>Planteamiento de actividad de reconocimiento sobre el tema ventas y servicio.</p> <p>Estudio de caso, sobre procesos de manejo de los clientes y las ventas.</p> <p>Orientación técnica del sobre las negociaciones y tipos de ventas.</p> <p>Simulación de presentación de casos de servicio.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 47 de 78

<p>corporativa, normas de cortesía</p> <p>Confidencialidad de la información: normativa, definición, criterios éticos, manejo de datos personales</p> <p>Normativa seguridad y salud en el trabajo: posturas ergonómicas, ejercicios compensatorios</p>	<p>Desarrollar el seguimiento del servicio cumpliendo con técnicas de trazabilidad y procedimiento técnico.</p>	<p>del aqueja del cliente.</p>			<p>Estudiante</p> <p>Atento y participativo en la orientación impartida por el asesor educativo</p> <p>Resuelve actividades de formación propuestas por el asesor educativo.</p> <p>Desarrolla las técnicas didácticas propuesta por el asesor para abordar los conocimientos asociados al elemento de competencia.</p> <p>Desarrolla las actividades propuestas por el asesor educativo.</p> <p>Métodos.</p> <p>Técnicas didácticas activas:</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 48 de 78

					Talleres de lectura dirigida. Estudio de caso. Simulación de procesos. Talleres. Prácticas en empresa.
Técnicas e instrumentos de evaluación.		Escenarios de Aprendizaje		Medios Educativos.	
Técnicas 1- Observación directa de la elaboración de un proceso de atención a un cliente, elaboración de propuestas de ventas y demás actividades a desarrollar dentro de la competencia laboral. 2-Evidencia de conocimiento de aspectos a evaluar en las unidades de aprendizaje de la norma de competencia. Instrumentos: 1-Listas de Chequeo. 2-Cuestionarios		Ambiente de aprendizaje. Sala de sistemas. Puesto de trabajo. Biblioteca. Área de simulación. Espacio de simulación de venta.		Televisor Tablero aclínico Marcadores. Sala de sistemas. Mesa para demostraciones. Stand Rotafolios. Tallers de cocina Taller restaurante Sitio de práctica.	

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 49 de 78

NORMA SECTORIAL DE COMPETENCIA

Establecer propuestas gastronómicas de acuerdo con las tendencias del mercado y la rentabilidad del producto.


CODIGO: 260201055

Fuente: Observatorio Laboral SENA


DURACION DEL MODULO: 96 HORAS

HORAS TEORICAS: 48 HORAS


HORAS PRACTICAS: 48 HORAS

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 50 de 78


Norma sectorial del competencia laboral				Duración de la competencia o módulo		
260201055 Establecer propuestas gastronómicas de acuerdo con las tendencias del mercado y la rentabilidad del producto.				96 horas		
Actividades Clave de la norma sectorial de competencia laboral: 1. Desarrollar el producto de acuerdo con las tendencias del mercado. 2. Implementar el producto en el portafolio de servicios a partir de la información recolectada.				Duración de la actividad clave o unidad de aprendizaje		
				Teoría	Trabajo Autónomo	Practica
				38 HORAS	10 HORAS	48 HORAS
Nombre del Módulo: Cocinas del Mundo Resultados de aprendizaje: 1. Establecer propuestas de plato según tendencias de la cocina internacional y lineamientos técnicos. 2. Elaborar recetas de cartas de establecimientos según técnicas establecidas.						
Saber	Saber hacer	Ser	Criterios de desempeño específicos y generales en la NSCL	Evidencias de desempeño (directo y de producto), de conocimiento.	Estrategia metodológica	
01, Análisis de costos en producción de alimentos (e). 02, Sistema de recolección de	Analizar la rotación de los platos, quejas y sugerencias de acuerdo con las estadísticas de ventas. Investigar las tendencias del mercado de acuerdo con el	Prudente en el manejo de la información del institucional. Cuidadoso con la	Analiza la rotación de los platos, quejas y sugerencias de acuerdo con las estadísticas de ventas. Investiga las tendencias del mercado de acuerdo con el	Evidencias de DESEMPEÑO: 1. Una sustentación del desarrollo del producto. 2. Una observación de	Asesor educativo. Orientación técnica sobre aspectos relacionados en los saberes de las acciones claves de la	

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 51 de 78


<p>información (a,b,c).</p> <p>03, Técnicas de análisis de información (a,b,c,d).</p> <p>04, Elaboración de receta estándar (c,d,e,f,g,h).</p> <p>05, Fundamentos de análisis de mercados (a,b,d,g,h).</p> <p>06, Elaboración de manuales de procedimientos (a,b,c,d,e,f,g,h).</p> <p>07, Fundamentos de cocina (a,b,c,d,e,f,g,h).</p> <p>08, Servicio al cliente (a,h).</p> <p>09, Tipología y psicología del cliente (a,h).</p> <p>10, Manejo de</p>	<p>procedimiento establecido.</p> <p>Cambiar los productos que no tienen demanda ó retiran del portafolio de servicios.</p> <p>Determinar los productos nuevos a introducir en el portafolio de servicios de acuerdo con las necesidades del mercado, disponibilidad de la materia prima.</p> <p>Determinar los costos y rentabilidad del producto de acuerdo las políticas de la empresa.</p> <p>Elaborar la receta estándar se elabora con el procedimiento de la empresa.</p> <p>Preparar y ajustar producto a introducir en el portafolio de servicios se desarrolla, de acuerdo con la receta estándar definida.</p>	<p>información empresarial.</p> <p>Ético con el manejo de las negociaciones</p> <p>Comprometido con la empresa</p> <p>Confiable en la verificación de la información.</p> <p>Puntual en el Cumplimiento de sus actividades.</p> <p>Cuidadoso con los equipos y herramientas utilizadas.</p>	<p>procedimiento establecido.</p> <p>Cambia los productos que no tienen demanda ó retiran del portafolio de servicios.</p> <p>Determina los productos nuevos a introducir en el portafolio de servicios de acuerdo con las necesidades del mercado, disponibilidad de la materia prima.</p> <p>Determina los costos y rentabilidad del producto de acuerdo las políticas de la empresa.</p> <p>Elabora la receta estándar se elabora con el procedimiento de la empresa.</p> <p>Prepara y ajusta producto a introducir en el portafolio de servicios se desarrolla, de acuerdo con la receta estándar definida.</p>	<p>la capacitación y supervisión del equipo de trabajo en la elaboración del producto.</p> <p>CONOCIMIENTO</p> <p>1. Cuestionario sobre los conocimientos y comprensiones esenciales del elemento de competencia laboral.</p> <p>2. Cuestionario sobre los conocimientos y comprensiones esenciales del elemento de competencia laboral.</p> <p>PRODUCTO</p> <p>1. Un registro de análisis de información.</p> <p>2. Un registro de</p>	<p>norma sectorial de competencia laboral.</p> <p>Planteamiento de actividad donde se desarrollen, los procesos de elaboración de receta estándar.</p> <p>Estudio de caso, sobre elaboración de carta de restaurante.</p> <p>Orientación técnica para el desarrollo de topes de góndola y promociones</p> <p>Estudiante</p> <p>Atento y participativo en la orientación impartida por el asesor educativo</p> <p>Resuelve actividades de formación</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 52 de 78


<p>herramientas informáticas (a,b,e).</p> <p>11, Elaboración de presupuesto (e,f).</p> <p>12, Técnicas de cocina (d,f,g).</p> <p>13, Tendencias gastronómicas (a,b,c,d,e,f,g,h).</p> <p>14, Creatividad e innovación (d,f,g).</p> <p>15, Química de alimentos (d,f,g).</p> <p>16, Conceptos de calidad (a,b,c,d,e,f,g,h).</p> <p>Elemento 2.</p> <p>01, Fundamentos de cocina (a,b,c,d,e).</p> <p>02, Sistema de recolección de</p>	<p>Presentar producto para su aprobación de acuerdo con los procedimientos de la empresa.</p> <p>Elemento 2</p> <p>Capacitar equipo de producción y servicio en la preparación y presentación del producto de acuerdo con los procedimientos de la empresa.</p> <p>Verificar periódicamente la aplicación de la receta estándar por parte del equipo de producción y servicio.</p> <p>Incluir el producto desarrollado en el portafolio de servicios.</p> <p>Determinar el seguimiento al producto de acuerdo con la venta y aceptación del producto en el mercado.</p> <p>Aplicar las mejoras necesarias en los productos de acuerdo con los resultados de</p>	<p>Ético en el manejo de la información</p> <p>Ordenado en su sitio de trabajo.</p> <p>Prudente en e desarrollo de las actividades.</p>	<p>Presenta producto para su aprobación de acuerdo con los procedimientos de la empresa.</p> <p>Elemento 2</p> <p>Capacita equipo de producción y servicio en la preparación y presentación del producto de acuerdo con los procedimientos de la empresa.</p> <p>Verifica periódicamente la aplicación de la receta estándar por parte del equipo de producción y servicio.</p> <p>Incluye el producto desarrollado en el portafolio de servicios.</p> <p>Determina el seguimiento al producto de acuerdo con la venta y aceptación del producto en el mercado.</p> <p>Aplican las mejoras necesarias en los productos de acuerdo</p>	<p>planeación del desarrollo del producto.</p> <p>3. Una receta estándar elaborada.</p> <p>4. Una carta del establecimiento o desarrollada por el candidato.</p> <p>5. Dos productos desarrollados por el candidato que cubra el rango de aplicación.</p>	<p>propuestas por el asesor educativo.</p> <p>Desarrolla las técnicas didácticas propuesta por el asesor para abordar los conocimientos asociados al elemento de competencia.</p> <p>Métodos.</p> <p>Técnicas didácticas activas: Talleres lectura dirigida. Estudio de caso. Simulación de procesos. Talleres. Prácticas en empresa.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 53 de 78


<p>información (d,e).</p> <p>03, Técnicas de análisis de información (d,e).</p> <p>04, Elaboración de manuales de procedimientos (a,d,e).</p> <p>05, Elaboración de carta del establecimiento (c).</p> <p>06, Servicio al cliente (a,d,e).</p> <p>07, Manejo de herramientas informáticas (d,e).</p> <p>08, Técnicas de cocina (a,b,c,d,e).</p> <p>09, Tendencias gastronómicas (a,b,c,d,e).</p> <p>10, Creatividad e innovación (a,b,c,d,e).</p>	<p>satisfacción del cliente.</p>		<p>con los resultados de satisfacción del cliente.</p>		
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------	--	--------------------------------------------------------	--	--

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 54 de 78

11, Química de alimentos (b,c,e).					
12, Conceptos de calidad (a,b,c,d,e).					
13, Relaciones interpersonales (a,b,c,d,e).					
14, Técnicas de comunicación y liderazgo (a,b,c,d,e).					
Técnicas e instrumentos de evaluación.		Escenarios de Aprendizaje		Medios Educativos.	
Técnicas 1- Observación directa de la elaboración de una receta estándar de una empresa o restaurante. Simulación de proceso elaboración de una propuesta de carta. 2-Evidencia de conocimiento de aspectos a evaluar en las unidades de aprendizaje de la norma de competencia. Instrumentos: 1-Listas de Chequeo. 2-Cuestionarios		Ambiente de aprendizaje. Sala de sistemas. Biblioteca. Área de simulación de Mercadeo y ventas.		Televisor Tablero acético Marcadores. Sala de sistemas. Cocina Restaurante Hornos Materiales de cocina. (ver inventarios de cocinas)	

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 55 de 78

--	--	--

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 56 de 78

Modulo:

NORMA SECTORIAL DE COMPETENCIA LABORAL (NSCL).

Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

CODIGO:


260201057

Fuente: Observatorio: Laboral SENA CNO


DURACION DEL MÓDULO: 842 Horas

DURACION TEORIA: 421 Horas


DURACION PRÁCTICAS: 421 Horas

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 57 de 78


Norma sectorial del competencia laboral				Duración de la competencia o módulo		
260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico				842 Horas		
Actividades Clave de la norma sectorial de competencia laboral: 1. Alistar área de producción. 2. Acondicionar materia prima 3. Aplicar técnicas de preparación.				Duración de la actividad clave o unidad de aprendizaje		
				Teoría	Trabajo Autónomo	Practica
				253 Horas	168 Horas	421 Horas
Nombre del Modulo: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Resultados de aprendizaje: 1. Realizar el alistamiento del proceso de preparación de alimentos de acuerdo con parámetros establecidos, receta y país de origen. 2. Elaborar platos calientes y fríos de acuerdo con la receta estándar y protocolos. 3. Servir alimentos preparados según técnicas y origen de la receta.						
Saber	Saber hacer	Ser	Criterios de desempeño específicos y generales en la NSCL	Evidencias de desempeño (directo y de producto), de conocimiento.	Estrategia metodológica	
Conocimientos esenciales de la NSCL						
Utensilios: concepto, tipos, características, criterios de uso y cuidados, fichas técnicas y especificaciones. Equipos : concepto, tipos, características,	Seleccionar los utensilios y equipos correspondiente con la orden de servicio. Verificar el funcionamiento de equipos correspondiente con el manual del fabricante. Realzar el lavado y desinfección del área	Cuidadoso en el desarrollo de las actividades. Responsable con las buenas prácticas de elaboración.	Selecciona los utensilios y equipos correspondiente con la orden de servicio. Verifica el funcionamiento de equipos correspondiente con el manual del fabricante. Realza el lavado y desinfección del área	Evidencias de desempeño DIRECTO: 1. Desarrollo de platos calientes. 2. Desarrollo de platos fríos.	Asesor educativo. Orientación técnica sobre aspectos relacionados en los saberes de las acciones claves de la norma sectorial de competencia laboral. Planteamiento de actividad montaje de platos por los	

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 58 de 78


<p>criterios de uso y cuidados , fichas técnicas y especificaciones.</p> <p>Normativa: higiene y manipulación de alimentos, seguridad industrial, ambientales en el área de producción de alimentos.</p> <p>Manual de procedimientos: Definición, tipos e interpretación.</p> <p>Gastronomía: términos , definiciones y criterios de aplicación.</p> <p>Receta estándar: definición, contenido e interpretación.</p> <p>Técnicas básicas de</p>	<p>correspondiente con el procedimiento técnico.</p> <p>Desarrollar la higienización de los utensilios y equipos según el procedimiento técnico.</p> <p>Disponer los equipos correspondiendo con la orden de servicio.</p> <p>Recibir las materias primas según con la requisición y fichas técnicas</p> <p>Lavar y desinfectar las materias primas según con el procedimiento técnico.</p> <p>Alistar las materias primas correspondiente con la receta estándar.</p> <p>Elaborar el control de tiempo</p>	<p>Comprometido con la empresa</p> <p>Confiable en la verificación de la información.</p> <p>Organizado en los procesos de elaboración.</p> <p>Puntual en el Cumplimiento de sus actividades.</p> <p>Cuidadoso con los equipos y herramientas utilizadas.</p> <p>Ordenado en su sitio de</p>	<p>correspondiente con el procedimiento técnico.</p> <p>Desarrolla la higienización de los utensilios y equipos según el procedimiento técnico.</p> <p>Dispone los equipos correspondiendo con la orden de servicio.</p> <p>Recibe las materias primas según con la requisición y fichas técnicas</p> <p>Lava y desinfecta las materias primas según con el procedimiento técnico.</p> <p>Alista las materias primas correspondiente con la receta estándar.</p> <p>Elabora el control de tiempo y</p>	<p>3. Clasificación de materias primas.</p> <p>4. Desarrollo de preparación base</p> <p>DE PRODUCTO:</p> <p>3. Preparaciones emplatadas.</p> <p>4. Lista de verificación de procedimientos de elaboración</p> <p>Evidencias de conocimiento:</p> <p>1. Terminología de cocina, operaciones básicas, métodos de conservación de alimentos, métodos y técnicas de cocción, normativa y manual de procedimientos.</p> <p>2. Normativa y</p>	<p>diferentes tipos de cocina del mundo.</p> <p>Preparación de feria gastronómica.</p> <p>Orientación técnica sobre elaboración emplatado.</p> <p>Estudiante</p> <p>Atento y participativo en la orientación impartida por el asesor educativo</p> <p>Resuelve actividades de formación propuestas por el asesor educativo.</p> <p>Desarrolla las técnicas didácticas propuesta por el asesor para abordar los conocimientos asociados a la acción clave de la competencia laboral a desarrollar.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 59 de 78


<p>cocina fría: Definición, clases y criterios de aplicación.</p> <p>Materia prima: definición, características, criterios de clasificación y almacenamiento.</p> <p>Pronóstico de ventas: concepto y criterios de aplicación.</p> <p>Orden de producción: definición, contenido e interpretación.</p> <p>Técnicas básicas de cocina caliente : definición, clases y criterios de aplicación.</p> <p>Mise-en-place o pre alistamiento: concepto, áreas, insumos y elementos.</p> <p>Montaje y decoración de</p>	<p>y temperaturas de materias primas correspondiente con la ficha técnica y técnicas de manejo de inventarios.</p> <p>Desarrollar el rotulado de materias primas correspondiente con el procedimiento técnico.</p> <p>Manejar las mermas según con los estándares de rendimiento y tipo de materia prima.</p> <p>Manejar las condiciones de embalaje y almacenamiento según con criterios y fichas técnicas.</p> <p>Clasificar las materias primas de acuerdo con criterios y fichas técnicas.</p> <p>Elaborar las preparaciones base cumpliendo con la receta estándar.</p>	<p>trabajo.</p> <p>Comprometido con la seguridad industrial y las políticas de salud y seguridad en el trabajo.</p> <p>Dedicado a sus actividades.</p> <p>Cuidado del medio ambiente.</p> <p>Responsable con el manejo de los desechos.</p> <p>Diligente en sus actividades.</p>	<p>temperaturas de materias primas correspondiente con la ficha técnica y técnicas de manejo de inventarios.</p> <p>Desarrolla el rotulado de materias primas correspondiente con el procedimiento técnico.</p> <p>Maneja las mermas según con los estándares de rendimiento y tipo de materia prima.</p> <p>Maneja las condiciones de embalaje y almacenamiento según con criterios y fichas técnicas.</p> <p>Clasifica las materias primas de acuerdo con criterios y fichas técnicas.</p> <p>Elabora las preparaciones base cumpliendo con la receta estándar.</p>	<p>manual de procedimientos, actividades de procesos de producción de alimento: recibo, almacenamiento, porcionamiento, distribución y despacho, producción.</p>	<p>Métodos.</p> <p>Técnicas didácticas activas: Talleres lectura dirigida. Estudio de caso. Simulación de procesos. Talleres. Prácticas en empresa. Practica permanente en los ambientes de aprendizaje. Elaboración real de las actividades.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 60 de 78


<p>platos: Concepto, estándares y tendencias.</p> <p>Actividades de procesos de producción de alimento: técnicas de recibo, almacenamiento, porcionamiento, distribución y despacho, técnicas de producción</p> <p>Plan promocional: estrategias, actividades, cronogramas, campañas, eventos y técnicas.</p> <p>Estrategia de comunicación: objetivos, material de comunicación, piezas</p>	<p>Verificar la materia prima según con el procedimiento y especificaciones técnicas.</p> <p>Elaborar de preparaciones frías según la receta estándar y orden de producción.</p> <p>Elaborar preparaciones calientes según la receta estándar y orden de producción.</p> <p>Manejar las temperaturas cumpliendo con parámetros técnicos y receta estándar.</p> <p>Verificar las características organolépticas correspondiendo con el procedimiento técnico.</p> <p>Usar los equipos y utensilios correspondiendo con los manuales del fabricante y normativa de seguridad.</p> <p>Decorar el emplatado correspondiente con la receta estándar y especificaciones</p>	<p>Asertivo en el manejo de las relaciones con los compañeros.</p> <p>Comprometido en el uso de los equipos de protección personal.</p>	<p>Verifica la materia prima según con el procedimiento y especificaciones técnicas.</p> <p>Elabora de preparaciones frías según la receta estándar y orden de producción.</p> <p>Elabora preparaciones calientes según la receta estándar y orden de producción.</p> <p>Maneja las temperaturas cumpliendo con parámetros técnicos y receta estándar.</p> <p>Verifica las características organolépticas correspondiendo con el procedimiento técnico.</p> <p>Usa los equipos y utensilios correspondiendo con los manuales del fabricante y normativa de seguridad.</p> <p>Decora el emplatado correspondiente con la receta estándar y especificaciones</p>		
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 61 de 78

<p>publicitarias, material promocional.</p> <p>Arquitectura del punto de venta: tipos y categoría de productos, metodos de distribución del surtido, manual de exhibición y merchandising, niveles y tipos de exhibición.</p> <p>Productos: ciclo de vida, tipos, características, técnicas de conservacion y manipulación.</p> <p>Servicio al cliente: tipos de clientes, técnicas de comunicación oral y escrita, protocolos.</p> <p>Ventas: tipos y técnicas de negociación, técnicas, indicadores de venta, caracterización de productos.</p>	técnicas.		técnicas.		
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------	--	-----------	--	--

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 62 de 78

<p>Sistemas de información: tecnologías de la información y la comunicación.</p> <p>Normas de salud y seguridad ocupacional: factores de riesgo, elementos de protección personal.</p> <p>Normatividad ambiental: tipos de residuos, métodos de separación en la fuente, tipos de disposición final.</p>					
Técnicas e instrumentos de evaluación.		Escenarios de Aprendizaje		Medios Educativos.	
<p>Técnicas 1- Observación directa de la elaboración de un proceso de impulso, montaje una intervención de impulso, impulso de productos y servicios.</p> <p>Simulación de cambio de presión,</p> <p>2-Evidencia de conocimiento de aspectos a evaluar en las unidades de aprendizaje de la norma de competencia.</p> <p>Instrumentos: 1-Listas de Chequeo. 2-Cuestionarios</p>		<p>Ambiente de aprendizaje.</p> <p>Sala de sistemas.</p> <p>Biblioteca.</p> <p>Área de simulación de Mercadeo y ventas.</p>		<p>Televisor</p> <p>Tablero acético</p> <p>Marcadores.</p> <p>Sala de sistemas.</p> <p>Materiales de producción y transformación (Mercado)</p> <p>Taller de Cocina</p> <p>Taller de panadería.</p> <p>Restaurante.</p> <p>Utensilio de las cocinas.</p> <p>Inventario del taller de cocina</p> <p>Inventario del taller de panadería.</p>	

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 63 de 78

		(Ver inventarios de los Talleres)
--	--	-----------------------------------


NORMA SECTORIAL DE COMPETENCIA LABORAL

Administrar la producción de alimentos de acuerdo con procedimientos técnicos


Código: 260201064

Fuente: Observatorio Laboral SENA


DURACION DEL MÓDULO: 240 HORAS

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 64 de 78


DURACION TEORIA: 120 HORAS
DURACION PRÁCTICAS: 120 HORAS

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 65 de 78


Norma sectorial del competencia laboral				Duración de la competencia o módulo		
260201064 Administrar la producción de alimentos de acuerdo con procedimientos técnicos				240 horas		
Actividades Clave de la norma sectorial de competencia laboral: 1. Definir los requerimientos de producción 2. Dirigir la producción 3. Controlar la producción				Duración de la actividad clave o unidad de aprendizaje		
				Teoría	Trabajo Autónomo	Practica
				72 horas	48 horas	120 horas
Nombre del Módulo: Administración de la producción. Resultados de aprendizaje: 1. Ensamblar productos de acuerdo al pedido y a las recetas estándar. 2. Atender las reclamaciones de acuerdo al procedimiento de la empresa. 3. Organizar la producción según los lineamientos de la organización.						
Saber	Saber hacer	Ser	Criterios de desempeño específicos y generales en la NSCL	Evidencias de desempeño (directo y de producto), de conocimiento.		Estrategia metodológica
Conocimientos esenciales de la NSCL Planeación: concepto, generalidades, procedimientos y programas. Programa de producción: concepto, procedimiento de elaboración,	Elaborar la recetas estándar cumpliendo con procedimiento técnico. Revisar las órdenes de servicio cumpliendo con procedimiento técnico.	Prudente en el manejo de la información del institucional. Ético con el manejo de los procesos asignados	Elabora la recetas estándar cumpliendo con procedimiento técnico. Revisa las órdenes de servicio cumpliendo con procedimiento técnico.	Evidencias de desempeño de DIRECTO: 1. Control de variables de producción. DE PRODUCTO: 2. Programa de		Asesor educativo. Orientación técnica sobre aspectos relacionados en los saberes de las acciones claves de la norma sectorial de competencia laboral.

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 66 de 78


<p>componentes.</p> <p>Flujos lógicos en cocina: concepto, clases, cadenas de frío, estudio de tiempos y movimientos.</p> <p>Materias primas: clasificación, propiedades organolépticas, especificaciones estándar, temporadas y cosechas, origen, tipos de presentación comercial, criterios de frescura y calidad, métodos de manejo y control de inventarios, meat tag.</p> <p>Almacenamiento de alimentos: métodos, técnicas de conservación, cadenas de frío, sub procesos.</p> <p>Brigada de cocina:</p>	<p>Elaborar el programa de producción acorde con órdenes de servicio y criterios técnicos.</p> <p>Solicitar las materias primas correspondientes con programación y recetas estándar.</p> <p>Disponer del material profesional de acuerdo con programa de producción.</p> <p>Programar la brigada conforme con programa de producción.</p> <p>Distribuir labores cumpliendo con programa de producción.</p> <p>Recepcionar la materia prima cumpliendo con la solicitud y normativa sanitaria.</p> <p>Revisar la materia prima correspondiente con estándares de calidad y buenas prácticas de</p>	<p>Comprometido con la institución.</p> <p>Honesto en el desarrollo de los procesos.</p> <p>Practica actitudes de salud y seguridad en el trabajo.</p> <p>Confiable en la verificación de la información.</p> <p>Justo en el desarrollo de las actividades.</p> <p>Puntual en el desarrollo de las actividades.</p> <p>Cumplimiento de sus actividades de formación</p>	<p>Elabora el programa de producción acorde con órdenes de servicio y criterios técnicos.</p> <p>Solicita las materias primas correspondientes con programación y recetas estándar.</p> <p>Dispone del material profesional de acuerdo con programa de producción.</p> <p>Programa la brigada conforme con programa de producción.</p> <p>Distribuye labores cumpliendo con programa de producción.</p> <p>Recepciona la materia prima cumpliendo con la solicitud y normativa sanitaria.</p> <p>Revisa la materia prima correspondiente con</p>	<p>producción.</p> <p>3. Listas de chequeo de los procesos de supervisión e inspección.</p> <p>Evidencias de conocimiento:</p> <p>1. Normativa sanitaria y ambiental: criterios aplicados a la manipulación de alimentos para el personal y el establecimiento, a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, buenas prácticas ambientales y de manufactura.</p> <p>2. Costo, gasto y precio de venta: definición, clasificación, métodos de determinación.</p>	<p>Planteamiento de actividad de programa de producción.</p> <p>Estudio de caso, sobre el manejo del recurso humano que labora en un restaurante.</p> <p>Elaboración de un informe de las respuestas a las solicitudes de gastos y de costos.</p> <p>Desarrollo de practicas en procesos de producción.</p> <p>Estudiante</p> <p>Atento y participativo en la orientación impartida por el asesor educativo</p> <p>Resuelve actividades</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 67 de 78


<p>conceptos, cargos, funciones y sus áreas de trabajo, organigrama.</p> <p>Servicios alimentarios: concepto, clases, c</p> <p>Receta estándar: componentes, importancia, proceso de elaboración. características.</p> <p>Rendimiento de alimentos: concepto, importancia, tablas, análisis cárnico.</p> <p>Formatos: fichas técnicas de productos, ordenes de producción, devolución.</p> <p>Estándares de producción y servicio: conceptos, clases, criterios de aplicación en el servicio.</p>	<p>manufactura.</p> <p>Estandarizar la materia prima conforme con programa de producción y distribución de labores.</p> <p>Disponer el producto final cumpliendo con parámetros de calidad y normativa sanitaria.</p> <p>Verificar los estándares de producción cumpliendo con requerimientos del servicio y normativa sanitaria.</p> <p>Revisar los procesos de almacenamiento cumpliendo con normativa sanitaria.</p> <p>Inspeccionar los equipos y áreas de trabajo cumpliendo con procedimiento técnico.</p> <p>Manejar el personal está acorde con manual de funciones.</p>	<p>Cuidadoso con los equipos y herramientas utilizadas.</p> <p>Ético en el manejo de los programas de informáticos.</p> <p>Ordenado en su sitio de trabajo.</p> <p>Prudente en el desarrollo de las actividades .</p> <p>Organizado para el desarrollo de sus funciones.</p> <p>Cumpidor de sus deberes como líder.</p>	<p>estándares de calidad y buenas prácticas de manufactura.</p> <p>Estandariza la materia prima conforme con programa de producción y distribución de labores.</p> <p>Dispone el producto final cumpliendo con parámetros de calidad y normativa sanitaria.</p> <p>Verifica los estándares de producción cumpliendo con requerimientos del servicio y normativa sanitaria.</p> <p>Revisa los procesos de almacenamiento cumpliendo con normativa sanitaria.</p> <p>Inspecciona los equipos y áreas de trabajo cumpliendo con procedimiento técnico.</p> <p>Maneja el personal está acorde con manual de</p>	<p>de formación propuestas por el asesor educativo.</p> <p>Desarrolla las técnicas didácticas propuesta por el asesor para abordar los conocimientos asociados a la acción clave de la competencia.</p> <p>Métodos.</p> <p>Técnicas didácticas activas: Talleres lectura dirigida. Estudio de caso. Simulación de procesos. Talleres. Prácticas en empresa. Simulaciones de producción.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 68 de 78

<p>Costo, gasto y precio de venta: definición, clasificación, métodos de determinación.</p> <p>Normativa sanitaria y ambiental: criterios aplicados a la manipulación de alimentos para el personal y el establecimiento, a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, buenas prácticas ambientales y de manufactura.</p> <p>Áreas de cocina: caracterización, función, normas de seguridad industrial.</p> <p>Equipos, utensilios y herramientas de cocina: fichas técnicas, manuales de operación,</p>			funciones.		
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	------------	--	--

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 69 de 78

materiales de fabricación, técnicas de mantenimiento básico, criterios de ubicación lógica o por flujo de movimientos.					
Técnicas e instrumentos de evaluación.		Escenarios de Aprendizaje		Medios Educativos.	
Técnicas 1- Observación directa de la elaboración de la administración de un restaurante. Verificación técnica de organización de la materias primas. 2-Formulación de preguntas en cuestionario sobre aspectos teóricos y técnicos importantes s a evaluar dentro del elemento de competencia. Instrumentos: 1-Listas de Chequeo. 2-Cuestionarios		Ambiente de aprendizaje. Sala de sistemas. Biblioteca. Puesto de trabajo Ambiente de simulación. Talleres de cocina Talleres de panadería.		Televisor Tablero aclínico Marcadores. Sala de sistemas. Archivador Carpetas de conservación de documentos. Cosedora Computadores. Cocinas Talleres de cocina Talleres de panadería Ver materiales de talleres. (ver inventario de las cocinas y talleres)	

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 70 de 78

NORMA SECTORIAL DE COMPETENCIA LABORAL


Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

Cod. 290801023

Fuente: Observatorio Laboral SENA


DURACION DEL MÓDULO: 72 HORAS

DURACION TEORIA: 72 HORAS


	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 71 de 78

DURACION PRÁCTICAS: 144 HORAS


		DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
				GP-DC-017	
		Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 72 de 78
Norma sectorial del competencia laboral				Duración de la competencia o módulo	
290801023 Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.				240 horas	
Actividades Clave de la norma sectorial de competencia laboral: 1. Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente. 2. Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente.				Duración de la actividad clave o unidad de aprendizaje	
				Teoría	Trabajo Autónomo
				58 horas	14 horas
Nombre del Módulo: Manipulación de alimentos. Resultados de aprendizaje: 1. Identificar las normas de manipulación de alimentos según lineamientos técnicos y marco legal vigente. 2. Realizar la producción de alimentos aplicando las normas sanitarias. 3. Registrar los resultados de los procesos de producción de alimentos según las normas de manipulación.				Practica	
				72 horas	
Saber Conocimientos esenciales de la NSCL	Saber hacer	Ser	Criterios de desempeño específicos y generales en la NSCL	Evidencias de desempeño (directo y de producto), de conocimiento.	Estrategia metodológica
01, Conceptos de buenas prácticas de manufactura (a, b, c, d, e, f, g). 02, Legislación sanitaria vigente (a, b, c, d, e, f). 03, Fundamentos generales de	Mantener su limpieza, higiene y presentación personal corresponde a la exigida según procedimiento de la empresa y legislación sanitaria vigente. Portar y mantener la dotación asignada según procedimiento	Prudente en el manejo de la información del institucional. Ético con el manejo de la información de la empresa	Mantiene su limpieza, higiene y presentación personal corresponde a la exigida según procedimiento de la empresa y legislación sanitaria vigente. Porta y mantiene la dotación asignada según procedimiento	Evidencias de desempeño DIRECTO: 1. Control de variables de producción. DE PRODUCTO: 2. Programa de	Asesor educativo. Orientación técnica sobre aspectos relacionados en los saberes de las acciones claves de la norma sectorial de competencia laboral.

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 73 de 78


<p>enfermedades infectocontagiosas que generan riesgos de contaminación a los alimentos (c).</p> <p>04, Interpretación de procedimientos operativos y normatividad interna de la empresa (a, e, f, g).</p> <p>05, Técnicas de lavado y desinfección de manos (c).</p> <p>06, Tipos de contaminantes y riesgos de inocuidad en los alimentos (a, b, c, d, e, f, g).</p> <p>07, Responsabilidad legal y social del manipulador de alimentos (a, b, c, d, e, f, g).</p>	<p>establecido y legislación sanitaria vigente.</p> <p>Identificar y reportar los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar riesgos de inocuidad en los alimentos según procedimiento establecido y legislación sanitaria vigente.</p> <p>Lavar y desinfectar las manos con la frecuencia y el método establecido de acuerdo al instructivo.</p> <p>Evita el uso accesorios personales y objetos que</p>	<p>Comprometido con las buenas practica de manipulación de alimentos.</p> <p>Organizado con su presentación personal.</p> <p>Cuidadoso de los materiales y equipos utilizados.</p> <p>Calmado en el desarrollo de los proceso.</p> <p>Honesto en el desarrollo de los procesos.</p> <p>Practica actitudes de salud y seguridad en el</p>	<p>establecido y legislación sanitaria vigente.</p> <p>Identifica y reporta los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar riesgos de inocuidad en los alimentos según procedimiento establecido y legislación sanitaria vigente.</p> <p>Lava y desinfecta las manos con la frecuencia y el método establecido de acuerdo al instructivo.</p> <p>Evita el uso accesorios personales y objetos que</p>	<p>producción.</p> <p>3. Listas de chequeo de los procesos de supervisión e inspección.</p> <p>Evidencias de conocimiento:</p> <p>1. Normativa sanitaria y ambiental: criterios aplicados a la manipulación de alimentos para el personal y el establecimiento, a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, buenas prácticas ambientales y de manufactura.</p> <p>2. Costo, gasto y precio de venta: definición, clasificación, métodos de determinación.</p>	<p>Planteamiento de actividad sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.</p> <p>Estudio de caso, sobre ordenamiento de materiales y las prácticas de manipulación de alimentos.</p> <p>Elaboración de un informe de sobre las buenas prácticas de mano factura.</p> <p>Estudiante</p> <p>Atento y participativo en la orientación impartida por el asesor educativo</p> <p>Resuelve actividades de formación propuestas por el</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 74 de 78


<p>ELEMENTO 2.</p> <p>01, Principios de buenas prácticas de manufactura (a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, m).</p> <p>02, Interpretación de procedimientos operativos y normas internas de la empresa (a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, l, k, m).</p> <p>03, Tipos de contaminantes y riesgos de inocuidad en los alimentos (a, b, c, d, g, h, l, m).</p> <p>04, Técnicas de limpieza y desinfección (e, l).</p> <p>05, Conceptos básicos de control de procesos (c).</p> <p>06, Legislación sanitaria vigente (b, f, g, i, j, l).</p>	<p>puedan ocasionar contaminación en los alimentos en las áreas de proceso, según procedimientos y legislación sanitaria vigente.</p> <p>Mantiene los hábitos de seguridad e higiene establecidos durante el proceso según procedimientos o legislación sanitaria vigente.</p> <p>Mantienen los casilleros personales de dotación ordenados y limpios de acuerdo con el procedimiento establecido.</p> <p>Elemento 2.</p> <p>Identifica y reporta los riesgos de contaminación en el proceso según procedimiento.</p> <p>Manipula los productos según su naturaleza de acuerdo al procedimiento establecido y</p>	<p>trabajo.</p> <p>Confiable en la verificación de la información.</p> <p>Puntual en el cumplimiento de sus deberes.</p> <p>Cumplimiento de sus actividades de formación</p> <p>Cuidadoso con los equipos y herramientas utilizadas.</p> <p>Ético en el manejo de los programas de informáticos.</p>	<p>puedan ocasionar contaminación en los alimentos en las áreas de proceso, según procedimientos y legislación sanitaria vigente.</p> <p>Mantiene los hábitos de seguridad e higiene establecidos durante el proceso según procedimientos o legislación sanitaria vigente.</p> <p>Mantienen los casilleros personales de dotación ordenados y limpios de acuerdo con el procedimiento establecido.</p> <p>Elemento 2.</p> <p>Identifica y reporta los riesgos de contaminación en el proceso según procedimiento.</p> <p>Manipula los productos según su naturaleza de acuerdo al procedimiento establecido y</p>	<p>asesor educativo.</p> <p>Desarrolla las técnicas didácticas propuesta por el asesor para abordar los conocimientos asociados a la acción clave de la competencia.</p> <p>Métodos.</p> <p>Técnicas didácticas activas: Talleres lectura dirigida. Estudio de caso. Simulación de procesos. Talleres de cocina . Prácticas en empresa.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 75 de 78

<p>07, Conceptos básicos de manejo de residuos (i).</p> <p>08, Conceptos básicos sobre control integral de plagas (j).</p> <p>09, Conocimiento de diligenciamiento de formatos (a, c, h, j, m).</p> <p>10, Conocimiento básico de conservación de alimentos (b, d).</p> <p>11, Responsabilidad legal y social del manipulador de alimentos (a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k).</p> <p>12, Conceptos básicos de manejo de producto no conforme (g, m).</p> <p>13, Conceptos básicos de trazabilidad (f, g).</p>	<p>legislación sanitaria vigente.</p> <p>Monitorea los controles bajo su responsabilidad según procedimiento establecido.</p> <p>Ejecuta proceso productivo siguiendo la secuencia y procedimiento establecido.</p> <p>Mantiene los equipos, utensilios y áreas de trabajo limpios y desinfectados según el programa de limpieza y desinfección.</p> <p>Encuentra los productos identificados según programa de trazabilidad o legislación sanitaria vigente.</p> <p>Dispone el producto no conforme según procedimiento establecido y legislación sanitaria vigente.</p> <p>Diligenciar los registros requeridos en el proceso están según procedimiento</p>	<p>Ordenado en su sitio de trabajo.</p> <p>Organizado con los equipos y herramientas desarrollados.</p> <p>Comprometido con las limpiezas efectiva de los equipos.</p>	<p>legislación sanitaria vigente.</p> <p>Monitorea los controles bajo su responsabilidad según procedimiento establecido.</p> <p>Ejecuta proceso productivo siguiendo la secuencia y procedimiento establecido.</p> <p>Mantiene los equipos, utensilios y áreas de trabajo limpios y desinfectados según el programa de limpieza y desinfección.</p> <p>Encuentra los productos identificados según programa de trazabilidad o legislación sanitaria vigente.</p> <p>Dispone el producto no conforme según procedimiento establecido y legislación sanitaria vigente.</p> <p>Diligencia los registros requeridos en el proceso están según procedimiento</p>		
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 76 de 78


	<p>establecido.</p> <p>Disponer los residuos generados en el proceso según programa de manejo de residuos.</p> <p>Identificar y reportar la presencia y riesgos de ingreso de plagas son según programa de control de plagas.</p> <p>Realizar los desplazamientos por las diferentes áreas de la empresa cumpliendo con los parámetros establecidos por la empresa para evitar contaminación cruzada.</p> <p>Cumplir con las normas de salud y seguridad en el trabajo de acuerdo con la normatividad vigente y los procedimientos de la empresa.</p> <p>Reportar las contingencias y no conformidades de acuerdo</p>		<p>establecido.</p> <p>Dispone los residuos generados en el proceso según programa de manejo de residuos.</p> <p>Identifica y reporta la presencia y riesgos de ingreso de plagas son según programa de control de plagas.</p> <p>Realiza los desplazamientos por las diferentes áreas de la empresa cumpliendo con los parámetros establecidos por la empresa para evitar contaminación cruzada.</p> <p>Cumple con las normas de salud y seguridad en el trabajo de acuerdo con la normatividad vigente y los procedimientos de la empresa.</p> <p>Reporta las contingencias y no conformidades de acuerdo con</p>		
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 77 de 78

	con el procedimiento de la empresa.		el procedimiento de la empresa.		
Técnicas e instrumentos de evaluación.		Escenarios de Aprendizaje		Medios Educativos.	
Técnicas 1- Observación directa de la elaboración de un proceso de preparación de alimentos aplicando las buenas prácticas de manipulación de alimentos. 2-Formulación de preguntas en cuestionario sobre aspectos teóricos y técnicos importantes s a evaluar dentro del elemento de competencia. Instrumentos: 1-Listas de Chequeo. 2-Cuestionarios		Ambiente de aprendizaje. Sala de sistemas. Biblioteca. Puesto de trabajo Ambiente de simulación.		Televisor Tablero aclínico Marcadores. Sala de sistemas. Archivador Carpetas de conservación de documentos. Cosedora Computadores. Cocinas Talleres de cocina Talleres de panadería Ver materiales de talleres.	

CONTROL DEL DISEÑO

	Nombre	Cargo	Fecha	Firma
Autores	Fabian Solarte.	Asesor educativo	02/06/2019	
	Alexader Garzon Martinez	Director académico.	02/06/2019	
Asesoría	Alexander Garzón M.	Asesor de diseño curricular	02/07/2019	

	DISEÑO CURRICULAR EN COCINA		Código	
			GP-DC-017	
	Fecha de vigencia	18/02/2021	Versión 1	Página 78 de 78

Pedagógica				
Aprobación	Jhon Mauricio Guerrero Soto	Director General	02/06/2019	

CONTROL DE CAMBIOS AL DISEÑO

Descripción del cambio	Razón del Cambio	Fecha	Responsables y Cargo