

T.L.C COCINA INTERNACIONAL

4 SEMESTRES

| 1er. Sem. Módulos | I. H | 2do. Sem. Módulos | I. H | 3er. Sem. Módulos | I. H | 4to. Sem. Módulos | I. H |
|-----------------------------------|---------|----------------------------------|---------|----------------------------------|---------|-------------------------------------|---------|
| Introducción a la Cocina | | Etiqueta y Protocolo | | Cocina Internacional II (Europa) | | Plan de Empresa | |
| Cortes | | Cocina Internacional I (America) | | Preparación de Alimentos I | | Proyecto de Vida | |
| Historia de la Cocina | | Tortas y postres de horno | | Servicio al cliente | | Cocina Internacional III (Oriental) | |
| Manipulación y Conserv. Alimentos | | Repostería y Postres Fríos | | Sistemas de Gestión | | Preparación de Alimentos II | |
| Informática I | | Informática II | | Costos y Presupuestos | | PRÁCTICA EMPRESARIAL | |
| Inglés I | | Inglés II | | Enología, Bar y Coctelería | | PRACTICA EMPRESARIAL | |

 @POLIMETROPOLITANO

 POLITECNICO METROPOLITANO
CENTRO OCCIDENTE

 335 7041 - 335 5673  313 684 6919

 Calle 23 #7-53 Pereira - Risaralda

www.politecnicometro.edu.co

PENSUM POR COMPETENCIAS

| Competencia | Módulos | Resultado de aprendizaje | HORAS/SEMESTRE | | | |
|---|---|--|----------------|-------------|--------------|-------------|
| | | | Semestre I | Semestre II | Semestre III | Semestre IV |
| 260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico | Introducción a la Cocina, Cocina Internacional I, II, III, Historia de la Cocina, Cortes, Preparación de Alimentos I, II. | 1. Alistar área de producción. 2. Acondicionar materia prima. 3. Aplicar técnicas de preparación. | 72 | 24 | 48 | 48 |
| 260201017 Servir alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos. | Etiqueta y Protocolo, Tortas y Postres | 1. Alistar área de servicio. 2. Atender cliente. | | 48 | | |
| 290801023 Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente | Manipulación y Conservación de Alimentos, Enología, Bar y Coctelería. | 1. Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente. | 24 | | 24 | |
| 240201524 Desarrollar procesos de comunicación eficaces y efectivos, teniendo en cuenta situaciones de orden social, personal y productivo | Servicio al cliente, Costos y Presupuestos. | 1. Interpretar el sentido de la comunicación como medio de expresión social, cultural, laboral y artística. 2. Decodificar mensajes comunicativos en situaciones de la vida social y laboral, teniendo en | | | 48 | |



| Competencia | Módulos | Resultado de aprendizaje | HORAS/SEMESTRE | | | |
|--|---------------------|--|----------------|-------------|--------------|-------------|
| | | | Semestre I | Semestre II | Semestre III | Semestre IV |
| | | cuenta el contexto de la comunicación. 3. Validar la importancia de los procesos comunicativos teniendo en cuenta criterios de lógica y racionalidad 4. Aplicar acciones de mejoramiento en el desarrollo de procesos comunicativos según requerimientos del contexto. | | | | |
| 220501121 Operar herramientas informáticas y digitales de acuerdo con protocolos y manuales técnicos. | INFORMÁTICA I – II. | 1. Caracterizar la herramienta. 2. Parametrizar componentes. 3. Tratar la información. | 24 | 24 | | |

| Competencia | Módulos | Resultado de aprendizaje | HORAS/SEMESTRE | | | |
|--|-----------|---|----------------|-------------|--------------|-------------|
| | | | Semestre I | Semestre II | Semestre III | Semestre IV |
| 240201050 Interactuar con otros en idioma extranjero según estipulaciones del marco común europeo de referencia para idiomas. | INGLES I | 1. Comprender información básica oral y escrita en inglés acerca de sí mismo, de las personas y de su contexto inmediato en realidades presentes e historias de vida. | 12 | | | |
| | INGLES I | 2. Describir a nivel básico, de forma oral y escrita en inglés personas, situaciones y lugares de acuerdo con sus costumbres y experiencias de vida. | 12 | | | |
| | INGLES II | 3. Comunicarse de manera sencilla en inglés en forma oral y escrita con un visitante o colega en un contexto laboral cotidiano. | | 12 | | |
| | INGLES II | 4. Poner en práctica vocabulario básico y | | 12 | | |



| Competencia | Módulos | Resultado de aprendizaje | HORAS/SEMESTRE | | | |
|---|----------------------|---|----------------|-------------|--------------|-------------|
| | | | Semestre I | Semestre II | Semestre III | Semestre IV |
| | | expresiones comunes de su área ocupacional en contextos específicos de su trabajo por medio del uso de frases sencillas en forma oral y escrita. | | | | |
| 220201007 Generar procesos de educación, participación y gestión ambiental, en el ámbito del desarrollo sostenible con base en las necesidades y políticas del territorio. | SISTEMAS DE GESTIÓN. | 1. Interpretar los problemas ambientales y de SST teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la organización y el entorno social. 2. Efectuar las acciones para la prevención y control de la problemática ambiental y de SST, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos por la organización. 3. Verificar las condiciones ambientales y | | 48 | | |



| Competencia | Módulos | Resultado de aprendizaje | HORAS/SEMESTRE | | | |
|--|-----------------|---|----------------|-------------|--------------|-------------|
| | | | Semestre I | Semestre II | Semestre III | Semestre IV |
| | | de SST acorde con los lineamientos establecidos para el área de desempeño laboral. 4. Reportar las condiciones y actos que afecten la protección del medio ambiente y la SST, de acuerdo con los lineamientos establecidos en el contexto organizacional y social. | | | | |
| 280201055 Manejar la información empresarial de acuerdo con la normatividad del sector y políticas de la empresa. | PLAN DE EMPRESA | 1. Integrar elementos de la cultura emprendedora teniendo en cuenta el perfil personal y el contexto de desarrollo social. 2. Caracterizar la idea de negocio teniendo en cuenta las oportunidades y necesidades del sector | | | | 48 |



| Competencia | Módulos | Resultado de aprendizaje | HORAS/SEMESTRE | | | |
|---|------------------|--|----------------|-------------|--------------|-------------|
| | | | Semestre I | Semestre II | Semestre III | Semestre IV |
| | | productivo y social. 3. Estructurar el plan de negocio de acuerdo con las características empresariales y tendencias de mercado. 4. Valorar la propuesta de negocio conforme con su estructura y necesidades del sector productivo y social. | | | | |
| 240403032 Orientar acciones de paz de acuerdo con metodologías y normativa | PROYECTO DE VIDA | 1. Proyectar actividades con base en plan de trabajo que vincule a toda la comunidad. 2. Implementar cultura de la paz. | | | | 48 |
| Practica | | Practica | | | | 576 |
| | | TOTAL HORAS | 144 | 168 | 120 | 144 |