



# POLITÉCNICO METROPOLITANO



## TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

### MÓDULOS DE FORMACIÓN

Pereira  
Junio, 2023



## Contenido

<b>MÓDULO No.1 Introducción a la Cocina</b>	<b>3</b>
<b>MÓDULO No. 2 Etiqueta y Protocolo</b>	<b>17</b>
<b>MÓDULO No.3 Manipulación y Conservación de Alimentos</b>	<b>29</b>
<b>MÓDULO No. 4 Servicio a la Mesa</b>	<b>36</b>
<b>MÓDULO No. 5 Informática Básica</b>	<b>48</b>
<b>MÓDULO No. 7 Cocina Internacional I</b>	<b>68</b>
<b>MÓDULO No. 8 Enología, Bar y Coctelería</b>	<b>75</b>
<b>MÓDULO No. 9 Panadería y Tortas de Horno</b>	<b>87</b>
<b>MÓDULO No. 10 Repostería y Postres Fríos</b>	<b>94</b>
<b>MÓDULO No.11 Servicio al Cliente</b>	<b>99</b>
<b>MÓDULO No. 15 Cocina Internacional II</b>	<b>133</b>
<b>MÓDULO No. 16 Costos y Presupuestos</b>	<b>137</b>
<b>MÓDULO No. 17 Profundización I</b>	<b>148</b>
<b>MÓDULO No. 18 Cocina Internacional III</b>	<b>155</b>
<b>MÓDULO No. 19 Organización de Eventos</b>	<b>160</b>
<b>MÓDULO No. 20 Cocina Gourmet</b>	<b>171</b>
<b>MÓDULO No. 21 Ética y Valores</b>	<b>178</b>
<b>MÓDULO No. 22 Profundización II</b>	<b>185</b>



## MÓDULO No.1 Introducción a la Cocina

MÓDULO N° 01	INTRODUCCIÓN A LA COCINA	
DURACIÓN	56 HORAS	
	Teóricas	28 HORAS
	Prácticas	28 HORAS
<b>COMPETENCIA(S) A DESARROLLAR</b>		
<b>COMPETENCIA 1:</b> <b>260201088</b> Preparar alimentos de acuerdo con orden de producción y receta estándar	<b>Elemento de competencia: 01</b> 01 Alistar áreas de producción.	
	<b>Elemento de competencia: 02</b> 02 Acondicionar materia primera.	
	<b>Elemento de competencia: 03</b> 03 Aplicar técnicas de preparación	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aplicar las normas de B.P.M., HACCP y el Decreto 3075 en la cocina, dándole el manejo pertinente a los alimentos, utensilios, equipos y herramientas para la buena elaboración de platos.</li> <li>2. Manejar de forma adecuada los utensilios, herramientas y equipos de una cocina para su buen funcionamiento. Realiza de forma conveniente los diferentes tipos de Mise en Place para la elaboración de platos, aplicando la bromatología para el buen balanceo de los alimentos.</li> <li>3. Manejar preparaciones base y para la elaboración de platos aplicando los conocimientos adquiridos sobre manejo de cuchillos, corte de verduras y hortalizas, cada una con su receta estándar.</li> <li>4. Realizar una presentación donde recopilará todos los conocimientos adquiridos en el módulo, sustentará ante sus compañeros y entregará en medio magnético al docente (Proyecto final).</li> </ol>		
<b>PROGRAMACIÓN METODOLÓGICA</b>		
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: LEGISLACIÓN GASTRONÓMICA, TERMINOLOGÍA GASTRONÓMICA, LA COCINA.</b>		
DURACIÓN UNIDAD	18.67 HORAS	
	Teóricas	9,33 HORAS
	Prácticas	9,33 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>		
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS</b>		
SABER 1. LEGISLACIÓN GASTRONÓMICA, HIGIENE EN LA COCINA, B.P.M. HACCP a. Reconocer el decreto 3075 que legisla a los manipuladores, operarios y toda persona que tenga relación con alimentos.		



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

b. Conocer las normas de B.P.M. en la cocina.  
c. Reconocer los procesos de HACCP.  
SABER 2. TERMINOLOGÍA GASTRONÓMICA  
a. Conocer la terminología gastronómica  
SABER 3. LA COCINA: SUS ÁREAS Y BRIGADAS DE TRABAJO  
a. Identificar las áreas de la cocina y brigadas de trabajo para su buen desempeño en la elaboración de procesos.

**DE PROCESOS (SABER HACER)**

HACER 1. (SABER 1)

- a. Aplicar las normas de B.P.M. en la manipulación de alimentos disminuyendo la posibilidad de contaminación y daño de los productos a trabajar.
- b. Elaborar un proceso de HACCP y lo aplica en el proceso de elaboración de platos de acuerdo a la solicitud del cliente.

HACER 2. (SABER 2)

- a. Manejar la terminología gastronómica de acuerdo a las técnicas aplicadas de preparación de los alimentos.

HACER 3. (SABER 3)

- a. Determinar geográficamente en las áreas de cocina desarrollando las labores pertinentes y desarrolla las funciones de cada brigada de trabajo según las normas establecidas.

**ACTITUDINAL (SER)**

SER 1. (SABER 1 HACER 1)

- a. Atento a escuchar y seguir las instrucciones del Docente
- b. Estricto en seguir y aplicar las normas establecidas en los procesos de una cocina.

SER 2. (SABER 2 HACER 2)

- a. Metódico en la realización de las funciones que le fueron impuestas, aplicándolas de acuerdo con los parámetros establecidos
- b. Respetuoso y agradecido en el trato y desempeño con sus compañeros de clase.

SER 3. (SABER 3 HACER 3)

- a. Puntual y disciplinado en la asistencia a todas las clases estipuladas por la institución cumpliendo de manera pertinente todas sus obligaciones como estudiante de acuerdo con el manual del estudiante.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

CRITERIO 1. Reconoce el decreto 3075 y aplicar las normas de B.P.M. – HACCP necesarias en el desarrollo de procesos en las diferentes áreas de la cocina.

CRITERIO 2. Emplea la terminología adecuada en las técnicas de preparación de alimentos.

CRITERIO 3. Maneja adecuadamente las normas de cada área de la cocina haciendo el flujo de trabajo adecuado y desempeñarse de forma práctica en las diferentes brigadas facilitando los procesos

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

Conocimiento:

Respuestas a preguntas sobre: legislación gastronómica, normas de B.P.M., HACCP, áreas de la cocina en general y términos gastronómicos, brigadas de trabajo de acuerdo al establecimiento.

Desempeño: Aplica las normas necesarias en cada proceso y se desempeña de forma adecuada fluyendo en las tareas asignadas.

Producto: Elabora preparaciones de acuerdo a las normas establecidas y bajo los parámetros del Docente.



<b>TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b>					
Técnicas	Instrumento				
Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza	Lista de chequeo Práctica en laboratorio de cocina Insumos reales				
Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales				
Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo, competencia por grupos				
Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos	Cuestionario, retroalimentación				
<b>ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS</b>					
<p><b>Docente:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Instruirá sobre el marco teórico del concepto general del proceso administrativo y las funciones del administrador.</li> <li>Orienta el trabajo en grupo para la socialización de los resultados de los estudiantes y la ampliación del proceso enseñanza aprendizaje.</li> </ol> <p><b>Estudiante:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Sustentará el desarrollo de talleres sobre casos específicos.</li> <li>Realiza las consultas requeridas para ampliar su conocimiento</li> <li>Aporta materiales escritos y audiovisuales que permitan mayores niveles de comprensión de las temáticas.</li> </ol>					
<b>MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>Guía de aprendizaje.</li> <li>Documentos existentes relacionados con la normatividad en la cocina.</li> <li>Proyecciones de documentales sobre los diferentes temas a tratar en clase.</li> <li>Libros y revistas referentes a gastronomía.</li> <li>Utensilios, herramientas y equipos reales de trabajo de la cocina.</li> <li>Charlas, talleres, guiados por personas o entidades externas a la institución pertinentes a la asignatura.</li> <li>Insumos de acuerdo al tema.</li> </ol>					
<b>ESCENARIOS DE APRENDIZAJE</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>Laboratorio de cocina.</li> <li>Practica por parte del estudiante en su lugar de trabajo o vivienda en sus tiempos libres.</li> </ol>					
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: MANEJO DE UTENSILIOS, HERRAMIENTAS Y EQUIPOS DE COCINA, MISE EN PLACE, BROMATOLOGIA.</b>					
DURACIÓN UNIDAD	18.67 HORAS				
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Teóricas</td> <td style="width: 50%;">9,33 HORAS</td> </tr> <tr> <td>Prácticas</td> <td>9,33HORAS</td> </tr> </table>	Teóricas	9,33 HORAS	Prácticas	9,33HORAS
Teóricas	9,33 HORAS				
Prácticas	9,33HORAS				



<b>CONTENIDOS</b>
<p><b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b></p> <p>SABER 1. Tipos de utensilios, equipos y herramientas de trabajo en su puesto de labores.                      SABER 2. Manejo y mantenimiento que se debe tener a los utensilios, equipos y herramientas de trabajo para su buen funcionamiento.                      SABER 3. Tipos de mise en place y aplicación bajo los parámetros establecidos.                      SABER 4. La bromatología y conoce sus parámetros para ser aplicados en la preparación de los alimentos.</p>
<p><b>DE PROCESOS (SABER HACER)</b></p> <p>HACER 1 (SABER 1) Clasificar de manera adecuada los diferentes instrumentos de trabajo y les da el uso pertinente.                      HACER 2 (SABER 2) Realizar un manejo adecuado a los utensilios y su respectivo aseo y mantenimiento.                      HACER 3 (SABER 3) Hacer un buen pre-alistamiento y un buen mise en place para los diferentes procesos en cocina.                      HACER 4 (SABER 4) Elaborar un menú balanceado aplicando las normas de la bromatología para el consumo de los clientes de manera adecuada</p>
<p><b>ACTITUDINAL ( SER)</b></p> <p>SER 1. (SABER 1 HACER 1) Desarrolla las funciones necesarias y complementarias en cada una de las tareas asignadas por el Docente.                      SER 2. (SABER 2 HACER 2) Es respetuoso y colaborador en las diferentes áreas de trabajo.                      SER 3. (SABER 3 HACER 3) Se dirige a sus compañeros en forma apropiada utilizando un lenguaje acorde a su función.                      SER 4. (SABER 4 HACER 4) Asiste a todas las clases estipuladas por la institución cumpliendo de manera pertinente todas sus obligaciones como estudiante.</p>
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p> <p>1. Reconocer y manejar de manera adecuada cada uno de los utensilios, herramientas y equipos de trabajo de los diferentes tipos de cocina.                      2. Conocer y elaborar los diferentes manejos de aseo y mantenimiento preventivo a la herramienta de trabajo incluyendo el manejo del office.                      3. Identificar y preparar los diferentes tipos de mise en place de acuerdo a la solicitud del chef.                      4. Conocer y aplicar la bromatología teniendo en cuenta las diferentes preparaciones.</p>
<p><b>EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE</b></p> <p>De conocimiento: Identificar los diferentes tipos de utensilios, herramientas y equipos a utilizar en la cocina, su uso y manejo que se le debe dar.                      Conocer y saber aplicar los diferentes tipos de mise en place de acuerdo al proceso a ejecutar.                      Conocer y saber aplicar la bromatología de acuerdo a la elaboración a preparar.</p> <p>De Producto: Manejar adecuadamente los utensilios de trabajo bajo las normas establecidas por el jefe de cocina o chef.                      Realizar los mise en place teniendo en cuenta los parámetros establecidos.                      Desarrollar el menú de acuerdo a los requerimientos del cliente.</p> <p>De Desempeño: Aplica las normas necesarias en cada proceso y se desempeña de forma adecuada fluyendo en las tareas asignadas.</p>



**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

Técnicas	Instrumento
Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza	Lista de chequeo Práctica en laboratorio de cocina Insumos reales
Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales
Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo, competencia por grupos
Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos	Cuestionario, retroalimentación

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

1. Desarrollará talleres de aplicación con diferentes tipos de empresas ejemplos para el taller de simulación.
2. Orientaciones para el desarrollo de guías
3. Orienta el trabajo en grupo para la socialización de los resultados de los estudiantes y la ampliación del proceso enseñanza aprendizaje.
4. Orienta a los estudiantes sobre bibliografía y sitios en internet

**Estudiante:**

1. Sustentará el desarrollo de talleres sobre casos específicos de los talleres de simulación empresarial creados por ellos en clase a lo largo del proceso.
2. Trabaja en equipo asumiendo los roles según el plan de formación
3. Realiza las consultas requeridas para ampliar su conocimiento
4. Aporta materiales escritos y audiovisuales que permitan mayores niveles de comprensión de las temáticas.
5. Justificara y sustentada las decisiones tomadas en su taller de simulación empresarial mediante el uso de audiovisuales.

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

1. Guía de aprendizaje.
2. Documentos existentes relacionados con la normatividad en la cocina.
3. Proyecciones de documentales sobre los diferentes temas a tratar en clase.
4. Libros y revistas referentes a gastronomía.
5. Utensilios, herramientas y equipos reales de trabajo de la cocina.



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

6. Charlas, talleres, guiados por personas o entidades externas a la institución pertinentes a la asignatura		
<b>ESCENARIOS DE APRENDIZAJE</b>		
Laboratorio de cocina Lugar de trabajo o vivienda		
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 3: MANEJO DE LOS DIFERENTES TIPOS DE CUCHILLOS DE COCINA – TIPOS DE CORTE DE VERDURAS Y HORTALIZAS – PREPARACIONES BASE – RECETA ESTÁNDAR</b>		
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>18.67 HORAS</b>	
	Teóricas	9,33 HORAS
	Prácticas	9,33 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>		
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>		
<p>SABER 1. Tipos de cuchillos, funcionalidades de cada uno de los cuchillos, dentro de los procesos de las diferentes cocinas.</p> <p>SABER 2. Tipos de verduras, hortalizas y su bromatología; tipos de cortes a verduras y hortalizas.</p> <p>SABER 3. Técnicas para las preparaciones base de acuerdo a la solicitud del chef.</p> <p>SABER 4. Manejo de la receta estándar en todas y cada una de las preparaciones que se elaboren.</p>		
<b>DE PROCESOS (SABER HACER)</b>		
<p>HACER 1. (SABER 1) Manejar los diferentes tipos de cuchillos de acuerdo al proceso a realizar en cocina.</p> <p>HACER 2. (SABER 2) Realizar los diferentes tipos de cortes de verduras y hortalizas según solicitud del chef.</p> <p>HACER 3. (SABER 3) Elaborar, aplicando las técnicas necesarias, las diferentes preparaciones base según requerimiento del chef.</p> <p>HACER 4. (SABER 4) Realizar la receta estándar a cada una de las preparaciones, costeadando cada uno de los insumos que se utilizaron en la preparación.</p>		
<b>ACTITUDINAL ( SER)</b>		
<p>SER 1. (SABER 1 HACER 1)</p> <p>a. Desarrolla las funciones necesarias y complementarias en cada una de las tareas asignadas por el Docente.</p> <p>SER 2. (SABER 2 HACER 2)</p> <p>a. Es respetuoso y colaborador en las diferentes áreas de trabajo.</p> <p>SER 3. (SABER 3 HACER 3)</p> <p>a. Se dirige a sus compañeros en forma apropiada utilizando en lenguaje acorde a su función.</p> <p>SER 4. (SABER 4 HACER 4)</p> <p>a. Asiste a todas las clases estipuladas por la institución cumpliendo de manera pertinente todas sus obligaciones como estudiante.</p>		
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>		
<p>1. Diferenciar los tipos de cuchillo y aplicar los parámetros necesarios en el manejo de los mismos.</p> <p>2. Aplicar las técnicas de corte según la preparación asignada por el chef.</p>		



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

3. Realizar las diferentes preparaciones base de acuerdo al proceso asignado.
4. Elaborar la receta estándar de cada una de las preparaciones.
5. Se adapta a las normas a cumplir por el Docente, desempeñándose de manera adecuada y trabajando bajo presión, manejando el nivel de estrés.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

Conocimiento: Respuestas a preguntas sobre: Diferenciar los tipos de cuchillo y aplicar los parámetros necesarios en el manejo de los mismos.

Desempeño: Aplicar las técnicas de corte según la preparación asignada por el chef. Se adapta a las normas a cumplir por el Docente, desempeñándose de manera adecuada y trabajando bajo presión, manejando el nivel de estrés

Producto: Realizar las diferentes preparaciones base de acuerdo al proceso asignado. Elaborar la receta estándar de cada una de las preparaciones.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

Técnicas	Instrumento
Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza	Lista de chequeo Práctica en laboratorio de cocina Insumos reales
Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales
Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo, competencia por grupos
Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos	Cuestionario, retroalimentación

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

El DOCENTE propicia la integración entre la teoría y la práctica mediante demostraciones, socialización de conceptos, orientaciones para el desarrollo de guías, prepara y realiza evaluaciones y/o talleres previamente concertadas.

**Estudiante:**

El estudiante participa activamente en las actividades coordinadas por el DOCENTE mediante el desarrollo de guías, talleres y el desarrollo de su proyecto de simulación empresarial.

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

1. Guía de aprendizaje.
2. Documentos existentes relacionados con la normatividad en la cocina.
3. Proyecciones de documentales sobre los diferentes temas a tratar en clase.
4. Libros y revistas referentes a gastronomía.
5. Utensilios, herramientas y equipos reales de trabajo de la cocina.
6. Charlas, talleres, guiados por personas o entidades externas a la institución pertinentes a la asignatura.

**ESCENARIOS DE APRENDIZAJE**

1. Laboratorio de cocina.
2. Práctica por parte del estudiante en su lugar de trabajo o vivienda en sus tiempos libres.



<b>MÓDULO N° 01</b>	<b>PRINCIPIOS ADMINISTRATIVOS</b>	
<b>DURACIÓN</b>	76 HORAS	
	Teóricas	38 HORAS
	Prácticas	38 HORAS
<b>COMPETENCIA(S) A DESARROLLAR</b>		
<b>COMPETENCIA 1: VER CUADRO COMPETENCIAS POR PROGRAMA AUXILIAR CONTABLE –CA-OT-XX1</b>	<b>Elemento de competencia: 01</b> 01 Identificar las etapas del proceso administrativo. Comprender y aplicar las etapas en diferentes casos de la vida diaria y empresarial.	
	<b>Elemento de competencia: 02</b> 02 Identificar la planeación como etapa fundamental en el proceso administrativo, Utilizar sus elementos como herramientas administrativas en donde se pueda verificar su aplicación en diferentes casos empresariales.	
	<b>Elemento de competencia: 03</b> 03 Reconocer la Etapa de la organización como función del proceso administrativo y aplicar sus elementos en la estructuración formal de una empresa	



<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	
<p>5. Identificar las etapas del proceso administrativo. Comprender y aplicar las etapas en diferentes casos de la vida diaria y empresarial.</p> <p>6. Identificar la planeación como etapa fundamental en el proceso administrativo, Utilizar sus elementos como herramientas administrativas en donde se pueda verificar su aplicación en diferentes casos empresariales.</p> <p>7. Reconocer la Etapa de la organización como función del proceso administrativo y aplicar sus elementos en la estructuración formal de una empresa</p>	
<b>PROGRAMACIÓN METODOLÓGICA</b>	
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: ETAPAS DEL PROCESO ADMINISTRATIVO.</b>	
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>25 HORAS</b>
	Teóricas 12,5 HORAS
	Prácticas 12,5 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>	
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS</b>	
<p><b>SABER 1.</b> Concepto Proceso Administrativo.</p> <p>a. Concepto.</p> <p>b. Importancia.</p> <p><b>SABER 2.</b> Etapas del Proceso Administrativo.</p> <p>a. Fase Mecánica – Estructural.</p> <p>b. Fase Dinámica – Operativa</p>	
<b>DE PROCESOS (SABER HACER)</b>	
<p><b>HACER 1.</b> (SABER 1) Entender el concepto Proceso Administrativo -</p> <p>a. Identificar las principales situaciones en las que es útil el proceso administrativo en diferentes escenarios empresariales y cotidianos.</p> <p>b. Aplicar el proceso Administrativo a una estructura organizacional.</p> <p>c. Entender la importancia del proceso administrativo.</p> <p><b>HACER 2.</b> (SABER 2) Diferenciar las etapas del Proceso Administrativo.</p> <p>a. Entender la importancia de diferenciar las etapas del proceso administrativo,</p> <p>b. Reconocer las etapas del proceso administrativo.</p>	
<b>ACTITUDINAL (SER)</b>	
<p><b>SER 1.</b> (SABER 1 HACER 1)</p> <p>a. Escucha con atención las sugerencias realizadas a su plan de trabajo</p> <p>b. Honesto frente a las argumentaciones dadas</p> <p>c. Proactivo y creativo a la hora de realizar las actividades propuestas</p> <p>d. Puntual en la presentación de las actividades</p> <p><b>SER 2.</b> (SABER 2 HACER 2)</p> <p>a. Reflexivo en la importancia del trabajo en equipo para la creación del proyecto empresarial</p> <p>b. Responsable en el buen manejo del aula virtual</p> <p>c. Solidario y tener buen trato con los compañeros</p>	
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

**CRITERIO 1. (SABER 1 HACER 1 SER 1)**

- a. Diseña una aplicación del proceso administrativo diferente al enfoque empresarial.
- d. Aplica las funciones del proceso administrativo a un caso del entorno real no empresarial.

**CRITERIO 2. (SABER 2 HACER 2 SER 2)**

- b. Conoce el concepto de proceso administrativo, sus etapas y generalidades.
- c. Analizar y reconocer las funciones del administrador los aplica al proyecto de simulación empresarial.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

**DE CONOCIMIENTO:**

Desarrolla talleres en donde se evidencia y reconoce las diferentes etapas del proceso administrativo y sus principales elementos.

**DE PRODUCTO:**

En el proyecto empresarial aplica cada una de las etapas del proceso administrativo.

**DE DESEMPEÑO:**

Desarrolla y Aplica adecuadamente todos los conceptos estudiados en la unidad.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

Técnicas de Evaluación:

**Talleres de Profundización:** Para concluir cada unidad se elabora una actividad y un taller de profundización, utilizando como instrumento evaluativo preguntas tipo cuestionario.

**Simulación de Situaciones:** En cada unidad se presentaran situaciones que impliquen el desarrollo de una idea, de un formulario o de un análisis, como instrumento evaluativo se realizará una lista de chequeo.

**Observación Directa:** Mediante el proyecto de implementación o mejoramiento de un departamento de Talento Humano en una Pyme, se evidenciará lo aprendido en el módulo y como instrumento evaluativo se realizará una lista de chequeo.

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

- 3. Instruirá sobre el marco teórico del concepto general del proceso administrativo y las funciones del administrador.
- 4. Orienta el trabajo en grupo para la socialización de los resultados de los estudiantes y la ampliación del proceso enseñanza aprendizaje.

**Estudiante:**

- 4. Sustentará el desarrollo de talleres sobre casos específicos.
- 5. Realiza las consultas requeridas para ampliar su conocimiento
- 6. Aporta materiales escritos y audiovisuales que permitan mayores niveles de comprensión de las temáticas.

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

- 1. Informes de prensa y medios especializados (Internet, revistas especializadas y periódicos)
- 2. Estudio de Casos.
- 3. Libros y textos realizados sobre el tema.

**ESCENARIOS DE APRENDIZAJE**



<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Entorno empresarial y social.</li> <li>2. Visitas Guiadas.</li> <li>3. Charlas con Empresarios.</li> <li>4. Salón de clase</li> </ol>	
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: PLANEACIÓN, ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA.</b>	
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>25 HORAS</b>
	Teóricas <span style="float: right;">12,5 HORAS</span>
	Prácticas <span style="float: right;">12,5 HORAS</span>
<b>CONTENIDOS</b>	
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>	
<p><b>SABER 1.</b> Concepto Planeación.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Concepto.</li> <li>b. Elementos                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Visión.</li> <li>Misión.</li> <li>Objetivos y Metas.</li> <li>Políticas.</li> <li>Estrategias</li> <li>Diagnostico</li> <li>DOFA</li> <li>Presupuestos.</li> <li>Diagrama de Flujo.</li> <li>Diagrama de Gantt.</li> </ul> </li> </ol> <p><b>SABER 2.</b> Clases de Planeación.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Planeación Estratégica.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Concepto.</li> </ul> </li> <li>b. Planeación Táctica.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Concepto</li> </ul> </li> <li>c. Planeación Operativa.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Concepto.</li> </ul> </li> </ol>	
<b>DE PROCESOS (SABER HACER)</b>	
<p><b>HACER 1.</b> (SABER 1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Identificar diferentes conceptos de planeación y sus clases</li> <li>● Crear y estructurar la Misión, Visión, objetivos, políticas institucionales, reglamento interno de trabajo para el proyecto de simulación empresarial.</li> <li>● Analizar el entorno en donde se va a desarrollar la actividad del proyecto de simulación empresarial y elaborar el diagnostico DOFA.</li> <li>● Crear y estructurar los procesos y procedimientos del proyecto de simulación empresarial y plasmarlos mediante diagramas de flujo y diagramas de Gantt.</li> </ul> <p><b>HACER 2.</b> (SABER 2).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Crear y estructurar la planeación Estratégica del proyecto de simulación empresarial.</li> <li>● Crear y estructurar la planeación Táctica del proyecto de simulación empresarial.</li> </ul>	
<b>ACTITUDINAL ( SER)</b>	
<p><b>SER 1.</b> (SABER 1 HACER 1)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Escucha con atención las sugerencias realizadas a su plan de trabajo</li> </ol>	



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

- b. Honesto frente a las argumentaciones dadas
  - c. Puntual en la presentación de las actividades
- SER 2. (SABER 2 HACER 2)**
- a. Responsable en el buen manejo del aula virtual
  - b. Solidario y tener buen trato con los compañeros.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

**CRITERIO 1. (SABER 1 HACER 1 SER 1)**

- a. Identifica adecuadamente de los elementos de planeación en el proyecto de simulación empresarial.
- b. Elabora un completo diagnóstico interno y externo y matriz DOFA para el análisis de la viabilidad del proyecto de simulación empresarial.
- c. Analiza y reconoce el concepto de planeación y sus elementos, aplicándolos al proyecto de simulación empresarial

**CRITERIO 2. (SABER 2 HACER 2 SER 2)**

- a. Diseña y elabora los procesos y procedimientos aplicados al proyecto de simulación teniendo en cuenta los parámetros establecidos
- b. Hace un diseño completo de la planeación estratégica de la empresa del proyecto de simulación empresarial

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

**DE CONOCIMIENTO:**

Desarrolla talleres en donde se hace reconocimiento de los diferentes tipos de planeación cuadro comparativo entre si y conceptualización de cada uno de los tipos de planes vistos en la unidad.

**DE PRODUCTO:**

Proyecto de simulación empresarial desarrollo de la unidad, en donde el estudiante diseñara la planeación estratégica, táctica y operativa aplicada a su proyecto de simulación empresarial

**DE DESEMPEÑO:**

Desarrolla y Aplica adecuadamente todos los conceptos estudiados en la unidad, al proyecto empresarial.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

Técnicas de Evaluación:

**Talleres de Profundización:** Para concluir cada unidad se elabora una actividad y un taller de profundización, utilizando como instrumento evaluativo preguntas tipo cuestionario.

**Simulación de Situaciones:** En cada unidad se presentaran situaciones que impliquen el desarrollo de una idea, de un formulario o de un análisis, como instrumento evaluativo se realizará una lista de chequeo.

**Observación Directa:** Mediante el proyecto de implementación o mejoramiento de un departamento de Talento Humano en una Pyme, se evidenciará lo aprendido en el módulo y como instrumento evaluativo se realizará una lista de chequeo.

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

- 5. Desarrollará talleres de aplicación con diferentes tipos de empresas ejemplos para el taller de simulación.



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

6. Orientaciones para el desarrollo de guías
7. Orienta el trabajo en grupo para la socialización de los resultados de los estudiantes y la ampliación del proceso enseñanza aprendizaje.
8. Orienta a los estudiantes sobre bibliografía y sitios en internet

**Estudiante:**

6. Sustentará el desarrollo de talleres sobre casos específicos de los talleres de simulación empresarial creados por ellos en clase a lo largo del proceso.
7. Trabaja en equipo asumiendo los roles según el plan de formación
8. Realiza las consultas requeridas para ampliar su conocimiento
9. Aporta materiales escritos y audiovisuales que permitan mayores niveles de comprensión de las temáticas.
10. Justificara y sustentada las decisiones tomadas en su taller de simulación empresarial mediante el uso de audiovisuales.

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

1. Informes de prensa y medios especializados (Internet, revistas especializadas y periódicos)
2. Libros y textos realizados sobre el tema.

**ESCENARIOS DE APRENDIZAJE**

1. Entorno empresarial y social.
2. Visitas Guiadas.
3. Charlas con Empresarios.
4. Salón de clase

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 3: PROCESO ADMINISTRATIVO Y ESTRUCTURACIÓN FORMAL DE UNA EMPRESA.**

<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>26 HORAS</b>	
	Teóricas	13 HORAS
	Prácticas	13 HORAS

**CONTENIDOS**

**DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)**

- SABER 1.** Organización, Normas Técnicas En La Realización De Las Actividades
- a. Concepto
  - b. Tipos de Organización.
  - c. Organización Formal
    - Lineal
    - Funcional.
    - Lineo Funcional.
    - Staff,
  - d. Organigrama.
  - e. Organización Informal.
- SABER 2.** Desarrollo de la Organizacional, Funciones De Una Unidad Administrativa (B,C)
- a. Organización del Espacio.
  - b. Organización del Tiempo.
  - c. Organización del Trabajo.
  - d. Proceso de Organización.

**DE PROCESOS (SABER HACER)**

- HACER 1.** (SABER 1) Reconocer los Tipos de Organización.



- a. Analizar e interpretar los conceptos, elementos y clases de organización
- b. Identificar los estilos de organización aplicados en las empresas e identificar el más adecuado para su proyecto empresarial.

**HACER 2.** (SABER 2). Desarrollar estrategias de Organización del tiempo, espacio y trabajo.

- a. Determinar la importancia de la organización del espacio, en las empresas y aplicarlo a su proyecto de simulación empresarial.
- b. Hacer la división del trabajo en su proyecto de simulación empresarial
- c. Identificar los tipos de organigrama y elaborar el organigrama del proyecto de simulación empresarial.
- d. Identificar los elementos que componen un manual de funciones y elaborar el de su proyecto de simulación empresarial

**ACTITUDINAL ( SER )**

**SER 1.** (SABER 1 HACER 1)

- a. Responsable en el buen manejo de los elementos
- b. Solidario y tener buen trato con los compañeros.
- c. Trabaja en equipo

**SER 2.** (SABER 2 HACER 2)

- a. Organizado en las labores que realiza.
- b. Toma decisiones en equipo y aplica la división del trabajo en su ejecución del proyecto.
- c. Eficiente en las labores que realiza.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

**CRITERIO 1.** (SABER 1 HACER 1 SER 1)

- a. Identificar la organización como función del proceso administrativo
- b. Aplicar sus elementos en la estructuración formal de una empresa.
- c. Identificar los estilos de organización aplicados en las empresas e identificar el más adecuado para su proyecto empresarial.
- d. Identificar los tipos de organigrama y elaborar el organigrama del proyecto de simulación empresarial.
- e. Diseñar organigramas según el tipo de empresa y de organización.
- f. Elaborar adecuadamente un manual de funciones acorde con las necesidades de la empresa.

**CRITERIO 2.** (SABER 2 HACER 2 SER 2)

- a. Analiza los conceptos, elementos y clases de organización.
- b. Organiza el espacio, aplicando los conceptos vistos y adaptándolos a su proyecto de simulación empresarial.
- c. Elaborar la división del trabajo en su proyecto de simulación empresarial. Identificar los elementos que componen un manual de funciones y elaborar el de su proyecto de simulación empresarial.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

**De conocimiento**

Taller para el reconocimiento de los diferentes tipos de organización y sus elementos.



**De Producto**

Proyecto de simulación empresarial desarrollo de la cuarta unidad, en donde el estudiante elaborará el plano de la empresa, su organigrama y manual de funciones aplicando todos los conceptos vistos en la unidad.

**De Desempeño**

Desarrolla y aplica adecuadamente todos los conceptos estudiados en la unidad, al proyecto empresarial.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

1. Talleres de profundización sobre los temas
2. Ejercicios de aplicación al final de cada unidad del modulo
3. Adjudicación y sustentación aplicación de la unidad en el taller de simulación empresarial planteando las estrategias y alternativas escogidas según el caso.

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

El DOCENTE propicia la integración entre la teoría y la práctica mediante demostraciones, socialización de conceptos, orientaciones para el desarrollo de guías, prepara y realiza evaluaciones y/o talleres previamente concertadas.

**Estudiante:**

El estudiante participa activamente en las actividades coordinadas por el DOCENTE mediante el desarrollo de guías, talleres y el desarrollo de su proyecto de simulación empresarial.

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

1. Ejercicios de observación del diario vivir y de la situación empresarial actual colombiana.
2. Libros y textos realizados sobre el tema.
3. Página Web de la Cámara de Comercio y Bogotá Emprende
4. Plataforma virtual

**ESCENARIOS DE APRENDIZAJE**

3. Salón de clase
4. Entorno empresarial y social.
5. Visitas Guiadas.
6. Charlas con Empresarios.

**MÓDULO No. 2 Etiqueta y Protocolo**



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

<b>DURACIÓN</b>	56 HORAS
	Teóricas 28 HORAS
	Prácticas 28 HORAS
<b>COMPETENCIA(S) A DESARROLLAR</b>	
<b>COMPETENCIA BÁSICA:</b>  Organizar eventos de acuerdo al portafolio de servicios y al estudio de mercado.	<b>Elemento de competencia: 01</b>  Planear los eventos a realizar de acuerdo con la contratación establecida.
	<b>Elemento de competencia: 02</b>  Desarrollar eventos de acuerdo a los requerimientos del usuario y el tipo de evento..
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	
<p>1. Identificar y practicar las normas de urbanidad para el comportamiento social y su aplicación en los diferentes actos protocolarios.</p> <p>2. Desarrollar los diferentes pasos del protocolo y la etiqueta en la organización de reuniones sociales, empresariales y culturales.</p> <p>3. Desarrollar apropiadamente la venta del portafolio de servicios aplicando las técnicas de comunicación asertiva.</p> <p>4. Presentar un portafolio de servicios para organizar eventos aplicando los conceptos de etiqueta y protocolo (taller parcial de aula).</p>	
<b>PROGRAMACIÓN METODOLÓGICA</b>	
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: NORMAS DE URBANIDAD, ETIQUETA Y PROTOCOLO</b>	
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	18.67 HORAS
	Teóricas 9,33 HORAS
	Prácticas 9,33 HORAS



<b>CONTENIDOS</b>
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>
SABER 1. Reconocer la Urbanidad, la etiqueta y el protocolo a. El comportamiento social b. Relaciones humanas c. Los protocolos del servicio.
<b>DE PROCESOS (SABER HACER)</b>
HACER 1. (SABER 1) Aplicar las Normas específicas a. Conocer las normas de urbanidad b. Conocer las normas de etiqueta c. Desarrollar los procedimientos protocolarios
<b>ACTITUDINAL (SER)</b>
SER 1. (SABER 1 HACER 1) a. Cuidadoso con la aplicación de las normas de urbanidad b. Asertivo en el trato con los clientes c. Aplicado en los procedimientos protocolarios
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>
CRITERIO 1. Estructura adecuadamente las relaciones interpersonales entre clientes interno y externos.
<b>EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE</b>
Conocimiento: Respuestas a preguntas sobre: La manera de aplicar las normas de urbanidad, etiqueta y protocolo en los diferentes actos sociales. Desempeño: Refleja cultura y buen trato en las diferentes relaciones interpersonales establecidas.



Producto: Elabora y documenta los pasos requeridos para implementar protocolos de servicio.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

<b>Técnicas:</b>	<b>Instrumento:</b>
Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza	Lista de chequeo
Formulación de preguntas sobre temas vistos	Cuestionarios, quiz, preguntas orales, ejercicios de aplicación
Simulación de situaciones reales y ejercicios de montaje y atención de mesa.	Lista de chequeo, ejercicios de aplicación
Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos	Cuestionario y retroalimentación

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

- Entrega el calendario o cronograma de actividades
- Explicación o planteamiento del tema de desarrollo
- Presentación de situaciones problemáticas
- Demostración
- Formulación de preguntas
- Entrevistas personales



Conforma equipos de trabajo

Entrega guías de estudio

Aplica evaluaciones

Asesora permanentemente a los estudiantes

**Estudiante:**

Analiza, estudia y resuelve problemas,

Elabora de documentos

Estructuración el proyecto de clase.

Estudia los casos.

Práctica con los talleres.

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

Recursos físicos

Documentos

Menaje de mesa y bar

Consultas legales

Software (Amadeus)

Videos

**ESCENARIOS DE APRENDIZAJE**

1. Salón de clase

2. Entorno laboral

3. Entorno social

4. Laboratorio

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: PROTOCOLO EN LA MESA, SOCIAL, EMPRESARIAL Y GUBERNAMENTAL**



DURACIÓN UNIDAD	18.67 HORAS	
	Teóricas	9,33 HORAS
	Prácticas	9,33 HORAS
CONTENIDOS		
DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)		
<p>SABER 1. Reconocer los principios de La etiqueta</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Clase de reuniones</li> <li>b. Formas de etiqueta en los eventos sociales y empresariales.</li> <li>c. La diplomacia</li> </ul> <p>SABER 2. Reconocer los fundamentos de El protocolo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Clases y tipos de protocolos</li> <li>b. Parámetros protocolarios y su aplicación en eventos</li> <li>c. Protocolo gubernamental</li> </ul>		
DE PROCESOS (SABER HACER)		
<p>HACER 1. (SABER 1) Aplicar el principio de Las Precedencias</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Organizar invitados según estilo (Francés e Inglés)</li> <li>b. Aplicar el decreto 770 del 12 de Marzo de 1983 - Artículo 22</li> <li>c. Aplicar las precedencias gubernamentales en actos privados</li> </ul> <p>HACER 2. (SABER 2) Identificar características del espacio físico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Según tipo de reunión</li> <li>b. Según jerarquías</li> <li>c. Montar mesa según distribución física.</li> </ul>		
ACTITUDINAL (SER)		



**SER 1. (SABER 1 HACER 1)**

- a. Cuidadoso con la aplicación de las normas de etiqueta
- b. Aplicado en los procedimientos protocolares
- c. Recursivo en la asesoría a los anfitriones

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

**CRITERIO 1.**

- a. Implementa adecuadamente los diferentes montajes de mesa según los mapas de precedencias.
- b. Distribuye técnicamente los invitados según las jerarquías establecidas en el Decreto Ley 770
- c. Estructura los menús de Alimentos y Bebidas según las exigencias protocolarias

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

De conocimiento: Respuestas a preguntas sobre: Explica las necesidades de la Etiqueta y el Protocolo en las diferentes reuniones a celebrar

De Producto: Evidencia un criterio técnico en cada uno de los pasos protocolarios a desarrollar en las reuniones formales.

De Desempeño: Diseña y organiza los espacios de acuerdo con las reuniones sociales, empresariales y gubernamentales.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

**Técnicas:**

**Instrumento:**



Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos	Cuestionario y retroalimentación
--	----------------------------------

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

- o Entrega el calendario o cronograma de actividades
- o Explicación o planteamiento del tema de desarrollo
- o Presentación de situaciones problémicas
- o Demostración
- o Formulación de preguntas
- o Entrevistas personales
- o Conformar equipos de trabajo
- o Entrega guías de estudio
- o Aplica evaluaciones
- o Asesora permanentemente a los estudiantes

**Estudiante:**

- Analiza, estudia y resuelve problemas,
- Elabora de documentos
- Estructuración el proyecto de clase.
- Estudia los casos.
- Práctica con los talleres.

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**



Recursos físicos Documentos Menaje de mesa y bar Consultas legales Videos					
<b>ESCENARIOS DE APRENDIZAJE</b>					
Salón de clase Entorno laboral Entorno social Laboratorio					
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 3: LA COMUNICACIÓN, EL PORTAFOLIO DE SERVICIOS Y LA VENTA.</b>					
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>18.67 HORAS</b>				
	<table border="1"> <tr> <td>Teóricas</td> <td>9,33 HORAS</td> </tr> <tr> <td>Prácticas</td> <td>9,33HORAS</td> </tr> </table>	Teóricas	9,33 HORAS	Prácticas	9,33HORAS
	Teóricas	9,33 HORAS			
Prácticas	9,33HORAS				
<b>CONTENIDOS</b>					
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>					
SABER 1. Reconocer técnicas de La comunicación a. Asertiva b. Tipos de clientes SABER 2. Reconocer la técnica del portafolio de servicios a. De alimentos y bebidas					



b. Otros servicios

SABER 3. Reconocer las técnicas de Las ventas

a. Elementos de mercadeo

b. Técnicas y pasos de la venta

**DE PROCESOS (SABER HACER)**

HACER 1. (SABER 1) Aplicar diálogos específicos

a. Aplicar las diferentes formas de saludo y presentación

b. La expresión corporal

HACER 2. (SABER 2) Diseñar una oferta comercial

a. Servicios gastronómicos

b. Alquileres y otros servicios

HACER 3. (SABER 3) Aplicar elementos de mercadeo

a. La competencia

b. Resultados comerciales

**ACTITUDINAL (SER)**

SER 1. (SABER 1 HACER 1)

a. Asertivo con la aplicación de las normas de comunicación

b. Atento en las necesidades de los clientes

SER 2. (SABER 2 HACER 2)

a. Pulcro en la presentación de su portafolio de servicios

b. Respetuoso de las normas legales

SER 3. (SABER 3 HACER 3)



- a. Persuasivo con el tratamiento hacia los clientes
- b. Recursivo en la solución de conflictos.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

CRITERIO 1.

- a. Aplica las técnicas de comunicación.
- b. Asertivo en el dialogo con los clientes al presentar su oferta de servicios.

CRITERIO 2.

- a. Aplica sus conocimientos de alimentos y bebidas en la estructuración de su portafolio de servicios.
- b. Responde a las necesidades del mercado y afronta la competencia.

CRITERIO 3.

- a. Obtiene las metas y objetivos establecidos por la empresa.
- b. Realiza un estudio de mercado..

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

De conocimiento: Respuestas a preguntas sobre: La comunicación asertiva, carteristas y tipos de servicio y técnicas de venta.

De Producto: Implementa un portafolio de servicios según las tendencias del mercado y sus características.

De Desempeño: Aplica las técnicas de venta para ofertar los productos y servicios según su portafolio.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

Técnicas:	Instrumento:
Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación	Cuestionario y retroalimentación



sobre los temas aprendidos

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

Entrega el calendario o cronograma de actividades

Explicación o planteamiento del tema de desarrollo

Presentación casos

Ejemplos de cada uno de los temas

Videos que tengan relación con el tema

Simulación de escenarios

Formulación de preguntas

Entrevistas personales

Conforma equipos de trabajo

Entrega guías de estudio

Aplica evaluaciones

Asesora permanente a los estudiantes

**Estudiante:**

Analiza, estudia y resuelve problemas,

Elabora de documentos

Estructuración el proyecto de clase.

Estudia los casos.

Práctica con los talleres.



**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

Recursos físicos

Documentos

Menaje de mesa y bar

Consultas legales

Software

Videos

**ESCENARIOS DE APRENDIZAJE**

- Salón de clase
- Entorno laboral
- Entorno social
- Laboratorio



## MÓDULO No.3 Manipulación y Conservación de Alimentos

<b>MÓDULO N° 03</b>	<b>MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS</b>	
<b>DURACIÓN</b>	56 HORAS	
	Teóricas	28 HORAS
	Prácticas	28 HORAS
<b>COMPETENCIA(S) A DESARROLLAR</b>		
<b>COMPETENCIA 1:</b> <b>260201088</b> Preparar alimentos de acuerdo con orden de producción y receta estándar	<b>Elemento de competencia: 01</b> 01 Alistar áreas de producción.	
	<b>Elemento de competencia: 02</b> 02 Acondicionar materia primera.	
	<b>Elemento de competencia: 03</b> 03 Aplicar técnicas de preparación	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
8. Aplicar las normas de B.P.M., HACCP y el Decreto 3075 en la cocina, dándole el manejo pertinente a los alimentos, utensilios, equipos y herramientas para la buena elaboración de platos. 9. Manejar de forma adecuada los utensilios, herramientas y equipos de una cocina para su buen funcionamiento. Realiza de forma conveniente los diferentes tipos de Mise en Place para la elaboración de platos, aplicando la bromatología para el buen balanceo de los alimentos. 10. Manejar preparaciones base y para la elaboración de platos aplicando los conocimientos adquiridos sobre manejo de cuchillos, corte de verduras y hortalizas, cada una con su receta estándar. 11. Realizar una presentación donde recopilará todos los conocimientos adquiridos en el módulo, sustentará ante sus compañeros y entregará en medio magnético al docente (Proyecto final).		
<b>PROGRAMACIÓN METODOLÓGICA</b>		
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: LEGISLACIÓN GASTRONÓMICA, TERMINOLOGÍA GASTRONÓMICA, LA COCINA.</b>		
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	18.67 HORAS	
	Teóricas	9,33 HORAS
	Prácticas	9,33 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>		
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS</b>		
SABER 1. LEGISLACIÓN GASTRONÓMICA, HIGIENE EN LA COCINA, B.P.M. HACCP a. Reconocer el decreto 3075 que legisla a los manipuladores, operarios y toda persona que tenga relación con alimentos.		



b. Conocer las normas de B.P.M. en la cocina.  
c. Reconocer los procesos de HACCP.  
SABER 2. TERMINOLOGÍA GASTRONÓMICA  
a. Conocer la terminología gastronómica  
SABER 3. LA COCINA: SUS ÁREAS Y BRIGADAS DE TRABAJO  
a. Identificar las áreas de la cocina y brigadas de trabajo para su buen desempeño en la elaboración de procesos.

**DE PROCESOS (SABER HACER)**

HACER 1. (SABER 1)

- a. Aplicar las normas de B.P.M. en la manipulación de alimentos disminuyendo la posibilidad de contaminación y daño de los productos a trabajar.
- b. Elaborar un proceso de HACCP y lo aplica en el proceso de elaboración de platos de acuerdo a la solicitud del cliente.

HACER 2. (SABER 2)

- a. Manejar la terminología gastronómica de acuerdo a las técnicas aplicadas de preparación de los alimentos.

HACER 3. (SABER 3)

- a. Determinar geográficamente en las áreas de cocina desarrollando las labores pertinentes y desarrolla las funciones de cada brigada de trabajo según las normas establecidas.

**ACTITUDINAL (SER)**

SER 1. (SABER 1 HACER 1)

- a. Atento a escuchar y seguir las instrucciones del Docente
- b. Estricto en seguir y aplicar las normas establecidas en los procesos de una cocina.

SER 2. (SABER 2 HACER 2)

- a. Metódico en la realización de las funciones que le fueron impuestas, aplicándolas de acuerdo con los parámetros establecidos
- b. Respetuoso y agradecido en el trato y desempeño con sus compañeros de clase.

SER 3. (SABER 3 HACER 3)

- a. Puntual y disciplinado en la asistencia a todas las clases estipuladas por la institución cumpliendo de manera pertinente todas sus obligaciones como estudiante de acuerdo con el manual del estudiante.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

CRITERIO 1. Reconoce el decreto 3075 y aplicar las normas de B.P.M. – HACCP necesarias en el desarrollo de procesos en las diferentes áreas de la cocina.

CRITERIO 2. Emplea la terminología adecuada en las técnicas de preparación de alimentos.

CRITERIO 3. Maneja adecuadamente las normas de cada área de la cocina haciendo el flujo de trabajo adecuado y desempeñarse de forma práctica en las diferentes brigadas facilitando los procesos

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

Conocimiento:

Respuestas a preguntas sobre: legislación gastronómica, normas de B.P.M., HACCP, áreas de la cocina en general y términos gastronómicos, brigadas de trabajo de acuerdo al establecimiento.

Desempeño: Aplica las normas necesarias en cada proceso y se desempeña de forma adecuada fluyendo en las tareas asignadas.

Producto: Elabora preparaciones de acuerdo a las normas establecidas y bajo los parámetros del Docente.



<b>TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b>					
Técnicas	Instrumento				
Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza	Lista de chequeo Práctica en laboratorio de cocina Insumos reales				
Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales				
Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo, competencia por grupos				
Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos	Cuestionario, retroalimentación				
<b>ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS</b>					
<p><b>Docente:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Instruirá sobre el marco teórico del concepto general del proceso administrativo y las funciones del administrador.</li> <li>Orienta el trabajo en grupo para la socialización de los resultados de los estudiantes y la ampliación del proceso enseñanza aprendizaje.</li> </ol> <p><b>Estudiante:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Sustentará el desarrollo de talleres sobre casos específicos.</li> <li>Realiza las consultas requeridas para ampliar su conocimiento</li> <li>Aporta materiales escritos y audiovisuales que permitan mayores niveles de comprensión de las temáticas.</li> </ol>					
<b>MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>Guía de aprendizaje.</li> <li>Documentos existentes relacionados con la normatividad en la cocina.</li> <li>Proyecciones de documentales sobre los diferentes temas a tratar en clase.</li> <li>Libros y revistas referentes a gastronomía.</li> <li>Utensilios, herramientas y equipos reales de trabajo de la cocina.</li> <li>Charlas, talleres, guiados por personas o entidades externas a la institución pertinentes a la asignatura.</li> <li>Insumos de acuerdo al tema.</li> </ol>					
<b>ESCENARIOS DE APRENDIZAJE</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>Laboratorio de cocina.</li> <li>Practica por parte del estudiante en su lugar de trabajo o vivienda en sus tiempos libres.</li> </ol>					
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: MANEJO DE UTENSILIOS, HERRAMIENTAS Y EQUIPOS DE COCINA, MISE EN PLACE, BROMATOLOGIA.</b>					
DURACIÓN UNIDAD	18.67 HORAS				
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Teóricas</td> <td style="width: 50%;">9,33 HORAS</td> </tr> <tr> <td>Prácticas</td> <td>9,33 HORAS</td> </tr> </table>	Teóricas	9,33 HORAS	Prácticas	9,33 HORAS
Teóricas	9,33 HORAS				
Prácticas	9,33 HORAS				



<b>CONTENIDOS</b>
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>
SABER 1. Tipos de utensilios, equipos y herramientas de trabajo en su puesto de labores. SABER 2. Manejo y mantenimiento que se debe tener a los utensilios, equipos y herramientas de trabajo para su buen funcionamiento. SABER 3. Tipos de mise en place y aplicación bajo los parámetros establecidos. SABER 4. La bromatología y conoce sus parámetros para ser aplicados en la preparación de los alimentos.
<b>DE PROCESOS (SABER HACER)</b>
HACER 1 (SABER 1) Clasificar de manera adecuada los diferentes instrumentos de trabajo y les da el uso pertinente. HACER 2 (SABER 2) Realizar un manejo adecuado a los utensilios y su respectivo aseo y mantenimiento. HACER 3 (SABER 3) Hacer un buen pre-alistamiento y un buen mise en place para los diferentes procesos en cocina. HACER 4 (SABER 4) Elaborar un menú balanceado aplicando las normas de la bromatología para el consumo de los clientes de manera adecuada
<b>ACTITUDINAL ( SER)</b>
SER 1. (SABER 1 HACER 1) Desarrolla las funciones necesarias y complementarias en cada una de las tareas asignadas por el Docente. SER 2. (SABER 2 HACER 2) Es respetuoso y colaborador en las diferentes áreas de trabajo. SER 3. (SABER 3 HACER 3) Se dirige a sus compañeros en forma apropiada utilizando en lenguaje acorde a su función. SER 4. (SABER 4 HACER 4) Asiste a todas las clases estipuladas por la institución cumpliendo de manera pertinente todas sus obligaciones como estudiante.
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>
1. Reconocer y manejar de manera adecuada cada uno de los utensilios, herramientas y equipos de trabajo de los diferentes tipos de cocina. 2. Conocer y elaborar los diferentes manejos de aseo y mantenimiento preventivo a la herramienta de trabajo incluyendo el manejo del office. 3. Identificar y preparar los diferentes tipos de mise en place de acuerdo a la solicitud del chef. 4. Conocer y aplicar la bromatología teniendo en cuenta las diferentes preparaciones.
<b>EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE</b>
De conocimiento: Identificar los diferentes tipos de utensilios, herramientas y equipos a utilizar en la cocina, su uso y manejo que se le debe dar. Conocer y saber aplicar los diferentes tipos de mise en place de acuerdo al proceso a ejecutar. Conocer y saber aplicar la bromatología de acuerdo a la elaboración a preparar.  De Producto: Manejar adecuadamente los utensilios de trabajo bajo las normas establecidas por el jefe de cocina o chef. Realizar los mise en place teniendo en cuenta los parámetros establecidos. Desarrollar el menú de acuerdo a los requerimientos del cliente.  De Desempeño: Aplica las normas necesarias en cada proceso y se desempeña de forma adecuada fluyendo en las tareas asignadas.



**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

Técnicas	Instrumento
Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza	Lista de chequeo Práctica en laboratorio de cocina Insumos reales
Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales
Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo, competencia por grupos
Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos	Cuestionario, retroalimentación

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

9. Desarrollará talleres de aplicación con diferentes tipos de empresas ejemplos para el taller de simulación.
10. Orientaciones para el desarrollo de guías
11. Orienta el trabajo en grupo para la socialización de los resultados de los estudiantes y la ampliación del proceso enseñanza aprendizaje.
12. Orienta a los estudiantes sobre bibliografía y sitios en internet

**Estudiante:**

11. Sustentará el desarrollo de talleres sobre casos específicos de los talleres de simulación empresarial creados por ellos en clase a lo largo del proceso.
12. Trabaja en equipo asumiendo los roles según el plan de formación
13. Realiza las consultas requeridas para ampliar su conocimiento
14. Aporta materiales escritos y audiovisuales que permitan mayores niveles de comprensión de las temáticas.
15. Justificara y sustentada las decisiones tomadas en su taller de simulación empresarial mediante el uso de audiovisuales.

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

1. Guía de aprendizaje.
2. Documentos existentes relacionados con la normatividad en la cocina.
3. Proyecciones de documentales sobre los diferentes temas a tratar en clase.
4. Libros y revistas referentes a gastronomía.
5. Utensilios, herramientas y equipos reales de trabajo de la cocina.



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

6. Charlas, talleres, guiados por personas o entidades externas a la institución pertinentes a la asignatura		
<b>ESCENARIOS DE APRENDIZAJE</b>		
Laboratorio de cocina Lugar de trabajo o vivienda		
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 3: MANEJO DE LOS DIFERENTES TIPOS DE CUCHILLOS DE COCINA – TIPOS DE CORTE DE VERDURAS Y HORTALIZAS – PREPARACIONES BASE – RECETA ESTÁNDAR</b>		
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>18.67 HORAS</b>	
	Teóricas	9,33 HORAS
	Prácticas	9,33 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>		
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>		
<p>SABER 1. Tipos de cuchillos, funcionalidades de cada uno de los cuchillos, dentro de los procesos de las diferentes cocinas.</p> <p>SABER 2. Tipos de verduras, hortalizas y su bromatología; tipos de cortes a verduras y hortalizas.</p> <p>SABER 3. Técnicas para las preparaciones base de acuerdo a la solicitud del chef.</p> <p>SABER 4. Manejo de la receta estándar en todas y cada una de las preparaciones que se elaboren.</p>		
<b>DE PROCESOS (SABER HACER)</b>		
<p>HACER 1. (SABER 1) Manejar los diferentes tipos de cuchillos de acuerdo al proceso a realizar en cocina.</p> <p>HACER 2. (SABER 2) Realizar los diferentes tipos de cortes de verduras y hortalizas según solicitud del chef.</p> <p>HACER 3. (SABER 3) Elaborar, aplicando las técnicas necesarias, las diferentes preparaciones base según requerimiento del chef.</p> <p>HACER 4. (SABER 4) Realizar la receta estándar a cada una de las preparaciones, costeadando cada uno de los insumos que se utilizaron en la preparación.</p>		
<b>ACTITUDINAL ( SER)</b>		
<p>SER 1. (SABER 1 HACER 1)</p> <p>a. Desarrolla las funciones necesarias y complementarias en cada una de las tareas asignadas por el Docente.</p> <p>SER 2. (SABER 2 HACER 2)</p> <p>a. Es respetuoso y colaborador en las diferentes áreas de trabajo.</p> <p>SER 3. (SABER 3 HACER 3)</p> <p>a. Se dirige a sus compañeros en forma apropiada utilizando en lenguaje acorde a su función.</p> <p>SER 4. (SABER 4 HACER 4)</p> <p>a. Asiste a todas las clases estipuladas por la institución cumpliendo de manera pertinente todas sus obligaciones como estudiante.</p>		
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>		



1. Diferenciar los tipos de cuchillo y aplicar los parámetros necesarios en el manejo de los mismos.
2. Aplicar las técnicas de corte según la preparación asignada por el chef.
3. Realizar las diferentes preparaciones base de acuerdo al proceso asignado.
4. Elaborar la receta estándar de cada una de las preparaciones.
5. Se adapta a las normas a cumplir por el Docente, desempeñándose de manera adecuada y trabajando bajo presión, manejando el nivel de estrés.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

Conocimiento: Respuestas a preguntas sobre: Diferenciar los tipos de cuchillo y aplicar los parámetros necesarios en el manejo de los mismos.

Desempeño: Aplicar las técnicas de corte según la preparación asignada por el chef. Se adapta a las normas a cumplir por el Docente, desempeñándose de manera adecuada y trabajando bajo presión, manejando el nivel de estrés

Producto: Realizar las diferentes preparaciones base de acuerdo al proceso asignado. Elaborar la receta estándar de cada una de las preparaciones.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

Técnicas	Instrumento
Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza	Lista de chequeo Práctica en laboratorio de cocina Insumos reales
Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales
Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo, competencia por grupos
Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos	Cuestionario, retroalimentación

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

El DOCENTE propicia la integración entre la teoría y la práctica mediante demostraciones, socialización de conceptos, orientaciones para el desarrollo de guías, prepara y realiza evaluaciones y/o talleres previamente concertadas.

**Estudiante:**

El estudiante participa activamente en las actividades coordinadas por el DOCENTE mediante el desarrollo de guías, talleres y el desarrollo de su proyecto de simulación empresarial.

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

1. Guía de aprendizaje.
2. Documentos existentes relacionados con la normatividad en la cocina.
3. Proyecciones de documentales sobre los diferentes temas a tratar en clase.
4. Libros y revistas referentes a gastronomía.



5. Utensilios, herramientas y equipos reales de trabajo de la cocina.
6. Charlas, talleres, guiados por personas o entidades externas a la institución pertinentes a la asignatura.

**ESCENARIOS DE APRENDIZAJE**

7. Laboratorio de cocina.
8. Práctica por parte del estudiante en su lugar de trabajo o vivienda en sus tiempos libres.

## MÓDULO No. 4 Servicio a la Mesa

<b>MÓDULO N° 04</b>	<b>SERVICIO A LA MESA</b>	
<b>DURACIÓN</b>	56 HORAS	
	Teóricas	28 HORAS
	Prácticas	28 HORAS
<b>COMPETENCIA(S) A DESARROLLAR</b>		
<b>COMPETENCIA 1:</b>  <b>260201017</b> Servir alimentos y bebidas de acuerdo con estándares y procedimientos técnicos	<b>Elemento de competencia : 01</b> 01. Alistar área de servicio	
	<b>Elemento de competencia: 02</b> 02. Atender cliente	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reconocer el origen, características y propiedades de los alimentos y los aplica en la presentación de una carta – menú.</li> <li>2. Conocer y aplicar la calidad total en el servicio al cliente.</li> </ol>		



3. Aplicar eficazmente las técnicas del pre-alistamiento del salón, menaje y el personal operativo de acuerdo con las necesidades del cliente.

4. Organizar, montar, presentar el portafolio y dar atención aplicando tres tipos de servicio. (Proyecto final)

**PROGRAMACIÓN METODOLÓGICA**

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: BROMATOLOGIA, LA CARTA Y EL MENÚ**

<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>18.67 HORAS</b>	
	Teóricas	9,33 HORAS
	Prácticas	9,33 HORAS

**CONTENIDOS**

**DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS**

SABER 1. Terminología gastronómica

- a. Los productos servidos responden a la solicitud del cliente.
- b. Bromatología

SABER 2. Normas de higiene manipulación y seguridad

- a. Aplicación de las normas de higiene, manipulación y seguridad durante el servicio.
- b. Disposición de residuos.

**DE PROCESOS (SABER HACER)**

HACER 1. (SABER 1) Reconoce las propiedades nutritivas de los alimentos.

- a. Propiedades alimenticias
- b. Grupo de alimentos



c. Elementos nutritivos

HACER 2. (SABER 2) Desarrolla una Carta y el menú.

a. Estructura y diseño de una carta

b. Tipos de carta

c. Orden de estructuración de un menú.

d. Aplicación del menú clásico francés de los 14 servicios.

#### ACTITUDINAL (SER)

SER 1. (SABER 1-HACER 1)

a. Cuidadoso con la aplicación de las normas de urbanidad

b. Genera criterios técnicos para ofertar alimentos y bebidas

c. Aplica las normas de cortesía durante el servicio

SER 2. (SABER 2-HACER 2)

a. Pulcro en la presentación de los diferentes montajes de mesas

b. Asertivo en el lenguaje utilizado.

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CRITERIO 1. Desarrolla un criterio técnico para establecer procesos de atención y servicio.

CRITERIO 2. Describe con palabras las características de ingredientes y preparación de los platos ofertados.

CRITERIO 3. Argumenta y soluciona inquietudes y objeciones de los clientes respecto a la oferta del restaurante.

#### EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE

Conocimiento:



Respuestas a preguntas sobre: propiedades de la composición del menú y de la carta de alimentos.

Desempeño:

Orienta al cliente acerca de la conveniencia de consumir un menú adecuado a los gustos particulares y a los principios de gastronomía; mejora los indicadores de venta y rotación de productos ofertados e incrementa los niveles de satisfacción entre los clientes.

Producto:

Presenta una carta para restaurante según el estudio de mercado realizado separándose del menú del día.

#### TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Técnicas	Instrumento
Observación directa	Lista de chequeo
Formulación de preguntas	Cuestionarios
Simulación de situaciones	Lista de chequeo
Entrevista	Cuestionario

#### ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

**Docente:**

Presentación de situaciones problemáticas

Ejemplos de cada uno de los temas



Videos que tengan relación con el tema

Simulación de escenarios

Formulación de preguntas

Entrevistas personales

Conforma equipos de trabajo

Entrega guías de estudio

Aplica evaluaciones

Asesora permanentemente a los estudiantes

**Estudiante:**

Analiza, estudia y resuelve problemas,

Elabora de documentos

Estructuración el proyecto de clase.

Estudia los casos.

Práctica con los talleres.

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

Recursos físicos

Documentos

Menaje de mesa y bar

Consultas legales

Software

Videos

**ESCENARIOS DE APRENDIZAJE**

1. Salón de clase

2. Visitas guiadas



3. Laboratorio	
4. Trabajo de campo	
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: CALIDAD EN EL SERVICIO AL CLIENTE</b>	
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>18.67 HORAS</b>
	Teóricas 9,33 HORAS
	Prácticas 9,33 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>	
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>	
SABER 1. Calidad total	
a. Calidad del servicio	
b. El triángulo del servicio	
c. Dimensiones	
<b>DE PROCESOS (SABER HACER)</b>	
HACER 1. (SABER 1) Aplicar los principios de calidad	
a. Desarrollar la estrategia del servicio	
b. Implementar el ciclo del servicio.	
<b>ACTITUDINAL ( SER)</b>	
SER 1. (SABER 1 HACER 1) Comportamiento para la calidad.	
a. Reglas fundamentales de la profesión.	
b. Higiene y presentación personal	
c. Corrección de malos hábitos	
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	
1. Desarrolla el servicio con base en parámetros	



2. Describe la importancia de la calidad del servicio como identidad de una empresa
3. Reconoce y aplica el servicio de acuerdo a parámetros establecidos en clase.
4. Aplica el flujo de servicio para el departamento de alimentos y bebidas.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

De conocimiento:

Respuestas a preguntas sobre: ¿en qué consiste la calidad en el servicio?

De Desempeño:

Maneja los parámetros de calidad total para mantener la categoría y el servicio del establecimiento.

De Producto:

Documenta y realiza reportes de reclamaciones.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

Técnicas	Instrumento
Observación directa	Lista de chequeo
Formulación de preguntas	Cuestionarios
Simulación de situaciones	Lista de chequeo



**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

Entrega el calendario o cronograma de actividades

Explicación o planteamiento del tema de desarrollo

Presentación de situaciones problemáticas

Ejemplos de cada uno de los temas

Videos que tengan relación con el tema

Simulación de escenarios

Formulación de preguntas

Entrevistas personales

Conforma equipos de trabajo

Entrega guías de estudio

Aplica evaluaciones

Asesora permanentemente a los estudiantes

**Estudiante:**

Analiza, estudia y resuelve problemas,

Elabora de documentos

Estructuración el proyecto de clase.

Estudia los casos.

Práctica con los talleres.

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

Recursos físicos



Documentos

Menaje de mesa y bar

Consultas legales

Software

Videos

**ESCENARIOS DE APRENDIZAJE**

1. Salón de Mesa y Bar

2. Visitas guiadas

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 3: LA MISE EN PLACE, MENAJE Y BRIGADAS DE OPERACIÓN**

**18.67 HORAS**

**DURACIÓN UNIDAD**

Teóricas

9,33 HORAS

Prácticas

9,33 HORAS

**CONTENIDOS**

**DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)**

SABER 1. El montaje

a. Distribución del espacio según requerimientos

b. La mise en place

SABER 2. El menaje

a. Lencería

b. La vajilla

c. Cubertería

d. Cristalería



SABER 3. Las brigadas

- a. Funciones
- b. Jerarquías
- c. Mise en place

**DE PROCESOS (SABER HACER)**

HACER 1. (SABER 1) Preparar el salón y estaciones de servicio y áreas comunes.

- a. Organizar el salón comedor El salón - comedor
- b. Alistar las estaciones de servicio
- c. Reconoce las Áreas comunes y las organiza

HACER 2. (SABER 2) Controlar inventarios

- a. Realizar la mise en place
- b. Verificar estado de lencería, vajilla, cubertería y cristalería del restaurante

HACER 3. (SABER 3) Asumir las jerarquías dispuestas en el establecimiento gastronómico

- a. Coordinar funciones y responsabilidades.
- b. Respetar las jerarquías de la empresa
- c. Realizar la mise en place

**ACTITUDINAL ( SER)**

SER 1. (SABER 1-HACER 1)

- a. Cuidadoso con la aplicación de las normas de higiene
- b. Pulcro en la presentación de los diferentes documentos

SER 1. (SABER 2-HACER 2)

- a. Asertivo en el lenguaje utilizado



b. Pulcro en su presentación personal

SER 1. (SABER 2-HACER 3)

a. Disposición para trabajar en equipo.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

CRITERIO 1. (SABER 1-HACER 1-SER 1) Elabora correctamente el pre-alistamiento del salón comedor

CRITERIO 2. (SABER 2-HACER 2-SER 2) Dispone oportuna y correctamente el menaje requerido para la prestación del servicio.

CRITERIO 3. (SABER 3-HACER 3-SER 3) Distribuye la brigada de personal de acuerdo a los requerimientos del establecimiento realizando la mise en place respectiva.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

De conocimiento: Da respuesta a preguntas sobre: La mise en place, el menaje y las funciones del personal del establecimiento gastronómico.

De Desempeño: Verifica, supervisa y realiza los diferentes procesos para la atención en un restaurante.

De Producto: Realiza la mise en place, el montaje, presta el servicio, realiza la venta según el portafolio de servicios (carta) y da atención a clientes según la categoría del establecimiento.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

Técnicas	Instrumento
Observación directa	Lista de chequeo
Formulación de preguntas	Cuestionarios
Simulación de situaciones	Lista de chequeo



Entrevista

Cuestionario

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

Entrega el calendario o cronograma de actividades

Explicación o planteamiento del tema de desarrollo

Presentación de situaciones problémicas

Ejemplos de cada uno de los temas

Videos que tengan relación con el tema

Simulación de escenarios

Formulación de preguntas

Entrevistas personales

Conforma equipos de trabajo

Entrega guías de estudio

Aplica evaluaciones

Asesora permanente a los estudiantes

**Estudiante:**

Analiza, estudia y resuelve problemas,

Elabora de documentos

Estructuración el proyecto de clase.

Estudia los casos.

Práctica con los talleres.

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**



Recursos físicos

Documentos

Menaje de mesa y bar

Consultas legales

Software

Videos

**ESCENARIOS DE APRENDIZAJE**

1. Salón de Mesa y Bar

2. Visitas guiadas

**MÓDULO No. 5 Informática Básica**

<b>MÓDULO N° 05</b>		
	<b>INFORMÁTICA BÁSICA</b>	
<b>DURACIÓN</b>	<b>44 HORAS</b>	
	Teóricas	22 HORAS
	Prácticas	22 HORAS
<b>COMPETENCIA A DESARROLLAR</b>		
<b>COMPETENCIA 1: COMPETENCIA BÁSICA</b>	<b>Elemento de competencia: 02</b> Control de equipos empleados para el procesamiento de la información: Sistema Operativo (Windows)	



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

<p>Gestionar la información haciendo uso eficiente de las tecnologías de la información y las comunicaciones (TICS)</p> <p><b>COMPETENCIA 2:</b></p> <p><b>220501121</b> Operar herramientas informáticas y digitales de acuerdo con protocolos y manuales técnicos</p>	<p><b>Elemento de competencia: 03</b></p> <p>Operación de Herramientas Ofimáticas: Procesador de Text os (Word), Hoja de cálculo (Excel), Internet básico</p>	
<p><b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: CONTROL DE EQUIPOS EMPLEADOS PARA EL PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN:</b></p> <p><b>SISTEMA OPERATIVO (WINDOWS)</b></p>		
<p><b>DURACIÓN UNIDAD</b></p>	<p><b>22 HORAS</b></p>	
	<p>Teóricas</p>	<p>11 HORAS</p>
	<p>Prácticas</p>	<p>11 HORAS</p>
<p><b>CONTENIDOS</b></p>		
<p><b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b></p>		
<p>1. Funciones del sistema operativo                  2. Características de Windows.                  3. Configuración básica del sistema operativo                  4. Accesorios de Windows.                  5. Administrar archivos y carpetas.                  6. Virus y Antivirus                  7. Compresión de archivos.</p>		
<p><b>DE PROCESOS (SABER HACER)</b></p>		



1. Manejar con destreza el ambiente Windows con teclado y mouse.
2. Cambios en la configuración del sistema (manejo de ventanas, fondo, papel tapiz, temas, instalar y configurar periféricos, etc.)
3. Manejar correctamente los accesorios de Windows (wordpad, bloc de notas, calculadora, paint).
4. Administrar archivos y carpetas (crear carpetas, abrir programas, crear accesos directos, mover, copiar, cambiar nombre, buscar, borrar y comprimir).
5. Verifica existencia de virus en los dispositivos de almacenamiento y limpia utilizando un software antivirus.

#### DE ACTITUD (SER)

- Hábil en la búsqueda de archivos.
- Buen compañero.
- Participar activamente en debates, consultas y preguntas diversas que se desarrollen en el aula virtual.
- Puntualidad en la entrega de talleres y presentación de evaluaciones.
- Respetuoso con el DOCENTE y con sus compañeros.

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Maneja con destreza el sistema operativo Windows con teclado y mouse.
- Personaliza la configuración del sistema
- Maneja los accesorios de Windows (Wordpad, Bolc de notas, calculadora, Paint)
- Realiza operaciones con archivos como: guardar, abrir, crear accesos directos, crear nuevas carpetas, copiar y mover archivos, etc.
- Comprime archivos.

#### EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE

##### De conocimiento:

1. Define sistema operativo y sus funciones.
2. Explica los pasos para configurar escritorio y dispositivos como el mouse, teclado e impresoras.
3. Identifica los diferentes accesos a los programas instalados en el disco duro.

##### De producto:

1. Elabora documentos en los accesorios de Windows como el Wordpad y el Bloc de notas.
2. Elabora archivos en el accesorio Paint.
3. Crea carpetas en los diferentes dispositivos de almacenamiento.
4. Copia, Corta y Pega archivos y/o carpetas de una carpeta a otra y de una unidad a otra.
5. Cambia el nombre a los archivos y/o carpetas.



6. Comprime uno o más archivos.
7. Usa adecuadamente el software antivirus para verificar existencia y realizar la limpieza de los dispositivos de almacenamiento.

**De desempeño:**

1. Habilidad para manejar el sistema operativo con teclado y mouse.
2. Configura correctamente el sistema operativo Windows desde el panel de control.
3. Efectúa operaciones básicas y científicas con las funciones de la calculadora de Windows.
4. Búsqueda de archivos de diferentes tipos.
5. Administra hábilmente archivos y carpetas en un dispositivo de almacenamiento permanente, así como la creación de accesos directos de un programa o documento en el escritorio.
6. Comprime el tamaño de los archivos y/o contenido de las carpetas.
7. Verifica y limpia de virus las unidades de almacenamiento.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

- Talleres y prácticas.
- Resolver cuestionarios

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**



<b>Docente:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Explica cómo debe manejarse el sistema operativo con mouse y teclado.</li> <li>2. Explica el panel de control y los principales elementos para configurar el sistema.</li> <li>3. Explica los principales accesorios de Windows, su función y la forma de utilizarlos.</li> <li>4. Explica la correcta forma de administrar los archivos y todo lo relacionado con copiar, cortar, renombrar, buscar y borrar carpetas y archivos.</li> <li>5. Explica el software de compresión de archivos.</li> <li>6. Propuesta de talleres y ejercicios</li> </ol>		
<b>Estudiante:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Participa activamente en las actividades propuestas por el docente para adquirir la habilidad en el manejo de Windows y configuración del sistema.</li> <li>2. Resolver los talleres y prácticas propuestos.</li> <li>3. El estudiante desarrolla prácticas extra clase.</li> </ol>		
<b>MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS</b>		
Internet, talleres. Guías de aprendizaje y documentos. Multimedia, videos, diapositivas.		
<b>ESCENARIOS DE APRENDIZAJE</b>		
Salón de clase		
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: OPERACIÓN DE HERRAMIENTAS OFIMÁTICAS: PROCESADOR DE TEXTOS (WORD), HOJA DE CÁLCULO (EXCEL), INTERNET BÁSICO</b>		
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>22 HORAS</b>	
	Teóricas	11 HORAS
	Prácticas	11 HORAS



**CONTENIDOS**

**DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)**

1. Manejo del teclado.
2. Definición de procesador de texto.
3. Partes de la pantalla principal (barras de herramientas).
4. Entorno de Word y edición de texto.
5. Menú formato, menú herramientas, búsqueda y reemplazo, menú archivo.
6. Menú ver, menú tabla, menú insertar y barra de herramientas.
7. Definición de hoja de cálculo y conceptos básicos.
8. Entorno principal de Excel (Pantalla principal y barra de herramientas).
9. Procesos con hojas de cálculo, columnas, filas, celdas, rangos de celdas.
10. Concepto, manejo y aplicación de fórmulas y funciones básicas.
11. Referencias relativas, absolutas, mixtas y externas.
12. Gráficos comparativos y porcentuales.
13. Definición y conceptos básicos de Internet.
14. Cuentas de correo (E\_mail).
15. Requerimientos para conectarse a Internet.
16. Motores de búsqueda.
17. Descarga de archivos.

**DE PROCESOS (SABER HACER)**

1. Utilizar el teclado de manera adecuada.
2. Introducir de manera adecuada texto y aplicar formatos de fuente y párrafo.
3. Aplicar formatos de listas, numeración y viñetas y esquema numerado.
4. Aplicar de manera recursiva encabezado y pie de página y numeración de página.
5. Modificar documentos aplicando columnas periodísticas.
6. Insertar elementos gráficos de manera óptima y configura dichos elementos según las necesidades dadas.
7. Utilizar hipervínculos para crear documentos en línea.
8. Utilizar de manera óptima y eficaz tablas en sus diferentes formatos.
9. Dibujar tablas creando de esta manera formatos personalizados.
10. Aplicar con destreza formatos a las celdas y a una hoja de cálculo.
11. Construir y editar formulas con operaciones básicas, utilizando referencias en sus diferentes tipos.
12. Desarrollar ejercicios utilizando las funciones básicas (Suma (), Promedio (), Max (), Min (), Contara (), Contar. Si (), Moda (), etc.
13. Construye formulas aplicando la función lógica =Si () simple utilizando adecuadamente los operadores lógicos.



14. Utilizar adecuadamente los gráficos comparativos y porcentuales (columnas y circular) para analizar los datos numéricos contenidos en una hoja de cálculo.
15. Conocer los requerimientos necesarios para conectarse a Internet.
16. Administrar de manera adecuada las cuentas de correo creadas para uso empresarial y personal.
17. Navegar por Internet de manera recursiva, buscando información según criterios de búsqueda requeridos.
18. Descargar información por Internet sacando el mayor provecho de la misma.
19. Conocer de manera adecuada los conceptos básicos de Bases de datos relacionales.

#### DE ACTITUD (SER)

- Receptivo con el conocimiento adquirido.
- Eficiente en las labores a realizar.
- Respetuoso con las normas técnicas impuestas.
- Ordenado con la información que se almacenara en el computador.
- Metódico y lógico al realizar los procesos pertinentes.
- Creativo e innovador al utilizar las herramientas dispuestas por el procesador de texto.
- Lógico y recursivo al utilizar las fórmulas y funciones aprendidas.
- Dinámico, creativo e innovador al desarrollar aplicaciones en una hoja de cálculo.
- Lógico y recursivo al momento de diseñar el entorno gráfico de usuario.
- Respetuoso con las necesidades del usuario final y sabe escuchar sus inquietudes y sugerencias.
- Observador y autocrítico, permitiendo de esta manera mejorar la aplicación.

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Utiliza de manera adecuada cada una de las herramientas provistas por el procesador de texto.
- Diseña formatos innovadores en la hoja de cálculo según las necesidades.
- Las fórmulas y funciones utilizadas en una aplicación, cumplen cabalmente con su propósito.
- Las aplicaciones creadas cumplen con los objetivos establecidos.
- Aprovecha al máximo las bondades y características de Internet a nivel empresarial.
- Administra adecuadamente cuentas de correo enviando y recibiendo mensajes eficazmente.
- Descarga información recursivamente.
- Envía diferentes tipos de documentos como archivos adjuntos, utilizando el Internet como un medio de comunicación efectivo.



**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

**De conocimiento:**

1. Define Hoja de cálculo y su funcionalidad.
2. Concepto de celdas absolutas, relativas y mixtas.
3. ¿Qué aplicación tiene la función =Si?
4. Concepto de base de datos en Excel
5. Filtrar una base datos.

**De desempeño:**

1. Genera documentos aplicando los formatos de fuente y párrafo.
2. Corrige ortografía y gramática en un texto y aplica sinónimos en algunas palabras para mejorar la redacción del texto.
3. Elaborar documentos insertando texto de encabezado y pie de página así como numeración de página.
4. Aplicar columnas periodísticas a un texto y/o crear texto en columnas aplicando secciones.
5. Crear un documento insertando imágenes, formas, objetos y otras ilustraciones para mejorar la presentación.
6. Modifica y aplica estilos correctamente a los títulos, subtítulos y a cada uno de los niveles que tenga un documento para generar la tabla de contenido.
7. Habilidad para interpretar los ejercicios y crear la fórmula correcta.
8. Destreza en la solución de talleres y ejercicios.
9. Genera hábilmente informes con una lista de datos en Excel.
10. Resuelve aplicando la lógica ejercicios con la función =Si.
11. Interpreta datos y escoge de forma acertada el tipo de gráfico.

**De producto:**

1. Elaborar un trabajo escrito en Word donde se configure la página, aplique formatos para texto y párrafos como numeración, viñetas, interlineado corrección de ortografía, encabezados y pies de página, numeración páginas, columnas periodísticas, acompañar el texto del documento con tablas, imágenes, gráficos y formas y generar tabla de contenido.
2. Generar cartas y sobres utilizando la herramienta de combinación de correspondencia.
3. Elabora ejercicios creando adecuadamente las fórmulas para darles solución.
4. Resuelve talleres y prácticas usando en las fórmulas las celdas absolutas o relativas según el caso.
5. Desarrolla ejercicios que complementen a las fórmulas y el manejo de celdas absolutas, el uso de funciones básicas como suma, promedio, máx., min, contara, seno, cos, etc.
6. Ordena los datos de una lista de Excel.
7. Elabora consultas en una base de datos de Excel utilizando autofiltros.



8. Resuelve ejercicios aplicando correctamente la función lógica =Si.
9. Interpreta datos en ejercicios propuestos y crea la gráfica adecuada.

#### TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

1. Presentar talleres y prácticas programadas por el docente.
2. Presentar impresiones de las prácticas realizadas extra clase.
3. Entregar en medio magnético e impreso el proyecto final propuesto por el DOCENTE

#### ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

**Docente:**

1. Expone y explica los temas utilizando ejercicios de ejemplo.
2. Desarrolla talleres didácticos con el fin de consolidar en aprendizaje en el aula de clase.

**Estudiante:**

1. El estudiante elaborará talleres y prácticas extra clase.
2. Presentará impresos los talleres y ejercicios realizados.
3. Participa activamente en las actividades propuestas por el docente.

#### MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS

Internet, talleres. Guías de aprendizaje y documentos. Multimedia, videos, diapositivas.

#### ESCENARIOS DE APRENDIZAJE

Salón de clase



## MÓDULO No. 6 Inglés Básico

<b>MÓDULO N° 6</b>	<b>INGLÉS BÁSICO</b>	
<b>DURACIÓN</b>	44 HORAS	
	Teóricas	22 HORAS
	Prácticas	22 HORAS
<b>COMPETENCIA(S) A DESARROLLAR</b>		



<p><b>COMPETENCIA 1:</b></p> <p>COMPETENCIA BÁSICA</p> <p>Maneja un repertorio muy básico de expresiones sencillas relacionadas a su información personal y necesidades cotidianas concretas.</p> <p>Según el Marco Común Europeo de Referencia:</p> <p>A1: Es capaz de comprender y utilizar expresiones cotidianas de uso muy frecuente, así como frases sencillas destinadas a satisfacer necesidades de tipo inmediato. Puede presentarse a sí mismo y a otros, pedir y dar información personal básica sobre su domicilio, sus pertenencias y las personas que conoce. Puede relacionarse de forma elemental siempre que su interlocutor hable despacio y con claridad y esté dispuesto a cooperar.</p> <p><b>COMPETENCIA 2:</b></p> <p><b>240201050</b> Interactuar con otros en idioma extranjero según estipulaciones del marco común europeo de referencia para idiomas.</p>	<p><b>Elemento de competencia: 01</b></p> <p>01 Copiar frases y palabras cortas que emplea habitualmente. Sabe dar y deletrear información personal.</p>
	<p><b>Elemento de competencia: 02</b></p> <p>02 Enlazar palabras para crear frases sencillas con conectores básicos.</p>
	<p><b>Elemento de competencia: 03</b></p> <p>03 Comprender discursos lentos bien articulados y con pausas que faciliten su entendimiento.</p>

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

1. Copiar frases y palabras cortas que emplea habitualmente. Dar y deletrear información de sí mismo, hablar de su profesión y lugar de procedencia.
2. Comprender y dar indicaciones sencillas. Enlazar palabras para crear frases con conectores básicos.
3. Comprender discursos lentos bien articulados y con pausas que faciliten su entendimiento.
4. Expresar enunciados sencillos realizando pausas largas para buscar expresiones y vocabulario, comunicando sus ideas y argumentos, mediante una presentación personal o un diálogo simple (5-10 minutos cada uno).

**PROGRAMACIÓN METODOLÓGICA**

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: LA PRESENTACIÓN PERSONAL**



DURACIÓN UNIDAD	14,66 HORAS	
	Teóricas	7,33 HORAS
	Prácticas	7,33 HORAS
CONTENIDOS		
DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)		
<p><b>SABER 1. INFORMACIÓN PERSONAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. SALUDOS</li> <li>b. NÚMEROS</li> <li>c. PROFESIONES</li> <li>d. ARTÍCULOS Y DEMOSTRATIVOS</li> </ul> <p><b>SABER 2 : PREGUNTAS Y RESPUESTAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. PRESENTE SIMPLE</li> <li>b. AFIRMACIONES Y NEGACIONES</li> <li>c. PREGUNTAS SENCILLAS Y COMPUESTAS</li> <li>d. SINGULAR Y PLURAL</li> </ul> <p><b>SABER 3. COMUNICARSE CON OTROS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. POSESIVOS</li> <li>b. LA FAMILIA</li> <li>c. GUSTOS</li> </ul>		
DE PROCESOS (SABER HACER)		
<p><b>HACER 1. (SABER 1)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Saludar de manera adecuada según el momento del día.</li> <li>b. Manejar cantidades de 1 a 4 cifras.</li> <li>c. Reconocer y aplicar vocabulario de profesiones.</li> <li>d. Diferenciar los artículos y demostrativos de manera adecuada.</li> </ul> <p><b>HACER 2. (SABER 2)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Conjugar verbos de acuerdo al sujeto.</li> <li>b. Construir frases en presente simple.</li> </ul>		



- c. Preguntar y responder de manera sencilla para dar información.
- d. Identificar singulares y/o plurales.

**HACER 3. (SABER 3)**

- a. Diferenciar posesivos de acuerdo al pronombre.
- b. Reconocer el vocabulario de la familia.
- c. Expresar gustos de manera positiva y negativa.

**ACTITUDINAL (SER)**

**SER 1. (SABER 1 HACER 1)**

- a. Acertado con el uso de saludos en diferentes momentos del día.
- b. Hábil para reconocer números y cantidades grandes.
- c. Asertivo en el vocabulario utilizado para las profesiones.
- d. Acertado en el uso de artículos y demostrativos.

**SER 2. (SABER 2 HACER 2)**

- a. Cuidadoso en el momento de conjugar verbos.
- b. Hábil construyendo frases en presente.
- c. Capaz de hacer preguntas y generar respuestas.
- d. Asertivo al momento de usar singulares y plurales.

**SER 3. (SABER HACER 3)**

- a. Capaz de utilizar posesivos adecuadamente.
- b. Elocuente al dar información familiar.
- c. Seguro al hablar de sus gustos personales.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

**CRITERIO 1. (SABER 1 HACER 1 SER 1)** Elabora correctamente frases en presente y reconoce vocabulario simple en su discurso.

**CRITERIO 2. (SABER 2 HACER 2 SER 2)** Utiliza de manera coherente las estructuras para preguntar y responder.

**CRITERIO 3. (SABER 3 HACER 3 SER 3)** Habla acerca de sí mismo y otros con referencia a sus intereses.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

**Conocimiento:**

Identificar vocabulario y expresiones para dar información personal utilizando la pronunciación adecuada.

**Desempeño:**

Utilizar expresiones sencillas en presente sobre información personal y comprender instrucciones básicas dentro y fuera del salón



**Producto:**

Aplicar estructuras sencillas de manera correcta para describirse a sí mismo y a otros en frases simples.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

<b>Técnicas:</b>	<b>Instrumento:</b>
Conversaciones en parejas	Lista de chequeo
Debates en grupo	Lecturas
Exposiciones orales	Medios audiovisuales
Entrevistas	Cuestionarios

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

Presenta el tema a desarrollar

Explica el vocabulario y expresiones del tema estudiado

Formula preguntas

Asesora dudas y problemas de los estudiantes

Conforma equipos de trabajo

Aplica evaluaciones

Demuestra los conocimientos adquiridos durante la sesión.

**Estudiante:**

Analiza y atiende las explicaciones temáticas

Interpreta el vocabulario y expresiones aprendidas

Responde interrogantes generales

Elabora preguntas al DOCENTE



Trabaja individualmente o en equipo  
Resuelve talleres o cuestionarios

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

Recursos físicos (libros, diccionarios)

Recursos audiovisuales (ejercicios de audio y vídeo)

Documentos adicionales (fotocopias, talleres)

Software interactivo

Uso de plataformas virtuales e internet (aula virtual)

**ESCENARIOS DE APRENDIZAJE**

Salón de clase

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: COSTUMBRES Y HÁBITOS**

DURACIÓN UNIDAD	14.66 HORAS	
	Teóricas	7,33 HORAS
	Prácticas	7,33 HORAS

**CONTENIDOS**

**DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)**

**SABER 1: ACTIVIDADES DIARIAS**

- a. RUTINAS SEMANALES
- b. HÁBITOS Y COSTUMBRES
- c. HABILIDADES

**SABER 2: EL TIEMPO**



- a. LA HORA
- b. FRECUENCIAS
- c. PREPOSICIONES DE TIEMPO

**SABER 3: LOS OTROS**

- a. DESCRIPCIONES FÍSICAS
- b. PREPOSICIONES DE LUGAR
- c. OPINIONES

**DE PROCESOS (SABER HACER)**

**HACER 1 (SABER 1)**

- a. Describir acertadamente las rutinas diarias
- b. Utilizar las expresiones adecuadas sobre la frecuencia para hablar de hábitos
- c. Expresar habilidades y capacidades

**HACER 2 (SABER 2)**

- a. Preguntar y dar la hora adecuadamente
- b. Describir la frecuencia de las rutinas
- c. Diferenciar el uso de preposiciones de tiempo

**HACER 3 (SABER 3)**

- a. Describir adecuadamente las características físicas
- b. Ubicar correctamente objetos y personas en el espacio
- c. Opinar acerca de intereses propios utilizando conectores correctamente

**ACTITUDINAL (SER)**

**SER 1 (SABER 1 HACER 1)**

- a. Acertado con el uso de expresiones relacionadas con las rutinas
- b. Hábil en el uso de palabras que indican hábitos y costumbres
- c. Asertivo en el uso de expresiones para hablar de habilidades

**SER 2 (SABER 2 HACER 2)**

- a. Capaz de preguntar y dar la hora
- b. Seguro al usar expresiones de frecuencia
- c. Cuidadoso al emplear preposiciones de tiempo según el momento

**SER 3 (SABER 3 HACER 3)**

- a. Cuidadoso en el uso del vocabulario para descripciones físicas
- b. Diestro en la ubicación espacial de los objetos y/o personas
- c. Elocuente expresando opiniones y puntos de vista

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**



**CRITERIO 1. (SABER 1 HACER 1 SER 1)** Elabora correctamente frases expresando actividades cotidianas, rutinas y habilidades en presente, y reconoce y utiliza expresiones y vocabulario relacionado con las costumbres en su discurso.

**CRITERIO 2. (SABER 2 HACER 2 SER 2)** Utiliza las estructuras utilizadas para expresar la frecuencia y la hora y emplea de manera adecuada las preposiciones de tiempo.

**CRITERIO 3. (SABER 3 HACER 3 SER 3)** Habla acerca de sí mismo y otros haciendo descripciones físicas y ubica las personas y cosas además de dar opiniones sobre las cosas.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

**Conocimiento:**

Identificar vocabulario y expresiones para hablar de las rutinas y las actividades diarias y dar información personal acerca de las costumbres, horas y habilidades.

**Desempeño:**

Utilizar expresiones y entablar diálogos simples preguntando y respondiendo acerca de la frecuencia y la rutina dentro y fuera del salón

**Producto:**

Aplicar estructuras simples para construir correctamente frases en las que describe horarios, actividades cotidianas y ubicación espacial mediante el uso de preposiciones.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

<b>Técnicas:</b>	<b>Instrumento:</b>
Debates en grupo	Lecturas
Exposiciones orales	Medios audiovisuales
Entrevistas	Cuestionarios

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**



Presenta el tema a desarrollar

Explica el vocabulario y expresiones del tema estudiado

Formula preguntas

Asesora dudas y problemas de los estudiantes

Conforma equipos de trabajo

Aplica evaluaciones

Demuestra los conocimientos adquiridos durante la sesión.

**Estudiante:**

Analiza y atiende las explicaciones temáticas

Interpreta el vocabulario y expresiones aprendidas

Responde interrogantes generales

Elabora preguntas al DOCENTE

Trabaja individualmente o en equipo

Resuelve talleres o cuestionarios

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

Recursos físicos(libros, diccionarios)

Recursos audiovisuales (ejercicios de audio y vídeo)

Documentos adicionales (fotocopias, talleres)

Software interactivo (según la editorial)

Uso de plataformas virtuales e internet (aula virtual)

**ESCENARIOS DE APRENDIZAJE**

Salón de clase

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 3: PLANES, RECUERDOS Y EVENTOS PASAJEROS**



DURACIÓN UNIDAD	14.66 HORAS	
	Teóricas	7,33 HORAS
	Prácticas	7,33 HORAS
CONTENIDOS		
DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)		
<p><b>SABER 1: PLANES Y ACTIVIDADES (INFINITIVOS Y GERUNDIOS)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. HABLAR DE PLANES INMEDIATOS</li> <li>b. ACTIVIDADES Y SITUACIONES TEMPORALES</li> <li>c. DESCRIBIR LO QUE ESTÁ OCURRIENDO</li> </ul> <p><b>SABER 2: INVITACIONES Y POSIBILIDADES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. HACER INVITACIONES Y PEDIR FAVORES.</li> <li>b. ACEPTAR Y RECHAZAR PROPUESTAS</li> <li>c. FIJAR CITAS.</li> </ul> <p><b>SABER 3: EXPERIENCIAS Y EVENTOS PASADOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. COMPARTIR RECUERDOS Y VIVENCIAS PASADAS</li> <li>b. PREGUNTAR Y RESPONDER SOBRE EVENTOS PASADOS</li> <li>c. DESCRIBIR EXPERIENCIAS Y HÁBITOS PASADOS</li> </ul>		
DE PROCESOS (SABER HACER)		
<p><b>HACER 1 (SABER 1)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Describir planes a corto plazo</li> <li>b. Dominar estructuras para hablar de cosas temporales</li> <li>c. Diferenciar lo pasajero de lo habitual.</li> </ul> <p><b>HACER 2 (SABER 2)</b></p>		



- a. Manejar correctamente estructuras para invitar y pedir favores.
- b. Utilizar las estructuras indicadas para aceptar o rechazar ofrecimientos.
- c. Acordar de manera adecuada citas.

**HACER 3 (SABER 3)**

- a. Hablar adecuadamente de hechos pasados
- b. Preguntar y responder correctamente en pasado.
- c. Describir eventos y recuerdos ocurridos anteriormente.

**ACTITUDINAL (SER)**

**SER 1. (SABER 1 HACER 1)**

- a. Acertado con el uso de expresiones en tiempo real.
- b. Hábil para comunicar eventos temporales.
- c. Asertivo al diferenciar lo momentáneo de lo cotidiano.

**SER 2. (SABER 2 HACER 2)**

- a. Cuidadoso al construir estructuras para invitaciones y permisos.
- b. Hábil para diferenciar el vocabulario para aceptar o rechazar compromisos.
- c. Capaz de responder afirmativa o negativamente a propuestas.

**SER 3. (SABER HACER 3)**

- a. Capaz de contar correctamente eventos pasados.
- b. Seguro al hacer interrogantes y responderlos en pasado.
- c. Cuidadoso contando sucesos ocurridos previamente.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

**CRITERIO 1. (SABER 1 HACER 1 SER 1)** Elabora correctamente frases expresando lo que ocurre de manera momentánea y describe actividades y planes a corto plazo.



**CRITERIO 2. (SABER 2 HACER 2 SER 2)** Utiliza las estructuras adecuadas para establecer ofrecimientos, pedir favores, concretar citas y expresar acuerdo o desacuerdo con ellas.

**CRITERIO 3. (SABER 3 HACER 3 SER 3)** Habla acerca de sí mismo y otros describiendo hechos, sucesos, eventos y recuerdos ocurridos previamente.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

**Conocimiento:**

Identificar vocabulario y expresiones para hablar de próximos planes, invitaciones, favores y acciones pasajeras o temporales de manera continua y en pasado.

**Desempeño:**

Utilizar expresiones y entablar diálogos simples estableciendo compromisos y describiendo acciones pasadas, temporales y próximas.

**Producto:**

Aplicar estructuras simples para construir correctamente ideas en las que describe eventos momentáneos, propuestas, planes cercanos y sucesos previos.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

Técnicas:	Instrumento:
Conversaciones en parejas	Lista de chequeo
Debates en grupo	Lecturas
Exposiciones orales	Medios audiovisuales
Entrevistas	Cuestionarios

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

Presenta el tema a desarrollar

Explica el vocabulario y expresiones del tema estudiado

Formula preguntas



Asesora dudas y problemas de los estudiantes

Conforma equipos de trabajo

Aplica evaluaciones

Demuestra los conocimientos adquiridos durante la sesión.

**Estudiante:**

Analiza y atiende las explicaciones temáticas

Interpreta el vocabulario y expresiones aprendidas

Responde interrogantes generales

Elabora preguntas al DOCENTE

Trabaja individualmente o en equipo

Resuelve talleres o cuestionarios

Aplica los conocimientos adquiridos de manera oral y escrita

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

Recursos físicos(libros, diccionarios)

Recursos audiovisuales (ejercicios de audio y vídeo)

Documentos adicionales (fotocopias, talleres)

Software interactivo

Uso de plataformas virtuales e internet (aula virtual)

**ESCENARIOS DE APRENDIZAJE**

Salón de clase



## MÓDULO No. 7 Cocina Internacional I

MÓDULO N° 7	COCINA INTERNACIONAL I	
DURACIÓN	56 HORAS	
	Teóricas	28 HORAS
	Prácticas	28 HORAS
<b>COMPETENCIA(S) A DESARROLLAR</b>		
<b>COMPETENCIA 1:</b> <b>260201088</b> Preparar alimentos de acuerdo con orden de producción y receta estándar	<b>Elemento De Competencia 01:</b> 01. Alistar área de producción	
	<b>Elemento De Competencia 02:</b> 02. Acondicionar materia prima	
	<b>Elemento De Competencia 03:</b> 03. Aplicar técnicas de preparación	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
1. Elaborar los diferentes tipos de platos de América del Norte, aplicando las técnicas de cada región aprendidas en clase. 2. Elaborar los diferentes tipos de platos de América Central, aplicando las técnicas de cada región aprendidas en clase. 3. Elaborar los diferentes tipos de platos de Sur América, aplicando las técnicas de cada región aprendidas en clase.		
<b>PROGRAMACIÓN METODOLÓGICA</b>		
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: INTRODUCCIÓN A LA COCINA NORTE AMERICANA</b>		
DURACIÓN UNIDAD	18.67 HORAS	
	Teóricas	9,33 HORAS
	Prácticas	9,33 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>		
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>		
SABER 1. Reconocer la cultura gastronómica de los países de América del Norte aplicando las técnicas de elaboración de los diferentes platos. a. Historia b. Preparaciones c. Ingredientes más representativos de cada país d. Términos más usados en estas cocinas		
<b>DE PROCESOS (SABER HACER)</b>		
HACER 1. (SABER 1)		



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

- a. Reconocer las diferentes cocinas de América del Norte.
- b. Aplicar las técnicas de preparación de las recetas de varios países.
- c. Ejecutar preparaciones de acuerdo con las recetas ya establecidas.
- d. Manejar recetas según los pedidos del cliente.

**ACTITUDINAL (SER)**

SER 1. (SABER 1 HACER 1)

- a. Atento a escuchar y seguir las instrucciones del Docente
- b. Estricto en el seguimiento y aplicación de las normas establecidas en los procesos de una cocina
- c. Minucioso en la realización de las funciones indicadas de acuerdo con los parámetros establecidos.
- d. Ágil en el manejo de los instrumentos de cocina.
- e. Responsable en el manejo de los instrumentos de cocina
- f. Respetuoso y agradecido hacia los compañeros de clase
- g. Puntual en la asistencia a todas las clases estipuladas por la institución cumpliendo de manera pertinente todas sus obligaciones como estudiante de acuerdo con el manual del estudiante.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

CRITERIO 1. (SABER 1 HACER 1 SER 1)

- 1. Usa los elementos de cocina para desarrollar técnicamente platos.
- 2. Registra los pasos esenciales para la preparación de cada plato y lo desarrolla a la minuta.
- 3. Demuestra agilidad en el manejo de los implementos de cocina.
- 4. Describe acertadamente los términos de cada cocina.
- 5. Demuestra agilidad y responsabilidad al manejar los equipos de cocina.
- 6. Identifica las riquezas de la gastronomía internacional, conociendo una cocina moderna, descubriendo nuevas aplicaciones y preparaciones en los alimentos.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

De conocimiento:

Respuestas a preguntas sobre: ¿Cuál es la cultura gastronómica de Norte América? ¿Qué sabores, aromas, productos se encuentran en estos países? ¿Cuáles son las técnicas de elaboración de platos?

De producto:

Ejecución de preparaciones de estos países con base en recetas preestablecidas y sobre pedido.

De desempeño:

Desarrollo de tareas específicas en el cumplimiento de una serie de preparaciones reconocidas

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

<b>Técnicas:</b>	<b>Instrumento:</b>
Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza	Lista de chequeo Practica en laboratorio de cocina Insumos reales
Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales.
Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo, competencia por grupos



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos		Cuestionario, retroalimentación
<b>ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS</b>		
<p><b>Docente:</b>                  Explicación o planteamiento del tema de desarrollo                  Entrega el calendario o cronograma de actividades                  Presentación de situaciones problémicas                  Demostración                  Formulación de preguntas                  Entrevistas personales                  Entrega guías de estudio                  Aplica evaluaciones                  Asesora permanentemente a los estudiantes</p> <p><b>Estudiante:</b>                  Analiza, estudia y resuelve problemas,                  Elabora de documentos                  Estructuración el proyecto de clase.                  Estudia los casos.                  Práctica con los talleres.</p>		
<b>MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guía de aprendizaje.</li> <li>2. Documentos existentes relacionados con la normatividad en la cocina.</li> <li>3. Proyecciones de documentales sobre los diferentes temas a tratar en clase.</li> <li>4. Libros y revistas referentes a gastronomía.</li> <li>5. Utensilios, herramientas y equipos reales de trabajo de la cocina.</li> <li>6. Charlas, talleres, guiados por personas o entidades externas a la institución pertinentes a la asignatura.</li> <li>7. Insumos de acuerdo al tema</li> </ol>		
<b>ESCENARIOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laboratorio de cocina.</li> <li>2. Practica por parte del estudiante en su lugar de trabajo o vivienda en sus tiempos libres.</li> </ol>		
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: INTRODUCCIÓN A LA COCINA DE CENTRO AMÉRICA</b>		
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>18.67 HORAS</b>	
	Teóricas	9,33 HORAS
	Prácticas	9,33 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>		
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>		
SABER 1. Reconocer la cultura gastronómica de los países de Centro América aplicando las técnicas de elaboración de los diferentes platos. <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Historia</li> <li>b. Preparaciones</li> <li>c. Ingredientes más representativos de cada país</li> <li>d. Términos más usados en estas cocinas</li> </ol>		
<b>DE PROCESOS (SABER HACER)</b>		



HACER 1. (SABER 1)

- a. Reconocer las diferentes cocinas de Centro América.
- b. Aplicar las técnicas de preparación de las recetas de varios países.
- c. Ejecutar preparaciones de acuerdo con las recetas ya establecidas.
- d. Manejar recetas según los pedidos del cliente.

**ACTITUDINAL (SER)**

SER 1. (SABER 1 HACER 1)

- a. Atento a escuchar y seguir las instrucciones del Docente
- b. Estricto en el seguimiento y aplicación de las normas establecidas en los procesos de una cocina
- c. Minucioso en la realización de las funciones indicadas de acuerdo con los parámetros establecidos.
- d. Ágil en el manejo de los instrumentos de cocina.
- e. Responsable en el manejo de los instrumentos de cocina
- f. Respetuoso y agradecido hacia los compañeros de clase
- g. Puntual en la asistencia a todas las clases estipuladas por la institución cumpliendo de manera pertinente todas sus obligaciones como estudiante de acuerdo con el manual del estudiante.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

CRITERIO 1. (SABER 1 HACER 1 SER 1)

- 1. Usa los elementos de cocina para desarrollar técnicamente platos.
- 2. Registra los pasos esenciales para la preparación de cada plato y lo desarrolla a la minuta.
- 3. Demuestra agilidad en el manejo de los implementos de cocina.
- 4. Describe acertadamente los términos de cada cocina.
- 5. Demuestra agilidad y responsabilidad al manejar los equipos de cocina.
- 6. Identifica las riquezas de la gastronomía internacional, conociendo una cocina moderna, descubriendo nuevas aplicaciones y preparaciones en los alimentos.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

De conocimiento:

Respuestas a preguntas sobre: ¿Cuál es la cultura gastronómica de Centro América? ¿Qué sabores, aromas, productos se encuentran en estos países? ¿Cuáles son las técnicas de elaboración de platos?

De producto:

Ejecución de preparaciones de estos países con base en recetas preestablecidas y sobre pedido.

De desempeño:

Desarrollo de tareas específicas en el cumplimiento de una serie de preparaciones reconocidas

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

Técnicas:	Instrumento:
Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza	Lista de chequeo Practica en laboratorio de cocina Insumos reales
Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales.
Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo, competencia por grupos



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos		Cuestionario, retroalimentación	
ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS			
<p><b>Docente:</b>                  Explicación o planteamiento del tema de desarrollo                  Entrega el calendario o cronograma de actividades                  Presentación de situaciones problémicas                  Demostración                  Formulación de preguntas                  Entrevistas personales                  Entrega guías de estudio                  Aplica evaluaciones                  Asesora permanentemente a los estudiantes</p> <p><b>Estudiante:</b>                  Analiza, estudia y resuelve problemas,                  Elabora de documentos                  Estructuración el proyecto de clase.                  Estudia los casos.                  Práctica con los talleres.</p>			
MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guía de aprendizaje.</li> <li>2. Documentos existentes relacionados con la normatividad en la cocina.</li> <li>3. Proyecciones de documentales sobre los diferentes temas a tratar en clase.</li> <li>4. Libros y revistas referentes a gastronomía.</li> <li>5. Utensilios, herramientas y equipos reales de trabajo de la cocina.</li> <li>6. Charlas, talleres, guiados por personas o entidades externas a la institución pertinentes a la asignatura.</li> <li>7. Insumos de acuerdo al tema</li> </ol>			
ESCENARIOS DE APRENDIZAJE			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laboratorio de cocina.</li> <li>2. Practica por parte del estudiante en su lugar de trabajo o vivienda en sus tiempos libres.</li> </ol>			
UNIDAD DE APRENDIZAJE 3: INTRODUCCIÓN A LA COCINA DE SURAMÉRICA			
DURACIÓN UNIDAD		18.67 HORAS	
		Teóricas	9,33 HORAS
		Prácticas	9,33 HORAS
CONTENIDOS			
DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)			
SABER 1. Reconocer la cultura gastronómica de los países de Sur América aplicando las técnicas de elaboración de los diferentes platos. <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Historia</li> <li>b. Preparaciones</li> <li>c. Ingredientes más representativos de cada país</li> <li>d. Términos más usados en estas cocinas</li> </ol>			
DE PROCESOS (SABER HACER)			



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

<p>HACER 1. (SABER 1)</p> <p>a. Reconocer las diferentes cocinas de Sur América.</p> <p>b. Aplicar las técnicas de preparación de las recetas de varios países.</p> <p>c. Ejecutar preparaciones de acuerdo con las recetas ya establecidas.</p> <p>d. Manejar recetas según los pedidos del cliente.</p>									
<p><b>ACTITUDINAL (SER)</b></p>									
<p>SER 1. (SABER 1 HACER 1)</p> <p>a. Atento a escuchar y seguir las instrucciones del Docente</p> <p>b. Estricto en el seguimiento y aplicación de las normas establecidas en los procesos de una cocina</p> <p>c. Minucioso en la realización de las funciones indicadas de acuerdo con los parámetros establecidos.</p> <p>d. Ágil en el manejo de los instrumentos de cocina.</p> <p>e. Responsable en el manejo de los instrumentos de cocina</p> <p>f. Respetuoso y agradecido hacia los compañeros de clase</p> <p>g. Puntual en la asistencia a todas las clases estipuladas por la institución cumpliendo de manera pertinente todas sus obligaciones como estudiante de acuerdo con el manual del estudiante.</p>									
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>									
<p>CRITERIO 1. (SABER 1 HACER 1 SER 1)</p> <p>1. Usa los elementos de cocina para desarrollar técnicamente platos.</p> <p>2. Registra los pasos esenciales para la preparación de cada plato y lo desarrolla a la minuta.</p> <p>3. Demuestra agilidad en el manejo de los implementos de cocina.</p> <p>4. Describe acertadamente los términos de cada cocina.</p> <p>5. Demuestra agilidad y responsabilidad al manejar los equipos de cocina.</p> <p>6. Identifica las riquezas de la gastronomía internacional, conociendo una cocina moderna, descubriendo nuevas aplicaciones y preparaciones en los alimentos.</p>									
<p><b>EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE</b></p>									
<p>De conocimiento:                      Respuestas a preguntas sobre: ¿Cuál es la cultura gastronómica de Sur América? ¿Qué sabores, aromas, productos se encuentran en estos países? ¿Cuáles son las técnicas de elaboración de platos?</p> <p>De producto:                      Ejecución de preparaciones de estos países con base en recetas preestablecidas y sobre pedido.</p> <p>De desempeño:                      Desarrollo de tareas específicas en el cumplimiento de una serie de preparaciones reconocidas</p>									
<p><b>TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b></p>									
<table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Técnicas:</th> <th style="text-align: left;">Instrumento:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza</td> <td>Lista de chequeo Practica en laboratorio de cocina Insumos reales</td> </tr> <tr> <td>Formulación de preguntas sobre los temas vistos</td> <td>Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales.</td> </tr> <tr> <td>Simulación de situaciones y casos reales</td> <td>Lista de chequeo, competencia por grupos</td> </tr> </tbody> </table>	Técnicas:	Instrumento:	Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza	Lista de chequeo Practica en laboratorio de cocina Insumos reales	Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales.	Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo, competencia por grupos	
Técnicas:	Instrumento:								
Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza	Lista de chequeo Practica en laboratorio de cocina Insumos reales								
Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales.								
Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo, competencia por grupos								



Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos	Cuestionario, retroalimentación
<b>ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS</b>	
<p><b>Docente:</b>                  Explicación o planteamiento del tema de desarrollo                  Entrega el calendario o cronograma de actividades                  Presentación de situaciones problémicas                  Demostración                  Formulación de preguntas                  Entrevistas personales                  Entrega guías de estudio                  Aplica evaluaciones                  Asesora permanentemente a los estudiantes</p> <p><b>Estudiante:</b>                  Analiza, estudia y resuelve problemas,                  Elabora de documentos                  Estructuración el proyecto de clase.                  Estudia los casos.                  Práctica con los talleres.</p>	
<b>MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guía de aprendizaje.</li> <li>2. Documentos existentes relacionados con la normatividad en la cocina.</li> <li>3. Proyecciones de documentales sobre los diferentes temas a tratar en clase.</li> <li>4. Libros y revistas referentes a gastronomía.</li> <li>5. Utensilios, herramientas y equipos reales de trabajo de la cocina.</li> <li>6. Charlas, talleres, guiados por personas o entidades externas a la institución pertinentes a la asignatura.</li> <li>7. Insumos de acuerdo al tema</li> </ol>	
<b>ESCENARIOS DE APRENDIZAJE</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laboratorio de cocina.</li> <li>2. Practica por parte del estudiante en su lugar de trabajo o vivienda en sus tiempos libres.</li> </ol>	



## MÓDULO No. 8 Enología, Bar y Coctelería

<b>MÓDULO N° 08</b>	<b>ENOLOGÍA, BAR Y COCTELERÍA</b>	
<b>DURACIÓN</b>	56 HORAS	
	Teóricas	28 HORAS
	Prácticas	28 HORAS
<b>COMPETENCIA(S) A DESARROLLAR</b>		
<b><u>COMPETENCIA 1:</u></b>  <b>260201017</b> Servir alimentos y bebidas de acuerdo con estándares y procedimientos técnicos	<b>Elemento de competencia: 01</b>  01. Alistar área de servicio	
	<b>Elemento de competencia: 02</b>  02. Atender cliente	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
1. Aplicar las técnicas de servicio según manuales de procedimiento, la organización y las materias primas determinadas.		



2. Conocer y ofrecer bebidas de acuerdo con el portafolio de servicios y los estándares establecidos, aplicando los protocolos de calidad total en el servicio al cliente.
3. Preparar y decorar bebidas mezcladas teniendo en cuenta las clásicas y las nuevas tendencias de la Mixología.
4. Investigar y desarrollar un portafolio de servicios (carta bar) aplicando las nuevas tendencias de la coctelería moderna (Proyecto final).

**PROGRAMACIÓN METODOLÓGICA**

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: EL BAR: TIPOS, ORGANIZACIÓN, UTENSILIOS, MATERIAS PRIMAS Y TÉCNICAS DE SERVICIO**

<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>18.67 HORAS</b>	
	Acompañamiento directo	9,33 HORAS
	Prácticas	9,33 HORAS

**CONTENIDOS**

**DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)**

SABER 1. El bar

- a. Clasificación
- b. Equipamiento
- c. Materia prima
- d. Técnicas de servicio

**DE PROCESOS (SABER HACER)**

HACER 1 (SABER 1)

- a. Reconocer los tipos de bar



- b. Diferenciar los equipos y utensilios del bar
- c. Reconocer la materia prima
- d. Diferenciar los procesos del servicio

**ACTITUDINAL (SER)**

SER 1. (HACER 1 - SABER 1)

- a. Cuidadoso con la aplicación de las normas de urbanidad.
- b. Pulcro en el alistamiento de los diferentes utensilios del bar.
- c. Asertivo en el lenguaje utilizado
- d. Preventivo en el suministro de bebidas para el fomento de consumo responsable.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

CRITERIO 1. Interpreta y diligencia manuales y formatos de procedimientos para la utilización de equipos y controles de bebidas según estándares.

CRITERIO 2. Conoce y aplica las técnicas del servicio al cliente.

CRITERIO 3. Comprueba que las condiciones de almacenamiento y conservación de bebidas estén acorde a las normas vigentes.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

Conocimiento:

Respuestas a preguntas sobre: clases de bar, clasificación, materias primas, utensilios y técnicas de servicio.

Desempeño:

Realiza los procedimientos necesarios para el control de inventarios y el alistamiento del salón para la aplicación de las técnicas del servicio.

Producto:

Elabora inventarios, requisiciones y órdenes de pedido del cliente.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**



<b>Técnicas:</b>	<b>Instrumento:</b>
Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza	Lista de chequeo
Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales.
Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo
Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos	Cuestionario, retroalimentación

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

Explicación o planteamiento del tema de desarrollo con ejemplos reales

Entrega el calendario o cronograma de actividades

Presentación de situaciones problemáticas

Demostración

Formulación de preguntas

Entrevistas personales

Conforma equipos de trabajo

Entrega guías de estudio

Aplica evaluaciones



Asesora permanentemente a los estudiantes		
<b>Estudiante:</b>		
Analiza, estudia y resuelve problemas, Estudia los casos.		
Práctica con los talleres.		
<b>MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS</b>		
Recursos físicos		
Documentos		
Menaje de mesa y bar		
Consultas legales		
Software		
Videos		
<b>ESCENARIOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Salón de Mesa y Bar</li> <li>2. Visitas guiadas</li> <li>3. Centros de información</li> </ol>		
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: LAS BEBIDAS: CLASIFICACIÓN, TERMINOLOGÍA, MISE EN PLACE Y LA CARTA DEL BAR</b>		
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>18.67 HORAS</b>	
	Teóricas	9,33 HORAS
	Prácticas	9,33 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>		
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>		
SABER 1. Las bebidas		



a. Bebidas no alcohólicas

b. Bebidas alcohólicas

SABER 2. Terminología

a. Técnicas de bar

b. Interpretación de la receta estándar

SABER 3.Mise en place

a. Manejo de residuos en el área de bebidas

b. Interpretación de pronósticos de ventas

#### DE PROCESOS (SABER HACER)

HACER 1 (SABER 1). Reconocer las bebidas

a. Clases de bebidas no alcohólicas

b. Clases de bebidas alcohólicas

HACER 2 (SABER 2). Interpreta la terminología del bar

a. Maneja de los implementos del bar

b. Elabora recetas estándar de la carta bar

HACER 3 (SABER 3). Aplica la mise en place del bar

a. Maneja los residuos de acuerdo al programa establecido

b. Controla y aplica los procedimientos de inventarios y costos establecidos para las materias primas.

#### ACTITUDINAL ( SER)



SER 1. (SABER 1 HACER 1) Comportamiento para la calidad del servicio.

a. Estricto en el cumplimiento de la reglamentación del consumo de bebidas alcohólicas

SER 2. (SABER 2 HACER 2.)Orientado hacia el desarrollo humano integral

a. Consciente y responsable de sus deberes y derechos con base en las leyes

SER 3. (SABER 3 HACER 3.)Asertivo y eficaz en sus procesos comunicativos, dentro de criterios de racionalidad.

a. Creativo para establecer acuerdos para la resolución de problemas.

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Emplea técnicas de limpieza en el montaje del mise en place.

2. Evalúa las propiedades sensoriales y organolépticas de las bebidas.

3. Comprende el portafolio de servicios para brindar atención a clientes.

#### EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE

De conocimiento:

Respuestas a preguntas sobre: origen y características de las bebidas.

De Desempeño:

Clasifica las bebidas según características mediante la identificación de marcas y tipos.

De Producto:

Realiza las técnicas de limpieza en el montaje del mise en place

#### TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Técnicas:

Instrumento:



Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza	Lista de chequeo
Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales
Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo
Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos	Cuestionario, retroalimentación

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

Explicación o planteamiento del tema de desarrollo con ejemplos reales

Entrega el calendario o cronograma de actividades

Presentación de situaciones problemáticas

Demostración

Formulación de preguntas

Entrevistas personales

Conforma equipos de trabajo

Entrega guías de estudio

Aplica evaluaciones

Asesora permanentemente a los estudiantes

**Estudiante:**

Analiza, estudia y resuelve problemas,



Estudia los casos.		
Práctica con los talleres		
<b>MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guía de aprendizaje.</li> <li>2. Documentos existentes relacionados con la normatividad en la cocina.</li> <li>3. Proyecciones de documentales sobre los diferentes temas a tratar en clase.</li> <li>4. Libros y revistas referentes a gastronomía.</li> <li>5. Utensilios, herramientas y equipos reales de trabajo de la cocina.</li> <li>6. Charlas, talleres, guiados por personas o entidades externas a la institución pertinentes a la asignatura.</li> </ol>		
<b>ESCENARIOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Salón de clase</li> <li>2. Visitas guiadas</li> <li>3. Laboratorio</li> </ol>		
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 3MIXOLOGÍA: ANTECEDENTES, CLASIFICACIÓN E INNOVACIÓN DE NUEVAS BEBIDAS.</b>		
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>18.67 HORAS</b>	
	Teóricas	9,33 HORAS
	Prácticas	9,33 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>		
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>		
<p>SABER 1. Antecedentes</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Origen</li> <li>b. Conceptos básicos</li> </ol> <p>SABER 2. Clasificación</p>		



- a. Tabla de combinados
- b. Grupos de combinados

SABER 3. Innovación

- a. Formulación
- b. Presentación
- c. Nuevas tendencias.

**DE PROCESOS (SABER HACER)**

HACER 1. (SABER 1). Conoce las diferentes combinaciones

- a. Clásicas
- b. Nuevas tendencias

HACER 2. (SABER 2) Aplica las técnicas establecidas en las tablas

- a. Implementa procedimientos de la tabla de combinados según requerimiento del cliente.
- b. Realiza combinaciones según receta estándar.

HACER 3. (SABER 3) Interpreta las técnicas de mixología

- a. Genera nuevas combinaciones según los estándares establecidos
- b. Realizar decoraciones de bebidas de acuerdo a procedimientos establecidos.

**ACTITUDINAL ( SER)**

SER 1. (SABER 1 HACER 1) Genera procesos autónomos y de trabajo colaborativo permanente.

- a. Fortalece el equilibrio de los componentes racionales y emocionales.
- b. Interactúa en los contextos productivos y sociales en función de los principios y valores universales.
- c. Argumenta positivamente en la resolución de problemas de carácter productivo y social.



**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

1. Describe como se originó la mezcla de bebidas
2. Elabora cocteles clásicos y nuevos según receta estándar
3. Racionaliza el consumo de las materias primas en las preparaciones
4. Diseña y elabora nuevas bebidas

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

De conocimiento: Da respuesta a preguntas sobre: Historia de la coctelería, tablas de combinados y clasificación de los diferentes grupos de bebidas mezcladas.

De Desempeño: Elabora las diferentes combinaciones clásicas y nuevas según la recetas estándar.

De Producto: Presenta diferentes combinaciones según el portafolio de servicios.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

<b>Técnicas:</b>	<b>Instrumento:</b>
Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza	Lista de chequeo
Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales.
Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo



Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos

Cuestionario, retroalimentación

### ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

**Docente:**

Explicación o planteamiento del tema de desarrollo con ejemplos reales

Entrega el calendario o cronograma de actividades

Presentación de situaciones problemáticas

Demostración

Formulación de preguntas

Entrevistas personales

Conforma equipos de trabajo

Entrega guías de estudio

Aplica evaluaciones

Asesora permanentemente a los estudiantes

**Estudiante:**

Analiza, estudia y resuelve problemas,

Estudia los casos.

Práctica con los talleres.

### MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS



Recursos físicos

Documentos

Menaje

Consultas legales

Software

Videos.

**ESCENARIOS DE APRENDIZAJE**

1. Salón de clase

2. Visitas guiadas

3. Laboratorio

**MÓDULO No. 9 Panadería y Tortas de Horno**

<b>MÓDULO N° 09</b>	<b>PANADERIA Y TORTAS DE HORNO</b>	
<b>DURACIÓN</b>	56 HORAS	
	Teóricas	28 HORAS
	Prácticas	28 HORAS
<b>COMPETENCIA(S) A DESARROLLAR</b>		



<p><b>COMPETENCIA 1:</b>  <b>290801101</b> Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria</p>	<p><b>Elemento de competencia: 01</b>                  Amasar la base</p>	
	<p><b>Elemento de competencia: 02</b>                  Operar equipos y utensilios</p>	
	<p><b>Elemento de competencia: 03</b>                  Moldear la masa</p>	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>1. Conocer y clasificar materias primas, equipos y preparación de masas y mezclas utilizadas en panadería.                  2. Manejar las técnicas para la preparación de las masas en panadería.                  3. Acondicionar y clasificar masas de hojaldre.                  4. Desarrollar un producto de panadería como trabajo final donde se evidencia el conocimiento adquirido (Proyecto final).</p>		
<b>PROGRAMACIÓN METODOLÓGICA</b>		
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: FUNDAMENTOS DE PANADERÍA</b>		
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>18.67 HORAS</b>	
	Acompañamiento directo	9,33 HORAS
	Prácticas	9,33 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>		
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>		
<p>SABER 1. Manejo de equipos y materiales en los procesos de panadería.                  a. Características de materias primas y sus tipos de conservación.                  b. Normas establecidas de calidad, BPM, HACCP.                  SABER 2. Diferentes tipos de panes.                  a. Diferentes clases de temperatura.                  b. Operaciones matemáticas necesarias para elaborar productos de panadería.</p>		
<b>DE PROCESOS (SABER HACER)</b>		
<p>HACER 1. (SABER 1) Manejar y preparar de manera eficiente los materiales y equipos necesarios para el procesamiento y transformación de productos de panadería.                  a. Manejar la clasificación y conservación de las materias primas de panadería.                  b. Manejar las normas establecidas de calidad, BPM y HACCP.                  HACER 2. (SABER 2) Clasificar los diferentes tipos de panes según su elaboración.                  a. Manejar las diferentes temperaturas.                  b. Manejar los diferentes cálculos matemáticos necesarios para elaborar productos de panadería.</p>		
<b>ACTITUDINAL (SER)</b>		
<p>SER 1. (SABER 1 HACER 1) Atento a seguir instrucciones.                  a. Responsable en el buen manejo de los elementos.                  b. Reconoce a sus compañeros y colabora con ellos.</p>		



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

SER 2. (SABER 2 HACER 2) Respetuoso consigo mismo y su clase.

- a. Trabaja en grupo
- b. Puntual en la entrega de trabajos.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

CRITERIO 1. Maneja y prepara de manera eficiente los materiales y equipos necesarios para el procesamiento y transformación de productos de panadería y maneja con propiedad la clasificación y conservación de las materias primas.

CRITERIO 2. Maneja las normas establecidas de calidad, BPM y HACCP e identifica los diferentes tipos de panes.

CRITERIO 3. Maneja las diferentes temperaturas utilizadas en panadería y realiza los diferentes cálculos matemáticos necesarios para elaborar productos de panadería.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

Conocimiento: Respuestas a preguntas sobre: Las materias primas y sus diferentes acciones y resultados en un producto; diferencias entre uno y otro producto de la panadería; pruebas orales y escritas sobre decreto 3075 y operaciones básicas en matemáticas

Desempeño: Actúa de manera ordenada y funcionan correctamente como grupo de trabajo y presenta adecuadamente las investigaciones y talleres prácticos.

Producto: Elaboración de recetas estándar, interpretación de las mismas y desarrollo de fórmulas para proceso, de acuerdo a las necesidades establecidas en práctica.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

Técnicas:	Instrumento:
Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza	Lista de chequeo Práctica en laboratorio de cocina Insumos reales
Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales.
Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo, competencia por grupos
Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos	Cuestionario, retroalimentación

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

Explicación o planteamiento del tema de desarrollo con ejemplos reales

Entrega el calendario o cronograma de actividades

Presentación de situaciones problemáticas

Demostración

Formulación de preguntas

Entrevistas personales

Conforma equipos de trabajo

Entrega guías de estudio

Aplica evaluaciones

Asesora permanentemente a los estudiantes



<b>Estudiante:</b> Analiza, estudia y resuelve problemas, Estudia los casos. Práctica con los talleres.		
<b>MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guía de aprendizaje.</li> <li>2. Documentos existentes relacionados con la normatividad en la cocina.</li> <li>3. Proyecciones de documentales sobre los diferentes temas a tratar en clase.</li> <li>4. Libros y revistas referentes a gastronomía.</li> <li>5. Utensilios, herramientas y equipos reales de trabajo de la cocina.</li> <li>6. Charlas, talleres, guiados por personas o entidades externas a la institución pertinentes a la asignatura.</li> <li>7. Insumos de acuerdo al tema</li> </ol>		
<b>ESCENARIOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laboratorio de cocina.</li> <li>2. Lugar de trabajo o vivienda.</li> </ol>		
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: MASAS DE PANADERIA</b>		
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>18.67 HORAS</b>	
	Teóricas	9,33 HORAS
	Prácticas	9,33 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>		
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>		
<p>SABER 1. Formas de preparación en panadería de corteza.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Clasificar la preparación en panadería blanda o bollería.</li> <li>b. Identificar la preparación en panadería dulce.</li> </ol> <p>SABER 2. Preparaciones de panadería integral.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Terminología de panadería.</li> </ol>		
<b>DE PROCESOS (SABER HACER)</b>		
<p>HACER 1 (SABER 1) Elaborar la variedad de masas identificando sus diferencias.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Desarrollar las recetas estándar apropiadas.</li> </ol> <p>HACER 2 (SABER 2) Utilizar las técnicas aprendidas al momento de preparar los alimentos.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Manejar adecuadamente los utensilios y equipos de panadería.</li> </ol>		
<b>ACTITUDINAL ( SER)</b>		
<p>SER 1. (SABER 1 HACER 1)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Dispuesto a trabajar en equipo.</li> <li>b. Cordial y asertivo en sus relaciones interpersonales.</li> <li>c. Ordenado con los utensilios y equipos de cocina</li> </ol> <p>SER 2. (SABER 2 HACER 2)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Dispuesto a desarrollar grupos de trabajos en talleres de cocina.</li> <li>b. Estricto en sus actitudes concernientes a las BPM.</li> <li>c. Proactivo en las funciones establecidas.</li> </ol>		
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>		
<p>CRITERIO 1. Alista la materia prima con los parámetros establecidos por la empresa, cumple con los implementos de seguridad e higiene con la normativa vigente y alista los equipos de medición, de acuerdo a especificaciones de proceso.</p>		



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

CRITERIO 2. Prepara los ingredientes de la masa de acuerdo a la receta estándar, acondiciona la masa con las especificaciones del proceso, termina los productos para el horneo con las especificaciones del proceso y acondiciona y diligencia los registros del proceso de acuerdo a normativa.

CRITERIO 3. Controla la temperatura, humedad y el tiempo durante los procesos de horneo y de leudado de acuerdo a procedimiento y especificaciones de producto, almacena adecuadamente los productos que requieren frío de acuerdo a especificaciones establecidas, termina los panes de acuerdo a orden de producción, procedimientos y especificaciones de producto y recicla residuos generados, de acuerdo a normativa o legislación sanitaria

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

De conocimiento: Respuestas a preguntas sobre: Manuales de manejo de equipos de mezclado; tratamientos térmicos; especificaciones del producto y proceso de horneado; manejo de variables de proceso de horneo (temperatura, tiempos, humedad relativa, etc.); especificaciones del producto terminado.

De Producto:

1. Verificación de pesos y medidas de 7 dosificaciones
2. Observación de 5 masas de diferente tipo
3. Observación de 5 productos acondicionados de diferente tipo.
4. Si los productos cumplen con las especificaciones requeridas, (calidad y estética).
5. Registros de variables de proceso de horneo

De Desempeño:

1. Realiza el proceso de dosificado según parámetros establecidos.
2. Observación de 5 dosificaciones de diferente tipo.
3. Realiza el proceso de mezclado según parámetros establecidos.
4. Verifica la calidad de la masa obtenida, mediante análisis sensorial.
5. Realiza el proceso de acondicionado -según parámetros establecidos
6. Realiza las aplicaciones de tratamientos térmicos, de acuerdo a las especificaciones dadas.
7. Cumplimiento de normatividad vigente sobre procesamiento de alimentos
8. Cumplimiento de normatividad sobre seguridad industrial.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

Técnicas:	Instrumento:
Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza	Lista de chequeo Practica en laboratorio de cocina Insumos reales
Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales
Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo, competencia por grupos
Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos	Cuestionario, retroalimentación

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

- Explicación o planteamiento del tema de desarrollo con ejemplos reales
- Entrega el calendario o cronograma de actividades
- Presentación de situaciones problemáticas
- Demostración



Formulación de preguntas Entrevistas personales Conformar equipos de trabajo Entrega guías de estudio Aplica evaluaciones Asesora permanentemente a los estudiantes <b>Estudiante:</b> Analiza, estudia y resuelve problemas, Estudia los casos. Práctica con los talleres		
<b>MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS</b>		
1. Guía de aprendizaje. 2. Documentos existentes relacionados con la normatividad en la cocina. 3. Proyecciones de documentales sobre los diferentes temas a tratar en clase. 4. Libros y revistas referentes a gastronomía. 5. Utensilios, herramientas y equipos reales de trabajo de la cocina. 6. Charlas, talleres, guiados por personas o entidades externas a la institución pertinentes a la asignatura.		
<b>ESCENARIOS DE APRENDIZAJE</b>		
1. Laboratorio de cocina. 2. Lugar de trabajo o vivienda		
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 3: HOJALDRE</b>		
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>18.67 HORAS</b>	
	Teóricas	9,33 HORAS
	Prácticas	9,33 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>		
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>		
SABER 1. Formas de preparación en panadería de hojaldre. a. Técnica y clases de productos de hojaldre. SABER 2. Productos de hojaldre. a. Conceptos de hojaldre.		
<b>DE PROCESOS (SABER HACER)</b>		
HACER 1. (SABER 1) Reconocer la terminología básica de este tipo de masas. a. Reconocer la forma y elaboración de este tipo de masas. b. Interpretar recetas y aplicarlas con este tipo de masas. HACER 2. (SABER 2) Utilizar las técnicas aprendidas al momento de preparar las masas de hojaldre. a. Dosificar las diferentes materias primas para el proceso. b. Controlar la temperatura, humedad y el tiempo durante los procesos de horneado y de leudado de acuerdo a procedimiento y especificaciones de producto.		
<b>ACTITUDINAL (SER)</b>		
SER 1. (SABER 1 HACER 1) a. Colaborador para el trabajo en equipo b. Cordial y asertivo en relaciones interpersonales SER 2. (SABER 2 HACER 2) a. Respetuoso y colaborador en las diferentes áreas de trabajo, es ordenado con los utensilios equipos de cocina. b. Dispuesto a desarrollar grupos de trabajos en talleres de cocina		



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

CRITERIO 1. Alista la materia prima con los parámetros establecidos por la empresa, cumple con los implementos de seguridad e higiene con la normativa vigente y alista los equipos de medición, de acuerdo a especificaciones de proceso.

CRITERIO 2. Prepara los ingredientes de la masa de acuerdo a la receta estándar, procesa la masa final con los parámetros establecidos y acondiciona la masa con las especificaciones del proceso.

CRITERIO 3. Termina los productos para el horneado con las especificaciones del proceso, acondiciona y diligencia los registros del proceso de acuerdo a normativa y almacena adecuadamente los productos que requieren frío de acuerdo a especificaciones establecidas.

CRITERIO 4. Termina los hojaldres de acuerdo a orden de producción, procedimientos y especificaciones del producto, rechaza los productos no conformes de acuerdo a lo establecido y recicla residuos generados, de acuerdo a normativa o legislación sanitaria.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

Conocimiento: Respuestas a preguntas sobre: Unidades de peso, volumen y temperatura; decreto 3075; operaciones básicas en matemáticas; manuales de manejo de equipos de mezclado; tratamientos térmicos; especificaciones del producto y proceso de horneado; manejo de variables de proceso de horneado (temperatura, tiempos, humedad relativa, etc.); especificaciones del producto y proceso de decorado.

Desempeño:

1. Realiza el proceso de dosificado según parámetros
2. Observación de 5 dosificaciones de diferente tipo.
3. Realiza el proceso de amasado según parámetros establecidos.
4. Verifica la calidad de la masa obtenida, mediante análisis sensorial.
5. Realiza el proceso de acondicionado -según parámetros establecidos
6. Realiza las aplicaciones de tratamientos térmicos, de acuerdo a las especificaciones dadas.
7. Cumplimiento de normatividad vigente sobre procesamiento de alimentos
8. Cumplimiento de normatividad sobre seguridad industrial

Realiza las aplicaciones de diferentes técnicas de decoración.

Producto:

1. Verificación de pesos y medidas de 7 dosificaciones
2. Observación de 5 masas de diferente tipo
3. Observación de 5 productos acondicionados de diferente tipo.
4. Si los productos cumplen con las especificaciones requeridas, (calidad y estética).
5. Registros de variables de proceso de horneado
6. Reportes sobre anomalías en proceso de horneado.
7. Si los productos cumplen con las especificaciones requeridas, (calidad y estética).

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

Técnicas:	Instrumento:
Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza	Lista de chequeo Practica en laboratorio de cocina Insumos reales
Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales.
Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo, competencia por grupos



Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos	Cuestionario, retroalimentación
<b>ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS</b>	
<p><b>Docente:</b> Explicación o planteamiento del tema de desarrollo con ejemplos reales Entrega el calendario o cronograma de actividades Presentación de situaciones problémicas Demostración Formulación de preguntas Entrevistas personales Conforma equipos de trabajo Entrega guías de estudio Aplica evaluaciones Asesora permanentemente a los estudiantes</p> <p><b>Estudiante:</b> Analiza, estudia y resuelve problemas, Estudia los casos. Práctica con los talleres.</p>	
<b>MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guía de aprendizaje.</li><li>2. Documentos existentes relacionados con la normatividad en la cocina.</li><li>3. Proyecciones de documentales sobre los diferentes temas a tratar en clase.</li><li>4. Libros y revistas referentes a gastronomía.</li><li>5. Utensilios, herramientas y equipos reales de trabajo de la cocina.</li><li>6. Charlas, talleres, guiados por personas o entidades externas a la institución pertinentes a la asignatura.</li></ol>	
<b>ESCENARIOS DE APRENDIZAJE</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Laboratorio de cocina.</li><li>2. Lugar de trabajo o vivienda.</li></ol>	



## MÓDULO No. 10 Repostería y Postres Fríos

MÓDULO N° 10	REPOSTERIA Y POSTRES FRÍOS	
DURACIÓN	56 HORAS	
	Teóricas	28 HORAS
	Prácticas	28 HORAS
<b>COMPETENCIA(S) A DESARROLLAR</b>		
<b>COMPETENCIA 1:</b> <b>290801102</b> Elaborar base de pastelería de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria.	<b>Elemento de competencia: 01</b> Mezclar ingredientes	
	<b>Elemento de competencia: 02</b> Operar equipos y utensilios	
	<b>Elemento de competencia: 03</b> Moldear la base	
	<b>Elemento de competencia: 04</b> Decorar producto	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
1 Elaborar y clasificar masas quebradizas. 2. Preparar y decorar masas y mezclas, batidas y aireadas. 3. Acondicionar mezclas cremosas ligadas con gelatinas, almidones y yemas. 4. Elaborar y sustentar el Proyecto Final.		
<b>PROGRAMACIÓN METODOLÓGICA</b>		
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: MASAS QUEBRADAS</b>		
DURACIÓN UNIDAD	28 HORAS	
	Teóricas	14 HORAS
	Prácticas	14 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>		
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>		
SABER 1. Clasificación de las masas quebradizas. a. Diferenciación de masas quebradizas. b. Técnicas con masas quebradizas. SABER 2. Normas de seguridad e higiene en alimentos. a. Temperaturas de horneado en masas quebradizas. b. Materias primas para masas quebradizas.		
<b>DE PROCESOS (SABER HACER)</b>		
HACER 1. (SABER 1) Reconocer la forma y elaboración de masas quebradizas y sus diferencias. a. Elaborar recetas de masas quebradas. b. Utilizar las técnicas aprendidas al momento de preparar masas quebradizas. HACER 2. (SABER 2) Identificar las normas de seguridad e higiene en alimentos. a. Dominar la utilización de las diferentes materias primas en masas quebradizas. b. Reconocer las temperaturas de horneado en masas quebradizas.		



**ACTITUDINAL (SER)**

SER 1. (SABER 1 HACER 1)

- a. Dispuesto a trabajar en equipo.
- b. Cordial y asertivo en sus relaciones interpersonales

SER 2. (SABER 2 HACER 2)

- a. Ordenado con los utensilios equipos de cocina
- b. Proactivo para desarrollar grupos de trabajos en talleres de cocina.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

CRITERIO 1. Alista la materia prima con los parámetros establecidos por la empresa, cumple con los implementos de seguridad e higiene con la normativa vigente, alista los equipos de medición de acuerdo a especificaciones de proceso y prepara los ingredientes de la masa de acuerdo a la receta estándar.

CRITERIO 2. Procesa la masa final con los parámetros establecidos y la acondiciona con las especificaciones del proceso y termina los productos para el horneo con las especificaciones del proceso.

CRITERIO 3. Acondiciona y diligencia los registros del proceso de acuerdo a normativa, controla la temperatura, humedad y el tiempo durante los procesos de horneo y de leudado de acuerdo a procedimiento y especificaciones de producto y almacena adecuadamente los productos que requieren.

CRITERIO 4. Termina los productos de acuerdo a orden de producción, procedimientos y especificaciones de la empresa, rechaza los productos no conformes y recicla residuos generados, de acuerdo a normativa o legislación sanitaria.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

Conocimiento: Respuestas a preguntas sobre: Clasificación de masas quebradizas; tratamientos térmicos; especificaciones del producto y proceso de horneado; manejo de variables de proceso de horneo (temperatura, tiempos, humedad relativa, etc.) y especificaciones del producto y proceso de decorado.

Desempeño: Realiza el proceso de dosificado según parámetros; observación de 5 dosificaciones de diferente tipo de masas quebradizas; realiza el proceso de mezclado según parámetros establecidos; verifica la calidad de la masa obtenida, mediante análisis sensorial; realiza el proceso de acondicionado según parámetros establecidos; realiza las aplicaciones de tratamientos térmicos, de acuerdo a las especificaciones dadas; cumplimiento de normatividad vigente sobre procesamiento de alimentos y normatividad sobre seguridad industrial.

Producto: Verificación de pesos y medidas de 7 dosificaciones; observación de 5 masas de diferente tipo; observación de 5 productos acondicionados de diferente tipo; si los productos cumplen con las especificaciones requeridas, (calidad y estética); registros de variables de proceso de horneo; reportes sobre anomalías en proceso de horneo y si los productos cumplen con las especificaciones requeridas, (calidad y estética). Registros de variables de proceso de decoración.



**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

Técnicas	Instrumento
Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza	Lista de chequeo Práctica en laboratorio de cocina Insumos reales
Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales.
Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo, competencia por grupos
Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos	Cuestionario, retroalimentación

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

Explicación o planteamiento del tema de desarrollo y sus respectivos parámetros

- Entrega el calendario o cronograma de actividades
- Presentación de situaciones reales del gremio a desempeñarse
- Demostración práctica sobre insumos reales
- Formulación de preguntas
- Entrevistas personales y grupales
- Conformar equipos de trabajo
- Entrega guías de estudio, bibliografía especializada, páginas de internet, medios de información.
- Aplica evaluaciones
- Asesora permanentemente a los estudiantes y acompaña en los procesos de creación de empresa

**Estudiante:**

- Analiza, estudia y resuelve problemas.
- Elabora documentos como recetas estándar.
- Elabora la investigación de 500 insumos como ficha técnica.
- Estructuración del proyecto de clase.
- Estudia los casos expuestos.
- Practica con los talleres realizados con el docente

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

1. Guía de aprendizaje.
2. Documentos existentes relacionados con la normatividad en la cocina.
3. Proyecciones de documentales sobre los diferentes temas a tratar en clase.
4. Libros y revistas referentes a gastronomía.
5. Utensilios, herramientas y equipos reales de trabajo de la cocina.
6. Charlas, talleres, guiados por personas o entidades externas a la institución pertinentes a la asignatura.
7. Insumos de acuerdo al tema.

**ESCENARIOS DE APRENDIZAJE**

1. Laboratorio de cocina.



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

2. Práctica por parte del estudiante en su lugar de trabajo o vivienda en sus tiempos libres.

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: MASAS Y MEZCLAS BATIDAS Y AIREADAS**

<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>28 HORAS</b>	
	Teóricas	14 HORAS
	Prácticas	14 HORAS

**CONTENIDOS**

**DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)**

SABER 1. Las mezclas batidas.

- a. Clases de preparaciones con masas batidas.
- b. Tortas aireadas.
- c. Técnica de las tortas aireadas

SABER 2. Normas de seguridad e higiene en alimentos.

- a. Materias primas en tortas aireadas y mezclas batidas.
- b. Temperaturas de horneado para tortas aireadas y mezclas batidas.

**DE PROCESOS (SABER HACER)**

HACER 1 (SABER 1) Reconocer la terminología básica de este tipo de tortas y mezclas batidas.

- a. Reconocer la forma y elaboración de este tipo de tortas y mezclas batidas.
- b. Manejar recetas con este tipo de pastas y mezclas.
- c. Utilizar las técnicas aprendidas al momento de preparar mezclas batidas y aireadas

HACER 2 (SABER 2) Decorar tortas aireadas y mezclas batidas según su clase.

- a. Identificar las normas de seguridad e higiene en alimentos.
- b. Dominar la utilización de las diferentes materias primas en tortas aireadas y mezclas batidas.
- c. Reconocer las temperaturas de horneado para tortas aireadas y mezclas batidas.

**ACTITUDINAL (SER)**

SER 1. (SABER 1 HACER 1)

- a. Dispuesto a trabajar en equipo.
- b. Cordial y asertivo en sus relaciones interpersonales

SER 2. (SABER 2 HACER 2)

- c. Ordenado con los utensilios y equipos de cocina.
- d. Proactivo para desarrollar grupos de trabajos en talleres de cocina.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

CRITERIO 1. Alista la materia prima con los parámetros establecidos por la empresa; dosifica y rotula la materia prima de acuerdo a normativa; cumple con los implementos de seguridad e higiene con la normativa vigente; alista los equipos de medición, de acuerdo a especificaciones de proceso; prepara los ingredientes del producto de acuerdo a la receta estándar.

CRITERIO 2. Procesa el producto final con los parámetros establecidos; acondiciona el producto con las especificaciones del proceso; termina los productos para el horneado con las especificaciones del proceso y diligencia los registros del proceso de acuerdo a normativa.

CRITERIO 3. Controla la temperatura, humedad y el tiempo durante los procesos de horneado y de leudado de acuerdo a procedimiento y especificaciones de producto y almacena adecuadamente los productos que requieren frío de acuerdo a especificaciones establecidas.

CRITERIO 4. Termina los productos de acuerdo a orden de producción, procedimientos y especificaciones de la empresa; rechaza los productos no conformes de acuerdo a lo establecido y recicla residuos generados, de acuerdo a normativa o legislación sanitaria

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

De conocimiento: Respuestas a preguntas sobre: Conversión de unidades de peso, volumen y temperatura; decreto 3075; operaciones básicas en matemáticas; manuales de manejo de equipos de mezclado; tratamientos térmicos; especificaciones del producto y proceso de horneado; manejo de variables de proceso de horneado (temperatura, tiempos, humedad relativa, etc.) y especificaciones del producto y proceso de decorado.

De Producto: Verificación de pesos y medidas de 7 dosificaciones; observación de 5 masas de diferente tipo; observación de 5 productos acondicionados de diferente tipo; si los productos cumplen con las especificaciones requeridas, (calidad y estética); registros de variables de proceso de horneado; reportes sobre anomalías en proceso de horneado y registros de variables de proceso de decoración.

De Desempeño: Realiza el proceso de dosificado según parámetros establecidos; realiza el proceso de mezclado según parámetros establecidos; verifica la calidad de la masa obtenida, mediante análisis sensorial; realiza el proceso de acondicionado según parámetros establecidos; realiza las aplicaciones de tratamientos térmicos, de acuerdo a las especificaciones dadas; cumplimiento de normatividad vigente sobre procesamiento de alimentos; cumplimiento de normatividad sobre seguridad industrial y realiza las aplicaciones de diferentes técnicas de decoración.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

Técnicas	Instrumento
Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza	Lista de chequeo Practica en laboratorio de cocina Insumos reales
Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales
Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo, competencia por grupos
Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos	Cuestionario, retroalimentación

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**DOCENTE:**

Crear conciencia a los estudiantes mediante prácticas reales y explicaciones referentes sobre la importancia de los temas vistos en clase y su magnitud laboral en el medio, para que ellos comiencen a tener pertenencia y pertinencia en las labores a desarrollar en una empresa del gremio y contribuir en el desarrollo del país.

**Estudiante:**

Participar activamente en la adquisición de conocimientos sobre los temas en mención de manera presencial en la institución y de forma auto-aprendizaje por medios como: libros, internet, videos y demás, que faciliten la ampliación de conocimientos y así llegar a potencializar un desarrollo integro de sus actividades en el medio laboral.

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

1. Guía de aprendizaje.
2. Documentos existentes relacionados con la normatividad en la cocina.
3. Proyecciones de documentales sobre los diferentes temas a tratar en clase.
4. Libros y revistas referentes a gastronomía.
5. Utensilios, herramientas y equipos reales de trabajo de la cocina.



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

6. Charlas, talleres, guiados por personas o entidades externas a la institución pertinentes a la asignatura.

**ESCENARIOS DE APRENDIZAJE**

1. Laboratorio de cocina.
2. Lugar de trabajo o vivienda.



## MÓDULO No.11 Servicio al Cliente

<b>MÓDULO N° 11</b>	<b>SERVICIO AL CLIENTE</b>	
<b>DURACIÓN</b>	44 HORAS	
	Teóricas	22 HORAS
	Prácticas	22 HORAS
<b>COMPETENCIA(S) A DESARROLLAR</b>		
<p><b><u>COMPETENCIA 1:</u></b></p> <p><b>210601020</b></p> <p>Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y normativa.</p>	<p><b>Elemento de competencia: 01</b></p> <p>Recepcionar requerimiento</p> <hr/> <p><b>Elemento de competencia: 02</b></p> <p>Orientar respuesta</p>	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>1. Identificar el concepto de empresa, clasificación y la ubicación del área de servicio al cliente dentro de la estructura organizacional. Concepto, clases y principios de cliente.</p> <p>2. Proporcionar atención y servicio al cliente personal y telefónico a través de los medios tecnológicos y los aplicativos disponibles, teniendo en cuenta la comunicación empresarial, los estándares de calidad y las políticas de la organización.</p> <p>3. Conocer los protocolos de servicio empresarial, manejo de quejas, reclamos, sugerencias, técnicas de negociación, y medición del servicio.</p> <p>4. Elaborar un Protocolo de Servicio al cliente para una empresa del sector productivo</p>		
<b>PROGRAMACIÓN METODOLÓGICA</b>		
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: LA EMPRESA Y EL CLIENTE</b>		
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>14,66 HORAS</b>	
	Acompañamiento directo	7,33 HORAS



	Prácticas	7,33 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>		
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>		
<p><b>SABER 1.</b>La Empresa</p> <p>a. Definición</p> <p>b. Clasificación</p> <p>c. Estructura Organizacional</p> <p>d. Fases del proceso Administrativo</p> <p>e. Técnicas modernas de administración: Trabajo en equipo, Liderazgo, Toma de decisiones y Empoderamiento.</p> <p><b>SABER 2.</b>El Cliente</p> <p>a. Concepto</p> <p>b. Clasificación</p> <p>c. Tipos de cliente</p> <p>d. Ciclo de vida del cliente</p> <p>e. Segmentación de clientes</p> <p>f. Mandamientos del cliente.</p>		
<b>DE PROCESOS (SABER HACER)</b>		
<p><b>HACER 1.</b> (SABER 1)</p> <p>Identificar el área de servicio al cliente dentro de la empresa, conoce las fases del proceso administrativo y las técnicas modernas de administración para empoderar al personal en la excelente atención al cliente.</p> <p><b>HACER 2.</b> (SABER 2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Reconocer el cliente y sus características.</li> </ul>		



**ACTITUDINAL (SER)**

**SER 1. (SABER 1 HACER 1)**

a. Sensibiliza la importancia que tiene el cliente en la organización.

**SER 2. (SABER 2 HACER 2)**

- a. Asertivo en la clasificación de clientes y su proceder frente a ellos.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

**CRITERIO 1. (SABER 1 HACER 1 SER 1)**

Ubica al cliente dentro de la estructura organizacional.

**CRITERIO 2. (SABER 2 HACER 2 SER 2)**

Reconoce e identifica al cliente, tipos y clases, así mismo su ciclo de vida.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

**Conocimiento:**

Taller escrito donde el estudiante ubica al cliente dentro de la estructura organizacional y sus principios fundamentales, realiza una comparación entre los tipos de clientes y aplica técnicas modernas para lograr su satisfacción total.

**Desempeño:**

Aplica y diferencia por medio del análisis la interpretación de los tipos de clientes y su relación directa en el comportamiento de las organizaciones.

**Producto:**

Realiza un juego de roles en donde se muestren los tipos de clientes, sus características y proceder ante cada uno de ellos.



**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

<b>Técnicas:</b>	<b>Instrumento:</b>
Formulación de preguntas	Cuestionarios
Simulación de situaciones	Lista de chequeo

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

Explicación o planteamiento del tema de desarrollo con ejemplos reales

Entrega el calendario o cronograma de actividades

Presentación de situaciones problemáticas

Demostración

Formulación de preguntas

Entrevistas personales

Conforma equipos de trabajo

Entrega guías de estudio

Aplica evaluaciones

Asesora permanentemente a los estudiantes

**Estudiante:**

Analiza, estudia y resuelve problemas, Estudia los casos.



Práctica con los talleres.		
<b>MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS</b>		
1. Tablero-marcador		
<b>ESCENARIOS DE APRENDIZAJE</b>		
Salón de clase		
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: SERVICIO Y CALIDAD EN LA ATENCIÓN PERSONALIZADA Y TELEFÓNICA</b>		
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>14.66 HORAS</b>	
	Teóricas	7,33 HORAS
	Prácticas	7,33 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>		
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>		
<p><b>SABER 1.</b> El servicio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Definición de servicio</li> <li>b. Pirámide de necesidades de Maslow</li> <li>c. Triángulo del servicio</li> <li>d. Estrategias CRM</li> <li>e. Momentos de verdad</li> <li>f. Valor agregado</li> <li>g. Ciclo de vida del servicio</li> </ul>		



h. Estrategias de atención a través de diferentes medios tecnológicos: teléfono, PBX, Internet, Intranet, correo electrónico, telefonía IP, digiturno, fax, citófono, celular, callcenter y aplicativos disponibles.

**SABER 2.** Calidad en el servicio:

- a. Definición
- b. Estándares de calidad basados en normas ISO 9001
- c. Política de calidad
- d. Círculos de calidad

**SABER 3.** Atención personalizada:

- a. Elementos de la comunicación: Expresión verbal y corporal, postura y presentación personal ante los clientes. (Etiqueta)
- b. Habilidades y actitudes para ofrecer un excelente servicio
- c. Palabras mágicas de servicio
- d. Protocolo de atención personalizada.

**SABER 4.** Atención telefónica:

- a. Elementos de la comunicación: Expresión verbal y corporal, postura
- b. Habilidades y actitudes para ofrecer una adecuada atención telefónica.
- c. Reglas de oro para la atención telefónica
- d. Protocolo de atención telefónica.

#### DE PROCESOS (SABER HACER)

##### HACER 1

Reconoce las características del excelente servicio hacia el cliente.

##### HACER 2

Identifica las características de calidad en el servicio.



**HACER 3**

Demuestra excelentes actitudes y habilidades para la atención de clientes de manera personalizada.

**HACER 4**

Demuestra excelentes actitudes y habilidades para la atención de clientes de manera telefónica.

**ACTITUDINAL ( SER)**

**SER 1. (SABER 1 HACER 1)**

Propositivo en el planteamiento de diferentes estratégicas para lograr un servicio eficaz.

**SER 2. (SABER 2 HACER 2)**

Analítico y riguroso al aplicar la calidad en la prestación de servicios en la empresa.

**SER 3. (SABER 3 HACER 3)**

Comprometido en la demostración de actitudes y habilidades para lograr una excelente atención personalizada.

**SER 4. (SABER 4 HACER 4)**

Comprometido en la demostración de actitudes y habilidades para lograr una excelente atención telefónica.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

**CRITERIO 1. (SABER 1 HACER 1 SER 1)**

Define correctamente el servicio y las estratégicas para lograr una excelente atención.

**CRITERIO 2. (SABER 2 HACER 2 SER 2)**

Analiza y describe la calidad en el servicio.

**CRITERIO 3. (SABER 3 HACER 3 SER 3)**

Adquiere habilidad y destreza en el ofrecimiento de un excelente servicio personalizado.



**CRITERIO 4. (SABER 4 HACER 4 SER 4)**

Adquiere habilidad y destreza en el ofrecimiento de un excelente servicio telefónico.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

**De conocimiento**

Cuestionario de aplicación de conceptos sobre los componentes de una excelente calidad en el servicio personalizado y telefónico.

**De Desempeño**

Realiza un juego de roles, el cual determina las diferentes características del servicio personalizado y telefónico, estableciendo las actitudes propias de los clientes en situaciones de la vida real.

**De Producto**

Realiza los protocolos de servicio al cliente personalizado y telefónico teniendo en cuenta los estándares de calidad, a la empresa del sector productivo.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

<b>Técnicas:</b>	<b>Instrumento:</b>
Formulación de preguntas	Cuestionarios
Simulación de situaciones	Lista de chequeo

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

Explicación o planteamiento del tema de desarrollo con ejemplos reales

Entrega el calendario o cronograma de actividades

Presentación de situaciones problemáticas

Demostración



<p>Formulación de preguntas</p> <p>Entrevistas personales</p> <p>Conforma equipos de trabajo</p> <p>Entrega guías de estudio</p> <p>Aplica evaluaciones</p> <p>Asesora permanentemente a los estudiantes</p> <p><b>Estudiante:</b></p> <p>Analiza, estudia y resuelve problemas,</p> <p>Estudia los casos.</p> <p>Práctica con los talleres</p>		
<b>MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS</b>		
<p>1. Tablero-marcador</p> <p>2. Televisor</p> <p>3. Portátil</p> <p>4. Videos</p> <p>5. Internet</p>		
<b>ESCENARIOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>Salón de clase</p>		
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 3: PROTOCOLO DE SERVICIO EMPRESARIAL.)</b>		
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>14.66 HORAS</b>	
	Teóricas	7,33 HORAS
	Prácticas	7,33 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>		



**DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)**

**SABER 1** Protocolo de servicio empresarial

- a. Estructura del protocolo de servicio

**SABER 2** Manejo de Quejas, Reclamos y Sugerencias

- a. Norma ISO 10002
- b. Técnicas de negociación con los clientes
- c. Formatos establecidos

**SABER 3** Medición del servicio

- a. Técnicas para medir el servicio
- b. Formatos establecidos

**DE PROCESOS (SABER HACER)**

**HACER 1.** (SABER 1)

Establece los componentes para la realización de un protocolo de servicio en una organización.

**HACER 2.** (SABER 2)

Reconoce el procedimiento a seguir en el manejo de quejas, reclamos y sugerencias de acuerdo a los estándares de calidad.

**HACER 3.** (SABER 2)

Desarrolla las diferentes técnicas para evaluar el servicio y su correspondiente retroalimentación.

**ACTITUDINAL ( SER)**

**SER 1** (SABER 1 HACER 1)



Responsable en la elaboración del protocolo de servicio en la empresa.

**SER 2 (SABER 2 HACER 2)**

Eficiente en la demostración de las técnicas de negociación para dar solución efectiva a quejas, reclamos y/o sugerencias.

**SER 3 (SABER 3 HACER 3)**

Análítico en la elección de las técnicas más efectivas para evaluar el servicio dentro de la organización.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

**CRITERIO 1. (SABER 1 HACER 1 SER 1)**

Realiza un protocolo de servicio.

**CRITERIO 2. (SABER 2 HACER 2 SER 2)**

Reconoce las técnicas de negociación adecuadas para realizar un procedimiento efectivo en el manejo de quejas, reclamos y/o sugerencias.

**CRITERIO 3. (SABER 3 HACER 3 SER 3)**

Propone los métodos adecuados para medir el servicio dentro de la organización.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

**De conocimiento**

Taller escrito donde realiza un análisis de las técnicas adecuadas para manejar quejas, reclamos, sugerencias, técnicas de negociación y medición del servicio.

**De Producto**

Realiza un protocolo de servicio para una empresa real.

**De Desempeño**



Aplica las diferentes estrategias para dar un manejo adecuado a las quejas, reclamaciones y sugerencias de los clientes, teniendo en cuenta los estándares de calidad.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

<b>Técnicas:</b>	<b>Instrumento:</b>
Formulación de preguntas	Cuestionarios
Simulación de situaciones	Lista de chequeo

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

Explicación o planteamiento del tema de desarrollo con ejemplos reales

Entrega el calendario o cronograma de actividades

Presentación de situaciones problémicas

Demostración

Formulación de preguntas

Entrevistas personales

Conforma equipos de trabajo

Entrega guías de estudio

Aplica evaluaciones

Asesora permanentemente a los estudiantes

**Estudiante:**

Analiza, estudia y resuelve problemas,

Estudia los casos.



Práctica con los talleres.
<b>MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS</b>
1. Tablero-marcador
2. Portátil
3. Videos
4. Internet
<b>ESCENARIOS DE APRENDIZAJE</b>
1. Salón de clase

## MÓDULO No.12 Producción Documental

<b>MÓDULO N° 12</b>	<b>PRODUCCIÓN DOCUMENTAL</b>	
<b>DURACIÓN</b>	44 HORAS	
	Teóricas	22 HORAS
	Prácticas	22 HORAS
<b>COMPETENCIA(S) A DESARROLLAR</b>		
<b>COMPETENCIA 1:</b> <b>210602020</b> Producir los documentos de archivo de acuerdo con normatividad vigente	<b>Elemento de competencia: 01</b> Diseñar tipos de documentos de archivo	
	<b>Elemento de competencia: 02</b> Elaborar documentos de archivo	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		



1. Identificar y elaborar los diferentes tipos de documentos.
2. Entender la estructura de los diferentes tipos de documento.
3. Entender las normas relacionadas con la producción documental.

**PROGRAMACIÓN METODOLÓGICA**

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: DISEÑO DE DOCUMENTOS DE ARCHIVO**

<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>22 HORAS</b>	
	Teóricas	11 HORAS
	Prácticas	11 HORAS

**CONTENIDOS**

**DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)**

**SABER 1. Documento**

1. Concepto.
2. Clases.
3. Diseño del documento.
4. Documento electrónico.

**SABER 2. Ciclo vital del documento**

1. Concepto.
2. Uso y aplicación.

**DE PROCESOS (SABER HACER)**

**HACER 1. (SABER 1)**



a. Diseñar distintos tipos de documento cumpliendo las normas de producción de documentos.

**HACER 2. (Saber 2)**

a. Identificar y representar las etapas del ciclo vital del documento.

**ACTITUDINAL (SER)**

**SER 1.**

- Reflexivo en la importancia del trabajo en equipo para la creación del proyecto
- Responsable en el buen manejo de los elementos
- Solidario y tener buen trato con los compañeros

**SER 2.**

- Eficiente en las labores que realiza
- Analista y lógico en el manejo de la información pertinente a cada proyecto realizado en clase.

**SER 3.**

- Atento a escuchar y seguir las sugerencias realizadas a su plan de trabajo
- Honesto frente a las argumentaciones dadas.
- Puntual en la presentación de las actividades

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

**CRITERIO 1. (SABER 1 HACER 1 SER 1) )**

1. Los caracteres del documento cumplen con las normas técnicas.

**CRITERIO 2. (SABER 2 HACER 2 SER 2)**

1. La estructura del documento coincide con la tipología documental.

**CRITERIO 3. (SABER 3 HACER 3 SER 3)**

1. La actualización del documento está de acuerdo con especificaciones técnicas y normativa.



**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

**Conocimiento:**

Cuestionario sobre los tipos de documento.

**Desempeño:**

Aplica listas de verificación para revisar la estructura de los documentos.

**Producto:**

Diseño de un documento con los elementos vistos en clase.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

Técnicas	Instrumento
Observación directa	Lista de chequeo
Formulación de preguntas	Cuestionarios
Ejercicios prácticos	Lista de chequeo

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

- Explicación o planteamiento del tema de desarrollo
- Formulación de preguntas



- Aplicación de actividades prácticas.
- Asesora permanentemente a los estudiantes

**Estudiante:**

- Trabaja en equipo asumiendo los roles según el plan de formación
- Desarrolla talleres
- Ejecuta actividades prácticas dentro del aula.

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

Informes de prensa y medios especializados (Internet, revistas especializadas y periódicos)  
 Libros y textos realizados sobre el tema.  
 Plataforma virtual Q10.

**ESCENARIOS DE APRENDIZAJE**

1. Salón de clase

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: ELABORACIÓN DE DOCUMENTOS**

DURACIÓN UNIDAD	22 HORAS	
	Teóricas	11 HORAS
	Prácticas	11 HORAS

**CONTENIDOS**

**DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)**

**SABER 1. Documento de archivo**

1. Elaboración.
2. Tipología



3. Documento electrónico de archivo.

**SABER 2. Flujo documental**

1. Concepto
2. Estructuración de tareas en la producción documental.
3. Normas relacionadas con la producción documental.

**SABER 3. Transcripción**

1. Técnicas de digitación.
2. Uso de tecnologías aplicadas.
3. Normas técnicas.

**DE PROCESOS (SABER HACER)**

**HACER 1. (saber 1)**

- a. Elaborar documentos electrónicos.

**HACER 2. (Saber 2).**

- a. Aplicar la estructuración de tareas en la producción documental.

**HACER 3. (Saber 3).**

- a. Aplicar las técnicas de digitación.



**ACTITUDINAL (SER)**

**SER 1.**

- Reflexivo en la importancia del trabajo en equipo para la creación del proyecto
- Responsable en el buen manejo de los elementos
- Solidario y tener buen trato con los compañeros

**SER 2.**

- Eficiente en las labores que realiza
- Analista y lógico en el manejo de la información pertinente a cada proyecto realizado en clase.

**SER 3.**

- Atento a escuchar y seguir las sugerencias realizadas a su plan de trabajo
- Honesto frente a las argumentaciones dadas.
- Puntual en la presentación de las actividades

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

**CRITERIO 1.**

1. La tipología del documento cumple con el flujo documental.

**CRITERIO 2.**

1. El documento corresponde al tipo y clase.

**CRITERIO 3.**

1. Las normas gramaticales corresponden con la clasificación del documento.

**CRITERIO 4.**

1. La transcripción del documento cumple con técnicas de digitación y las normas vigentes.

**CRITERIO 5.**

1. El flujo documental corresponde al ciclo vital del documento.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**



**De conocimiento**

Cuestionario de preguntas sobre el flujo documental y la estructura de la producción documental.

**De Desempeño**

Desarrolla talleres prácticos aplicando las normas que aplican en la producción documental.

**De Producto**

Presenta documentos aplicando las técnicas de digitación y las tecnologías aplicadas.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

Técnicas	Instrumento
Observación directa	Lista de chequeo
Formulación de preguntas	Cuestionarios
Ejercicios prácticos	Lista de chequeo

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

- Explica el tema utilizando ejercicios de ejemplo.
- Desarrolla talleres didácticos con el fin de consolidar el aprendizaje.
- Aplica evaluaciones.
- Asesora permanentemente a los estudiantes.

**Estudiante:**

- Participa activamente en las actividades propuestas por el DOCENTE para adquirir la habilidad en la comprensión de los conceptos.



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

- Resolver los talleres y practicas propuestos por el DOCENTE en la sesión de clase.
- El estudiante desarrolla prácticas extra clase.

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

Videos ilustrativos e internet

Plataforma virtual Q10

Documentos

Libros

**ESCENARIOS DE APRENDIZAJE**

Salón de clase

**MÓDULO No.13 Emprendimiento**

MÓDULO N° 13	EMPRENDIMIENTO	
DURACIÓN	44 HORAS	
	Teóricas	22 HORAS
	Prácticas	22 HORAS
COMPETENCIA(S) A DESARROLLAR		



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

<b>COMPETENCIA 1:</b>  <b>210001012</b>  Diagnosticar la capacidad de innovación empresarial según criterios estratégicos	<b>Elemento de competencia: 01</b>  Diseñar plan de empresa de acuerdo con criterios propios de innovación	
	<b>Elemento de competencia: 02</b>  Presentar producto o servicio según criterios estratégicos	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
1. Desarrollar un esquema claro del criterio emprendedor. 2. Identificar alternativas de creación de empresas con propósitos claros de permanecer, crecer y generar utilidades. 3. Identificar en el estudiante características de líder. 4. Despertar el espíritu emprendedor del estudiante, preparándose para detectar y reconocer actitudes personales y condiciones que le van a ayudar a clarificar su capacidad y potencial. 5. Identificar las competencias básicas del emprendedor que le servirán de orientación y previsión para desarrollar sus fortalezas individuales. 6. Desarrollar las habilidades del estudiante para la generación de ideas creativas en el proceso de formación de la nueva empresa		
<b>PROGRAMACIÓN METODOLÓGICA</b>		
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: CULTURA EMPRENDEDORA, EL MERCADO, LA OPERACIÓN Y LA ORGANIZACIÓN.</b>		
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>44 HORAS</b>	
	Teóricas	22 HORAS
	Prácticas	22 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>		



**DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)**

**SABER 1. Emprendimiento y Emprendedor**

1. Conceptos de cultura emprendedora, emprendedor, emprendimiento, creatividad e innovación, perfil de un emprendedor.

2. La empresa, tipos y clasificación.

- ¿Qué es ser empresario?
- ¿Qué es un proyecto?
- Inicio del empresario, ventajas y dificultades
- La visión del emprendedor.
- Valoración de oportunidades.

3. Mercado, cliente y recursos, rentabilidad, planeación y proyección

**DE PROCESOS (SABER HACER)**

**HACER 1. (SABER 1)**

a. Identificar los conceptos de emprendimiento y empresa con los beneficios que estos generan, a nivel personal y social.

**HACER 2. (Saber 2)**

a. Identificar y representar los tipos de empresa, los productos y servicios según su clasificación.

b. Comprender la importancia de la creación de un proyecto, sus ventajas y dificultades, así como la valoración de oportunidades.

c. Determinar las actitudes de un líder:

- Identificar los rasgos del perfil de los emprendedores.
- Identificar cualidades personales que incrementen la autoestima.
- Desarrollar procesos de auto motivación y liderazgo.
- Desarrollar el potencial innovador y creativo.
- Integrar su perfil emprendedor al proyecto de vida.

**ACTITUDINAL (SER)**

**SER 1.**

- Reflexivo en la importancia del trabajo en equipo
- Responsable en el buen manejo de los elementos



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

- Solidario y tener buen trato con los compañeros

**SER 2.**

- Eficiente en las labores que realiza
- Analista y lógico en el manejo de la información pertinente a cada proyecto realizado en clase.

**SER 3.**

- Atento a escuchar y seguir las sugerencias realizadas a su plan de trabajo
- Honesto frente a las argumentaciones dadas.
- Puntual en la presentación de las actividades

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

**CRITERIO 1. (SABER 1 HACER 1 SER 1)**

1. El plan de empresa cumple con los criterios establecidos.

**CRITERIO 2. (SABER 2 HACER 2 SER 2)**

1. La estructura del plan de empresa es acorde con el tipo de empresa que se propone desarrollar.

**CRITERIO 3. (SABER 3 HACER 3 SER 3)**

1. La idea de negocio responde a los principios de innovación y creatividad.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

**Conocimiento:**

Cuestionario sobre concepto de emprendimiento, tipos, emprendedor y cultura emprendedora.

**Desempeño:**

Realización de un Plan de Empresa de acuerdo con criterios establecidos.

Lista de verificación para revisar la estructura del Plan de Empresa.

**Producto:**

Presentación del Plan de Empresa de acuerdo con los criterios establecidos.



**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

<b>Técnicas</b>	<b>Instrumento</b>
Observación directa	Lista de chequeo
Formulación de preguntas	Cuestionarios
Ejercicios prácticos	Lista de chequeo

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

- Explica los conceptos de emprendimiento, emprendedor y características de los emprendedores
- Presenta vídeos de emprendedores
- Diseño de guías de trabajo
- Prepara foro sobre experiencias emprendedoras
- Explica los conceptos creatividad, liderazgo, motivación, autorreflexión, manejo del tiempo y autonomía.

**Estudiante:**

- Trabaja en equipo asumiendo los roles según el plan de formación
- Desarrolla talleres
- Ejecuta actividades prácticas dentro del aula.

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

**HERRAMIENTAS:**

- Internet.
- Tablero acrílico



**MATERIALES**

- Fotocopias
  - Bibliografía
  - Video: Solución creativa de problemas
  - Recursos y materiales para la realización de talleres de acuerdo a la decisión del docente
  - Bibliografía de documentos para soporte conceptual
  - Metodologías e instrumentos de diagnóstico
  - Guías didácticas
- Plataforma virtual Q10.

**ESCENARIOS DE APRENDIZAJE**

1. Salón de clase

**MÓDULO No.14 Plan de Empresa**

**MÓDULO N° 14**

**PLAN DE EMPRESA**



44 HORAS					
<b>DURACIÓN</b>	<table border="1"> <tr> <td>Teóricas</td> <td>22 HORAS</td> </tr> <tr> <td>Prácticas</td> <td>22 HORAS</td> </tr> </table>	Teóricas	22 HORAS	Prácticas	22 HORAS
Teóricas	22 HORAS				
Prácticas	22 HORAS				
COMPETENCIA A DESARROLLAR					
<b>COMPETENCIA 1:</b> MÓDULO BÁSICO (Política Institucional)  Desarrollar una mentalidad emprendedora que contribuya al mejoramiento del nivel y calidad de vida personal y social.	<table border="1"> <tr> <td><b>Elemento 01:</b> El mercado, La operación y la organización.</td> </tr> <tr> <td><b>Elemento 02:</b> Las finanzas  Plan Operativo e impacto del proyecto</td> </tr> </table>	<b>Elemento 01:</b> El mercado, La operación y la organización.	<b>Elemento 02:</b> Las finanzas  Plan Operativo e impacto del proyecto		
<b>Elemento 01:</b> El mercado, La operación y la organización.					
<b>Elemento 02:</b> Las finanzas  Plan Operativo e impacto del proyecto					
<b>COMPETENCIA 2:</b>  <b>210001012</b> Diagnosticar la capacidad de innovación empresarial según criterios estratégicos					
UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: EL MERCADO, LA OPERACIÓN Y LA ORGANIZACIÓN.					
22 HORAS					
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<table border="1"> <tr> <td>Teóricas</td> <td>11 HORAS</td> </tr> <tr> <td>Prácticas</td> <td>11 HORAS</td> </tr> </table>	Teóricas	11 HORAS	Prácticas	11 HORAS
Teóricas	11 HORAS				
Prácticas	11 HORAS				
CONTENIDOS					
DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planeando la Empresa                     <ul style="list-style-type: none"> <li>• La empresa que concebimos o deseamos.</li> </ul> </li> </ol>					



- ¿qué es un plan de negocios?
- Utilidad, objetivos, cualidades, herramientas.
- 2. Investigación de Mercado.
  - Definición de Objetivos.
  - Plan de investigación.
  - Justificación y antecedentes del proyecto.
  - Análisis del sector, Análisis del mercado, Análisis de la competencia.
- 3. ESTRATEGIAS DE MERCADEO.
  - Concepto del producto o servicio. Estrategias de distribución 📦 Estrategias de Precio.
  - Estrategias de promoción. Estrategias de comunicación.
  - Estrategias de servicio.
  - Presupuesto de la mezcla de mercado.
  - Proyección de ventas. Políticas de cartera.
- 4. LA OPERACIÓN
  - Ficha técnica del proceso. Estado de desarrollo. Descripción del proceso.Necesidades y requerimientos.
- 5. LA INFRAESTRUCTURA
- 6. LA ORGANIZACIÓN
  - Estrategia organizacional. Análisis DOFA. Organismos de apoyo.
  - Estructura organizacional.
  - Principios organizacionales.
  - Importancia de las organizaciones Aspectos Legales:
  - Tipo de empresa. Constitución de empresa. Legalización. Proceso de formalización de la empresa.

#### DE PROCESOS (SABER HACER)

- Definir y clasificar empresa Planear una empresa.
- Identificar las necesidades de desarrollo humano y crecimiento económico de los entornos social y productivo.
- Identificar metodologías e instrumentos de diagnóstico para establecer necesidades.
- Utilizar adecuada y pertinentemente metodologías e instrumentos para identificar necesidades.
- Recolectar información de fuentes primarias y secundarias.
- Conocer y aplicar las distintas estrategias de mercadeo.
- Hacer investigación de mercado.
- Diseñar plan de acción a corto, mediano y largo plazo 📦 Proyectar escenarios viables.
- Realizar análisis DOFA.
- Identificar principios organizacionales.
- Identificar opciones de realización constituir.



- personal en el mundo de la vida y en el mundo del trabajo.
- Diseñar estrategias innovadoras para presentar posibles escenarios
- Realizar procesos de operación.

#### DE ACTITUD (SER)

- Objetivo y crítico para reconocer sus fortalezas y debilidades.
- Autónomo para afianzar su capacidad emprendedora.
- Consciente para determinar sus condiciones y posibilidades de crecimiento y de desarrollo.
- Seguro de sí mismo para interactuar con otros.
- Creativo para dimensionar su potencialidad.
- Comprometido con su proceso de formación.
- Disciplinado para realizar proyectos y obtener resultados.
- Proactivo para prever y proyectar procesos de mejoramiento continuo.
- Sistémico para establecer las diferentes relaciones entre las variables del desarrollo y las necesidades del entorno local.
- Autónomo para tomar decisiones.
- Objetivo en el análisis de la información.
- Creativo para proponer alternativas de solución.
- Disciplinado para realizar proyectos y obtener resultados.
- Proactivo para prever y proyectar
- Procesos de mejoramiento continuo.

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

##### CRITERIO 1. (SABER 1 HACER 1 SER 1)

- Define objetivos, justificación y antecedentes del proyecto.
- Analiza el sector, el mercado y la competencia.
- Reconoce el concepto de producto o servicio.
- Identifica estrategias de distribución, precio, promoción, comunicación y servicio.
- Identifica el producto.
- Describe su desarrollo.
- Conoce sus necesidades y requerimientos.
- Identifica las actividades de organización.

##### CRITERIO 2. (SABER 2 HACER 2 SER 2)

1. La estructura del plan de empresa es acorde con el tipo de empresa que se propone desarrollar.



**CRITERIO 3. (SABER 3 HACER 3 SER 3)**

1. La idea de negocio responde a los principios de innovación y creatividad. Planea la empresa que desea.
2. Describe todos los aspectos para legalizar la empresa.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

**TÉCNICA**

Observación sistémica y formulación de preguntas

**INSTRUMENTO**

Fichas de observación, cuestionario.

**TÉCNICA**

Valoración de producto

**INSTRUMENTO**

Lista de chequeo

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

- Presenta vídeos de emprendedores
  - Diseño de guías de trabajo
  - Prepara foro sobre experiencias emprendedoras
  - Explica los conceptos creatividad, liderazgo, motivación, autorreflexión, manejo del tiempo y autonomía;
  - Diseña talleres para desarrollar los conceptos anteriores
  - Orienta las entrevistas a los líderes
  - Presenta vídeo sobre soluciones innovadoras a problemas
  - Diseña guía sobre plan de negocios
- Explica los conceptos entorno, crecimiento económico, mercado e investigación de mercados, estrategias de mercadeo. Orienta la búsqueda de los datos



- Diseña guía de trabajo para búsqueda de datos del entorno.
- Prepara taller sobre presentación de informes.
- Explica los conceptos de operación y organización empresarial. Explicación del análisis DOFA.
- Diseña guía de trabajo.
- Prepara taller sobre constitución de empresa.

**Estudiante:**

- Desarrolla guías de trabajo
- Desarrolla taller sobre presentación de informes
- Participa en la construcción colectiva de las conclusiones
- Entrega documento escrito .

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

HERRAMIENTAS:

-Internet.

-Tablero acrílico

MATERIALES

-Fotocopias

-Bibliografía

-Video: Solución creativa de problemas

-Recursos y materiales para la realización de talleres de acuerdo a la decisión del instructor

-Bibliografía de documentos para soporte conceptual

-Metodologías e instrumentos de diagnóstico

-Guías didácticas

-Video: Planeación estratégica Jean Paúl Salle nave Guía para la elaboración del proyecto.



<b>ESCENARIOS DE APRENDIZAJE</b>		
Salón de clase		
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: LAS FINANZAS</b>		
<b>PLAN OPERATIVO E IMPACTO DEL PROYECTO</b>		
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>22 HORAS</b>	
	Teóricas	11 HORAS
	Prácticas	11 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>		
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>		
<p><b>COSTOS ADMINISTRATIVOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gastos de arranque. Gastos de personal. Gastos anuales de administración.</li> </ul> <p><b>LOS INGRESOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fuentes de financiación. Formatos Caja.</li> <li>• financieros:</li> <li>• Aportes de los emprendedores, recursos de capital, Ingresos por ventas, Balance general, Estado de Ganancias y Pérdidas, Flujo de Caja.</li> </ul> <p><b>LOS EGRESOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inversiones fijas y diferidas. Costos anualizados administrativos, Gastos de personal,</li> </ul> <p><b>CAPITAL DE TRABAJO</b></p>		
<b>DE PROCESOS (SABER HACER)</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificar dentro del mercado las fuentes de financiación más apropiadas.</li> <li>▪ Proyectar el flujo de caja del plan de negocios.</li> <li>▪ Identificar claramente los componentes de su capital de trabajo.</li> <li>▪ Recolectar información de fuentes primarias y secundarias. 📊 Conocer y aplicar las distintas estrategias de mercadeo 📊 Desarrollar un cronograma de actividades.</li> <li>▪ Conocer los planes nacionales y regionales de desarrollo para evaluar su incidencia en su plan de negocio.</li> <li>▪ Identificar la cadena productiva en donde se desarrollará su plan de negocios.</li> <li>▪ Valorar y medir los impactos económico, social y ambiental que generará su plan de negocios.</li> </ul>		



**DE ACTITUD (SER)**

- Sistémico para establecer las diferentes relaciones entre las variables del desarrollo y las necesidades del entorno local.
- Autónomo para tomar decisiones.
- Objetivo en el análisis de la información.
- Creativo para proponer alternativas de solución.
- Objetivo y crítico con las fortalezas y las debilidades
- Audaz en la utilización de los recursos y la tecnología
- Sistémico para establecer las diferentes relaciones entre las variables del desarrollo y las necesidades del entorno local.
- Autónomo para tomar decisiones.
- Objetivo en el análisis de la información.
- Creativo para proponer alternativas de solución.
- Objetivo y crítico con las fortalezas y las debilidades
- Audaz en la utilización de los recursos y la tecnología
- Sistémico para establecer las diferentes relaciones entre las variables del desarrollo y las necesidades del entorno local.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- Aplica de forma correcta los costos administrativos.
  - Identifica cuáles son las fuentes de financiación.
  - Diferencia los aportes de los socios, con respecto a los financiados.
  - Reconoce cuáles son los recursos de capital.
  - Define, exactamente, cuáles son los rubros que conforman los ingresos.
  - Identifica las causas que generan salidas de dinero.
  - Conoce con facilidad los ítems del capital de trabajo.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

**TÉCNICA**

Observación sistémica y formulación de preguntas

**INSTRUMENTO**

Fichas de observación, cuestionario.

**TÉCNICA**

Valoración de producto

**INSTRUMENTO**

Lista de chequeo

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**



**Docente:**

- Explica los conceptos de operación y organización empresarial. Explicación del análisis DOFA.
- Diseña guía de trabajo.
- Prepara taller sobre constitución de empresa.
- Explica los conceptos de emprendimiento, emprendedor y características de los emprendedores
- Presenta vídeos de emprendedores
- Diseño de guías de trabajo
- Prepara foro sobre experiencias emprendedoras
- Explica los conceptos creatividad, liderazgo, motivación, autorreflexión, manejo del tiempo y autonomía;
- Diseña talleres para desarrollar los conceptos anteriores
- Orienta las entrevistas a los líderes
- Presenta vídeo sobre soluciones innovadoras a problemas
- Diseña guía sobre plan de negocios
- Explica los conceptos entorno, crecimiento económico, mercado e investigación de mercados, estrategias de mercadeo. Orienta la búsqueda de los datos
- Diseña guía de trabajo para búsqueda de datos del entorno.
- Prepara taller sobre presentación de informes.

**Estudiante:**

- Desarrolla guías de trabajo
- Desarrolla taller sobre presentación de informes
- Desarrolla taller sobre constitución de empresa
- Participa en la construcción colectiva de las conclusiones
- Entrega documento escrito



**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

HERRAMIENTAS:

- Internet.
- Tablero acrílico

MATERIALES

- Fotocopias
- Bibliografía
- Video: Solución creativa de problemas
- Recursos y materiales para la realización de talleres de acuerdo a la decisión del instructor
- Bibliografía de documentos para soporte conceptual
- Metodologías e instrumentos de diagnóstico
- Guías didácticas
- Video: Planeación estratégica Jean Paúl Salle nave Guía para la elaboración del proyecto.

**ESCENARIOS DE APRENDIZAJE**

Salón de clase



## MÓDULO No. 15 Cocina Internacional II

MÓDULO N° 15	COCINA INTERNACIONAL II	
DURACIÓN	56 HORAS	
	Teóricas	28 HORAS
	Prácticas	28 HORAS
<b>COMPETENCIA(S) A DESARROLLAR</b>		
<b>COMPETENCIA 1:</b> <b>260201088</b> Preparar alimentos de acuerdo con orden de producción y receta estándar	<b>Elemento De Competencia 01:</b> 01. Alistar área de producción	
	<b>Elemento De Competencia 02:</b> 02. Acondicionar materia prima	
	<b>Elemento De Competencia 03</b> 03. Aplicar técnicas de preparación	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
1. Elaborar los diferentes tipos de platos de Europa, aplicando las técnicas de cada región aprendidas en clase. 2. Elaborar los diferentes tipos de platos de África y Asia, aplicando las técnicas de cada región aprendidas en clase.		
<b>PROGRAMACIÓN METODOLÓGICA</b>		
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: INTRODUCCIÓN A LA COCINA EUROPEA</b>		
DURACIÓN UNIDAD	28 HORAS	
	Teóricas	14 HORAS
	Prácticas	14 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>		
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>		
SABER 1. Reconocer la cultura gastronómica de los países de Europa aplicando las técnicas de elaboración de los diferentes platos. a. Historia b. Preparaciones c. Ingredientes más representativos de cada país d. Términos más usados en estas cocinas		
<b>DE PROCESOS (SABER HACER)</b>		
HACER 1. (SABER 1) a. Reconocer las diferentes cocinas de Europa. b. Aplicar las técnicas de preparación de las recetas de varios países.		



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

<p>c. Ejecutar preparaciones de acuerdo con las recetas ya establecidas. d. Manejar recetas según los pedidos del cliente.</p>											
<p><b>ACTITUDINAL (SER)</b></p>											
<p>SER 1. (SABER 1 HACER 1) a. Atento a escuchar y seguir las instrucciones del Docente b. Estricto en el seguimiento y aplicación de las normas establecidas en los procesos de una cocina c. Minucioso en la realización de las funciones indicadas de acuerdo con los parámetros establecidos. d. Ágil en el manejo de los instrumentos de cocina. e. Responsable en el manejo de los instrumentos de cocina f. Respetuoso y agradecido hacia los compañeros de clase g. Puntual en la asistencia a todas las clases estipuladas por la institución cumpliendo de manera pertinente todas sus obligaciones como estudiante de acuerdo con el manual del estudiante.</p>											
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>											
<p>CRITERIO 1. (SABER 1 HACER 1 SER 1) 1. Usa los elementos de cocina para desarrollar técnicamente platos. 2. Registra los pasos esenciales para la preparación de cada plato y lo desarrolla a la minuta. 3. Demuestra agilidad en el manejo de los implementos de cocina. 4. Describe acertadamente los términos de cada cocina. 5. Demuestra agilidad y responsabilidad al manejar los equipos de cocina. 6. Identifica las riquezas de la gastronomía internacional, conociendo una cocina moderna, descubriendo nuevas aplicaciones y preparaciones en los alimentos.</p>											
<p><b>EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE</b></p>											
<p>De conocimiento: Respuestas a preguntas sobre: ¿Cuál es la cultura gastronómica de Europa? ¿Qué sabores, aromas, productos se encuentran en estos países? ¿Cuáles son las técnicas de elaboración de platos? De producto: Ejecución de preparaciones de estos países con base en recetas preestablecidas y sobre pedido. De desempeño: Desarrollo de tareas específicas en el cumplimiento de una serie de preparaciones reconocidas</p>											
<p><b>TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b></p>											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Técnicas:</th> <th>Instrumento:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza</td> <td>Lista de chequeo Practica en laboratorio de cocina Insumos reales</td> </tr> <tr> <td>Formulación de preguntas sobre los temas vistos</td> <td>Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales.</td> </tr> <tr> <td>Simulación de situaciones y casos reales</td> <td>Lista de chequeo, competencia por grupos</td> </tr> <tr> <td>Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos</td> <td>Cuestionario, retroalimentación</td> </tr> </tbody> </table>	Técnicas:	Instrumento:	Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza	Lista de chequeo Practica en laboratorio de cocina Insumos reales	Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales.	Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo, competencia por grupos	Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos	Cuestionario, retroalimentación	
Técnicas:	Instrumento:										
Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza	Lista de chequeo Practica en laboratorio de cocina Insumos reales										
Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales.										
Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo, competencia por grupos										
Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos	Cuestionario, retroalimentación										



<b>ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS</b>		
<p><b>Docente:</b>                      Explicación o planteamiento del tema de desarrollo                      Entrega el calendario o cronograma de actividades                      Presentación de situaciones problémicas                      Demostración                      Formulación de preguntas                      Entrevistas personales                      Entrega guías de estudio                      Aplica evaluaciones                      Asesora permanentemente a los estudiantes</p> <p><b>Estudiante:</b>                      Analiza, estudia y resuelve problemas,                      Elabora de documentos                      Estructuración el proyecto de clase.                      Estudia los casos.                      Práctica con los talleres.</p>		
<b>MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guía de aprendizaje.</li> <li>2. Documentos existentes relacionados con la normatividad en la cocina.</li> <li>3. Proyecciones de documentales sobre los diferentes temas a tratar en clase.</li> <li>4. Libros y revistas referentes a gastronomía.</li> <li>5. Utensilios, herramientas y equipos reales de trabajo de la cocina.</li> <li>6. Charlas, talleres, guiados por personas o entidades externas a la institución pertinentes a la asignatura.</li> <li>7. Insumos de acuerdo al tema</li> </ol>		
<b>ESCENARIOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laboratorio de cocina.</li> <li>2. Practica por parte del estudiante en su lugar de trabajo o vivienda en sus tiempos libres.</li> </ol>		
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: INTRODUCCIÓN A LA COCINA AFRICANA Y ASIÁTICA</b>		
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>28 HORAS</b>	
	Teóricas	14 HORAS
	Prácticas	14 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>		
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>		
<p>SABER 1. Reconocer la cultura gastronómica de los países de África y Asia aplicando las técnicas de elaboración de los diferentes platos.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Historia</li> <li>b. Preparaciones</li> <li>c. Ingredientes más representativos de cada país</li> <li>d. Términos más usados en estas cocinas</li> </ol>		
<b>DE PROCESOS (SABER HACER)</b>		



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

<p>HACER 1. (SABER 1)</p> <p>a. Reconocer las diferentes cocinas de Africa y Asia.</p> <p>b. Aplicar las técnicas de preparación de las recetas de varios países.</p> <p>c. Ejecutar preparaciones de acuerdo con las recetas ya establecidas.</p> <p>d. Manejar recetas según los pedidos del cliente.</p>	
<p><b>ACTITUDINAL (SER)</b></p>	
<p>SER 1. (SABER 1 HACER 1)</p> <p>a. Atento a escuchar y seguir las instrucciones del Docente</p> <p>b. Estricto en el seguimiento y aplicación de las normas establecidas en los procesos de una cocina</p> <p>c. Minucioso en la realización de las funciones indicadas de acuerdo con los parámetros establecidos.</p> <p>d. Ágil en el manejo de los instrumentos de cocina.</p> <p>e. Responsable en el manejo de los instrumentos de cocina</p> <p>f. Respetuoso y agradecido hacia los compañeros de clase</p> <p>g. Puntual en la asistencia a todas las clases estipuladas por la institución cumpliendo de manera pertinente todas sus obligaciones como estudiante de acuerdo con el manual del estudiante.</p>	
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p>CRITERIO 1. (SABER 1 HACER 1 SER 1)</p> <p>1. Usa los elementos de cocina para desarrollar técnicamente platos.</p> <p>2. Registra los pasos esenciales para la preparación de cada plato y lo desarrolla a la minuta.</p> <p>3. Demuestra agilidad en el manejo de los implementos de cocina.</p> <p>4. Describe acertadamente los términos de cada cocina.</p> <p>5. Demuestra agilidad y responsabilidad al manejar los equipos de cocina.</p> <p>6. Identifica las riquezas de la gastronomía internacional, conociendo una cocina moderna, descubriendo nuevas aplicaciones y preparaciones en los alimentos.</p>	
<p><b>EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE</b></p>	
<p>De conocimiento:                      Respuestas a preguntas sobre: ¿Cuál es la cultura gastronómica de África y Asia? ¿Qué sabores, aromas, productos se encuentran en estos países? ¿Cuáles son las técnicas de elaboración de platos?</p> <p>De producto:                      Ejecución de preparaciones de estos países con base en recetas preestablecidas y sobre pedido.</p> <p>De desempeño:                      Desarrollo de tareas específicas en el cumplimiento de una serie de preparaciones reconocidas</p>	
<p><b>TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b></p>	
<p><b>Técnicas:</b></p> <p>Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza</p>	<p><b>Instrumento:</b></p> <p>Lista de chequeo                      Practica en laboratorio de cocina                      Insumos reales</p>



Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales.
Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo, competencia por grupos
Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos	Cuestionario, retroalimentación
ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS	
<p><b>Docente:</b>                      Explicación o planteamiento del tema de desarrollo                      Entrega el calendario o cronograma de actividades                      Presentación de situaciones problémicas                      Demostración                      Formulación de preguntas                      Entrevistas personales                      Entrega guías de estudio                      Aplica evaluaciones                      Asesora permanentemente a los estudiantes</p> <p><b>Estudiante:</b>                      Analiza, estudia y resuelve problemas,                      Elabora de documentos                      Estructuración el proyecto de clase.                      Estudia los casos.                      Práctica con los talleres.</p>	
MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guía de aprendizaje.</li> <li>2. Documentos existentes relacionados con la normatividad en la cocina.</li> <li>3. Proyecciones de documentales sobre los diferentes temas a tratar en clase.</li> <li>4. Libros y revistas referentes a gastronomía.</li> <li>5. Utensilios, herramientas y equipos reales de trabajo de la cocina.</li> <li>6. Charlas, talleres, guiados por personas o entidades externas a la institución pertinentes a la asignatura.</li> <li>7. Insumos de acuerdo al tema</li> </ol>	
ESCENARIOS DE APRENDIZAJE	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laboratorio de cocina.</li> <li>2. Practica por parte del estudiante en su lugar de trabajo o vivienda en sus tiempos libres.</li> </ol>	



## MÓDULO No. 16 Costos y Presupuestos

<b>MÓDULO N.º 16</b>	<b>COSTOS Y PRESUPUESTOS</b>	
<b>DURACIÓN</b>	56 HORAS	
	Teóricas	28 HORAS
	Prácticas	28 HORAS
<b>COMPETENCIA(S) A DESARROLLAR</b>		



<p>COMPETENCIA 1:</p> <p>UC1789_3</p> <p>COMPETENCIA ESPECÍFICA (ESPAÑA-INCUAL)</p> <p>Dirigir y controlar la actividad empresarial diaria y los recursos de pequeños negocios o Microempresa.</p> <p>RP 1: Gestionar la adquisición o el arrendamiento de activos fijos -inmovilizados- en base al plan de negocio y presupuesto disponible para el desarrollo de la actividad.</p> <p>RP 4: Gestionar y controlar la adquisición y el aprovisionamiento de las materias primas y otros materiales para ejecutar los procesos de producción y/o prestación de servicios, de acuerdo a las actividades programadas y las necesidades previstas.</p> <p>RP 5: Gestionar y controlar el almacenamiento de materiales y productos, conforme a criterios de optimización de recursos y espacios, para asegurar la capacidad de respuesta de la actividad del pequeño negocio o microempresa.</p> <p><b>COMPETENCIA 2:</b></p> <p><b>210101051</b> Proyectar los requerimientos de los clientes según métodos de compras y pronóstico</p>	<p><b>Elemento de competencia 01:</b></p> <p>Establecer pronósticos y costos de producción de acuerdo a datos históricos y apreciaciones estadísticas.</p>
	<p><b>Elemento de competencia 02:</b></p> <p>Planear la producción teniendo en cuenta los costos y los recursos disponibles</p>
<p><b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b></p>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocer el concepto de costeo, su clasificación, elementos y sistema de costos.</li> <li>2. Identificar los materiales utilizados en producción y clasificarlos en directo e indirecto, y en fijos y variables.</li> </ol>	



3. Identificar la mano de obra de producción y clasificarla en directa e indirecta, y en fija y variable. Identificar los costos indirectos de fabricación y clasificarlos en fijos y variables.

**PROGRAMACIÓN METODOLÓGICA**

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: COSTEO Y MATERIALES** - Establecer pronósticos y costos de producción de acuerdo a datos históricos y apreciaciones estadísticas.

**28 HORAS**

**DURACIÓN UNIDAD**

Teóricas

14 HORAS

Prácticas

14 HORAS

**CONTENIDOS**

**DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)**

**SABER 1: CONCEPTOS DE COSTEO**

- Concepto
- Clasificación
- Elementos
- Sistemas

**SABER 2: MATERIALES**

- Concepto
- Sistemas y métodos de inventarios
- Proceso de compra y sus características
- Clasificación de los materiales

**DE PROCESOS (SABER HACER)**

**HACER 1. (SABER 1)**

- Clasificar los costos de acuerdo a su variabilidad, momento del cálculo y modo de producción.



- Identificar los elementos del costo de producción en la fabricación de un producto.

#### **HACER 2. (SABER 2)**

- Identificar los sistemas de costos mediante ejemplos de empresas industriales.
- Identificar mediante ejemplos, los materiales directos e indirectos en la elaboración de algún producto.
- Complementar su proyecto clasificando los materiales de su producto.

#### **ACTITUDINAL (SER)**

##### **SER 1. (SABER 1-HACER 1)**

Asiste con frecuencia a los horarios de acompañamiento directo

Escucha y sigue con atención la dirección realizada a su plan de trabajo.

Honesto frente a las argumentaciones dadas

##### **SER 2. (SABER 2-HACER 2)**

Proactivo y creativo a la hora de realizar las actividades propuestas

Demuestra conocimiento frente a los conceptos del costeo.

Trabajo en equipo armonioso y respeto con sus compañeros de equipo.

Lógico en la aplicabilidad de la identificación de materiales de algún producto.



**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

**CRITERIO 1. (SABER 1-HACER 1-SER 1)**

- Describe el concepto de costeo.
- Describe de manera analítica los elementos y la clasificación de los costos.
- Identifica mediante ejemplos los diferentes sistemas de costos.

**CRITERIO 2. (SABER 2-HACER 2-SER 2)**

- Identificación adecuada de los materiales directos como elementos del costo.
- Diferencia los materiales indirectos de los directos en el producto a costear en su proyecto.
- Clasificar los materiales de acuerdo con la incorporación al producto.
- Clasificar los materiales de acuerdo con la variabilidad del costo Emplea los métodos de valuación de inventarios.
- Reconoce el proceso de compra que se sigue en una empresa industrial.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

**DE CONOCIMIENTO:**

Taller para el reconocimiento de los diferentes conceptos del costeo, su clasificación, elementos y sistemas.

Taller para el reconocimiento de los diferentes conceptos y clasificación de materiales tanto directos como indirectos.

**DE PRODUCTO:**

Escogencia del producto bien o servicio a trabajar como proyecto.

Proyecto de costeo de un producto, en donde el estudiante identificará y clasificará los materiales del bien o servicio escogido.

**DE DESEMPEÑO:**

Aplica adecuadamente todos los conceptos estudiados en la unidad en su proyecto de costeo.



### TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

**Talleres de Profundización:** Para concluir cada unidad se elabora una actividad y un taller de profundización, utilizando como instrumento evaluativo preguntas tipo cuestionario. Talleres de profundización sobre los temas.

Ejercicios de aplicación al final de cada unidad del módulo.

Elaboración de kárdex en cada uno de sus métodos del sistema de inventario permanente.

**Simulación de Situaciones:** En cada unidad se presentarán situaciones que impliquen el desarrollo de una idea, de un formulario o de un análisis, como instrumento evaluativo se realizará una lista de chequeo.

### ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

#### DOCENTE:

1. Instruirá sobre el marco teórico del concepto general del costeo, su clasificación, elementos y sistemas.
2. Orienta el trabajo en grupo para la socialización de los resultados de los estudiantes y la ampliación del proceso enseñanza aprendizaje.
3. Desarrollará talleres de aplicación con diferentes tipos de productos ejemplos para el proyecto de costeo.
4. Orientaciones para el desarrollo de guías.
5. Orienta el trabajo en grupo para la socialización de los resultados de los estudiantes y la ampliación del proceso enseñanza aprendizaje.
6. Orienta a los estudiantes sobre bibliografía y sitios en internet

#### Estudiante:

1. Sustentará el desarrollo de talleres sobre casos específicos.
2. Realiza las consultas requeridas para ampliar su conocimiento



3. Aporta materiales escritos y audiovisuales que permitan mayores niveles de comprensión de las temáticas.
4. Sustentará el desarrollo de ejercicios prácticos acerca de la clasificación de los materiales de su producto en el proyecto de costeo.
5. Trabaja en equipo aportando ideas y respetando a los demás.
6. Aporta materiales escritos y audiovisuales que permitan mayores niveles de comprensión de las temáticas.

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

1. Informes de prensa y medios especializados (Internet, revistas especializadas y periódicos)
2. Libros y textos realizados sobre el tema.
3. Plataforma virtual

**ESCENARIOS DE APRENDIZAJE**

1. Entorno empresarial y social.
2. Salón de clase

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: LA MANO DE OBRA Y LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN (CIF) - Planear la producción teniendo en cuenta los costos y los recursos disponibleS**

**28 HORAS**

**DURACIÓN UNIDAD**

Acompañamiento directo

14 HORAS

Prácticas

14 HORAS

**CONTENIDOS**

**DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)**

**SABER 1. CONCEPTOS**

- Mano de obra productiva
- Mano de obra improductiva.



#### CLASIFICACIÓN DE LA MANO DE OBRA

- De acuerdo a la función principal en la Organización
- De acuerdo con el tipo de trabajo
- De acuerdo con la relación directa o indirecta con los productos elaborados.

#### FORMAS DE REMUNERACIÓN

- Sistemas de remuneración.
- Formas de Pago
- Sistemas de incentivo

#### NÓMINA

- Aspectos esenciales
- Aportes trabajador
- Aportes empleador
- Prestaciones sociales

#### VALUACIÓN MANO DE OBRA

- Control de tiempos
- Método de cálculos

#### **SABER 2:** CLASIFICACIÓN DE LOS CIF

- Por su condición
- Según su función productiva

#### TASA PREDETERMINADA

#### HOJA DE COSTOS

#### COSTO TOTAL Y PRECIO DE VENTA

- Costo Primo
- Costo de conversión
- Costo de Producción
- Gastos de distribución



- Costo Total
- Utilidad
- Precio de venta

### **SABER 3. PUNTO DE EQUILIBRIO Y ESTADO FINANCIERO**

- Punto de equilibrio en unidades
- Punto de equilibrio en pesos
- Estado de Costos de producción y ventas.

### **DE PROCESOS (SABER HACER)**

#### **HACER 1. (SABER 1)**

- Analizar e interpretar los conceptos y clasificación de la mano de obra.
- Determinar la importancia de los tipos de contrato, formas de remuneración y valuación de la mano de obra.
- Escoger el tipo de contrato y forma de remuneración de la mano de obra directa e indirecta en su proyecto de costeo.
- Determinar y calcular el control de tiempos en su proyecto de costeo.
- Analizar e interpretar los conceptos y clasificación de los CIF.
- Determinar la importancia de los CIF como elemento del costo
- Aplicar los costos indirectos de fabricación y gastos de distribución a su producto en el proyecto de costeo.

#### **HACER 2. (SABER 2)**

- Analizar y practicar la tasa predeterminada en los CIF
- Calcular el costo total y precio de venta de su producto o servicio en el proyecto de costeo

#### **HACER 3. (SABER 3)**

- Identificar el punto de equilibrio y elaborar el estado de costo de producción y ventas en su proyecto de costeo.

### **ACTITUDINAL (SER)**



**SER 1. (SABER 1 HACER 1)**

- Asiste a los horarios de acompañamiento directo
- Solidario y tener buen trato con los compañeros
- Organizado en las labores que realiza

**SER 2. (SABER 2 HACER 2)**

- Toma decisiones en equipo y aplica la división de la mano de obra, la clasificación de todos los CIF y gastos de distribución en la ejecución del proyecto

**SER 3. (SABER 3 HACER 3)**

- Eficiente en las labores que realiza
- Trabaja en equipo

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Identifica la mano de obra directa como elemento del costo.  
Reconoce la clasificación de la mano de obra.  
Calcula y clasifica la remuneración con base en los registros de tiempo de mano de obra.  
Diferencia la mano de obra directa de la indirecta  
Identifica los costos indirectos de fabricación como elemento del costo.  
Reconoce la clasificación de los costos indirectos de fabricación.  
Calcula la tasa predeterminada de los CIF  
Registra todos los costos de producción en la Hoja de costos  
Determina el costo total del producto y su precio de venta.  
Calcula el punto de equilibrio y el estado de costos de producción y ventas.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

**De conocimiento:**



Taller para el reconocimiento de los diferentes tipos de mano de obra, su clasificación, remuneración y valuación; los diferentes tipos de CIF, su clasificación, aplicación de la tasa predeterminada.

**De desempeño y producto:**

Proyecto de costeo, en donde el estudiante indicará la mano de obra a utilizar, la clasificará en directa e indirecta, indicará su remuneración y tipo de contrato; mostrará el costeo total de su producto, explicando los elementos del costo, los costos de distribución, precio de venta, punto de equilibrio y estado de costo de producción y venta.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

**Talleres de Profundización:** Para concluir cada unidad se elabora una actividad y un taller de profundización, utilizando como instrumento evaluativo preguntas tipo cuestionario.

**Simulación de Situaciones:** En cada unidad se presentaran situaciones que impliquen el desarrollo de una idea, de un formulario o de un análisis, como instrumento evaluativo se realizará una lista de chequeo.

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**DOCENTE:**

El DOCENTE propicia la integración entre la teoría y la práctica mediante demostraciones, socialización de conceptos, orientaciones para el desarrollo de guías, prepara y realiza evaluaciones y/o talleres previamente concertadas.

**Estudiante:**



El estudiante participa activamente en las actividades coordinadas por el DOCENTE mediante el desarrollo de guías, talleres y el desarrollo de su proyecto de costeo.

#### MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS

Ejercicios de observación de la elaboración real de un producto.

Libros y textos realizados sobre el tema.

Lectura de contratos de trabajo

Elaboración de la nómina para pago de sueldos correspondiente al sistema de remuneración

Valuación de los CIF, cálculo de costos totales y precio de venta.

#### ESCENARIOS DE APRENDIZAJE

1. Entorno industrial colombiano

## MÓDULO No. 17 Profundización I

El módulo se desarrollará a partir de la mediación del docente con el grupo de estudiantes.

**La duración del módulo comprende 58 horas de trabajo dirigido, de las cuales 29 corresponden a trabajo teórico y 29 a trabajo práctico.**

La metodología que se propone llevar a cabo para el desarrollo del módulo consiste en la implementación de un **Proyecto Pedagógico de Aula**.

Cuando se habla de Proyectos Pedagógicos de aula, se habla del diseño de actividades con propósito, que le permitan al estudiante su preparación para la vida, por lo que se constituyen como una valiosa oportunidad de aprendizaje y autoformación, que genera



actitudes y aptitudes, favorables para el trabajo en equipo, la comprensión social y la práctica del conocimiento científico.

También podríamos decir que es una estrategia de aprendizaje significativo consistente en un ejercicio de investigación formativa, realizado por los estudiantes con la orientación de sus docentes, para construir y aplicar conocimientos, desarrollar competencias durante su proceso de formación integral y de esta forma articular la actividad académica con el entorno, cumpliendo las funciones sustantivas de docencia, investigación y función social.

El proceso de planificación de un Proyecto de Aula comprende las fases: contextualización, metodológica y evaluativa.

Fase	Aspectos que comprende
1. De contextualización	Identificación del problema, objeto, objetivos y conocimiento (estado del arte), identificar la línea de investigación y establecer el núcleo problémico a investigar.
2. Metodológica	Método, grupo (a quien va dirigido el proyecto y con quién se trabajará el proyecto) y medios (recursos, herramientas analíticas, instrumentos)
3. Evaluativa	Certificación del cumplimiento de los objetivos, presentación de resultados y de la propuesta de socialización.

1. **Fase de contextualización:** Implica definir en primera instancia en que línea de investigación se va a trabajar el proyecto. El núcleo problémico es pues, el tema o problema a investigar y debe tener un propósito de proyección social, que solucione un inconveniente de la comunidad o entorno.

Esta parte del proceso del Proyecto de Aula se define al inicio del semestre académico y puede realizarse a partir de una lluvia de ideas en contraste con los saberes previos que han sido construidos durante el tiempo de evolución de su formación hasta la fecha. Hecho esto termina esta fase.

2. **Fase Metodológica:** Esta fase inicia con el proceso de formación de los grupos de trabajo (no mayor a 4 estudiantes). En ella, se definen los roles de cada uno de los integrantes del grupo se definen los objetivos a trabajar, los recursos necesarios y se inicia el proceso investigativo que de cuenta de las acciones necesarias para dar respuesta a la



pregunta orientadora planteada de manera inicial. Se propone como modelo de trabajo el siguiente formato:

<b>1.</b>	<b>INTRODUCCIÓN</b>
<p>Es un resumen no mayor a 2 hojas, donde se sintetiza el proyecto de aula que se va a desarrollar y lo que se pretende lograr, incluyendo un párrafo donde describa lo que se va a encontrar al interior del documento.</p>	
<b>1.1</b>	<b>ABTRACT</b>
<p>Es una síntesis que informa específicamente de los contenidos y alcances del proyecto de aula. Mantiene internamente la estructura de un proyecto. Es decir, da cuenta del problema central de investigación y de su solución, así también de los objetivos generales y la fundamentación teórica que validará el proceso de estudio.</p>	
<b>2.</b>	<b>PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA</b>
<p>Consiste en preguntarnos sobre qué queremos saber del tema, planteándonos una situación problema del mismo, que previamente hemos delimitado. El problema de investigación implica hacer una descripción precisa y concisa de los límites de nuestro tema, indicando hasta dónde llega nuestro interés, cuáles aspectos incluye y cuáles no consideramos relevantes y termina con la formulación de la pregunta problema que luego se convertirá en el objetivo general de nuestro trabajo.</p> <p>Consiste también en describir de manera amplia la situación objeto de estudio del proyecto de aula, ubicándola en un contexto que permita comprender su origen y relaciones. Durante el planteamiento del problema, es conveniente que los juicios emitidos sean soportados con datos o cifras provenientes de estudios anteriores.</p> <p>Al plantear el problema, se recomienda dar respuesta a las siguientes interrogantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>¿Cuáles son los elementos del problema: datos, situaciones y conceptos relacionados con el mismo?</li> <li>¿Cuáles son los hechos anteriores que guardan relación con el problema?</li> <li>¿Cuál es la situación actual?</li> <li>¿Cuál es la relevancia del problema?</li> </ul> <p>El punto de partida para el proyecto es elegir el tema o problema de un entorno específico.</p>	
<b>2.1</b>	<b>DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA</b>



La descripción del problema presenta todos aquellos puntos, características y situaciones que han originado la situación objeto de estudio. Es decir, trata de contextualizar la realidad vivida con relación al problema, estableciendo los límites del trabajo de investigación. Presenta los antecedentes, síntomas y estado actual del problema.

Cuando se va a plantear el problema, lo que se debe hacer es describir la situación o la necesidad que ha dado origen al proyecto. Este generalmente se presenta en términos de carencia, deficiencia o ausencia de determinado bien o servicio, que de alguna manera está afectando negativamente a una comunidad determinada o a un sector de la misma.

**2.2**

**FORMULACIÓN DEL PROBLEMA**

Consiste en expresarlo en términos claros y concisos. El enunciado por medio del cual se plantea inicialmente un problema, puede expresarse de dos maneras: Una, es en forma de pregunta y la otra, consiste en una exposición o descripción. En ambos casos, se debe explicar con claridad y de manera suficiente qué información básica se requiere para solucionar el problema. La forma interrogativa es más simple y directa y se considera muy indicada cuando el problema no requiere de un amplio y complejo enunciado.

El enunciado por medio del cual se formula el problema puede presentarse de dos maneras: Descriptiva o interrogativa. En cualquiera de las formas se debe tener en cuenta que debe presentarse el objetivo fundamental del estudio en forma explícita y en sus dimensiones exactas, es decir, debe expresarse con precisión el aspecto que se propone solucionar a través del proyecto.

**3**

**JUSTIFICACIÓN**

Se maneja en tercera persona. Indicará las motivaciones que llevan al investigador a desarrollar el trabajo. Demuestra por qué y para qué se necesita el proyecto, estableciendo motivos personales, aporte a lo cognitivo, propósito, contexto, alcances o posible impacto, y limitaciones potenciales.

Debe explicar por qué el proyecto es adecuado para solucionar el problema identificado inicialmente. Para esto, se pueden tener en cuenta aspectos como:

- En qué medida el proyecto contribuye a solucionar el problema planteado.
- Quiénes son los beneficiarios del proyecto y cómo recibirán los resultados. Es decir, argumentar el beneficio central del proyecto y sus beneficios derivados y secundarios, en términos económicos, sociales, institucionales o ambientales.
- Presentar argumentos que demuestren la pertinencia del proyecto, destacando sus ventajas frente a otras alternativas.
- Justificación de la localización y del área de influencia del proyecto.

En los proyectos de inversión privada la justificación la da el estudio de mercado.

**4.**

**OBJETIVOS**



Implica resolver mediante una acción la pregunta problema planteada. Es decir, si mi problema es: “la dificultad que encuentro para cruzar el río” mi objetivo de investigación es encontrar la forma de cruzar el río, convirtiéndose el verbo “encontrar” en la acción a ejecutar.

Formular objetivos, es definir en forma clara y precisa, los propósitos por los cuales se lleva a cabo el proyecto de aula. Por medio de ellos, se determinan las metas que se lograrán para dar solución al problema planteado.

Para la formulación de los objetivos deben tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

- El alcance de los objetivos se orientará hacia la consecución de los resultados. Es decir, deben ser identificables a través de los resultados.
- Se plantean a través de infinitivo de verbos que señalen la acción que se ejecutará y que producirá resultados en el proyecto.
- Deberán enunciarse como la generación de un bien o servicio para satisfacer una necesidad específica. En algunos casos los proyectos tienen varios propósitos, en este caso es necesario enunciar dos objetivos generales.
- En la redacción de los objetivos se deben tener en cuenta los siguientes puntos:
  - Que sean cuantificables
  - Deben llevar un tiempo
  - Deben ser concretos. No mezclar dos objetivos en uno.
  - Deben ser enunciados secuencialmente.

**4.1**

**OBJETIVO GENERAL**

Define qué se piensa realizar y para qué. Es el propósito final del proyecto de aula. Define lo que se quiere alcanzar con el proyecto. Puede formularse uno o varios objetivos generales de acuerdo al tipo de proyecto que se piensa realizar.

**4.1**

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Se desprenden del general y deben ser formulados de forma que estén orientados al logro del objetivo general, es decir, todos los pasos que deberá realizar el investigador o el estudiante y en forma secuencial para lograr realizar su proyecto.

**5.**

**REFERENTE TEÓRICO**



Menciona los referentes teóricos, principios administrativos, principios pedagógicos y/o elementos conceptuales que orientan el proyecto de aula.

El marco teórico debe dar cuenta no sólo de cada una de las categorías de análisis que constituyen la pregunta de investigación, sino también de las relaciones teóricas entre ellas. Por eso, en el marco teórico no pretende simplemente invocar un autor o una escuela en al cual se inscribe la investigación. Menos aún, se limita a una lista de definiciones de términos. Crucial es elaborar las categorías de análisis sin desconocer la amplia literatura existente sobre las mismas. No se puede ignorar las elaboraciones precedentes desarrolladas por otros autores sobre las categorías de análisis que constituyen la pregunta de investigación.

6.

**DESARROLLO O INFORME FINAL DEL PROYECTO**

Es proporcionar toda la evidencia significativa para la cuestión del proyecto tratado, sean o no acordes los resultados con las opiniones del investigador.

En esta sesión se explican y evidencian (con datos estadísticos, gráficos e imágenes) los resultados obtenidos de la investigación o del proyecto.

Es el desarrollo de la solución del problema planteado en el proyecto de aula

7.

**CONCLUSIÓN**

Basado en los objetivos planteados y los resultados obtenidos en el desarrollo del proyecto, se emitirá información valiosa que en determinado momento pueda servir a futuros proyectos relacionados con el mismo tema.

8.

**BIBLIOGRAFÍA**

Se debe mencionar todas las fuentes secundarias, que se tuvieron o se tendrán para documentarse antes y durante la realización del proyecto.

Se debe relacionar, teniendo en cuenta las normas de Icontec, todos los documentos (Libros, revistas, Páginas de Internet, etc.) que se utilizaron en la investigación. Este debe contener en el caso de Páginas de Internet, la dirección y Nombre de la Página y relación con otra clase de documento nombre completo del autor, título del documento, editorial, edición, ciudad o país y año de edición.

1.

**ANEXOS**

Harán parte de éste, todo documento que pueda soportar la realización del proyecto, tales como: Formatos de encuestas, entrevistas o cuestionarios; manuales del sistema y usuarios cuando se realicen software.



**3. Fase Evaluativa:** La evaluación se llevará a cabo considerando los tres momentos (parcial inicial, parcial de seguimiento y parcial final) definidos por la Institución. Se propone que, para la evaluación inicial, los estudiantes presenten el primer avance del proyecto de manera escrita.

En la evaluación de seguimiento, se propone la pre-socialización del proyecto como preparación para la entrega final, que incluye la socialización ante el grupo de estudiantes en general.



## MÓDULO No. 18 Cocina Internacional III

MÓDULO N° 18	COCINA INTERNACIONAL III	
DURACIÓN	56 HORAS	
	Teóricas	28 HORAS
	Prácticas	28 HORAS
<b>COMPETENCIA(S) A DESARROLLAR</b>		
<b>COMPETENCIA 1:</b> <b>260201088</b> Preparar alimentos de acuerdo con orden de producción y receta estándar	<b>Elemento De Competencia 01:</b> 01. Alistar área de producción	
	<b>Elemento De Competencia 02:</b> 02. Acondicionar materia prima	
	<b>Elemento De Competencia 03</b> 03. Aplicar técnicas de preparación	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
1. Elaborar los diferentes tipos de platos de Europa, aplicando las técnicas de cada región aprendidas en clase. 2. Elaborar los diferentes tipos de platos de África y Asia, aplicando las técnicas de cada región aprendidas en clase.		
<b>PROGRAMACIÓN METODOLÓGICA</b>		
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: INTRODUCCIÓN A LA COCINA EUROPEA</b>		
DURACIÓN UNIDAD	28 HORAS	
	Teóricas	14 HORAS
	Prácticas	14 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>		
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>		
SABER 1. Reconocer la cultura gastronómica de los países de Europa aplicando las técnicas de elaboración de los diferentes platos. a. Historia b. Preparaciones c. Ingredientes más representativos de cada país d. Términos más usados en estas cocinas		
<b>DE PROCESOS (SABER HACER)</b>		
HACER 1. (SABER 1) a. Reconocer las diferentes cocinas de Europa.		



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

- b. Aplicar las técnicas de preparación de las recetas de varios países.
- c. Ejecutar preparaciones de acuerdo con las recetas ya establecidas.
- d. Manejar recetas según los pedidos del cliente.

**ACTITUDINAL (SER)**

SER 1. (SABER 1 HACER 1)

- a. Atento a escuchar y seguir las instrucciones del Docente
- b. Estricto en el seguimiento y aplicación de las normas establecidas en los procesos de una cocina
- c. Minucioso en la realización de las funciones indicadas de acuerdo con los parámetros establecidos.
- d. Ágil en el manejo de los instrumentos de cocina.
- e. Responsable en el manejo de los instrumentos de cocina
- f. Respetuoso y agradecido hacia los compañeros de clase
- g. Puntual en la asistencia a todas las clases estipuladas por la institución cumpliendo de manera pertinente todas sus obligaciones como estudiante de acuerdo con el manual del estudiante.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

CRITERIO 1. (SABER 1 HACER 1 SER 1)

1. Usa los elementos de cocina para desarrollar técnicamente platos.
2. Registra los pasos esenciales para la preparación de cada plato y lo desarrolla a la minuta.
3. Demuestra agilidad en el manejo de los implementos de cocina.
4. Describe acertadamente los términos de cada cocina.
5. Demuestra agilidad y responsabilidad al manejar los equipos de cocina.
6. Identifica las riquezas de la gastronomía internacional, conociendo una cocina moderna, descubriendo nuevas aplicaciones y preparaciones en los alimentos.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

De conocimiento:

Respuestas a preguntas sobre: ¿Cuál es la cultura gastronómica de Europa? ¿Qué sabores, aromas, productos se encuentran en estos países? ¿Cuáles son las técnicas de elaboración de platos?

De producto:

Ejecución de preparaciones de estos países con base en recetas preestablecidas y sobre pedido.

De desempeño:

Desarrollo de tareas específicas en el cumplimiento de una serie de preparaciones reconocidas

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

Técnicas:	Instrumento:
Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza	Lista de chequeo Practica en laboratorio de cocina Insumos reales
Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales.
Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo, competencia por grupos



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos	Cuestionario, retroalimentación	
ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS		
<p><b>Docente:</b>                  Explicación o planteamiento del tema de desarrollo                  Entrega el calendario o cronograma de actividades                  Presentación de situaciones problémicas                  Demostración                  Formulación de preguntas                  Entrevistas personales                  Entrega guías de estudio                  Aplica evaluaciones                  Asesora permanentemente a los estudiantes</p> <p><b>Estudiante:</b>                  Analiza, estudia y resuelve problemas,                  Elabora de documentos                  Estructuración el proyecto de clase.                  Estudia los casos.                  Práctica con los talleres.</p>		
MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guía de aprendizaje.</li> <li>2. Documentos existentes relacionados con la normatividad en la cocina.</li> <li>3. Proyecciones de documentales sobre los diferentes temas a tratar en clase.</li> <li>4. Libros y revistas referentes a gastronomía.</li> <li>5. Utensilios, herramientas y equipos reales de trabajo de la cocina.</li> <li>6. Charlas, talleres, guiados por personas o entidades externas a la institución pertinentes a la asignatura.</li> <li>7. Insumos de acuerdo al tema</li> </ol>		
ESCENARIOS DE APRENDIZAJE		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laboratorio de cocina.</li> <li>2. Practica por parte del estudiante en su lugar de trabajo o vivienda en sus tiempos libres.</li> </ol>		
UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: INTRODUCCIÓN A LA COCINA AFRICANA Y ASIÁTICA		
DURACIÓN UNIDAD	28 HORAS	
	Teóricas	14 HORAS
	Prácticas	14 HORAS
CONTENIDOS		
DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)		
<p>SABER 1. Reconocer la cultura gastronómica de los países de África y Asia aplicando las técnicas de elaboración de los diferentes platos.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Historia</li> <li>b. Preparaciones</li> <li>c. Ingredientes más representativos de cada país</li> <li>d. Términos más usados en estas cocinas</li> </ol>		
DE PROCESOS (SABER HACER)		



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

<p>HACER 1. (SABER 1)</p> <p>a. Reconocer las diferentes cocinas de Africa y Asia.</p> <p>b. Aplicar las técnicas de preparación de las recetas de varios países.</p> <p>c. Ejecutar preparaciones de acuerdo con las recetas ya establecidas.</p> <p>d. Manejar recetas según los pedidos del cliente.</p>									
<p><b>ACTITUDINAL (SER)</b></p>									
<p>SER 1. (SABER 1 HACER 1)</p> <p>a. Atento a escuchar y seguir las instrucciones del Docente</p> <p>b. Estricto en el seguimiento y aplicación de las normas establecidas en los procesos de una cocina</p> <p>c. Minucioso en la realización de las funciones indicadas de acuerdo con los parámetros establecidos.</p> <p>d. Ágil en el manejo de los instrumentos de cocina.</p> <p>e. Responsable en el manejo de los instrumentos de cocina</p> <p>f. Respetuoso y agradecido hacia los compañeros de clase</p> <p>g. Puntual en la asistencia a todas las clases estipuladas por la institución cumpliendo de manera pertinente todas sus obligaciones como estudiante de acuerdo con el manual del estudiante.</p>									
<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>									
<p>CRITERIO 1. (SABER 1 HACER 1 SER 1)</p> <p>1. Usa los elementos de cocina para desarrollar técnicamente platos.</p> <p>2. Registra los pasos esenciales para la preparación de cada plato y lo desarrolla a la minuta.</p> <p>3. Demuestra agilidad en el manejo de los implementos de cocina.</p> <p>4. Describe acertadamente los términos de cada cocina.</p> <p>5. Demuestra agilidad y responsabilidad al manejar los equipos de cocina.</p> <p>6. Identifica las riquezas de la gastronomía internacional, conociendo una cocina moderna, descubriendo nuevas aplicaciones y preparaciones en los alimentos.</p>									
<p><b>EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE</b></p>									
<p>De conocimiento:                      Respuestas a preguntas sobre: ¿Cuál es la cultura gastronómica de África y Asia? ¿Qué sabores, aromas, productos se encuentran en estos países? ¿Cuáles son las técnicas de elaboración de platos?</p> <p>De producto:                      Ejecución de preparaciones de estos países con base en recetas preestablecidas y sobre pedido.</p> <p>De desempeño:                      Desarrollo de tareas específicas en el cumplimiento de una serie de preparaciones reconocidas</p>									
<p><b>TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b></p>									
<table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Técnicas:</th> <th style="text-align: left;">Instrumento:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza</td> <td>Lista de chequeo Practica en laboratorio de cocina Insumos reales</td> </tr> <tr> <td>Formulación de preguntas sobre los temas vistos</td> <td>Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales.</td> </tr> <tr> <td>Simulación de situaciones y casos reales</td> <td>Lista de chequeo, competencia por grupos</td> </tr> </tbody> </table>	Técnicas:	Instrumento:	Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza	Lista de chequeo Practica en laboratorio de cocina Insumos reales	Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales.	Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo, competencia por grupos	
Técnicas:	Instrumento:								
Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza	Lista de chequeo Practica en laboratorio de cocina Insumos reales								
Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales.								
Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo, competencia por grupos								



Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos

Cuestionario, retroalimentación

### ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

**Docente:**

Explicación o planteamiento del tema de desarrollo

Entrega el calendario o cronograma de actividades

Presentación de situaciones problémicas

Demostración

Formulación de preguntas

Entrevistas personales

Entrega guías de estudio

Aplica evaluaciones

Asesora permanentemente a los estudiantes

**Estudiante:**

Analiza, estudia y resuelve problemas,

Elabora de documentos

Estructuración el proyecto de clase.

Estudia los casos.

Práctica con los talleres.

### MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS

1. Guía de aprendizaje.
2. Documentos existentes relacionados con la normatividad en la cocina.
3. Proyecciones de documentales sobre los diferentes temas a tratar en clase.
4. Libros y revistas referentes a gastronomía.
5. Utensilios, herramientas y equipos reales de trabajo de la cocina.
6. Charlas, talleres, guiados por personas o entidades externas a la institución pertinentes a la asignatura.
7. Insumos de acuerdo al tema



ESCENARIOS DE APRENDIZAJE
1. Laboratorio de cocina.
2. Practica por parte del estudiante en su lugar de trabajo o vivienda en sus tiempos libres.

## MÓDULO No. 19 Organización de Eventos

<b>MÓDULO N° 19</b>	<b>ORGANIZACIÓN DE EVENTOS</b>	
<b>DURACIÓN</b>	56 HORAS	
	Teóricas	28 HORAS
	Prácticas	28 HORAS
<b>COMPETENCIA(S) A DESARROLLAR</b>		
<b>COMPETENCIA BÁSICA:</b>  Organizar eventos de acuerdo al portafolio de servicios y al estudio de mercado.	<b>Elemento De Competencia 01:</b>  01. Planear los eventos a realizar de acuerdo con la contratación establecida.	
	<b>Elemento De Competencia 02:</b>  02. Desarrollar eventos de acuerdo a los requerimientos del usuario y el tipo de evento.	



<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar y reconocer las características, clases y etapas de un evento.</li> <li>2. Elaborar cotizaciones según las necesidades del cliente y redactar los documentos para la contratación de eventos según las normas legales.</li> <li>3. Verificar la satisfacción del cliente y corregir lo necesario según los resultados y las tendencias del mercado.</li> </ol>		
<b>PROGRAMACIÓN METODOLÓGICA</b>		
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: CONCEPTOS, CLASIFICACIÓN Y ETAPAS DE LOS EVENTOS</b>		
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>18.67 HORAS</b>	
	Teóricas	9,33 HORAS
	Prácticas	9,33 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>		
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>		
<p>SABER 1. Reconocer las características de los eventos</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Organización de salones</li> <li>b. Brigada de servicios</li> <li>c. Oferta de Alimentos y bebidas</li> <li>d. Otros servicios</li> </ol>		
<b>DE PROCESOS (SABER HACER)</b>		
<p>HACER 1. (SABER 1) Determinación del Tipo de reunión</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Disposición de espacios</li> <li>b. Disposición de personal específico</li> <li>c. Conocimiento de productos y servicios</li> </ol>		



d. Disposición de otras alternativas de servicio	
<b>ACTITUDINAL (SER)</b>	
SER 1. (SABER 1 HACER 1)	
a. Cuidadoso en la escogencia de espacios apropiados para organizar reuniones	
b. Idóneo en la selección de personal profesional	
c. Ético en la provisión de materias primas y formas de compra y pago a proveedores	
d. Responsable con la comunicación y oferta de servicios	
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	
CRITERIO 1. (SABER 1 HACER 1 SER 1) Identifica las necesidades, características y tipos de reuniones para ofrecer la organización técnica de eventos y reconoce la importancia de asumir la responsabilidad de programar reuniones familiares y corporativas.	
<b>EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE</b>	
Conocimiento: Respuesta a preguntas sobre: Aspectos y características de un evento, sus etapas y su desarrollo.	
Desempeño: Estructura un evento según las características solicitadas por el cliente.	
Producto: Documenta el desarrollo de un evento aplicando las características y técnicas propias de una reunión social.	
<b>TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b>	
<b>Técnicas:</b>	<b>Instrumento:</b>
Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza	Lista de chequeo



Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios
Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo
Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos	Cuestionario, retroalimentación

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

Explicación o planteamiento del tema de desarrollo

Entrega el calendario o cronograma de actividades

Presentación de situaciones problemáticas

Demostración

Formulación de preguntas

Entrevistas personales

Entrega guías de estudio

Aplica evaluaciones

Asesora permanentemente a los estudiantes

**Estudiante:**

Analiza, estudia y resuelve problemas,

Elabora de documentos

Estructuración el proyecto de clase.



Estudia los casos.		
Práctica con los talleres.		
<b>MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS</b>		
Recursos físicos		
Documentos		
Software		
<b>ESCENARIOS DE APRENDIZAJE</b>		
1. Salón de clase		
2. Centros de información		
3. Documentos técnicos		
4. Empresas de servicios de eventos		
5. Visitas guiadas		
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: PLANEACIÓN, COTIZACIÓN Y CONTRATACIÓN DE EVENTOS</b>		
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>18.67 HORAS</b>	
	Teóricas	9,33 HORAS
	Prácticas	9,33 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>		
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>		
SABER 1. Elaborar documentos según las cotizaciones		
a. El Brief		



b. Formatos de cotizaciones

c. El contrato

d. Facturas

SABER 2. Diligenciar documentos según normas

a. Los documentos son redactados, de acuerdo con el asunto

b. Los documentos son redactados, de acuerdo con su tipo y clase, redacción con el protocolo requerido y teniendo en cuenta las normas de ortografía, acentuación y puntuación.

#### DE PROCESOS (SABER HACER)

HACER 1. (SABER 1) Característica del perfil del cliente

a. Definir las variables sociales, demográficas, sicográficas y económicas

b. Establecer acuerdos verbales según necesidades

HACER 2. (SABER 2) Características del mercado

a. Aplicar normas legales

b. Tendencias del mercado para realizar aspectos comerciales

#### ACTITUDINAL (SER)

SER 1. (SABER 1 HACER 1)

a. Cuidadoso con la aplicación de las normas ortográficas

b. Pulcro en la presentación de los diferentes documentos

SER 2. (SABER 1 HACER 2)

a. Ordenado en el manejo de ideas y documentos



b. Puntual en las labores que se realizan en los talleres.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

1. Elabora documentos según requerimientos del cliente
2. Suministra información adecuada sobre los procesos operativos
3. Entrega documentos ajustados a los requerimientos del mercado
4. Desarrolla en forma práctica y simulada una cotización y un contrato para eventos.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

De conocimiento: Respuesta a preguntas sobre: Aspectos técnicos, procesos operativos, formatos y documentos legales.

De Producto: Presenta cotizaciones para eventos

De Desempeño: Redacta documentos de acuerdo a la solicitud del cliente

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

<b>Técnicas:</b>	<b>Instrumento:</b>
Observación directa	Lista de chequeo
Formulación de preguntas	Cuestionarios
Simulación de situaciones	Lista de chequeo
Entrevista	Cuestionario

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**



**Docente:**

Explicación o planteamiento del tema de desarrollo

Entrega el calendario o cronograma de actividades

Presentación de situaciones problemáticas

Demostración

Formulación de preguntas

Entrevistas personales

Entrega guías de estudio

Aplica evaluaciones

Asesora permanentemente a los estudiantes

**Estudiante:**

Analiza, estudia y resuelve problemas,

Elabora de documentos

Estructuración el proyecto de clase.

Estudia los casos.

Práctica con los talleres.

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

Recursos físicos

Guía de aprendizaje,

Documentos referentes

Software

**ESCENARIOS DE APRENDIZAJE**

1. Salón de clase



2. Centros de información 3. Empresas de servicios de eventos 4. Visitas guiadas		
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 3: LA EVALUACIÓN DE LOS EVENTOS Y TENDENCIAS DEL MERCADO</b>		
<b>18.67 HORAS</b>		
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	Teóricas	9,33 HORAS
	Prácticas	9,33 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>		
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>		
SABER 1. Identificar y evaluar los objetivos de cada evento a. Calificar las etapas del evento b. Valorar el desarrollo adecuado de la logística de un evento c. Realizar el análisis pertinente de cada post – evento sacando conclusiones y retroalimentando a cada funcionario.		
SABER 2. Identificar y diagnosticar las perspectivas del mercado a. Alimentos y bebidas b. Salones c. Decoración y ambientación de reuniones d. La competencia		
<b>DE PROCESOS (SABER HACER)</b>		
HACER 1. (SABER 1) Diligenciar formatos a. Encuestas de satisfacción		



b. Documentos de seguimiento de inconformidades

c. Seguimiento a clientes referidos

HACER 2. (SABER 2) Realizar un estudio de mercado

a. Características del consumidor

b. Cotizaciones de alquileres, salones, personal, otros.

c. Tendencias del mercado

d. Análisis de la competencia.

#### **ACTITUDINAL (SER)**

SER 1. (SABER 1 HACER 1)

a. Cuidadoso en la elaboración del briefing

b. Idóneo en el estudio de encuestas de satisfacción

c. Ético en la respuesta en la elaboración de informes sobre inconformidades

SER 2. (SABER 2 HACER 2)

a. Responsable con la comunicación y oferta de servicios

b. Objetivo y proactivo con la investigación del mercado

c. Consecuente con el análisis del mercado obtenido

d. Aplica los correctivos oportunamente en mejora de su entorno social

#### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

CRITERIO 1. (SABER 1 HACER 1 SER 1) Realiza la evaluación de todos los aspectos relacionados con la organización de un evento.

CRITERIO 2. (SABER 2 HACER 2 SER 2) Busca diligentemente la información requerida para actualizar la organización de los diferentes tipos de eventos.

#### **EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

Conocimiento: Respuesta a preguntas sobre: Explica con sus palabras sobre los detalles de la planeación, desarrollo y finalización de un evento y argumenta eficazmente el estudio del mercado actual.

Desempeño: Recopila y tabula ordenadamente la información receptada de las encuestas y sondeos de opinión.

Producto: Presenta informes y retroalimenta los resultados obtenido de los estudios del mercado.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

<b>Técnicas:</b>	<b>Instrumento:</b>
Observación directa	Lista de chequeo
Formulación de preguntas	Cuestionarios
Simulación de situaciones	Lista de chequeo
Entrevista	Cuestionario

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**Docente:**

Explicación o planteamiento del tema de desarrollo

Entrega el calendario o cronograma de actividades

Presentación de situaciones problemáticas

Demostración

Formulación de preguntas

Entrevistas personales

Entrega guías de estudio

Aplica evaluaciones



Asesora permanentemente a los estudiantes
<b>Estudiante:</b> Analiza, estudia y resuelve problemas, Elabora de documentos Estructuración el proyecto de clase. Estudia los casos. Práctica con los talleres.
<b>MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS</b>
Recursos físicos Documentos Software
<b>ESCENARIOS DE APRENDIZAJE</b>
1. Salón de clase 2. Centros de información 3. Documentos técnicos 4. Empresas de servicios de eventos 5. Visitas guiadas.



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

<b>MÓDULO Nº 20</b>	<b>COCINA GOURMET</b>	
<b>DURACIÓN</b>	<b>56 HORAS</b>	
	Teóricas	28 HORAS
	Prácticas	28 HORAS
<b>COMPETENCIA(S) A DESARROLLAR</b>		
<b>COMPETENCIA 1:</b> <b>COMPETENCIA BÁSICA:</b> Preparar platos gourmet de acuerdo con la solicitud del cliente	<b>Elemento de competencia: 01</b> 01 Realizar el alistamiento del proceso de preparación de alimentos de acuerdo con parámetros establecidos.	
	<b>Elemento de competencia: 02</b> 02. Elaborar platos calientes y fríos de acuerdo con la receta estándar.	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
1. Realizar las funciones pertinentes en la elaboración y conformación de platos Gourmet utilizando los insumos adecuados según la determinación del chef. 2. Elaborar montajes de emplatado y decorados con figuras de frutas y verduras. 3. Preparar salsas tipo gourmet bajo parámetros establecidos. 4. Desarrolla el ejercicio de COCINA ABIERTA. (Proyecto final)		
<b>PROGRAMACIÓN METODOLÓGICA</b>		
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA COCINA GOURMET. CLASES DE INSUMOS EN LA ELABORACIÓN DE COCINA GOURMET</b>		
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>18.67 HORAS</b>	
	Teóricas	9,33 HORAS
	Prácticas	9,33 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>		
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>		
SABER 1. Características del manejo de la cocina gourmet. a. Normas pertinentes en la elaboración de platos, utensilios y herramientas necesarios para la preparación. b. Necesidades y requerimientos en el manejo de personal y sus funciones, para establecer las brigadas de trabajo. c. Insumos (tipos y clases) para la elaboración de platos gourmet, normatividad en elaboración de menú y carta y tipos de emplatado y sus decoraciones. d. Diferencias entre gourmet, gourmand, cocina fusión, cocina de autor, cocina molecular y nuevas técnicas en la cocina colombiana.		
<b>DE PROCESOS (SABER HACER)</b>		
HACER 1. (SABER 1) Aplicar las normas en la preparación y el emplatado. a. Utilizar los utensilios y herramientas adecuadas bajo las normas de manejo. b. Aplicar la teoría del color y formas de decoración en el emplatado. c. Manejar los insumos de una manera óptima en la elaboración y presentación gourmet y elaborar la receta estándar para un menú gourmet.		



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

d. Elaborar y manejar los diferentes tipos de decoración en la cocina gourmet.

**ACTITUDINAL (SER)**

SER 1. (SABER 1 HACER 1) Responsable en la importancia del servicio excelente al comensal.

- a. Comunicativo para compartir experiencias con sus compañeros y consciente de la exactitud de la cocina gourmet.
- b. Puntual en la asistencia a clases y entrega de los trabajos.
- c. Responsable en el buen manejo de los elementos y es solidario y maneja una buena relación con los proveedores
- d. Eficiente en el manejo de la documentación y trabaja para la buena selección de productos y proveedores.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

CRITERIO 1. Elabora adecuadamente la mise en place de la cocina gourmet y aplica los parámetros a tener en cuenta para la preparación y emplatado.

CRITERIO 2. Aplica los parámetros necesarios en el manejo de las herramientas y utensilios de la cocina y maneja adecuadamente el recurso humano necesarios en la cocina gourmet.

CRITERIO 3. Describe la estructura del sistema de compras de una empresa de restauración y maneja y desarrolla el esquema o sistema de proveedores.

CRITERIO 4. Desarrolla las formas en el proceso de compra y recepción de insumos y las aplica en la elaboración de menú y carta.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

Conocimiento: Respuestas a preguntas sobre: que es cocina gourmet y que insumos son necesarios en la preparación de cocina gourmet y su manejo.

Desempeño: Toma decisiones y realiza preparaciones tipo gourmet. Manejo de los insumos en laboratorio.

Producto: Desarrolla formas de trabajo y manejo de la cocina gourmet; desarrollo de recetas estándar, menús y cartas; montaje de platos de entrada, fuerte, postre y elaboración de salsas.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

<b>Técnicas:</b>	<b>Instrumento:</b>
Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza	Lista de chequeo Practica en laboratorio de cocina Insumos reales
Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales.
Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo, competencia por grupos



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos	Cuestionario, retroalimentación	
<b>ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS</b>		
<p><b>DOCENTE:</b>                  Explicación o planteamiento del tema de desarrollo                  Entrega el calendario o cronograma de actividades                  Presentación de situaciones problemáticas                  Demostración                  Formulación de preguntas                  Entrevistas personales                  Conformación de equipos de trabajo                  Entrega guías de estudio                  Aplica evaluaciones                  Asesora permanentemente a los estudiantes</p> <p><b>Estudiante:</b>                  Analiza, estudia y resuelve problemas,                  Elabora de documentos                  Estructuración el proyecto de clase.                  Estudia los casos.                  Práctica con los talleres.</p>		
<b>MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guía de aprendizaje.</li> <li>2. Documentos existentes relacionados con la normatividad en la cocina.</li> <li>3. Proyecciones de documentales sobre los diferentes temas a tratar en clase.</li> <li>4. Libros y revistas referentes a gastronomía.</li> <li>5. Utensilios, herramientas y equipos reales de trabajo de la cocina.</li> <li>6. Charlas, talleres, guiados por personas o entidades externas a la institución pertinentes a la asignatura.</li> <li>7. Insumos de acuerdo al tema</li> </ol>		
<b>ESCENARIOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laboratorio de cocina.</li> <li>2. Practica por parte del estudiante en su lugar de trabajo o vivienda en sus tiempos libres.</li> </ol>		
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: DECORACION DE EMPLATADO CON FRUTAS, VERDURAS Y OTROS INSUMOS</b>		
<b>18.67 HORAS</b>		
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	Teóricas	9,33 HORAS
	Prácticas	9,33 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>		
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>		
SABER 1. Conceptos y características del decorado.		



- a. Reconoce las diferentes presentaciones de acuerdo al menú gourmet.
- b. Identifica las herramientas y utensilios necesarios.

**DE PROCESOS (SABER HACER)**

HACER 1. (SABER 1) Aplicar los parámetros necesarios en la decoración con frutas y verduras, su cuidado y conservación.

- a. Manejar adecuadamente las herramientas y utensilios necesarios para las decoraciones del emplatado tipo gourmet y realizar de forma adecuada la cristalización de flores comestibles.
- b. Elaborar decoraciones bajo los parámetros indicados de creatividad en la decoración y elaboración de preparaciones de cocina gourmet de diferentes países con los debidos estándares de calidad y excelentes insumos.

**ACTITUDINAL ( SER)**

SER 1. (SABER 1 HACER 1) Responsable en la adquisición de sus propios conocimientos.

- a. Colaborador con sus compañeros y eficiente en las labores de aula que se realiza.
- b. Colaborador dentro del equipo de clase y puntual en la elaboración de los ejercicios del módulo.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

CRITERIO 1. Utiliza de forma eficaz los utensilios para la decoración de platos gourmet y elabora decoraciones con frutas, verduras, flores y otros insumos de manera creativa.

CRITERIO 2. Aplica los conceptos necesarios y parámetros para la decoración y presentación.

CRITERIO 3. Elaborar preparaciones de cocina gourmet de diferentes países con los debidos estándares de calidad y excelentes insumos.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

De conocimiento: Respuestas a preguntas sobre: Definición y conceptos de decoración con frutas, verduras, flores e insumos aplicables en cocina gourmet según la normatividad.

De Producto: Elaboración de presentaciones con frutas, verduras, flores e insumos y su respectivo cuidado.

De Desempeño: Desarrollo de ejercicios en clase y módulo.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

<b>Técnicas:</b>	<b>Instrumento:</b>
Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método de enseñanza	Lista de chequeo Practica en laboratorio de cocina Insumos reales
Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales.
Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo, competencia por grupos
Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos	Cuestionario, retroalimentación

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**DOCENTE:**

Explicación o planteamiento del tema de desarrollo  
Entrega el calendario o cronograma de actividades  
Presentación de situaciones problemáticas  
Demostración  
Formulación de preguntas  
Entrevistas personales  
Conforma equipos de trabajo  
Entrega guías de estudio  
Aplica evaluaciones  
Asesora permanentemente a los estudiantes

**Estudiante:**

Analiza, estudia y resuelve problemas,  
Elabora de documentos  
Estructuración el proyecto de clase.  
Estudia los casos.  
Práctica con los talleres.

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

1. Guía de aprendizaje.
2. Documentos existentes relacionados con la normatividad en la cocina.
3. Proyecciones de documentales sobre los diferentes temas a tratar en clase.
4. Libros y revistas referentes a gastronomía.
5. Utensilios, herramientas y equipos reales de trabajo de la cocina.
6. Charlas, talleres, guiados por personas o entidades externas a la institución pertinentes a la asignatura.

**ESCENARIOS DE APRENDIZAJE**

1. Laboratorio de cocina.
2. Práctica por parte del estudiante en su lugar de trabajo o vivienda en sus tiempos libres.



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 3: SALSAS DERIVADAS, EMULSIONADAS, CITRONETTE, VINAGRETAS, FONDUE'S, COULIS, CREMAS, GANACHE</b>	
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>18.67 HORAS</b>
	Teóricas 9,33 HORAS
	Prácticas 9,33 HORAS
<b>CONTENIDOS</b>	
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>	
<p>SABER 1. Reconoce y clasificar los diferentes tipos de salsas gourmet.</p> <p>a. Conoce los parámetros para la utilización de las diferentes salsas utilizadas en la cocina gourmet.</p> <p>SABER 2. Conoce la utilización de salsas como vinagretas, fondues, coulis, cremas y demás preparaciones para el emplatado gourmet.</p> <p>a. Elaboración de salsas a base de jugos ligados, salsas a base de crema de leche.</p> <p>b. Elaboración de espumas aires a base de frutas, cremas, y espumas a base de huevo y soda.</p>	
<b>DE PROCESOS (SABER HACER)</b>	
<p>HACER 1. (SABER 1) Reconocer y clasificar de manera adecuada las diferentes salsas tipo gourmet, para la utilización en el emplatado.</p> <p>a. Aplicar los parámetros necesarios en la utilización de las salsas y elabora salsas de acuerdo a la necesidad del cliente.</p> <p>HACER 2. (SABER 2) Elaborar la variedad de salsas tipo gourmet.</p>	
<b>ACTITUDINAL (SER)</b>	
<p>SER 1. (SABER 1 HACER 1)</p> <p>a. Responsable en la adquisición de sus propios conocimientos</p> <p>b. Colaborador con sus compañeros.</p> <p>SER 2. (SABER 2 HACER 2)</p> <p>a. Eficiente en las labores de aula que se realiza.</p> <p>b. Colaborador dentro del equipo de clase y puntual en la elaboración de los ejercicios del módulo.</p>	
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	
<p>CRITERIO 1. Clasifica las salsas gourmet y las diferencia en receta estándar</p> <p>CRITERIO 2. Elaborar salsas gourmet bajo los parámetros requeridos.</p>	
<b>EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE</b>	
<p>DE CONOCIMIENTO: Respuestas a preguntas sobre: Definición, clasificación y parámetros de salsas gourmet.</p> <p>DE PRODUCTO: Elaboración de salsas gourmet y su respectivo cuidado y conservación.</p>	



DE DESEMPEÑO: Desarrollo de ejercicios en clase

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

<b>Técnicas:</b>	<b>Instrumento:</b>
Observación directa a los estudiantes verificando que se aplique el método inductivo – activo.	Lista de chequeo Practica en laboratorio de cocina Insumos reales
Formulación de preguntas sobre los temas vistos	Cuestionarios referentes, Quiz, preguntas orales.
Simulación de situaciones y casos reales	Lista de chequeo, competencia por grupos
Entrevista a cada estudiante y por grupos auto-evaluación sobre los temas aprendidos	Cuestionario, retroalimentación

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**DOCENTE:**

Explicación o planteamiento del tema de desarrollo  
Entrega el calendario o cronograma de actividades  
Presentación de situaciones problemáticas  
Demostración  
Formulación de preguntas  
Entrevistas personales  
Conforma equipos de trabajo  
Entrega guías de estudio  
Aplica evaluaciones  
Asesora permanentemente a los estudiantes

**Estudiante:**

Analiza, estudia y resuelve problemas,  
Elabora de documentos  
Estructuración el proyecto de clase.  
Estudia los casos.  
Práctica con los talleres.

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

1. Guía de aprendizaje.



2. Documentos existentes relacionados con la normatividad en la cocina. 3. Proyecciones de documentales sobre los diferentes temas a tratar en clase. 4. Libros y revistas referentes a gastronomía. 5. Utensilios, herramientas y equipos reales de trabajo de la cocina. 6. Charlas, talleres, guiados por personas o entidades externas a la institución pertinentes a la asignatura.
<b>ESCENARIOS DE APRENDIZAJE</b>
1. Laboratorio de cocina. 2. Práctica por parte del estudiante en su lugar de trabajo o vivienda en sus tiempos libres

## MÓDULO No. 21 Ética y Valores

<b>MÓDULO N° 21</b>	<b>ÉTICA Y VALORES</b>	
<b>DURACIÓN</b>	<b>44 HORAS</b>	
	Teóricas	22 HORAS
	Prácticas	22 HORAS
<b>COMPETENCIA A DESARROLLAR</b>		
<b>COMPETENCIA 1:</b>  <b>240403032</b> Orientar acciones de paz de acuerdo con metodologías y normativa	<b>Elemento de competencia: 01</b> Influencia de la Inteligencia Emocional en el Desarrollo Personal.	
	<b>Elemento de competencia: 02</b> Proyecto de Vida	
	<b>Elemento de competencia: 03</b> Código de Ética.	
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: INFLUENCIA DE LA INTELIGENCIA EMOCIONAL EN EL DESARROLLO PERSONAL</b>		
<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>14.66 HORAS</b>	
	Teóricas	7,33 HORAS
	Prácticas	7,33 HORAS
<b>DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)</b>		
<b>GENERALIDADES</b> 1. Definición de Ética 2. Definición de Comportamiento 3. Definición de actitudes		



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

4. Definición de aptitudes
5. Definición de Habilidades
6. Definición de Moral

DIMENSIÓN BIOLÓGICA

DIMENSIÓN PSICOLÓGICA

DIMENSIÓN SOCIAL

INTELIGENCIA EMOCIONAL

7. Definición
8. Componentes de la Inteligencia Emocional a. Autoconocimiento(Yo Integral)
9. Auto-regulación-Autocontrol (Valores)
10. Auto-motivación
11. Empatía
12. Sociabilidad
13. Autoestima

**DE PROCESOS (SABER HACER)**

- Valorar cada una de las competencias que conforman la Inteligencia Emocional.
- Expresar definición de sí mismo
- Registrar cualidades, defectos valores y habilidades de forma objetiva
- Evaluar su autoestima a partir de un instrumento de perfilación.
- Discriminar los diferentes componentes de la Inteligencia Emocional.

**DE ACTITUD (SER)**

- Coherente entre lo que piensa, dice y hace.
- Respetuoso de su propio ser.
- Racional en los criterios que orientan su conducta.
- Reflexiona sobre su rol en la sociedad
- Responsable de su autoaprendizaje
- Modifica los aspectos negativos para ser reflejados de forma positiva en su actitud y comportamiento.
- Perseverante para lograr su autoconocimiento.
- Evaluador de su desarrollo personal en los diferentes contextos que interactúa.
- Reconoce la importancia del reconocimiento de los valores personales.
- Reflexiona sobre su perfil de autoestima y evalúa su reconocimiento.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- ✓ Reconoce los componentes del ser integral usando su Inteligencia Emocional
- ✓ Aplica los valores fundamentales para un perfil humano exitoso
- ✓ Vivencia la autoestima como la responsable de obtener éxitos y fracasos

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

**De conocimiento:**

- Resolver cuestionario ¿quién soy yo?



- Reconoce la importancia del ejercicio consiente de los valores en su vida cotidiana.
- Resolver el perfil de la Autoestima.

**De producto:**

- Puntúa su perfil de autoestima.
- Entrega un escrito en el que evalúa indicadores de autoestima alta o baja según el caso planteado en un video pedagógico.
- Plasmar las diferentes habilidades, cualidades, conocimientos, sueños de hacer, tener y ser en el árbol de la vida y escudo de armas.

**De desempeño:**

- Resultado de la Observación de la dramatización de un valor por medio de una fábula, manifiesta a sus compañeros de clase las razones por las que estos son importantes.
- Recibe y valora a su vez los componentes que en ese sentido tienen sus compañeros para con él. Reflexiona sobre la importancia de tener una autoestima alta y comienza a identificar estrategias para incrementarla y mantenerla.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

- Formulación de preguntas sobre ¿Quién soy yo? Cuestionario.
- Observación sistemática del desempeño ante una situación,
- Guía de observación.

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**DOCENTE:**

- Presenta una explicación apoyada con esquemas conceptuales sobre componentes del ser integral e inteligencia Emocional.
- Clasificación de valores.
- Teoría de los valores y la autoestima.
- Prepara un taller sobre autoestima, valores y ser integral.
- Utiliza videos y lecturas que propicien la reflexión, el análisis y la toma de conciencia.

**Estudiante:**

- Reflexiona acerca de su integralidad.
- Participa en juegos de roles sobre valores
- Reflexiona sobre su autoestima para generar cambios que van encaminados a mejorar comportamientos que fortalecen su calidad de vida.

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

- Videos: Tony Meléndez, Motivación.
- Video beam
- Lecturas: Rana del pozo, Buda de oro, Sueño de Gusano, Eres una maravilla, La gente que me gusta, el Labrador, la rana que quería ser auténtica, El ciervo en la fuente.
- Juego de roles.

**ESCENARIOS DE APRENDIZAJE**



- Accesos a Internet
- Entorno social y laboral
- Salón de clase

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: PROYECTO DE VIDA**

**14.66 HORAS**

**DURACIÓN UNIDAD**

Teóricas	7,33 HORAS
Prácticas	7,33 HORAS

**DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)**

1. Componentes y características del proyecto de vida
2. Autobiografía
3. Criterios para la elaboración de la Misión de vida y Visión de vida
4. Proyecto de vida en relación con el matriz DOFA (Fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas)
5. Criterios y estrategias para elaborar objetivos a nivel personal, familiar, trabajo y con la sociedad para llegar a mi misión.
6. Metáfora Tren de Vida.
7. Plan Estratégico de mejoramiento personal - matriz DOFA (Fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas)

**DE PROCESOS (SABER HACER)**

1. Expresar de manera racional los criterios que orientan su vida.
2. Evidenciar la actuación (protagonismo en su vida, revisando su vida para identificar las dificultades y los aciertos de los eventos vividos).
3. Establecer objetivos para su proyecto de vida consigo mismo, la familia, el trabajo y la sociedad bajo el aspecto personal, social y profesional en un tiempo medible.
4. Realizar diagnóstico personal (Fortalezas y Debilidades).
5. Ajustar su proyecto de vida según nuevas circunstancias.
6. Autoevaluar los componentes adquiridos de acuerdo con principios éticos.

**DE ACTITUD (SER)**

- Autónomo en sus decisiones y actos.
- Racional en sus decisiones y acciones manteniendo y mejorando los cambios adicionales.
- Perseverante en lograr su autorrealización en cada de los aspectos que lo mueven.
- Respetuoso de sí mismo y de los demás
- Toma conciencia y proyecta su vida a partir de reconocimiento de sus fortalezas y debilidades.



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

- Verifica los recursos disponibles para el logro de sus metas.
- Se hace consciente de sus limitaciones y potencialidades.
- Se disciplina en la elaboración de su proyecto de vida.
- Reflexiona sobre la metáfora tren de vida.
- Aplica y elabora su plan estratégico de mejoramiento personal.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Reflexiona sobre su proyecto de vida, concientizando de la capacidad para direccionarlo.

- Reconoce, identifica y utiliza de manera asertiva la matriz DOFA, como herramienta de mejoramiento en su vida personal.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

**De conocimiento:**

- Elaboración de proyecto de vida.
  - Elaboración de Matriz DOFA.
  - Planear objetivos personales, laborales, familiares y sociales con el fin de mejorar su calidad de vida.
- Reflexiona y cuestiona sobre las coincidencias de la metáfora tren de vida, consigo mismo.

**De producto:**

- Presentación de un anuncio publicitario sobre sí mismo.
- Presentación de reflexión escrita sobre proyecto de vida.
- Presentación de su vida a través de un dibujo de su pasado, presente y futuro, comparando los eventos vividos. Narrar historias de vida.
- Redactar la misión de vida
- Elaboración de objetivos consigo mismo, la familia, el trabajo y el mundo
- Contestar tren de vida.
- Elaboración Matriz DOFA

**De desempeño:**

- Escuchar historias de vida de sus compañeros para lograr apreciar la suya.
- Evaluar las experiencias y vivencias recogidas para consigo mismo.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

- T: Valoración de producto de los documentos de diagnóstico personal y plan de mejoramiento de vida. I: Lista de verificación
- T: Formulación de preguntas orales y escritas sobre su vida. I: Cuestionario.
- T: Ejercicio práctico de Observación y escucha. I: Ficha de observación.

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

**DOCENTE:**

- Expone y explica sobre historia de vida, autobiografías y relatos 📄 Orienta sobre un taller de diagnóstico personal.
- Coordina espacios de estudio dirigidos.
- Explica cada de los componentes del proyecto de vida 📄 Proyecta diapositivas Tren de vida.
- Expone y explica la elaboración de la matriz DOFA.
- **Estudiante:**
- Participa en juegos de roles.
- Dinamiza el análisis de las situaciones problemáticas presentadas por el instructor.
- Realiza una entrevista entre pares sobre historias de vida.
- Elabora las tareas y actividades acordadas con el DOCENTE.
- Elabora Matriz DOFA

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

- Videos: El Descanso, Cenizas de Ángela, El teléfono, La escafandra y la mariposa, Maestro de ilusiones, En busca de un milagro. Presentación en Power point Tren de Vida
- Lecturas, La metáfora del Boomerang, Una metáfora final, Retrato de un Perseverante, Fijar metas altas, El carpintero en retiro.
- Guía para la elaboración del proyecto de vida.
- Materiales para elaborar su anuncio publicitario.

**ESCENARIOS DE APRENDIZAJE**

- a. Entorno laboral y social
- b. Salón de clase

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 3: CÓDIGO DE ÉTICA**

<b>DURACIÓN UNIDAD</b>	<b>14.66 HORAS</b>	
	Teóricas	7,33 HORAS
	Prácticas	7,33 HORAS

**CONTENIDOS**

**DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS (SABER)**

1. Concepto e importancia del código de ética
2. Concepto del código de ética profesional.
3. Alcances del código de ética en el entorno laboral.

**DE PROCESOS (SABER HACER)**



COORDINACIÓN ACADÉMICA

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL

Código:CA-PL-12

Versión:06

Fecha versión:26 /Jun / 23

Página:1/23

1. Cumplir con los compromisos consensuados.
2. Comunicar con efectividad, empática y asertividad
3. Redactar y crear el Código de Ética.

**DE ACTITUD (SER)**

Incorpora a su conducta los principios del código de ética que ha ayudado a elaborar.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Comprende que todo desempeño laboral conlleva un código de ética y valores.

**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

**De conocimiento:**

Responde a preguntas sobre concepto y la importancia del manejo y compatibilidad del código de ética con los valores corporativos dentro de una organización.

**De producto:**

Presentar un código de ética del programa técnico al que pertenece a partir del trabajo en equipo realizado con sus compañeros de programa.

**De desempeño:**

Muestra una actitud proactiva y respetuosa en el desarrollo de la clase y ejerce principios de liderazgo a la hora de trabajar con sus compañeros. Sustenta su código de ética en forma creativa al grupo de su clase.

**TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

T: Observación sistemática sobre el proceso de conformación de equipos de trabajo.

1: Fichas de observación y verificación.

T: Simulación de situaciones de la interacción de los diferentes equipos de trabajo 1: Guía de roles.

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**DOCENTE:**

1. Ejercicios para concertar reglas del juego.
2. Orienta para la socialización de conocimientos y experiencias.
3. Promueve la organización y uso del Modulo



**Estudiante:**

1. Participa en la conformación de los diferentes equipos asumiendo roles respectivos.
2. Participa en ejercicios de autoevaluación y coevaluación.

**MEDIOS DIDÁCTICOS Y RECURSOS EDUCATIVOS**

1. Ejercicios de observación del diario vivir.
2. Libros y textos realizados sobre el tema.

**ESCENARIOS DE APRENDIZAJE**

- a. Entorno laboral y social
- b. Salón de clase

## MÓDULO No. 22 Profundización II

El módulo se desarrollará a partir de la mediación del docente con el grupo de estudiantes.

**La duración del módulo comprende 58 horas de trabajo dirigido, de las cuales 29 corresponden a trabajo teórico y 29 a trabajo práctico.**

La metodología que se propone llevar a cabo para el desarrollo del módulo consiste en la implementación de un **Proyecto Pedagógico de Aula**.

Cuando se habla de Proyectos Pedagógicos de aula, se habla del diseño de actividades con propósito, que le permitan al estudiante su preparación para la vida, por lo que se constituyen como una valiosa oportunidad de aprendizaje y autoformación, que genera actitudes y aptitudes, favorables para el trabajo en equipo, la comprensión social y la práctica del conocimiento científico.

También podríamos decir que es una estrategia de aprendizaje significativo consistente en un ejercicio de investigación formativa, realizado por los estudiantes con la orientación de sus docentes, para construir y aplicar conocimientos, desarrollar competencias durante su proceso de formación integral y de esta forma articular la actividad académica con el entorno, cumpliendo las funciones sustantivas de docencia, investigación y función social.

El proceso de planificación de un Proyecto de Aula comprende las fases: contextualización, metodológica y evaluativa.



Fase	Aspectos que comprende
1. De contextualización	Identificación del problema, objeto, objetivos y conocimiento (estado del arte), identificar la línea de investigación y establecer el núcleo problémico a investigar.
2. Metodológica	Método, grupo (a quien va dirigido el proyecto y con quién se trabajará el proyecto) y medios (recursos, herramientas analíticas, instrumentos)
3. Evaluativa	Certificación del cumplimiento de los objetivos, presentación de resultados y de la propuesta de socialización.

1. **Fase de contextualización:** Implica definir en primera instancia en que línea de investigación se va a trabajar el proyecto. El núcleo problémico es pues, el tema o problema a investigar y debe tener un propósito de proyección social, que solucione un inconveniente de la comunidad o entorno.

Esta parte del proceso del Proyecto de Aula se define al inicio del semestre académico y puede realizarse a partir de una lluvia de ideas en contraste con los saberes previos que han sido construidos durante el tiempo de evolución de su formación hasta la fecha. Hecho esto termina esta fase.

2. **Fase Metodológica:** Esta fase inicia con el proceso de formación de los grupos de trabajo (no mayor a 4 estudiantes). En ella, se definen los roles de cada uno de los integrantes del grupo se definen los objetivos a trabajar, los recursos necesarios y se inicia el proceso investigativo que de cuenta de las acciones necesarias para dar respuesta a la pregunta orientadora planteada de manera inicial. Se propone como modelo de trabajo el siguiente formato:

1.	INTRODUCCIÓN
----	--------------



Es un resumen no mayor a 2 hojas, donde se sintetiza el proyecto de aula que se va a desarrollar y lo que se pretende lograr, incluyendo un párrafo donde describa lo que se va a encontrar al interior del documento.

1.1

**ABTRACT**

Es una síntesis que informa específicamente de los contenidos y alcances del proyecto de aula. Mantiene internamente la estructura de un proyecto. Es decir, da cuenta del problema central de investigación y de su solución, así también de los objetivos generales y la fundamentación teórica que validará el proceso de estudio.

2.

**PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

Consiste en preguntarnos sobre qué queremos saber del tema, planteándonos una situación problema del mismo, que previamente hemos delimitado. El problema de investigación implica hacer una descripción precisa y concisa de los límites de nuestro tema, indicando hasta dónde llega nuestro interés, cuáles aspectos incluye y cuáles no consideramos relevantes y termina con la formulación de la pregunta problema que luego se convertirá en el objetivo general de nuestro trabajo.

Consiste también en describir de manera amplia la situación objeto de estudio del proyecto de aula, ubicándola en un contexto que permita comprender su origen y relaciones. Durante el planteamiento del problema, es conveniente que los juicios emitidos sean soportados con datos o cifras provenientes de estudios anteriores.

Al plantear el problema, se recomienda dar respuesta a las siguientes interrogantes:

¿Cuáles son los elementos del problema: datos, situaciones y conceptos relacionados con el mismo?

¿Cuáles son los hechos anteriores que guardan relación con el problema?

¿Cuál es la situación actual?

¿Cuál es la relevancia del problema?

El punto de partida para el proyecto es elegir el tema o problema de un entorno específico.



<b>2.1</b>	<b>DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA</b>
<p>La descripción del problema presenta todos aquellos puntos, características y situaciones que han originado la situación objeto de estudio. Es decir, trata de contextualizar la realidad vivida con relación al problema, estableciendo los límites del trabajo de investigación. Presenta los antecedentes, síntomas y estado actual del problema.</p> <p>Cuando se va a plantear el problema, lo que se debe hacer es describir la situación o la necesidad que ha dado origen al proyecto. Este generalmente se presenta en términos de carencia, deficiencia o ausencia de determinado bien o servicio, que de alguna manera está afectando negativamente a una comunidad determinada o a un sector de la misma.</p>	
<b>2.2</b>	<b>FORMULACIÓN DEL PROBLEMA</b>
<p>Consiste en expresarlo en términos claros y concisos. El enunciado por medio del cual se plantea inicialmente un problema, puede expresarse de dos maneras: Una, es en forma de pregunta y la otra, consiste en una exposición o descripción. En ambos casos, se debe explicar con claridad y de manera suficiente qué información básica se requiere para solucionar el problema. La forma interrogativa es más simple y directa y se considera muy indicada cuando el problema no requiere de un amplio y complejo enunciado.</p> <p>El enunciado por medio del cual se formula el problema puede presentarse de dos maneras: Descriptiva o interrogativa. En cualquiera de las formas se debe tener en cuenta que debe presentarse el objetivo fundamental del estudio en forma explícita y en sus dimensiones exactas, es decir, debe expresarse con precisión el aspecto que se propone solucionar a través del proyecto.</p>	
<b>3</b>	<b>JUSTIFICACIÓN</b>



Se maneja en tercera persona. Indicará las motivaciones que llevan al investigador a desarrollar el trabajo. Demuestra por qué y para qué se necesita el proyecto, estableciendo motivos personales, aporte a lo cognitivo, propósito, contexto, alcances o posible impacto, y limitaciones potenciales.

Debe explicar por qué el proyecto es adecuado para solucionar el problema identificado inicialmente. Para esto, se pueden tener en cuenta aspectos como:

- En qué medida el proyecto contribuye a solucionar el problema planteado.
- Quiénes son los beneficiarios del proyecto y cómo recibirán los resultados. Es decir, argumentar el beneficio central del proyecto y sus beneficios derivados y secundarios, en términos económicos, sociales, institucionales o ambientales.
- Presentar argumentos que demuestren la pertinencia del proyecto, destacando sus ventajas frente a otras alternativas.
- Justificación de la localización y del área de influencia del proyecto.

En los proyectos de inversión privada la justificación la da el estudio de mercado.

4.

#### OBJETIVOS

Implica resolver mediante una acción la pregunta problema planteada. Es decir, si mi problema es: “la dificultad que encuentro para cruzar el río” mi objetivo de investigación es encontrar la forma de cruzar el río, convirtiéndose el verbo “encontrar” en la acción a ejecutar.

Formular objetivos, es definir en forma clara y precisa, los propósitos por los cuales se lleva a cabo el proyecto de aula. Por medio de ellos, se determinan las metas que se lograrán para dar solución al problema planteado.

Para la formulación de los objetivos deben tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:



<p>El alcance de los objetivos se orientará hacia la consecución de los resultados. Es decir, deben ser identificables a través de los resultados.</p> <p>Se plantean a través de infinitivo de verbos que señalen la acción que se ejecutará y que producirá resultados en el proyecto.</p> <p>Deberán enunciarse como la generación de un bien o servicio para satisfacer una necesidad específica. En algunos casos los proyectos tienen varios propósitos, en este caso es necesario enunciar dos objetivos generales.</p> <p>En la redacción de los objetivos se deben tener en cuenta los siguientes puntos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Que sean cuantificables</li> <li>- Deben llevar un tiempo</li> <li>- Deben ser concretos. No mezclar dos objetivos en uno.</li> <li>- Deben ser enunciados secuencialmente.</li> </ul>	
<b>4.1</b>	<b>OBJETIVO GENERAL</b>
<p>Define qué se piensa realizar y para qué. Es el propósito final del proyecto de aula. Define lo que se quiere alcanzar con el proyecto. Puede formularse uno o varios objetivos generales de acuerdo al tipo de proyecto que se piensa realizar.</p>	
<b>4.1</b>	<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b>
<p>Se desprenden del general y deben ser formulados de forma que estén orientados al logro del objetivo general, es decir, todos los pasos que deberá realizar el investigador o el estudiante y en forma secuencial para lograr realizar su proyecto.</p>	
<b>5.</b>	<b>REFERENTE TEÓRICO</b>



Menciona los referentes teóricos, principios administrativos, principios pedagógicos y/o elementos conceptuales que orientan el proyecto de aula.

El marco teórico debe dar cuenta no sólo de cada una de las categorías de análisis que constituyen la pregunta de investigación, sino también de las relaciones teóricas entre ellas. Por eso, en el marco teórico no pretende simplemente invocar un autor o una escuela en al cual se inscribe la investigación. Menos aún, se limita a una lista de definiciones de términos. Crucial es elaborar las categorías de análisis sin desconocer la amplia literatura existente sobre las mismas. No se puede ignorar las elaboraciones precedentes desarrolladas por otros autores sobre las categorías de análisis que constituyen la pregunta de investigación.

6.

**DESARROLLO O INFORME FINAL DEL PROYECTO**

Es proporcionar toda la evidencia significativa para la cuestión del proyecto tratado, sean o no acordes los resultados con las opiniones del investigador.

En esta sesión se explican y evidencian (con datos estadísticos, gráficos e imágenes) los resultados obtenidos de la investigación o del proyecto.

Es el desarrollo de la solución del problema planteado en el proyecto de aula

7.

**CONCLUSIÓN**

Basado en los objetivos planteados y los resultados obtenidos en el desarrollo del proyecto, se emitirá información valiosa que en determinado momento pueda servir a futuros proyectos relacionados con el mismo tema.

8.

**BIBLIOGRAFÍA**

Se debe mencionar todas las fuentes secundarias, que se tuvieron o se tendrán para documentarse antes y durante la realización del proyecto.

Se debe relacionar, teniendo en cuenta las normas de Icontec, todos los documentos (Libros, revistas, Páginas de Internet, etc.) que se utilizaron en la investigación. Este debe contener en el caso de Páginas de Internet, la dirección y Nombre de la Página y relación con otra clase de



documento nombre completo del autor, título del documento, editorial, edición, ciudad o país y año de edición.

**2.**

**ANEXOS**

Harán parte de éste, todo documento que pueda soportar la realización del proyecto, tales como: Formatos de encuestas, entrevistas o cuestionarios; manuales del sistema y usuarios cuando se realicen software.



**3. Fase Evaluativa:** La evaluación se llevará a cabo considerando los tres momentos (parcial inicial, parcial de seguimiento y parcial final) definidos por la Institución. Se propone que, para la evaluación inicial, los estudiantes presenten el primer avance del proyecto de manera escrita.

En la evaluación de seguimiento, se propone la pre-socialización del proyecto como preparación para la entrega final, que incluye la socialización ante el grupo de estudiantes en general.