



<b>NOMBRE DEL PROGRAMA:</b>	TECNICO LABORAL EN COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	<b>VERSIÓN:</b>	0
-----------------------------	--	-----------------	---

**OBJETIVO DEL PROGRAMA:**

Desarrollar un programa de Formación Para el Trabajo y el Desarrollo Humano en el área de Cocina, que permita a los beneficiarios la generación de competencias laborales generales y específicas para la preparación y coción de alimentos que permita su incersión laboral en restaurantes, casinos, hoteles, hospitales, instituciones educativas y otros establecimientos con servicio de alimentación.

**RESOLUCIÓN : EN TRAMITE**

NIVEL EN QUE SE DESAROLLA			NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	MODULO	INTENSIDAD HORARIA				PROGRAMA TECNICO LABORAL
L-V	SAB	ME TEC			TEÓRICAS	PRÁCTICAS	TOTAL	CREDITOS	
1S	1S		290801023 V: 2 Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	MANUPULACIÓN DE ALIMENTOS	30	30	60	0	<b>COCINA NA</b>
1S	1S		260201008 V: 2 Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.	CONTROL DE MATERIA PRIMA	35	35	70	0	
1S	1S		260201010 V: 2 Organizar la producción de alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente y estándares establecidos.	ORGANIZACIÓN DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	35	35	70	0	
1S	2S		260201011 V:2 Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente.	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS - COCINA NACIONAL	125	250	375	8	
2S	3S		260201011 V:2 Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente.	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS - COCINA INTERNACIONAL	125	250	375	8	

# ACIONAL E INTERNACIONAL

2S	3S	260201012 V:2 Ejecutar procesos básicos para la prestación del servicio de acuerdo a los procedimientos establecidos por la organización.	SERVICIO AL CLIENTE	70	50	120	3
2S	2S	260201005 V:2 Dirigir el personal a cargo de acuerdo con políticas de la organización.	DIRECCIÓN DE PERSONAL	70	50	120	3
COMPETENCIA TRANSVERSAL		Identifica oportunidades del mercado y diseña plan de negocio.	GESTIÓN EMPRESARIAL	20	20	40	1
COMPETENCIA TRANSVERSAL		Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	INGLES TECNICO	20	20	40	1
COMPETENCIA TRANSVERSAL		Expresar información de proyectos de construcción de conformidad con normas y técnicas de representación gráfica, numérica y conceptual	DIBUJO TECNICO	20	20	40	1
COMPETENCIA TRANSVERSAL		Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social	ÉTICA	20	20	40	1
COMPETENCIA TRANSVERSAL		Aplicar herramientas ofimáticas, redes sociales y colaborativas de acuerdo con el proyecto a desarrollar	OFIMATICA	20	20	40	1
COMPETENCIA TRANSVERSAL		Expresar información de proyectos de construcción de conformidad con normas y técnicas de representación gráfica, numérica y conceptual	SALUD OCUPACIONAL	20	20	40	1
		Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del	PRACTICA EMPRESARIAL		350	350	7
<b>TOTAL DE HORAS</b>						1780	28

