

PLAN DE ESTUDIOS

CODIGO: GPR053 V:00.02.20



SALESIANOS DE DON BOSCO
Inspección San Luis Beltrán - COM

PROGRAMA:	TECNICO LABORAL EN COCINA					VERSIÓN:	0.02.22	
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 inserción laboral en restaurantes, casinos, hoteles, hospitales, instituciones educativas y otros establecimientos con servicio de alimentación.							
SECUENCIA DE LOS MODULOS	NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	MODULO	INTENSIDAD HORARIA				PROGRAMA TECNICO LABORAL	
			TEÓRICAS	PRÁCTICAS	TOTAL	CREDITOS		
1	260201064 V: 1 Administrar la producción de alimentos de acuerdo con procedimientos técnicos	ADMINISTRACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	40	50	90	2	COCINA	
2	210601020 V:1 Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y normativa	SERVICIO AL CLIENTE	40	50	90	2		
3	260201088 V:1 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimientos técnicos.	COCINA I	70	80	150	2		
4	260201088 V:1 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimientos técnicos.	COCINA II	70	80	150	2		
COMPETENCIA TRANSVERSAL	Identifica oportunidades del mercado y diseña plan de negocio.	GESTIÓN EMPRESARIAL	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	INFORMATICA	20	20	40	1		
COMPETENCIA TRANSVERSAL	Orientar prácticas de seguridad y salud para el trabajo	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	20	20	40	1		
PRACTICA EMPRESARIAL	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión	PRACTICA LABORAL	360		360	8		CREDITOS
			TOTAL DE HORAS	1000	21			