



ETDH Institución Educativa
Don Bosco
SALESIANOS DE DON BOSCO - POPAYAN

PLAN DE ESTUDIO

Técnico laboral por competencia en cocina

Resolución N° 2017170001774 del 25 -09-2017



**INTENSIDAD
HORARIA**
1760 horas

PERFIL DE INGRESO

Edad Mínima: 16 años

Nivel de Escolaridad:

Educación Media Básica





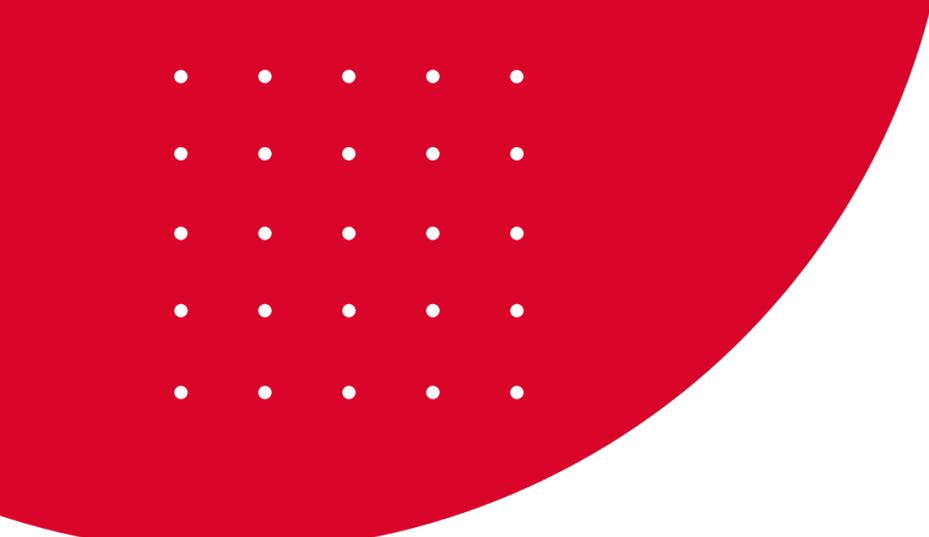
OBJETIVO

Técnico laboral por
competencia en cocina



Preparan y cocinan alimentos. Están empleados por restaurantes, casinos, hoteles, hospitales, campamentos de explotación petrolera o maderera, instituciones educativas y otros establecimientos con servicio de alimentación.





PERFIL DE EGRESO

El egresado del programa de formación Técnico laboral en Cocina es una persona capaz de interactuar en el contexto social y productivo, esto mediante la aplicación de habilidades y destrezas que le permiten desempeñar su rol funcional en la ocupación de cocinero; dentro de sus capacidades laborales generales se destacan el trabajo en equipo, el liderazgo, la buena gestión para la administración de la información y recursos corporativos, capaz de identificar y leer oportunidades del entorno, asertivo en la aplicación de herramientas que permitan la solución de conflictos, es una persona que hace un adecuado uso y aplicación de las herramientas TIC y el manejo de sistemas informáticos.

El egresado del programa de formación es una persona capaz de proyectar y desarrollar valores en torno a la convivencia pacífica, el desarrollo del ejercicio de la participación y la responsabilidad democrática, expresa y valora y respeto por las diferencias del entorno social, tiene definido su sentido de identidad, es amable y respetuoso por el medio ambiente y la preservación de los recursos naturales; características que le permiten distinguirse como un ciudadano con adecuadas habilidades sociales.



PERFIL DE EGRESO

El egresado del programa de formación vive y proyecta actitudes y comportamientos que desde los objetivos misionales institucionales de la Comunidad Salesiana lo identifican como un ser fraterno, solidario, asertivo, espiritual, con identidad y sentido de pertenencia, respetuoso, honesto, corresponsable y con profundo respeto por la vida (un buen cristiano y un honesto ciudadano).

Desde las competencias laborales específicas, el egresado del programa es una persona con capacidad para desempeñar roles funcionales inherentes a la ocupación de cocinero en el área de Cocina; en donde se distinguen el desarrollo de las siguientes Competencias:

- Preparar y cocinar menús completos o platos individuales.
- Preparar y cocinar menús especiales para pacientes, según instrucciones del dietista o del chef.
- Planear menús, determinar tamaño de porciones de alimentos, estimar ingredientes y costos de los alimentos y solicitar suministros.
- Supervisar a los ayudantes de cocina.
- Supervisar al personal auxiliar en la preparación y manejo de alimentos.



PLAN DE ESTUDIOS

SECUENCIA DE LOS MODULOS	Norma de competencia laboral	Modulo Específicos	INTENSIDAD HORARIA	
			Total Horas	Créditos Académicos
1		Inducción	20	0
2	290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN	90	1
3	260201064 Administrar la producción de alimentos de acuerdo con procedimientos técnicos	ADMINISTRACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	190	0
4	260201057: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	Preparación, montaje y diseño de platos	420	8
TRASVERSAL	220601501 aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente.	Salud y Seguridad en el trabajo	40	0
TRASVERSAL	230101507 Generar hábitos saludables de vida mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales.	Actividad Física	40	0
TRASVERSAL	220501046 utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información	Tecnologías de la información y comunicación	40	0
TRASVERSAL	240202501 Interactuar en lengua inglesa de forma oral y escrita dentro de contextos sociales y laborales según los criterios establecidos por el marco común europeo de referencia para las lenguas	Ingles	60	0
TRASVERSAL	Identifica oportunidades del mercado y diseña plan de negocio.	GESTIÓN EMPRESARIAL	40	1
TRASVERSAL		ÉTICA	40	1
Total horas de formación Lectiva			980	
Etapa Productiva			780	18
Total Horas de Formación			1760	30





Institución Educativa
Don Bosco

SALESIANOS DE DON BOSCO - POPAYÁN



ETDH Institución Educativa
Don Bosco

SALESIANOS DE DON BOSCO - POPAYÁN