

	PLAN DE ESTUDIOS		
	CÓDIGO: FO-DC-008	VIGENTE DESDE: 13-01-2015	VERSIÓN: 01

Vigencia a partir de: Periodo 2024-1

PROGRAMA DE FORMACIÓN						
TECNICO LABORAL POR COMPETENCIAS COMO AUXILIAR DE COCINA Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS						
PLAN DE ESTUDIOS						
CODIGO DE LA NCL	NOMBRE DE LA NCL	NOMBRE DEL MÓDULO	Nº DE HORAS TEÓRICAS - PRACTICAS INTERNAS DEL MÓDULO	Nº DE HORAS DE APRENDIZAJE AUTONOMO DEL MÓDULO	Nº DE HORAS TOTALES DEL MÓDULO	DURACION EN MESES
N/A	N/A	ETICA Y EMPRENDIMIENTO	48	12	60	1
290801106	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	INTRODUCCION A LA GASTRONOMIA, HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS - BPM	48	12	60	1
260201088	Preparar alimentos de acuerdo con orden de producción y receta estándar	MISE AN PLACE CORTES DE FRUTAS Y VERDURA	48	12	60	1
		TECNICAS DE COCCION	48	12	60	1
		METODOS DE CONSERVACIÓN	48	12	60	1
290801099	Pesar materias primas de acuerdo con técnicas de manipulación de alimentos y criterios de calidad	MANEJO DE MATERIAS PRIMAS	48	12	60	1
260201088	Preparar alimentos de acuerdo con orden de producción y receta estándar	DISEÑO DECORACIÓN Y APLICACIÓN DEL COLOR EN GASTRONOMIA DERIVADAS	48	12	60	1
		OPERACIONES BÁSICAS, SALSAS MADRES Y DERIVADAS	48	12	30	1
		PREPARACIONES BASE COCINA COLOMBIANA POR REGIONES	48	12	60	1
260201079	Diseñar propuesta gastronómica de acuerdo con tendencias del mercado y estándares técnico	EXHIBICION DE PROPUESTA GASTRONÓMICA - ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	48	12	60	1
TOTALES			480	120	570	10
NÚMERO TOTAL DE HORAS TEÓRICAS DEL PROGRAMA						480
NÚMERO TOTAL DE HORAS DE APRENDIZAJE AUTONOMO DEL PROGRAMA						120
NÚMERO TOTAL DE HORAS PRÁCTICAS EXTERNAS DEL PROGRAMA						600
NÚMERO TOTAL DE HORAS DEL PROGRAMA						1200
DESCRIPCION DE LA PRACTICA EXTERNA						
La totalidad de Horas de Práctica Externa del programa Auxiliar en Cocina y Organización de Eventos son 600 horas. Las cuales se desarrollarán en una única práctica en Restaurantes o a través de proyecto productivo						