



FORMATO DISEÑO CURRICULAR INSTITUTO TÉCNICO

CÓDIGO: ET-DCU-F089

VERSIÓN N° 7

**MALLA CURRICULAR
TÉCNICO LABORAL EN COCINA LAGOS**

TIPO DE COMPETENCIA	I PERIODO	II PERIODO
CIUDADANA	PROMOCIÓN DE ÉTICA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL 24 HORAS NC CAJASAN	
OBLIGATORIA INSTITUCIONAL		ESTIMULACIÓN DEL PENSAMIENTO INNOVADOR 24 HORAS NC CAJASAN
BÁSICA	MANEJO DE HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS 24 HORAS NC CAJASAN	
LABORALES ESPECÍFICAS	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BPM 48 HORAS NCL 260201099 - 260201088	COCINA FRÍA BÁSICA 48 HORAS NCL 260201088 – 290801113
	PROCESOS BÁSICOS EN LA COCINA 72 HORAS NCL 260201088 - 260201081	PROTOCOLO Y SERVICIO CULINARIO 24 HORAS NCL 260201017
	TÉCNICAS DE COCINA COLOMBIANA 48 HORAS NCL 260201088 – 290801113	BEBIDAS Y BARISMO 48 HORAS NCL 260201071 - 270405073
	TÉCNICAS DE COCINA INTERNACIONAL 48 HORAS NCL 260201088 – 290801113	CONTROL DE COSTOS Y MATERIAS PRIMAS 48 HORAS NCL 260201099 – 210101084 - 210303036
		PANADERÍA, REPOSTERÍA Y PASTELERÍA 96 HORAS NCL 290805024 - 290801114
SEMINARIO COMPLEMENTARIO	INDUCCIÓN INSTITUCIÓN 10 HORAS	
	TÉCNICAS DE ESTUDIO 10 HORAS	
PRACTICA EMPRESARIAL	*PRÁCTICA EMPRESARIAL I 194 HORAS	*PRÁCTICA EMPRESARIAL II 194 HORAS
DURACIÓN	478 HORAS	482 HORAS

* La práctica se puede realizar también de forma completa al finalizar los dos periodos (388 Horas)

DURACIÓN TOTAL DEL PROGRAMA: 960 HORAS