



INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA MONTESSORI
DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN
ALCALDÍA DE MEDELLÍN
NIT 811.018.519-1 DANE: 105001003280

PLAN DE MEDIA TÉCNICA LABORAL EN COCINA

**DOCENTE: ISABELA ZAPATA
MARTINEZ**

2026



JUSTIFICACIÓN:

El Programa Técnico Laboral como Cocinero responde a la Clasificación Nacional de Ocupaciones mediante el código 6355 que corresponde a la denominación (cocineros), y a las mesas sectoriales: procesos de alimentos y mercadeo en las que participan gremios, empresas, el gobierno y entidades educativas del sector.

Por otra parte, las áreas de desempeño de ocupaciones técnicas tienen presente los lineamientos y políticas del Ministerio de Comercio Industria y Turismo y la Clasificación Nacional de Ocupaciones del SENA (C.N.O./2016). Esto supone un área ocupacional con más demanda cada día, y que requiere a su vez un campo del conocimiento y prácticas dentro de la formación de personal para las labores del sector turístico Nacional, donde la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia es líder en el proceso de formación por su tradición.

La formación académica del Técnico laboral está estructurada con base en un conjunto de conocimientos que responden a la formación en competencias en la educación para el trabajo y el desarrollo humano.

El currículo propuesto permite al estudiante desarrollar las competencias relacionadas con las diferentes técnicas de la cocina y profundizar las competencias requeridas en sectores complementarios del turismo y gastronomía, ya que están relacionadas con las líneas de investigación de la Facultad de Administración; Es así como el currículo propuesto permite al estudiante desarrollar las competencias relacionadas con el sector gastronómico y profundizar en áreas de formación como:

REQUISITOS DE INGRESO:

- ✓ Académicos: 9 grado aprobado.



**INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA MONTESSORI
DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN
ALCALDÍA DE MEDELLÍN
NIT 811.018.519-1 DANE: 105001003280**

- ✓ Requisito adicional: Superar prueba de aptitud y conocimiento y presentar documento de identidad.

DESCRIPCIÓN:

En cuanto a las metas de formación, se concibe un técnico con capacidades integrales para el diseño, elaboración y presentación de las diferentes técnicas de la cocina aplicada a los diferentes productos y platos terminados, dentro del ámbito de la calidad y de la sostenibilidad con el enfoque de la globalidad.

De esta manera la denominación del programa está relacionada directamente con el propósito de formación, las competencias que van a potenciar al graduado para moverse con más amplitud en el campo de los cocineros.

La denominación del programa permite la convalidación y homologación de títulos en virtud de una organización modular que apunta a competencias definidas por el sector turístico y otros sectores complementarios que pueden ser certificables, según la mesa del sector productivo.

Desde el punto de vista del mercado laboral corresponde a ocupaciones intermedias en ventas y servicios en las que se combinan actividades físicas e intelectuales, en algunos casos variados y complejos, y que tienen algún nivel de autonomía.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

GRADO 10º

- Manejo en BPM
- Controlar el manejo de las materias primas conforme a parámetros de calidad y rentabilidad.
- Técnicas de cortes, métodos y técnicas de cocción.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA MONTESSORI
DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN
ALCALDÍA DE MEDELLÍN
NIT 811.018.519-1 DANE: 105001003280

- Organizar la producción en la cantidad y con la calidad estipulada.
- Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente.
- Realizar procesos básicos para la prestación del servicio.

GRADO 11º

- Servir a los clientes de acuerdo con los estándares establecidos.
- Apoyar servicios de alimentación bajo parámetros de seguridad alimentaria.
- Diseñar prototipos de productos y/o servicios que satisfagan las necesidades y requerimientos de los clientes de acuerdo con los estudios de factibilidad y el mercado definido.
- Costos y gastos
- Manejo de inventarios.

ESTRATEGIA METODOLÓGICA

Formación por competencias de forma modular, soportada en la utilización de tecnologías de la información, utilizando técnicas didácticas activas para la resolución de problemas simulados y reales, estimulando de manera constante el trabajo colaborativo, la creatividad y la preparación para el desempeño laboral y profesional.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA MONTESSORI
DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN
ALCALDÍA DE MEDELLÍN
NIT 811.018.519-1 DANE: 105001003280

GRADO: 10		PERIODO: 1
EJE CURRICULAR: Manejo de técnicas de corte Buenas prácticas de manipulación de alimentos según resolución 2674		
❖ Manejo de técnicas y métodos de cocción ❖ Trabajo en equipo ❖ Orden y agilidad en cocina		
COMPETENCIAS: ❖ Aplica la normativa en las preparaciones ❖ Realiza los procesos de corte, técnicas y métodos de cocción en las preparaciones. ❖ Trabajo en equipo por roles en cocina, trazabilidad por ABP. ❖ Desarrolla habilidades de trabajo colaborativo, pensamiento crítico y autocuidado, aplicando normas básicas de higiene, técnicas de corte y métodos de cocción para resolver situaciones prácticas de cocina escolar de forma segura, responsable y organizada. (ABP) ❖		
ESTÁNDARES BÁSICOS DE COMPETENCIAS Formar seres humanos laboralmente competentes en el campo de la cocina, culinaria y la gastronomía, con mentalidad empresarial, criterios humanos y técnicos, con capacidades para ejecutar procesos básicos en la prestación del servicio gastronómico y el suministro higienizado de los alimentos.		
RECOMENDACIONES Consultas extracurriculares. Talleres. Trabajo en equipo. Actividades en clase. Prácticas en laboratorio de cocina		

Notas de clase

❖ Elaboración de menús

- ❖ Costos y gastos para eventos
- ❖ Producción en cadena
- ❖ Realización de eventos
- ❖ Servicio para eventos
- ❖ Emplatados

COMPETENCIAS:

- Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.
- Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.
- Fortalece la **planeación, la creatividad y la toma de decisiones**, participando en la elaboración de menús y preparaciones básicas, donde organiza tareas, controla recursos y propone soluciones para la producción de alimentos en contextos escolares. (ABP)

ESTÁNDARES BÁSICOS DE COMPETENCIAS

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA
programa de producción y normatividad vigente".

"Elaborar productos de panificación de acuerdo con el



INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA MONTESSORI
DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN
ALCALDÍA DE MEDELLÍN
NIT 811.018.519-1 DANE: 105001003280

GRADO: 10

EJE CURRICULAR:

Consultas extracurriculares.

Talleres.

Trabajo en equipo

• PROTOCOLO EN COMEDOR

Actividades en clase

• PRODUCCIÓN A PARTIR DEL MODELO DE SERVICIO GASTRONÓMICO

• ELABORACIÓN DE PIZZA

Clases prácticas.

Notas de clase

COMPETENCIAS:

- Realizar el protocolo de comedor según lo requiere la regla
- Proceder según el modelo de servicio gastronómico
- Elaborar productos de pizzería de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.
- Fortalece la **planeación, la creatividad y la toma de decisiones**, participando en la elaboración de menús y preparaciones básicas, donde organiza tareas, controla recursos y propone soluciones para la producción de alimentos en contextos escolares. (ABP)

ESTÁNDARES BÁSICOS DE COMPETENCIAS



INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA MONTESSORI
DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN
ALCALDÍA DE MEDELLÍN
NIT 811.018.519-1 DANE: 105001003280

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA

"Elaborar productos de pizzería de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente".

PERIODO: 3	
GRADO: 11	PERIODO: 1
EJECUCIÓN CURRICULAR: • Manejo de técnicas de emplatado • Seguimiento de procesos en cocina • Reducción de costos estándar • Manejo de desperdicios • Notas de trabajo en cocina	
COMPETENCIAS: • Realizar eventos desde los procesos de cocina • Creación de nuevos platos según ingredientes disponibles. • Integra el liderazgo, la resolución de problemas y la creatividad, al diseñar y preparar platos y eventos escolares, aplicando técnicas de emplatado y organización, con sentido de responsabilidad, sostenibilidad y trabajo en equipo. (ABP)	



INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA MONTESSORI
DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN
ALCALDÍA DE MEDELLÍN
NIT 811.018.519-1 DANE: 105001003280

ESTÁNDARES BÁSICOS DE COMPETENCIAS

- Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.
- Elaborar productos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.

RECOMENDACIONES

Consultas extracurriculares.
 Talleres.
 Trabajo en equipo.
 Actividades en clase.
 Prácticas en laboratorio de cocina
 Notas de clase.

PROYECTO	CONTENIDOS			ACTIVIDADES	RECURSOS
	Conceptuales	Procedimentales	Actitudinales		
ACERCAMIENTO S CON LA TRADICIÓN COLOMBIANA "Preparar alimentos de acuerdo con la orden de	ORIGENES DE LA COCINA COLOMBIANA: concepto, historia, antropología cocina Nacional. CULTURA GASTRONOMICA	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: fuentes de contaminación, tipos de peligros, causas de alteración de los alimentos,	Actitud amable y respetuosa en el trato hacia el docente y compañeros. Disposición para el aprendizaje. Actitud investigativa,	Consultas Talleres Salidas pedagógicas Trabajo en equipo Actividades en	Televisores Internet Laboratorio de cocina dotado con: Horno, batidora, nevera y utensilios de



INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA MONTESSORI
DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN
ALCALDÍA DE MEDELLÍN
NIT 811.018.519-1 DANE: 105001003280

producción y procedimiento técnico".	COLOMBIANA I: Regiones gastronómicas, productos agrícolas, alimentos de cada región colombiana. CULTURA GASTRONOMICA COLOMBIANA PARTE II: Teoría de envueltos, empanadas y pasteles, panadería, pastelería y repostería, sopas y sancochados, quesos y maíz. MATERIA PRIMA COLOMBINA: concepto, productos destacados, tendencias, características, zonas de producción. Influencias y mestizaje	especificaciones y fichas técnica de producto. TÉCNICAS BÁSICAS DE LA COCINA COLOMBIANA: Teoría de arepas, arroces, bebidas y fermentados, carnes, charcutería. HISTORIA DE LA CULTURA ANTIOQUEÑA REGIONAL I: Generalidades de Antioquia, cultura, población, arrieros. SUBREGIONES DE ANTIOQUIA REGIONAL II: Platos, economía, festividades, tradiciones. TÉCNICAS BÁSICAS DE LA	disposición para compartir conocimiento, capacidad de aprender resolviendo problemas. Responsabilidad social y ética frente al trabajo individual y grupal. Cuidadoso en el manejo de los equipos del laboratorio. Metódico en el uso de la información.	clase Prácticas educativas. Notas de clase Participación de clase. Laboratorios prácticos: Clase práctica: (posta cartagenera y arroz con coco) Clase práctica: (ajiaco) Clase práctica: (bandeja paisa y guarapo) Clase práctica: (fiambre y mazamorra) Clase práctica:	cocina.
--------------------------------------	--	--	--	--	---------



INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA MONTESSORI
DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN
ALCALDÍA DE MEDELLÍN
NIT 811.018.519-1 DANE: 105001003280

	en la gastronomía Colombiana. INNOVACIÓN DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS COLOMBIANOS: Concepto, tendencias, características innovadoras. TURISMO GASTRONÓMICO COLOMBIANO DULCES Y BEBIDAS COLOMBIANAS FORMATO DE REQUISICIÓN DE PEDIDO ORDEN DE PRODUCCIÓN DE EN	COCINA COLOMBIANA: Teoría de arepas, arroces, bebidas y fermentados, carnes, charcutería.		(papa rellena, empanada, encurtido) Clase práctica: (tamal) clase práctica: chuleta valluna, salsa tartara, papas al horno. Clase práctica: (aborrajados, carimañola y marranitas) clase práctica: (arepa boyacense, arriero, tela chocolo) Clase práctica: (aborrajados, carimañola y marranitas) Clase práctica: (sopa de	
--	--	---	--	--	--



INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA MONTESSORI
DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN
ALCALDÍA DE MEDELLÍN
NIT 811.018.519-1 DANE: 105001003280

	COCINA: objetivos, flujogramas, comandas.			patacon con tortilla, crema de ahuyama) Clase práctica: arroz santafereño Clase práctica: (mote de queso) Clase práctica: torticas de chocolate saladas, macana. Clase práctica: (mondongo) Clase práctica: sobrebarriga Clase práctica: viudo clásico Clase práctica: (capón de ahuyama)	
--	--	--	--	---	--



INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA MONTESSORI
DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN
ALCALDÍA DE MEDELLÍN
NIT 811.018.519-1 DANE: 105001003280

GRADO: 11				PERIODO: 2	
PROYECTO	CONTENIDOS			ACTIVIDADES	RECURSOS
	Conceptuales	Procedimentales	Actitudinales		
GESTIÓN DE SERVICIOS Y APORTES CULINARIOS INTERNACIONALES • Mercadeo y ventas • Organización en servicios gastronómicos	GESTIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS I: concepto,	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: bacterias producidas por los alimentos	Actitud amable y respetuosa en el trato hacia el docente y compañeros.	Consultas Talleres Salidas pedagógicas	Televisores Internet Laboratorio de cocina dotado
• Atender servicios de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicios. • Desarrolla habilidades de comunicación efectiva, pensamiento crítico y cultura ciudadana, al participar en servicios gastronómicos escolares, aplicando protocolos de atención, mercadeo básico y organización, para mejorar la experiencia del usuario. (ABP)	características del servicio de comunicación (efectiva, pensamiento crítico y cultura ciudadana), al participar en servicios gastronómicos escolares, aplicando protocolos de atención, mercadeo básico y organización, para mejorar la experiencia del usuario. (ABP)	estándares de servicios, ciclo de servicio.	disposición para el aprendizaje.	nacionales e internacionales con: Horno, batidora, nevera y utensilios de cocina.	
ESTÁNDARES BÁSICOS DE COMPETENCIAS GESTIÓN DE SERVICIOS Y APORTES según protocolos y estándares de servicios	GESTIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS II	CONTROL DE MATERIA PRIMA: productos dado de baja, almacenaje y distribución, trazabilidad,	Actitud investigativa, disposición para compartir conocimiento, capacidad de aprender resolviendo problemas.	Actividades en clase Prácticas educativas.	Atender servicios de alimentos y bebidas
RECOMENDACIONES Consultas extracurriculares. Talleres. Trabajo en equipo. Actividades en clase. Clases prácticas. Notas de clase	TEORÍA DE VENTAS: concepto técnicas. CLIENTES Y COMENSALES: concepto, tipos de	formatos de control de temperatura. MANEJO DE KARDEX: desarrollo y manejo de documento.	Responsabilidad social y ética frente al trabajo individual	Notas de clase Participación de clase.	



INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA MONTESSORI
DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN
ALCALDÍA DE MEDELLÍN
NIT 811.018.519-1 DANE: 105001003280

	cliente, tipo de requerimientos, técnicas de atención al cliente, técnicas de comunicación. PROTOCOLOS DE PRESENTACIÓN: concepto, tipos de vestuario, normativa de etiqueta y protocolo. TENDENCIAS GASTRONÓMICAS: concepto, clasificación, ejemplos. "CULTURA CULINARIA INTERNACIONAL: concepto, historia, referentes, ingredientes. • Europa • América (Suramérica	EMPLATADO Y FINALIZACIÓN: alimentos y bebidas, ejercicio de réplica.	y grupal. Cuidadoso en el manejo de los equipos del laboratorio. Metódico en el uso de la información.	Laboratorios prácticos: Clase práctica: (pasta al huevo) clase práctica: (lasaña) Clase práctica: (causa limeña) Clase práctica: (lomo saltado) Clase práctica: (ceviche) Clase práctica: (ají de gallina con tacu-tacu) Clase práctica: (mole poblano) Clase práctica:	
--	--	--	---	---	--



INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA MONTESSORI
DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN
ALCALDÍA DE MEDELLÍN
NIT 811.018.519-1 DANE: 105001003280

	y norte américa) PROTOCOLOS DE PRESENTACIÓN: concepto, tipos de vestuario, normativa de etiqueta y protocolo. FACTURA: concepto, tipos, medios de pago, tipo de soportes, procedimiento técnico. CULINARIA INTERNACIONAL: concepto, historia, referentes, ingredientes. • Asia • África IMAGEN Y ESTÉTICA CULINARIA:			(tacos al pastor, cochinita pibil, carnitas) Clase práctica: (arroz basmati con pollo al curry) clase práctica: (moros y cristianos) Clase práctica: (arroz basmati con pollo al curry) Clase práctica: (boeuf borguignon) Clase práctica: (empanadas argentinas tucumanas) Clase práctica:	
--	---	--	--	--	--



INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA MONTESSORI
DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN
ALCALDÍA DE MEDELLÍN
NIT 811.018.519-1 DANE: 105001003280

	conceptos, técnicas, espacios, tipos, técnicas de alistamiento, imagen, cohesión. GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN: concepto, tipos de registro, técnicas de diligenciamiento, procedimiento técnico, herramientas tecnológicas. COCINA INDUSTRIAL: concepto, diferencia, producción a gran escala, sistemas de seguridad, normativas. PROYECTO INVESTIGACIÓN I: conceptos, partes para elaborar un proyecto, pasos.			(Frei jobada)	
--	--	--	--	---------------	--



INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA MONTESSORI
DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN
ALCALDÍA DE MEDELLÍN
NIT 811.018.519-1 DANE: 105001003280

	PRODUCTOS DE MAR Y RIO: tipos, concepto, cualidades, descripciones.				
GRADO: 11					PERIODO: 3
EJE CURRICULAR:	CARTA: concepto, tipos de menús y cartas, terminología gastronómica, ingredientes de los platos, técnicas de preparación. COCINA SALUDABLE: concepto, sustitutos, macronutrientes, micronutrientes, buenas prácticas saludables.				



INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA MONTESSORI
DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN
ALCALDÍA DE MEDELLÍN
NIT 811.018.519-1 DANE: 105001003280

PROYECTO	CONTENIDOS			ACTIVIDADES	RECURSOS
	Conceptuales	Procedimentales	Actitudinales		
ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Planear servicios de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicios nacionales e internacionales. • Ejercita la autonomía, la gestión de proyectos y la responsabilidad social, planificando y ejecutando eventos gastronómicos escolares, donde tome decisiones y evalúa resultados (evento completo con invitados)	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS PROTOCOLOS MARKETING GASTRONÓMICO: concepto, tipos, resultados, ventas, promoción.	Planear proyectos y programas, cumplir actividades. ejecución	Actitud amable y responsable de los compañeros. Responsabilidad social, planeación y evaluación de los resultados.	Cocina de evento completo con invitados)	Televisores Internet Laboratorio de cocina dotado
ESTÁNDARES BÁSICOS DE COMPETENCIAS GESTIÓN DE SERVICIOS Y APORTES CULINARIOS INTERNACIONALES "Atender servicios de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicios."	MARIDAJE: armonía, concepto, alimentos y bebidas.		Disposición para el aprendizaje. Actitud investigativa, disposición para compartir conocimiento, capacidad de aprender resolviendo problemas.		con: Horno, batidora, nevera y utensilios de cocina.
RECOMENDACIONES Consultas extracurriculares. Talleres. Trabajo en equipo. Actividades en clase. Clases prácticas. Notas de clase.					
			Responsabilidad social y ética frente al trabajo individual y grupal. Metódico en el uso de la información.		



INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA MONTESSORI
DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN
ALCALDÍA DE MEDELLÍN
NIT 811.018.519-1 DANE: 105001003280