Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
66210056	ELABORACIÓN DE PREPARACIONES CALIENTES: PASTAS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 08/03/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	Es importante que las personas aprendan a elaborar Las distintas preparaciones de las pastas, por su contenido nutricional y el costo en la elaboración. De esta forma puede lograrse una mejor calidad de vida para ellos y sus familias. Las pastas tienen gran aceptación en el mercado de restaurantes, por la variedad de presentaciones y preparaciones.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
260201011	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN

ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

Interpretación de receta estándar.
o Concepto de mise en place.
o Técnicas para cocción de pastas.
o Normas de higiene y manipulación de alimentos.
o Operaciones básicas de cocina.
o Salsas, clases, formulación, características
o Pastas, clases, formulación, características
o Terminología gastronómica.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

Interpretar receta estándar
o Utilizar técnicas de cocción
o Aplicar normas de higiene y manipulación de alimentos
o Efectuar mise en place de acuerdo a las necesidades y volumen de ventas.
o Habilitar salsas de acompañamiento
o Preparar pastas cumpliendo la receta estándar y los requerimientos del servicio.
o Disponer de los residuos sólidos al final de la jornada según la Normatividad vigente.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Interpreta los requerimientos de la receta estándar en el alistamiento del mise an place.
Elabora las salsas adecuando texura, sabor, color, conforme a los mandatos gastronómicos, al tipo de pasta y a los requerimientos del cliente.
Prepara la pasta conforme a los protocolos gastronómicos, los requerimientos del cliente y la receta estándar.
Dispone oportunamente de los residuos teniendo en cuenta normas de manejo.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

Competencias mínimas	
Experiencia laboral y/o especialización	

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	GRACILIANO TORRES	ASESORIA TECNICA	CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGROPECUARIA. REGIONAL CUNDINAMARCA	04/03/2010
Responsable del diseño	AMPARO BUSTOS	ASESORIA METODOLOGICA	CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGROPECUARIA. REGIONAL CUNDINAMARCA	04/03/2010