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
63550093	PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 23/04/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	Es importante que los aprendices conozcan apliquen y le den un buen manejo a las diferentes salsas calientes para ayudar a mejorar y dar presentación a todo tipo de carnes que hacen parte de un menú de un plato fuerte. Esto les da la oportunidad a los aprendices no solo de preparar las salsas previamente diseñadas, si no que los posibilita a crear nuevas salsas partiendo de los conocimientos adquiridos durante la formación, lo que es de gran valor en la cocina moderna.
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)

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.
Elaborar platos fríos de acuerdo con la receta estándar.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

Preparaciones bases: Fondos, salsas calientes, marinadas, salmueras.
Productos terminados: Entradas calientes nacionales e internacionales.
Historia de los vinos y su utilización en cocina.
Salsas madres calientes y derivadas utilizadas en la cocina.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

Valorar e interpretar la historia de la gastronomía.
Preparar platos de acuerdo a la solicitud de los clientes.
Interpretar bien la receta estándar.
Manejar adecuadamente las especies aromáticas utilizadas en cocina.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

. Realiza el mise en place, maneja los equipos y establece procesos de producción con baterías y utensilios adecuados.
. Cumple normas de higiene y presentación personal de acuerdo a políticas empresariales.
. Clasifica áreas de la cocina de acuerdo con los métodos de cocción utilizados en la cocina.
Aplica correctamente las B.P.M de acuerdo a las normas vigentes.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	
Competencias mínimas	
Experiencia laboral y/o especialización	

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	JUAN DAVID NIÑO	ENCARGADO DISEÑO CURRICULAR	CENTRO PECUARIO Y AGROEMPRESARIAL. REGIONAL CALDAS	22/04/2010