DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63550051	COCINA BÁSICA NIVEL 1
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 16/03/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	Conocer y aplicar las técnicas de higiene, almacenamiento y cocción de los alimentos para su conservación.
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
260201008	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO EN EL MANEJO DE ALIMENTOS

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

PROCESAR MATERIA PRIMA ASEGURANDO LA INOCUIDAD, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

EMPLEA MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y DE MEJORA DE LOS PRODUCTOS CONFORME A ESTÁNDARES.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	
Competencias mínimas	
Experiencia laboral y/o especialización	

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
ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, DE MEDIO AMBIENTE, BPM, MANEJO DE EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS.
TÉCNICAS DE PREPARACIÓN, CORTES Y COCCIÓN DE CARNES, AVES, PESCADOS,FRUTAS, HORTALIZAS Y CEREALES.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

EMPLEAR TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN, CONSERVACIÓN Y COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MANEJA NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, BPM, DEACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
ESTABLECE LAS DIFERENTES TÉCNICAS, PROCESOS Y MÉTODOS DE COCCIÓN

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	LILIANA MARIA GONZALES	INSTRUCTOR DE COCINA	null. REGIONAL CALDAS	16/02/2010
Responsable del diseño	CLAUDIA PATRICIA OROZCO	INSTRUCTOR COCINA	null. REGIONAL CALDAS	16/03/2010