DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
66210073	COCINA COLOMBIANA
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 22/04/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	Conocer e identificar diferentes productos representativos y autóctonos de las siguientes regiones del país: región Andina, región Pacífica, región Atlántica, región Cundí boyacense, región Santander es; enfatizando en las técnicas y métodos de cocción utilizados a lo largo de nuestra geografía, comprendiendo la diversidad cultural y el diseño y presentación de los platos de cada región. Con el fin de mejorar la gastronomía a pequeña y gran escala en las diferentes regiones, se hace necesario llevar a cabo el desarrollo de algunas competencias encaminadas a mejorar la preparación y presentación de los diferentes platos. teniendo en cuenta las materias primas, los aromas, sabores , montajes, porciones y cantidades
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

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

cocción de carnes, aves, pescados, frutas, hortalizas, cereales
Productos nacionales terminados, entradas calientes, entradas frías, fuertes y entremeses
Preparaciones bases de repostería colombiana

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

Montar y presentar platos de acuerdo con lo requerimientos del cliente cumpliendo estándares nacionales.
Preparar productos de repostería nacional, de acuerdo con los estándares de la industria alimentaria.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Montar y presentar platos de acuerdo con lo requerimientos del cliente cumpliendo estándares nacionales.
Preparar productos de repostería nacional, de acuerdo con los estándares de la industria alimentaria.

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	MARTHA CECILIA CASAS	INSTRUCTOR	CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES - LA SALADA. REGIONAL ANTIOQUIA	13/03/2010