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	
63550048	COCINA BÁSICA	
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR	
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 15/03/2010 Fecha Fin Programa:	El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	60 horas	
JUSTIFICACIÓN:	Ofrecer formación certificada de acuerdo con los intereses y necesidades de la población para promover su vinculación laboral y mejorar su calidad de vida.	
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro	
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Elaboración de plan de formación basada en un interés común para lograrcapacidades y habilidades dentro de la industria gastronómica. Las clases serán presenciales. Las prácticas se adelantarán en el aula móvil	

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

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

APLICACIÒN DE NORMAS

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

Normas de seguridad e higiene
Conocimiento de materia prima
Manejo de equipos y utensilios
Métodos de cocción

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

Interpretación de receta estándar
Concepto de mise en place
Tècnicas de cocción

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Aplica buenas prácticas de manufactura
Usa apropiadamente los equipos y utensilios
Aplica mise en place
Prepara los platos con recetas estándar

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	VICTOR ALBERTO ZAMUDIO	INSTRUCTOR DE COCINA	null. REGIONAL META	15/03/2010