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
66210161	COCINA CALIENTE
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 18/06/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	60 horas
JUSTIFICACIÓN:	o El SENA entidad encargada de la formación para el trabajo presenta este programa basado en competencias laborales y las actualizaciones tecnológicas correspondientes al vector cliente, en la que se hace énfasis en la formación combinada desde las TICs . o Durante el desarrollo del programa se hace el refuerzo practico necesario con talleres especiales en el área de producción de alimentos . La formación va enfocada a un personal afín que necesita una mayor actualización en el área gastronomita para poder desempeñar su rol en empresas afines o un mejorar la calidad nutricional en su propia unidad familiar
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
2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES
3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES
1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

Gastronomía, historia, importancia, lenguaje técnico.
Áreas de cocina. Características y organigrama.
BPM, manejo de equipos, herramientas y utensilios.
Técnicas de preparación, cortes y cocción de alimentos.
Preparaciones bases: fondos, salsas calientes.
Mise en place: áreas, equipos, insumos y menaje
Valorar la receta estándar.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

Valorar e interpretar la historia de la gastronomía.
Realizar procesos de cocina de acuerdo al organigrama.
Emplear técnica de manipulación, conservación y cocción de alimentos.
Valorar e interpretar la receta estándar.
Preparar platos calientes nacionales.
Elaborar salsas calientes.
Manejar técnicas de base en la producción

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Maneja normas de seguridad industrial, BPM, de acuerdo con la normatividad vigente.
Clasifica las áreas de la cocina.
Establece las diferencias técnicas, procesos, y métodos de cocción.
Realiza mise en place, maneja los equipos y establece procesos de producción con baterías y utensilios adecuados.
Interpreta receta estándar.
Prepara platos calientes.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

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

Requisitos Académicos	
Competencias mínimas	
Experiencia laboral y/o especialización	

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	NORBERTO ELIAS NARVAEZ	INSTRUCTOR	null. REGIONAL CAQUETÁ	25/05/2010
Responsable del diseño	DIEGO LUIS ROJAS NAVARRETE	ACTIVAR PROGRAMA	null. REGIONAL CAQUETÁ	18/06/2010
Aprobación	HENRY ALFONSO PASTRANA PRIETO		CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	17/06/2010