DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
66210016	PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 17/02/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	Es importante que las Personas aprendan a elaborar las distintos platos de Frutas y Verduras cocidas, por su alto contenido nutricional, libres de Preservantes y el bajo costo en la elaboración, en términos generales, pues se debe considerar las temporadas de cosechas. De esta forma puede lograrse una mejor calidad de vida para los Consumidores. Las Frutas y Verduras cocidas tienen gran aceptación en el mercado de Restaurantes y Fruterías, por la variedad de presentaciones y preparaciones. Se destaca en las Frutas y Verduras que se manejan en bajos volúmenes en las Casas, Restaurantes y Fruterías; pero que requieren conservarse refrigeradas. Esta acción de formación, se encuentra enmarcada en la Línea Tecnológica: Cliente, con su Red es Tecnologías de servicios turísticos. Se tuvo en cuenta el Programa de Formación V. 50 llamado Técnico en Cocina.
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 ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO NUTRICIONAL

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

 MERCADO: CARACTERÍSTICAS, CONCEPTOS, TENDENCIAS, SEGMENTACIÓN, COMBINACIÓN DE ELEMENTOS (PRODUCTO, COSTOS, PRECIOS, COMPETENCIA, OPORTUNIDADES, COMUNICACIÓN, DISTRIBUCIÓN, PROVEEDORES, CLIENTES)
 INTERPRETACIÓN DE RECETA ESTÁNDAR.
 CONCEPTO DE MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO).
 CARACTERÍSTICAS Y TRATAMIENTOS POR TIPO DE PRODUCTO
 TÉCNICAS DE CORTE Y PRESENTACIÓN EN PLATO, DE FRUTAS Y VERDURAS.
 TÉCNICAS DE COCCIÓN, CON ÉNFASIS EN FRUTAS Y VERDURAS.
 NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
 OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA.
 TERMINOLOGÍA GASTRONÓMICA.
 MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO
 PRODUCTOS DE COSECHA: IDENTIFICACIÓN, CLASIFICACIÓN USOS
 COSTOS: CONCEPTOS, TIPOS, COMPONENTES, ESTRATEGIAS Y MÉTODOS
 PRECIOS: CONCEPTOS Y ESTRATEGIAS
 PROVEEDORES: TIPOS, TRATAMIENTOS
 ESTRATEGIAS DE NEGOCIACIÓN.
 MANEJO RESPONSABLE Y RENTABLE DE RESIDUOS.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

 IDENTIFICAR APORTES DE LA INFORMACIÓN CONSULTADA
 ORGANIZAR INFORMACIÓN BAJO UNA METODOLOGIA
 PREPARAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LAS NECESIDADES Y VOLUMEN DE VENTAS DE FRUTAS, VERDURAS Y MATERIAS PRIMAS PERTINENTES.
 PREPARAR FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, CUMPLIENDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.
 EMPLEAR TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE
 APLICAR MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS.
 PREPARAR PLATOS CALIENTES DE FRUTAS Y VERDURAS CUMPLIENDO REQUERIMIENTOS DEL

 IDENTIFICAR OPORTUNIDADES DE NEGOCIO O REDUCCIÓN DE COSTOS A TRAVÉS DEL ANÁLISIS DE SOBRANTE DEL PROCESO

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

 APLICA METODOLOGÍA PARA ADQUIRIR, ORGANIZAR INFORMACIÓN
 REALIZA MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) SEGÚN LA RECETA ESTÁNDAR.
 CONSULTA MANUALES DEL FABRICANTE PARA EL USO TÉCNICO DE HERRAMIENTAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS.
 MANEJA LOS EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y BATERÍAS DE COCINA, APLICANDO LAS TÉCNICAS ESTÁNDAR
 EMPLEA MÉTODOS DE COCCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS APLICÁNDOLOS A ESTÁNDARES ESTIPULADOS.
 ELABORA PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.
 ELABORARA PROPUESTAS INNOVADORAS, SUSTENTABLES TÉCNICAMENTE, CON CRITERIOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL, AMBIENTAL Y ECONOMÍA.
 REGISTRA EL PROCESO Y DEFINE ACCIONES PARA MEJORAR
 PROMUEVE EL TRABAJO EN EQUIPO Y LIDERA ACTIVIDADES.
 PROPONE IDEAS DE NEGOCIO SOPORTADA TÉCNICAMENTE.

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 DE GASTRONOMIA	CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES - LA SALADA. REGIONAL ANTIOQUIA	12/02/2010

Responsable del diseño	JOSE ALFONSO RODRIGUEZ	INSTRUCTOR DE GASTRONOMIA	null. REGIONAL CUNDINAMARCA	12/02/2010
Responsable del diseño	FARIDE ALEJANDRO RODRIGUEZ	INSTRUCTOR DE GASTRONOMIA	null. REGIONAL CUNDINAMARCA	12/02/2010