DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO	**DENOMINACIÓN**
6621	Gastronomía colombiana
DURACIÓN	40 horas.
JUSTIFICACIÓN	El patrimonio cultural de la nación está constituido por todos los bienes materiales, las manifestaciones inmateriales, entre ellos los que tienen que ver con la gastronomía que son el resultado de un pueblo y sus tradiciones. Algunas poblaciones del país que ya se han identificado por sus potencias culinarias (sin ser necesariamente turísticas) se pueden convertir en “paraísos gastronómicos”. En Colombia hay pocas escuelas centradas en la preparación de platos tradicionales, en algunas regiones estos conocimientos se orientan de generación en generación de forma empírica. Es por ello que este programa de formación se creó para brindar al sector productivo de alimentos, la posibilidad de incorporar personal con conocimientos básicos que contribuyan al desarrollo de competencias y potencialidades para la preparación de platos típicos de las regiones colombianas teniendo en cuenta la normatividad sanitaria vigente y su presentación utilizando los procesos de ‘mise en place’. Este programa está dirigido a las personas que laboran en restaurantes, auxiliares de cocina y todas aquellas personas que quieran ser emprendedores en el arte de la gastronomía.
REQUISITOS DE INGRESO	Se requiere que el estudiante AVA tenga dominio de los elementos básicos en el manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, chats, procesadores de texto, software para presentaciones, navegadores de Internet y otros sistemas y herramientas tecnológicas necesarias para la formación virtual.

ESTRATEGIA METODOLÓGICA	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la educación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos o el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas en ambientes virtuales de aprendizaje, 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 con la solicitud del cliente.
ELEMENTO (S) DE COMPETENCIA	
CÓDIGO	**DENOMINACIÓN**
26020101101	Realizar el alistamiento del proceso de preparación de alimentos de acuerdo a los parámetros establecidos.
26020101102	Elaborar platos calientes y fríos de acuerdo a la receta estándar.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
CÓDIGO	**DESCRIPCIÓN**
260201011-01	Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.
260201011-02	Identificar los componentes de la base de acuerdo con la receta estándar del establecimiento.

260201011-03	Seleccionar los procesos relacionados con el mise en place de acuerdo al protocolo establecido.

3. CONOCIMIENTOS

3.1 CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

- Normas de seguridad industrial, de medio ambiente, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), manejo de equipos, herramientas y utensilios.
- Operaciones básicas de cocina.
- Técnicas de preparación, cortes y cocción de carnes, aves, pescados, frutas, hortalizas y cereales.
- Interpretación de procedimientos e instructivos.
- Conceptos y procedimientos del mise en place.

3.2 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

- Emplear técnicas de manipulación, conservación y cocción de alimentos.
- Operar y mantener equipos y utensilios de cocina.
- Interpretar procedimientos e instructivos de las recetas estándar.
- Emplear las técnicas de mise en place.

4. CRITERIOS DE EVALUACION

- Identifica las normas de seguridad industrial y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de acuerdo con la normatividad vigente.
- Aplica los parámetros básicos de manejo de residuos de acuerdo a las normas establecidas.
- Utiliza las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de acuerdo a los estándares establecidos.
- Establece las diferentes técnicas, procesos y métodos de cocción de acuerdo a la receta estándar.
- Interpreta procesos e instructivos de acuerdo a la receta estándar.
- Elabora platos fríos y calientes de acuerdo a la receta estándar.
- Selecciona los procesos del mise en place de acuerdo a la solicitud del cliente.

5. PERFIL TECNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos académicos:

- Técnico profesional en cocina, tecnólogo en cocina, tecnólogo en gastronomía, profesional en cocina.

Experiencia laboral:

- 1 año en el área técnica.
- 6 meses en el área pedagógica.
- 6 meses en al área virtual.

Competencias Técnicas y/o específicas del área:

- Manejar normas sanitarias.
- Operar equipos y utensilios de cocina.
- Conocer la terminología gastronómica.
- Manejar residuos de acuerdo a la normatividad vigente.
- Utilizar técnicas de mise en place.

Pedagógicas:

- Evaluar el proceso de la formación de los alumnos.
- Utilización de las Tecnologías de la Información y Comunicación, TIC.
- Concertar los planes de mejoramiento, evaluación, formación y seguimiento de los aprendices.
- Orientar procesos de enseñanza, aprendizaje, evaluación, E.A.E.
- Planear y orientar procesos de formación.
- Participar en los procesos de administración de la formación.

Actitudinales:

- Demostrar responsabilidad en el desempeño de sus funciones.
- Manejar las relaciones interpersonales con base en el respeto mutuo y la tolerancia.
- Trabajar en equipo.
- Demostrar comportamiento ético en la realización del control de calidad.
- Demostrar compromiso y responsabilidad en la aplicación de las normas de higiene y seguridad industrial, establecidas por la institución.
- Poseer sentido de pertenencia por la institución.
- Ser responsable y puntual.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Responsable del diseño	Raúl Beltrán Caicedo.	Instructor.	Centro de Materiales y Ensayos Regional Distrito Capital.	Diciembre de 2013.
	Martha Lucía Giraldo Ramírez.	Líder de Planificación y Adecuación Didáctica.	Centro Agroindustrial Regional Quindío.	Diciembre de 2013.
	Eucaris Díaz Peña.	Asesora Pedagógica.	Centro Agroindustrial Regional Quindío.	Diciembre de 2013.

CONTROL DE CAMBIOS

Descripción del cambio	Razón del cambio	Fecha	Responsable (nombre, cargo, Centro, Regional)
Actualización de actividades de aprendizaje.	Actualización del programa.	Diciembre de 2013.	Eucaris Díaz Peña Asesora pedagógica Centro Agroindustrial Regional Quindío.
Actualización de actividades de aprendizaje.	Actualización del programa.	Diciembre de 2013.	Martha Lucía Giraldo Ramírez Líder de Planificación y Adecuación Didáctica.