DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63550158	COCINA SALUDABLE
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 14/10/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	60 horas
JUSTIFICACIÓN:	Cada vez más las personas están cambiando sus hábitos de alimentación, un grupo de estas personas preocupados por la salud, está en la búsqueda de alimentos más livianos, nutritivos y bajos en calorías. Atendiendo a esta inquietud y necesidad, el SENA, pretende promover e incentivar el consumo de vegetales frescos y procesados sin aditivos en la alimentación diaria a través de la capacitación en Cocina Saludable, la cual se basa en gran medida en lo que se denomina comúnmente Cocina Fría.
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)

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.
EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.
MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.
ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

COCINA FRÍA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS. COCINA SALUDABLE.
HIGIENE Y DESINFECCIÓN: DE MATERIA, ÁREAS Y UTENSILIOS. SOLUCIONES DESINFECTANTES.
TÉCNICAS BÁSICAS: DE CORTE Y DE COCCIÓN.
CORTES DE VEGETALES: JULIANA, BROUNOISE, CONCASSÉ, MACEDONIA, RODAJAS, CHIPS, CHIFONADE, CINCELADO, FETAS, EMINCE, BASTÓN, TORNEADOS, VICHY, ALBIES.
TIPOS DE TÉCNICAS DE COCCIÓN: BLANQUEADO, ESCALDADO, ESCALFADO, CONFITAR, HERVIDO, HORNEADO, BAÑO MARÍA, SALTEADO Y VAPOR.
CONSERVACIÓN: EN VINAGRES, EN CONGELACIÓN, ENFRIADO, EN ACEITE.
UTENSILIOS: TABLA, CUCHILLO, MANDOLINA, GLOBOS, BOWLS, BANDEJAS, MOLDES, TERRINERAS, MONDADORES, ACANALADORES, VAJILLA, SARTENES, OLLAS, UTENSILIOS DE CORTE Y DECORACIÓN..
EQUIPOS: LICUADORA, BATIDORA, PROCESADOR, HORNO, MICROONDAS, EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN, MIXER, BAÑOS INVERTIDOS, MANDOLINA, MOLINO, TAJADORA, CUTTER, SORBETERA, SIFÓN, GRAMERA.
TIPOS DE PREPARACIONES DE BASE DE COCINA FRÍA: ENSALADAS, VINAGRETAS, ADEREZOS, COULIS, MAYONESAS COMPUESTAS, PATES, ENCURTIDOS, ESCABECHES, DIPS, ANTIPASTOS, CEVICHES, ROLLOS (ROLLS), TERRINAS, GALANTINA, SANDUCHES Y PASABOCAS. BEBIDAS FRÍAS.
DECORACIÓN DE PLATOS

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

DEFINIR LAS PREPARACIONES DE COCINA FRÍA.
IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO AL TIPO DE PRODUCTO
IDENTIFICAR UTENSILIOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.
HIGIENIZAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE BPM.
CONSERVAR LA MATERIA PRIMA
REALIZAR LOS DIFERENTES CORTES EN FRUTAS Y VERDURAS.
APLICAR LAS DIFERENTES TÉCNICAS DE COCCIÓN PARA LAS PREPARACIONES.
MANEJAR LOS EQUIPOS DE LA COCINA FRÍA PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES.
ELABORAR LAS DIFERENTES PREPARACIONES DE COCINA FRÍA
ELABORAR BEBIDAS FRÍAS.
SERVIR LOS ALIMENTOS PREPARADOS.
EVALUAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

SELECCIONA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS RECETA ESTÁNDAR.
PROCESA LA MATERIA PRIMA APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS.
EMPLEA CORRECTAMENTE LOS DIFERENTES EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO CON LA PREPARACIÓN Y AL PROCEDIMIENTO.
APLICA LAS TÉCNICAS DE ACUERDO CON LA PREPARACIÓN
INTERPRETA LA RECETA ESTÁNDAR DE ACUERDO CON LA PREPARACIÓN.
TRATA ADECUADAMENTE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS SIGUIENDO LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.
APLICA TÉCNICAS PARA TERRINAS, PATES Y GALANTINAS SEGÚN LAS TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA.
ELABORA CEVICHES, COCTELES, ESCABECHES, VINAGRETAS, ENSALADAS Y COULIS SIGUIENDO LA RECETA ESTÁNDAR.
PREPARA GRANIZADOS, JUGOS Y MALTEADAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y NECESIDADES DEL CLIENTE.
DECORA PLATOS DE ENSALADAS DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO Y TIPO DE SERVICIO.

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	JUAN PABLO TORRES	INSTRUCTOR	null. REGIONAL ANTIOQUIA	15/09/2010
Responsable del diseño	LILIANA YANETH TABARES	COORDINADORA ACADÉMICA	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	15/09/2010

Responsable del diseño	CELMIRA GARCIA	INSTRUCTOR	null. REGIONAL ANTIOQUIA	15/09/2010
Responsable del diseño	JAIRO DE JESÚS GARCÍA	INSTRUCTOR	null. REGIONAL ANTIOQUIA	15/09/2010
Responsable del diseño	TRINIDAD PATRICIA RESTREPO	LÍDER UNIDAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	15/09/2010
Responsable del diseño	JORGE ANTONIO LONDOÑO	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	14/10/2010
Aprobación	HENRY ALFONSO PASTRANA PRIETO		CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	22/09/2010