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
96150216	REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 16/03/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	120 horas
JUSTIFICACIÓN:	En respuesta a la solicitud de la empresa Caves Colombia S.A, el Centro de Operación y Mantenimiento Minero ha diseñado este curso con el firme propósito de fortalecer la red tecnológica de Tecnologías de Servicios Turísticos de los empleados de la empresa en mención y de contribuir al desarrollo del talento humano de la población de la región minera del Departamento
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

RECONOCER MATERIAS PRIMAS E IDENTIFICAR LOS CAMBIOS FÍSICOS Y SENSORIALES EN LOS ALIMENTOS EN TODAS SUS TRANSFORMACIONES

ELABORAR PREPARACIONES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR, E ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO PARA LOGRAR LOS ESTÁNDARES REQUERIDOS POR LA EMPRESA

ELABORAR PLATOS UTILIZANDO LOS EQUIPOS Y TÉNICAS ADECUADAS, SIGUIENDO LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DE LA EMPRESA

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

Interpretación de recetas estándar
Concepto de Mise en place
Técnicas de cocción
Normas de higiene y manipulación de alimentos
Operaciones básicas de cocina
Interpretación de manuales de uso de equipos
Técnicas de decoración de platos
Montaje de Buffets
Métodos de conservación de alimentos
Teoría del color

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

Interpretación de recetas estándar
Concepto de Mise en place
Técnicas de cocción
Operaciones básicas de cocina
Técnicas de decoración de platos

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Maneja normas de BPM de acuerdo con la normatividad vigente
Cumple normas de higiene y de presentación personal de acuerdo a los reglamentos empresariales
Solicita, verifica, clasifica y procesa la materia prima conforme a especificaciones estándar
Establece con claridad las diferentes técnicas, procesos y métodos de cocción
Realiza el mise en place, maneja los equipos y establece procesos de producción utilizando los equipos, baterías y utensilios adecuados

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	JULIO CESAR BARRIOS	COORDINADOR DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO MINERO. REGIONAL CESAR	16/03/2010