DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63550156	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
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	120 horas
JUSTIFICACIÓN:	Quienes se adentran en el mundo de la gastronomía deben profundizar y manejar las diferentes alternativas para deleitar el gusto de quienes prefieren una opción de comida más liviana, nutritiva y saludable. Una de las líneas de especialización en cocina es la Cocina Fría, manejar la cocina fría requiere de conocimiento, actitud, destreza y una cercanía al arte, que implica la preparación de diferentes opciones de este tipo de cocina, donde se encuentran las ensaladas, sopas, cremas frías, viandas, en los que se incluyen los quesos franceses, así como jamones de pollo, de pavo y de diversas carnes. En la cocina fría se resalta el papel de los vegetales: frutas, verduras, y leguminosas, los diferentes tipos de lechuga, la cebolla, el cebollín, las lentejas, las alverjas, los frijoles, las aceitunas, los frutos secos, entre otros. Se destaca también el uso del aceite de oliva, de sésamo, las vinagretas, las salsas frías y el balsámico (vinagre hecho de vino), los cuales representan los ingredientes secretos que dan sabor a la cocina fría. No puede olvidarse la decoración (garnish) y montaje de platos, las bebidas frías entre otros. Con esta capacitación en Cocina fría se pretende que los participantes manejen las técnicas básicas, elaboren las preparaciones y bebidas, presentándolas de manera creativa y artística.
REQUISITOS DE INGRESO:	Haber aprobado el curso de Técnicas básicas de cocina Saber leer y escribir
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
ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.
IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS
DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.
HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.
MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

COCINA FRÍA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS. TENDENCIAS.
TIPOS DE PREPARACIONES DE BASE DE COCINA FRÍA: SOPAS Y CREMAS FÍAS, GALANTINAS, TERRINAS, GELATINAS, PATÉS, ENSALADAS, ADEREZOS (SALSAS), VINAGRETAS, ENCURTIDOS, ESCABECHES, ÁSPIC, EMULSIONES (MAYONESAS), MANTEQUILLAS, DIPS, ANTIPASTOS, CEVICHES, ROLLOS (ROLLS), FARSAS, CHUTNEY, SANDUCHES, SUSHIS, PASABOCAS.
GARNISH: MONTAJES DE FRUTAS, VERDURAS, CARNES FRÍAS, QUESOS Y FRUTOS SECOS. DECORACIONES.
BEBIDAS: JUGOS, SORBETES, HELADOS, GRANIZADOS, SHERVER.
MATERIA PRIMA: CONCEPTO, GRUPOS DE ALIMENTOS, MANEJO DE LA MATERIA PRIMA: RECIBO, LAVADO Y DESINFECCIÓN, PROCESAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN.
CORTES DE VEGETALES: JULIANA, BROUNOISE, CONCASSÉ, JARDINERA, MACEDONIA, PAISANA, RODAJAS, CHIFONADE, CINCELADO, FETAS, EMINCE, BASTÓN, TORNEADOS, VICHY, ALBIES.
TÉCNICAS DE COCCIÓN: BLANQUEADO, ESCALDADO, ESCALFADO, CONFITAR, HERVIDO, HORNEADO, BAÑO MARÍA, SALTEADO Y VAPOR.
TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN: PASTEURIZACIÓN, EN SALASONES, EN VINAGRES, EN ALMIBARES, EN ALCOHOLES, DESECADO, DESHIDRATADO, AHUMADO, CONGELACIÓN, ENFRIADO, FERMENTADO, EMPACADO AL VACÍO.
CONTROL Y MANEJO DE MATERIA PRIMA: COMPRA, RECIBO Y VERIFICACIÓN, CLASIFICACIÓN, LAVADO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, PROCESAMIENTO, PESADO, EMPACADO, ROTULADO Y ALMACENADO POR GRUPOS SEGÚN CLIMATIZADOS Y NO CLIMATIZADOS POR GRUPOS DE INVENTARIOS
EQUIPOS: LICUADORA, BATIDORA, PROCESADOR, HORNO, MICROONDAS, EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y

GRAMERA.
UTENSILIOS: MANDOLINA, GLOBOS, BOWLS, BANDEJAS, MOLDES, TABLAS, TERRINERAS, CUCHILLOS, MONDADORES, ACANALADORES, VAJILLA, SARTENES, OLLAS, UTENSILIOS DE CORTE Y DECORACIÓN.
SALSAS Y ADEREZOS: CONCEPTO, TIPOS DE SALSAS, EMULSIONES ESTABLES MAYONESAS, SALSAS INESTABLES VINAGRETAS, CREMAS MONTADAS, ESPUMAS, MANTEQUILLAS, COULISH, ACEITES Y VINAGRES

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

CLASIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO AL TIPO DE PRODUCTO
HIGIENIZAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE BPM.
ALMACENAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LOS GRUPOS DE INVENTARIOS.
CONSERVAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DE LOS PRODUCTOS.
IDENTIFICAR Y REALIZAR LOS DIFERENTES CORTES EN FRUTAS Y VERDURAS.
IDENTIFICAR Y APLICAR LAS DIFERENTES TÉCNICAS DE COCCIÓN PARA LAS PREPARACIONES FRÍAS.
IDENTIFICAR Y APLICAR LAS DIFERENTES TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.
CONTROLAR Y MANEJAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
IDENTIFICAR UTENSILIOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS FRÍOS.
UTILIZAR LOS UTENSILIOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS.
MANEJAR LOS EQUIPOS DE LA COCINA FRÍA PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES.
ELABORAR LAS DIFERENTES PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.
REALIZAR MONTAJES DE PRODUCTOS DE COCINA FRÍA APLICANDO LAS TÉCNICAS DE DECORACIÓN.
ELABORAR BEBIDAS Y PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

SELECCIONA POR GRUPOS DE INVENTARIOS.
PESA, EMPACA, ROTULA Y CONSERVA POR GRUPOS DE INVENTARIOS
PROCESA LA MATERIA PRIMA
EMPLEA CORRECTAMENTE LOS DIFERENTES EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO A LA PREPARACIÓN Y AL PROCEDIMIENTO.
APLICA LAS TÉCNICAS DE ACUERDO A LA PREPARACIÓN Y A LA RECETA ESTÁNDAR.
INTERPRETA LA RECETA ESTÁNDAR.
ELABORA LA PREPARACIÓN SOLICITADA
TRATA ADECUADAMENTE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS
MANEJA LAS GELATINAS
APLICA TÉCNICAS PARA TERRINAS, PATES Y GALANTINAS
ELABORA CEVICHES, COCTELES, ESCABECHES, VINAGRETAS, ENSALADAS Y COLISH.
CONSERVA LAS PREPARACIONES
PRESENTA LAS PREPARACIONES EN LOS PLATOS
DECORA LOS PLATOS
COMBINA LOS PRODUCTOS CORRECTAMENTE
SIGUE LAS TENDENCIAS DE LA COCINA FRÍA.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS
Competencias mínimas	
Experiencia laboral y/o especialización	

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	JUAN PABLO TORRES	INSTRUCTOR GASTRONOMIA	null. REGIONAL ANTIOQUIA	15/09/2010
Responsable del diseño	CELMIRA GARCIA	INSTRUCTOR GASTRONOMIA	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	JAIRO DE JESÚS GARCÍA	INSTRUCTOR GASTRONOMIA	null. 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	DIANA MORA CASTAÑEDA		DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	13/10/2010