# DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

| CÓDIGO: | DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA |
|---|---|
| 63550002 | PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE |
| VERSIÓN: 1 | SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR |
| Vigencia del Programa | Fecha inicio Programa: 29/12/2009<br>Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente |
| DURACIÓN MÁXIMA | 40 horas |
| JUSTIFICACIÓN: | Es de suma importancia complementar los conocimientos además de dar a conocer las normas de manipulación de alimentos según Decreto 3075, de 1997, emitido por el Ministerio de Salud; contribuyendo así a evitar las contaminaciones y enfermedades.<br><br>El alistar un adecuado MISE EN PLACE, de acuerdo a la preparación a realizar, así como el aplicar técnicas higiénicas y gastronómicas adecuadas para la compra, transformación y servicio de los alimentos, todo enmarcado en la producción y transformación de la materia prima atendiendo a las: Buenas Prácticas de Manipulación, (BPM) necesarias para la realización de operaciones y la ejecución de las tareas que se deben llevar a cabo en el área de cocina<br><br>Esta formación se fundamenta en el Programa de Formación V. 50, llamado: Técnico en Cocina, en éste se halla el Modulo de Formación Cocina caliente |
| REQUISITOS DE INGRESO: | -Carta de presentación expedida por la comunidad.<br>-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.<br>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:<br>-El instructor - Tutor<br>-El entorno<br>-Las TIC<br>-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 |
|---|
| ALMACENAR ALIMENTOS, SEGÚN EL DECRETO 3075 DE 1997, PARA MANTENER LOS ALIMENTOS EN FORMA INOCUA, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997) Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA. |
| DISPONER LOS RESIDUOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. |
| REALIZAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN DEL MENÚ, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997). |
| SERVIR Y TRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA DE UN PLATO DE FORMA ADECUADA E HIGIÉNICA DE ACUERDO A LO DETERMINADO EN LAS RECETAS ESTÁNDAR PARA LA ELABORACIÓN DE SALSAS BÁSICAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997). |
| PROPONER INNOVACIONES EN LOS PRODUCTOS SEGÚN LAS TENDENCIAS DEL MERCADO Y LOGRANDO MEJOR APROVECHAMIENTOS DE LOS RECURSOS. |
| ESTABLECER LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS NECESARIOS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA. |

## 3. CONOCIMIENTOS

### 3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

 ÁREAS DE COCINA Y SUS CARACTERÍSTICAS.
 MISE EN PLACE EN ÁREAS, UTENSILIOS Y MENAJE.
 NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA _B.P.M.-, MANEJO DE HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS, APLICADAS AL ÁREA DE COCINA.
 MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: CARACTERÍSTICAS, PROCEDENCIA, USOS.
 PREPARACIONES BASES: FONDOS Y SALSAS BÁSICAS.
 MÉTODOS DE COCCIÓN: CALOR HÚMEDO, CALOR SECO Y CALOR COMBINADO.
 NORMAS AMBIENTALES EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.
 TERMINOLOGÍA GASTRONÓMICA.
 TÉCNICAS DE  PORCIONAMIENTO DE ALIMENTOS EN EL MERCADO.
 TÉCNICAS PARA LA INDAGACIÓN DEL MERCADO Y ANÁLISIS DE INFORMACIÓN.

## 3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

 IDENTIFICAR LAS POLÍTICAS DE LA EMPRESA
 APLICAR TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE NECESIDADES DEL CLIENTE.
 REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO).
 DISPONER DE LOS INGREDIENTES SEGÚN LAS RECETAS ESTÁNDAR.
 EMPLEAR TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN, CONSERVACIÓN Y COCCIÓN DE ALIMENTOS
 MANEJA TÉCNICAS Y PREPARACIONES DE BASE EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
 MONTAR Y PRESENTAR SALSAS BÁSICAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, CUMPLIENDO LOS ESTÁNDARES NACIONALES.
 ASEGURAR LA CALIDAD DE LAS SALSAS BÁSICAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
 ANALIZAR INFORMACIÓN DEL MERCADO Y TOMAR DECISINES

## 4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

 MANEJA NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, BPM, DE ACUERDO A LAS NORMAS VIGENTES.
 ALMACENA LA MATERIA PRIMA CONFORME A ESPECIFICACIONES ESTÁNDAR.
 REALIZA MISE EN PLACE (MISE EN PLACE, PREALISTAMIENTO), MANEJANDO EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO A LA TECNOLOGÍA ACTUAL (A SU ALCANCE), BASADO EN LA RESPECTIVA RECETA ESTÁNDAR Y LAS NORMAS ESTABLECIDAS.
 PREPARA SALSAS BÁSICAS DE ACUERDO A SOLICITUD DEL CLIENTE, O CONFORME A LOS LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTIPULADOS.
 REALIZA UNA DISPOSICIÓN FINAL ADECUADA DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS GENERADOS DURANTE EL PROCESO Y DEJA EL ÁREA DE TRABAJO ASEADA AL FINAL DE LA JORNADA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
 EXPLORA NUEVOS USOS DE MATERIAS PRIMAS DE MANERA RESPONSABLE.
 CONSULTA FUENTES DE INFORMACIÓN, ANALIZA Y TOMA DECISIONES DE MANERA METÓDICA.

## 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 | JESUS FELIPE CUERVO | PROFESIONAL | CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGROPECUARIA. REGIONAL CUNDINAMARCA | 29/12/2009 |
| Responsable del diseño | DIEGO ALBERTO RUIZ | INSTRUCTOR | CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGROPECUARIA. REGIONAL CUNDINAMARCA | 29/12/2009 |
| Responsable del diseño | SANTOS I RODRIGUEZ | PROFESIONAL | null. REGIONAL TOLIMA | 29/12/2009 |
| Responsable del diseño | GUILLERMO FERNANDO RICARDO | SUBDIRECTOR | null. REGIONAL CUNDINAMARCA | 29/12/2009 |