Servinutrir El Verdadero Arte de Servir	**PLAN DE CAPACITACIÓN - CARCEL DISTRITAL CONTRATO 485-2024 AÑO 2025** *Programa de Capacitanción* *Sistema Integral de Gestión de Calidad*	Ver. **02**
	Código:**O-PGT01-01** Vigente: 0**3/04/2024** Aprobado: Julia Maritza Omaña	

TEMAS CURSOS DE COCINA	SUBTEMAS	OBJETIVO	METODOLOGÍA	CARGOS /ROLES	TIEMPO HORAS	FACILITADOR	ENER	FEBR	MARZ	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO
Historia de la cocina. Terminología gastronomica	Aprender las principales definiciones y palabras utilizadas en la gastronomía	Garantizar que el lenguaje utilizado en la cocina sea entendido por todo el personal	**Teórico:** Material impreso para la totalidad de PPL asignados al servicio de alimentos	Nivel Operativo	**1**	Chef	**X**						
Reconocimiento de áreas y actividades de servicio de alimentos	Técnicas basicas para el buen desempeño en las cocinas	Dar a conocer los principios básicos en la cocina para garantizar la correcta preparación y presentación de alimientos	**Teórico:** Material impreso para la totalidad de PPL asignados al servicio de alimentos	Nivel Operativo	**1**	Chef		**X**					
Preparación, presentación y distribución de alimentos	Refuerzo tecnicas básicas de cocción Distribución de alimentos en el menaje	Garantizar la correcta realización de las labores de la cocina y la distribución de los alimentos	**Teórico:** Material impreso para la totalidad de PPL asignados al servicio de alimentos	Nivel Operativo	**2**	Chef y Administrador			**X**				
Tecnicas de cocción	Técnicas basicas para el buen desempeño en la cocina. Gramajes Temperaturas	Dar a conocer los principios basicos para elaborar productos inocuos y de excelente calidad	**Teórico:** Material impreso para la totalidad de PPL asignados al servicio de alimentos	Nivel Operativo	**2**	Chef				**X**			
Mise en place, Preparación preliminar de alimentos	Manejo de maquínas y utensilios Alistamiento de MP	Garantizar que los prealistamientos esten en el tiempo establecido para las preparaciones	**Teórico:** Material impreso para la totalidad de PPL asignados al servicio de alimentos	Nivel Operativo	**2**	Chef					**X**		
Inocuidad en el servido	Importancia de uso de Epps durante el servido Refuerzo sobre roles en el servido Gramajes y temperaturas	Asegurar que el servicio prestado por el casino sea el adecuado bajo los lineamientos establecidos.	Taller teorico practico la lado de la cocina, antes del servido Refuerzo durante el servido Toma de temperaturas	Nivel Operativo	**2**	Adminsitrador						**X**	
Generalidades de los alimentos	Clasificación de los alimentos, conceptos básicos de nutrición, alimentación saludable	Dar a conocer los tipos de alimentos y concientizar a las personas en cuanto a una correcta alimentación y conceptos básicos de nutrición	**Teórico:** Material impreso para la totalidad de PPL asignados al servicio de alimentos	Nivel Operativo	**2**	Chef							**X**

TEMAS CURSOS DE COCINA	SUBTEMAS	OBJETIVO	METODOLOGÍA	CARGOS /ROLES	TIEMPO HORAS	FACILITADOR	ENER	FEBR	MARZ	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO
Cocina Colombiana: región andina : bandeja Paisa / Caldo de Costilla	Platos típicos de la región andina	Conocer los diferentes platos que se preparan en la región andina y realizar la preparción	**Práctico:** Preparación de platos caracteristicos de la región	Nivel Operativo	**5**	Chef	**X**						
Cocina Colombiana: Antioquia : Sopa de mondogo antioqueño / Sancocho paisa	Platos típicos de Antioquia	Conocer los diferentes platos que se preparan en Antioquia y realizar la preparción	**Práctico:** Preparación de platos caracteristicos de la región	Nivel Operativo	**5**	Chef		**X**					
Cocina Colombiana: Santander: mute santandereano / Sancocho trifásico	Platos típicos de Santander	Conocer los diferentes platos que se preparan en Santander y realizar la preparción	**Práctico:** Preparación de platos caracteristicos de la región	Nivel Operativo	**5**	Chef			**X**				
Cocina Colombiana: Costa Caribe: Escabeche de pescado / Papas rellenas	Platos típicos de La Costa Caribe	Conocer los diferentes platos que se preparan en La Costa Caribe y realizar la preparción	**Práctico:** Preparación de platos caracteristicos de la región	Nivel Operativo	**5**	Chef				**X**			
Cocina Colombiana: Cauca. Empanadas de pipian / papas chorreadas con salsa de maní	Platos típicos del Cauca	Conocer los diferentes platos que se preparan en el Cauca y realizar la preparción	**Práctico:** Preparación de platos caracteristicos de la región	Nivel Operativo	**5**	Chef					**X**		
Cocina Colombiana: Valle del Cauca: Sancocho de gallina / Arroz Atollado	Platos típicos del Valle del Cauca	Conocer los diferentes platos que se preparan en el Valle del Cauca y realizar la preparción	**Práctico:** Preparación de platos caracteristicos de la región	Nivel Operativo	**5**	Chef						**X**	
Cocina Colombiana: Llanos Orientales Dulce de mango verde/ parrillada	Platos típicos de los Llanos Orientales	Conocer los diferentes platos que se preparan en los Llamos Orientales y realizar la preparación	**Práctico:** Preparación de platos caracteristicos de la región	Nivel Operativo	**5**	Chef							**X**
Cocina Colombiana: Huila	Platos típicos del Huila	Conocer los diferentes platos que se preparan en el Huila y realizar la preparación	**Práctico:** Preparación de platos caracteristicos de la región	Nivel Operativo	**5**	Chef						**X**	
Cocina Colombiana: Tolima	Platos típicos del Tolima	Conocer los diferentes platos que se preparan en el Tolima y realizar la preparación	**Práctico:** Preparación de platos caracteristicos de la región	Nivel Operativo	**5**	Chef					**X**		
Cocina internacional: Cocina Típica de España	Tipos de platos españoles, ingredientes y técnica de preparación	Conocer los platos típicos de la cocina española, ingredientes y metodología de preparación.	**Práctico:** Preparación de platos caracteristicos de la región	Nivel Operativo	**5**	Chef				**X**			
Cocina Internacional: Cocina Típica de Italia	Tipos de platos italianos, ingredientes y técnica de preparación	Conocer los platos típicos de la cocina italiana, ingredientes y metodología de preparación.	**Práctico:** Preparación de platos caracteristicos de la región	Nivel Operativo	**5**	Chef			**X**				
Cocina Internacional: Cocina Típica de Perú	Tipos de platos peruanos, ingredientes y técnica de preparación	Conocer los platos típicos de la cocina peruana, ingredientes y metodología de preparación.	**Práctico:** Preparación de platos caracteristicos de la región	Nivel Operativo	**5**	Chef		**X**					

OBSERVACIONES	En caso de rotación del personal se ajustara el plan de capacitación de acuerdo a la necesidad, de tal manera que se asegure que se de la inducción inicial y la capacitación general al personal nuevo. En caso de evidenciarse definiencias en las practicas empeladas por PPL se realizarán en situ los procesos de refuerzo a la capacitación.