Corporación CRES
Corporación Regional de Educación Superior
Personería Jurídica 1998 de Febrero 14 de 1983
Institución de Educación Superior
VIGILADA MINEDUCACIÓN

Institución de Educación Superior

COTIZACIÓN

CURSO DE COCINA BÁSICA

Programas de la Dirección de Responsabilidad Penal Adolescente de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia

Bogotá julio de 2025

CORPORACIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR CRES

COTIZACIÓN DE PROGRAMAS DE LA DIRECCIÓN DE RESPONSABILIDAD PENAL ADOLESCENTE DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA "COCINA BÁSICA".

IDENTIFICACION DEL COTIZANTE:
Corporación Regional de Educación Superior CRES
NIT. 890.328.023-8

CARÁCTER:
Institución de Educación Superior -IES
Personería Jurídica 1998 de febrero 14 de 1983 Del Ministerio de Educación Nacional Sin ánimo de lucro.

Dirección: Principal Carrera 28 No 6 69 Cali
Dirección sede Bogotá: Carrera 103F # 151C – 09 #2 Suba. Bogotá

Contactos:

1. Pablo Francisco López Insuasty, -Rector – sede principal
   Tel 316 043 0110 - 316 422 6435
   Correo: rector@corpocres.edu.co

2. Diana Ordoñez - Vicerrectora Administrativa – sede principal
   Tel 316 422 6435
   Correo: vicerrectoradministrativo@corpocres.edu.co
3. José Medina – Coordinador sede Bogotá
   Tel 322 687 5686
   Correo jose.medinaasuaje@corpocres.edu.co

DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

1.1 PROGRAMA:

FORMACIÓN EN COCINA BÁSICA

1.2. OBJETIVO:

Objetivo General:
Brindar formación en cocina básica a adolescentes y jóvenes vinculados a los programas de la Dirección de Responsabilidad Penal Adolescente de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia.
Objetivo especifico:
Dar las herramientas, a través de la enseñanza teórica y práctica, que permitan a los participantes desarrollar habilidades para manipular, preparar y presentar alimentos y platos tradicionales, nacionales e internacionales, con las técnicas que le permitan seguridad, eficiencia y una preparación con excelente sabor y presentación a cada uno de los participantes.

1.3. DIRIGIDA A:

Población vinculada a los programas de la Dirección de Responsabilidad Penal Adolescente de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia (Adolescentes y/o jóvenes entre los 16 y 28 años).

1.4. NUMERO DE PARTICIPANTES:

Dos (2) grupos de doce (12) personas vinculadas a los programas de la Dirección de Responsabilidad Penal Adolescente de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia en Bogotá, para un total de 24 personas, convocados y seleccionados por la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia.

1.5. CONTENIDO DEL PROCESO DE FORMACIÓN

El proceso de formación en cocina básica tendrá como mínimo las siguientes temáticas:

• Higiene y seguridad en la cocina
El manejo de las normas de higiene y seguridad alimentaria, es la base para una cocina técnica, inicia con el conocimiento e identificación de elementos contaminantes y su correcto manejo

• Manipulación de alimentos certificada, con intensidad horaria de 10 horas

Es el curso legal certificado de manipulación de alimentos obligatorio para quienes ejercen esta actividad gastronómica.

• Técnicas de corte - Cortes básicos.

Inicia con identificar los utensilios, su forma uso correcto y se lleva a la práctica con la ejecución de los tipos y técnicas de corte mas conocidos en la cocina y que se usan en todo restaurante.

• Métodos de cocción.

Corresponde a todas las técnicas conocidas en las cuales se aplica el calor a los alimentos para ser transformados en producto final estos pueden ser cocción en medios húmedos (agua o vapor), en medios secos (sin liquido como horneado, parrilla, tostado, etc..), o en medios grasos (frituras)

• Transferencias de calor.

En la práctica la conducción del calor se hace por métodos: directos, sistemas de convección, o radiación, cada uno de estos genera diferencias finales en la exposición de la preparación y por supuesto cambia su sabor, textura, aroma y demás características de una preparación.

• Fondos, cremas y salsas madre.

Los fondos, cremas y salsa madre serán la base para elaborar platos mas complejos, y su uso genera mejor sabor, textura y menos costo en la operación gastronómica.

• Salsas especiales y vinagretas.

Las salsas son tan diversas como las culturas, sin embargo lo importante es identificar los ingredientes apropiados en cada caso, lo cual permite usar una salta típica o derivada o salsa frías o emulsiones, incluidas las internacionales mas conocidas por cualquier chef, así mismo una vinagreta como emulsión combinada entre aceite y vinagre con diferentes ingredientes que saborizan según el uso que le vaya a dar al servir.

• Ensaladas.

El plato más común en la gastronomía mundial, combina normalmente vegetales crudos o cocidos con frutas, proteínas cereales, legumbres quesos y otros, pueden servirse frías o templadas, como acompañantes, entradas o plato principal.

• Arroces.

Escoger la semilla, y optar por un uso o preparación específica nos permite introducirnos en el alimento más común del mundo, desde la paella, el risotto, el frito, el sushi, hasta los arroces

típicos en américa que se combinan y forman platos muy tradicionales en Colombia y otros países.

• Carnes.

Cuando hablamos de carnes el participante no solo debe identificar las carnes rojas, blancas, de tierra o agua, si no que debe saber de cada parte del animal cuales son las piezas y cual es su uso apropiado, así como su preparación.

• Técnicas de preparación para la elaboración de diferentes menús.

El participante aquí identifica como organizar, planificar y tener técnica y criterio apropiado en la creación de un menú completo, que contenga equilibrio nutricional, variedad, armonía, secuencia de presentación, técnicas de balance y costeo.

• La mise en place

Cada preparación y parte del curso debe contener la planeación de ingredientes, su medición y peso adecuados para ser asertivos y tener listo cada detalle en nuestra preparación.

• Preparación de platos típicos regionales e internacionales.

Los platos típicos regionales más tradicionales, serán materia de análisis y preparación por todos los participantes en grupos

• Preparación evento final
• Evento final

Para demostrar sus habilidades, los participantes planearan y presentaran de manera formal a la comunidad y a sus familias y demás invitados sus destrezas, con una presentación en vivo tipo cena formal, con un menú que incluirá, servicio, aperitivo, entrada, plato fuerte principal, guarnición, postre y bebida. Y servirá de evaluación final de su alcance.

*El evento final será un catering que los estudiantes ofrecerán a sus familiares (máximo 2 familiares por estudiante) y al equipo de la Dirección de Responsabilidad Penal Adolescente de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia la secretaría con el fin de mostrar las herramientas y alcances obtenidos en los cursos

FORMACION:

El proceso de formación es de contenido investigativo, teórico y práctico, certificando en total 3 diplomados con intensidad horaria de 120H, para un total de 360 horas; los diplomados a certificar serán:

- Diplomado en Cocina Básica y Saludable (120 Horas)
- Diplomado en Cocina Colombiana y Cocina Internacional (120 Horas)
- Diplomado en elaboración de Menús (120 Horas)

METODOLOGÍA

La metodología de los cursos es 100% Presencial, contemplando lo siguiente:

• Formación teórica, práctica y con un componente de investigación con una sumatoria de 360 horas, que contenga como mínimo el 80% teórico-práctico y el 20% de investigación.
• Clases pedagógicas y contará con los recursos necesarios que faciliten el aprendizaje de los adolescentes y jóvenes.
• Constante retroalimentación directa durante el curso a los entes asignados para al fin.
• Certificación a los participantes.

HORARIO

Los horarios serán coordinados y concertados con el contratista y aprobados por la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, esto entendiendo que cada bloque diario de formación será de una intensidad de mínimo 5 horas académicas para cada grupo.

ELEMENTOS LOGÍSTICOS

CRES proporcionará durante el curso de cocina básica los siguientes elementos logísticos:

- 24 uniformes (logos y color a convenir con el supervisor), que serán entregados a cada uno de los participantes durante el primer mes de inicio del curso. El uniforme consta de Blusa tipo cheff, pantalón antifluido, zapato tipo evacol antideslizante, peto y cofia de material antifluido. El uniforme cumplirá con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.

- CRES proporcionará los insumos de trabajo, los ingredientes, las herramientas de trabajo, los materiales o elementos necesarios para poder desarrollar el proceso de aprendizaje conforme con el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013; que sean suficientes y necesarios para el aprendizaje individual y el correcto desarrollo de cada una de las clases a realizar, cada receta o plato o preparación además será degustado por los estudiantes, y en algunos casos servirá de evaluación y degustación

- CRES garantizará que los estudiantes puedan hacer uso de herramientas de trabajo suficientes tales como cuchillos, tablas, sartenes, ollas, recipientes, menaje, y todo el resto que permita un proceso de aprendizaje adecuado para cada uno de los estudiantes y que cumplan con el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.

- CRES suministrará los elementos de protección personal como: tapabocas, mascarillas, malla para pelo, guantes y todos aquellos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.

- Seguro estudiantil para cada uno de los aprendices, que tenga en cuenta los riesgos específicos asociados al oficio, por el tiempo total de la duración del curso.

ESPACIOS PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES ACADÉMICAS Y PRÁCTICAS

CRES, cuenta con el espacio tanto de cocina técnica como de formación teórica idóneas para el desarrollo del curso, que está dotado con los implementos y elementos necesarios, tanto en su contenido teórico como para sus práctica.

Este espacio permite una adecuada formación teórica y práctica de los participantes, con una iluminación y ventilación óptima para brindar la capacitación a un curso de 12 alumnos por sesión.

A su vez contamos con espacios adicionales para la formación teórica, iluminado y con los recursos adecuados para tal fin, computador, video beam, sonido, luces, y todos aquellos que sean necesarios para la formación teórica del curso.

DOCENTES

Los Docentes de CRES, por ser una institución adscrita al Ministerio de Educación, están certificados y poseen los títulos requeridos que demuestran la idoneidad exigida en el presente proceso, de acuerdo con los requerimientos establecidos más adelante.

LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO:

Contamos con Personería Jurídica 1998 del 14 de febrero de 1983 expedida por el Ministerio de Educación Nacional.

VALOR DE LA PROPUESTA

El valor total de la propuesta es de **$ 174.004.796 (Ciento setenta y cuatro millones, cuatro mil setecientos noventa y seis pesos m/cte.)**

En la siguiente tabla se detallan los ítems solicitados por la secretaría.

CURSO DE COCINA BÁSICA					
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
CURSO DE FORMACIÓN	El proceso de formación tendrá las siguientes temáticas,con el fin de fortalecer el proceso de aprendizaje: • Higiene y seguridad en la cocina • Manipulación de alimentos certificada, con intensidad de 10 Horas. • Técnicas de corte - Cortes básicos. • Métodos de cocción. • Transferencias de calor. • Fondos, cremas y salsas madres. • Salsas especiales y vinagretas. • Ensaladas. • Arroces. • Carnes. • Técnicas de preparación para la elaboración de diferentes menús. • La mise en place • Preparación de platos típicos regionales e internacionales. * Preparación Evento final * Evento final El proceso de formación es de contenido teórico, práctico, e investigativo con un total de 360 horas. Dos grupos de 12 personas cada uno para un total de 24 participantes. contando con 5 horas académicas diarias de formación teórica y práctica, y un componente de horas de investigación como trabajo independiente	24	PARTICIPANTES	$ 6.805.280	$ 163.326.716
UNIFORME	Uniformes (logos y color a convenir con el supervisor), Blusa tipo cheff, pantalón antifluido, zapato tipo evacol antideslizante, peto y cofia de material antifluido.	24	DOTACIÓN	$ 330.000	$ 7.920.000
BIOSEGURIDAD	Dotacion de elementos de protección personal como: tapabocas, mascarillas, malla para pelo, guantes	24	UNIDAD MEDIDA	$ 97.003	$ 2.328.072
SEGURO ESTUDIANTIL	Seguro estudiantil por el tiempo de duración del curso, tomando en cuenta que son dos grupos de 12 personas cada uno para un total de 24 participantes.	24	PARTICIPANTE	$ 17.917	$ 430.008
					$ 174.004.796

Gracias por su atención a la presente

PABLO FRANCISCO LOPEZ INSUASTY
RECTOR
rector@corpocres.edu.co
Tel 3160430110 - 3164226435