

 <p>Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN</p> <p>RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES</p>	
<p align="center">DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA</p>		
<p>CÓDIGO:</p>	<p align="center">DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA</p>	
<p>66210001</p>	<p align="center">GASTRONOMIA COLOMBIANA</p>	
<p>VERSIÓN: 1</p>	<p align="center">SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS</p>	
<p>Vigencia del Programa</p>	<p>Fecha inicio Programa: 30/12/2013</p> <p>Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente</p>	
<p>DURACIÓN MÁXIMA</p>	<p align="center">40 horas</p>	
<p>JUSTIFICACIÓN:</p>	<p>El patrimonio cultural de la nación está constituido por todos los bienes materiales, las manifestaciones inmateriales, entre ellos los que tiene que ver con la gastronomía que son el resultado de un pueblo y sus tradiciones. Algunas poblaciones del país que ya se han identificado por sus potencias culinarias (sin ser necesariamente turísticas) se pueden convertir en paraísos gastronómicos.</p> <p>En Colombia hay pocas escuelas centradas en la preparación de platos tradicionales, en algunas regiones estos conocimientos se orientan de generación en generación de forma empírica. Es por ello que este programa de formación se creó para brindar al sector productivo de alimentos, la posibilidad de incorporar personal con conocimientos básicos que contribuyan al desarrollo de competencias y potencialidades para la preparación de platos típicos de las regiones colombianas teniendo en cuenta la normatividad sanitaria vigente y su presentación utilizando los procesos de mise en place.</p> <p>Este programa está dirigido a las personas que laboran en restaurantes, auxiliares de cocina y todas aquellas personas que quieran ser emprendedores en el arte de la gastronomía.</p>	
<p>REQUISITOS DE INGRESO:</p>	<p>Se requiere que el estudiante AVA tenga dominio de los elementos básicos en el manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, chats, procesadores de texto, software para presentaciones, navegadores de Internet y otros sistemas y herramientas tecnológicas necesarias para la formación virtual.</p>	
<p>ESTRATEGIA METODOLÓGICA:</p>	<p>Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la educación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos o el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas en ambientes virtuales de aprendizaje, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias.</p> <p>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:</p> <p>El instructor - tutor. El entorno. Las TIC. El trabajo colaborativo.</p>	

 <p>SENA Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN</p> <p>RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES</p>
--	---

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
IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL
IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.
SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

3. CONOCIMIENTOS
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS
<p>NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, DE MEDIO AMBIENTE, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), MANEJO DE EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS.</p> <p>OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA.</p> <p>TÉCNICAS DE PREPARACIÓN, CORTES Y COCCIÓN DE CARNES, AVES, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS Y CEREALES.</p> <p>INTERPRETACIÓN DE PROCEDIMIENTOS E INSTRUCTIVOS.</p> <p>CONCEPTOS Y PROCEDIMIENTOS DEL MISE EN PLACE.</p>
3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO
<p>EMPLEAR TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN, CONSERVACIÓN Y COCCIÓN DE ALIMENTOS.</p> <p>OPERAR Y MANTENER EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA.</p> <p>INTERPRETAR PROCEDIMIENTOS E INSTRUCTIVOS DE LAS RECETAS ESTÁNDAR.</p> <p>EMPLEAR LAS TÉCNICAS DE MISE EN PLACE.</p>

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES
4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
IDENTIFICA LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM), DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE. APLICA LOS PARÁMETROS BÁSICOS DE MANEJO DE RESIDUOS DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS. UTILIZA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS. ESTABLECE LAS DIFERENTES TÉCNICAS, PROCESOS Y MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. INTERPRETA PROCESOS E INSTRUCTIVOS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. ELABORA PLATOS FRÍOS Y CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.	
5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR	
Requisitos Académicos	TÉCNICO PROFESIONAL EN COCINA, TECNÓLOGO EN COCINA, TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA, PROFESIONAL EN COCINA.
Competencias mínimas	<p>TÉCNICAS Y/O ESPECÍFICAS DEL ÁREA:</p> <p>MANEJAR NORMAS SANITARIAS. OPERAR EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA. CONOCER LA TERMINOLOGÍA GASTRONÓMICA. MANEJAR RESIDUOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. UTILIZAR TÉCNICAS DE MISE EN PLACE.</p> <p>PEDAGÓGICAS:</p> <p>EVALUAR EL PROCESO DE LA FORMACIÓN DE LOS ALUMNOS. UTILIZACIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN, TIC. CONCERTAR LOS PLANES DE MEJORAMIENTO, EVALUACIÓN, FORMACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LOS APRENDICES. ORIENTAR PROCESOS DE ENSEÑANZA, APRENDIZAJE, EVALUACIÓN, E.A.E. PLANEAR Y ORIENTAR PROCESOS DE FORMACIÓN. PARTICIPAR EN LOS PROCESOS DE ADMINISTRACIÓN DE LA FORMACIÓN.</p> <p>ACTITUDINALES:</p> <p>DEMOSTRAR RESPONSABILIDAD EN EL DESEMPEÑO DE SUS FUNCIONES. MANEJAR LAS RELACIONES INTERPERSONALES CON BASE EN EL RESPETO MUTUO Y LA TOLERANCIA. TRABAJAR EN EQUIPO. DEMOSTRAR COMPORTAMIENTO ÉTICO EN LA REALIZACIÓN DEL CONTROL DE CALIDAD. DEMOSTRAR COMPROMISO Y RESPONSABILIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, ESTABLECIDAS POR LA INSTITUCIÓN. POSEER SENTIDO DE PERTENENCIA POR LA INSTITUCIÓN. SER RESPONSABLE Y PUNTUAL.</p>
Experiencia laboral y/o especialización	1 AÑO EN EL ÁREA TÉCNICA. 6 MESES EN EL ÁREA PEDAGÓGICA. 6 MESES EN AL ÁREA VIRTUAL.

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES
--	--

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	OLGA CONSTANZA BERMUDEZ	CREADOR DEL CURSO TOLIMA	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	22/10/2010
Responsable del diseño	JUAN BAUTISTA LONDOÑO PINEDA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	null. REGIONAL QUINDÍO	10/12/2013
Responsable del diseño	OLGA MILENA GAMEZ SOCH	APROBAR ANALISIS	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	23/12/2013
Responsable del diseño	OLGA MILENA GAMEZ SOCH	ACTIVAR PROGRAMA	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	30/12/2013
Aprobación	LIZBETH SANABRIA ACUÑA		DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	22/10/2010
Aprobación	OLGA MILENA GAMEZ SOCH		DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	27/12/2013