Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
66210082	COCINA COLOMBIANA
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 23/04/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	50 horas
JUSTIFICACIÓN:	Ofrecer a la población Colombiana en el sector Gastronómico Conocimientos sobre la diversidad de platos que existen a lo largo y ancho de la geografía colombiana para que enriquezcan sus conocimientos culinarios y mejoren su nivel y calidad de vida. El programa de formación de cocina del SENA ha implementado un sistema de formación integral que satisface las necesidades de las comunidades, capacitando así a personas para su posterior desempeño y aplicación en las diferentes aéreas del sector Gastronómico donde se requieran sus servicios o bien sea para montar sus propios negocios y así contribuir en fomentar fuentes de empleo y desarrollo para la población.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro -Edad mínima: 14 años.
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Aplicación de conocimientos Teórico prácticos, implementando técnicas didácticas como son: mesa redonda, trabajo en grupo, sesiones de Talleres teórico Prácticos; que estimulen la capacidad intelectual del aprendiz para la elaboración de las diferentes preparaciones y la resolución de problemas reales y simulados que se presenten en las temáticas expuestas en el desarrollo del aprendizaje.

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

-MANEJAR ADECUADAMENTE LAS MEDIDAS Y SUS EQUIVALENCIAS.

-MANIPULAR LOS ALIMENTOS HIGIÉNICAMENTE APLICANDO LAS BPM (BUENAS PRACTICAS DE

-TRABAJO EN EQUIPO.

-UTILIZAR LAS TÉCNICAS DE COCCIÓN EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES DE LA COCINA COLOMBIANA.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

-Normas mínimas de higiene y manipulación de alimentos.
-Medidas y sus equivalencias.
-Terminología básica de cocina.
-Técnicas de cocción de los alimentos.
-Elaboración de las preparaciones frías y calientes de las
Diferentes regiones colombianas.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

-Emplear materia prima de calidad.
- Manejar adecuadamente el vocabulario técnico de cocina.
-Reconocer batería y utensilios de cocina.
-Trabajar correctamente los métodos y modos de cocción.
-Elaborar en forma correcta las diferentes preparaciones frías y calientes de la gastronomia colombiana.
-Montar y presentar las diferentes preparaciones según las normas establecidas y a petición del cliente.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

-Manejo adecuado de medidas y sus equivalencias.
-Utiliza las técnicas de cocción en el proceso de elaboración de las diferentes preparaciones de las regiones colombianas.
-Manipula los alimentos higiénicamente aplicando las BPM (Buenas Practicas de Manufactura).
-Trabaja en equipo.

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	YINETH PEÑA	INSTRUCTORA	CENTRO DE LA INNOVACION, LA TECNOLOGIA Y LOS SERVICIOS. REGIONAL SUCRE	19/03/2010