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
63550003	PREPARACION DE ARROCES
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 29/12/2009 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	60 horas
JUSTIFICACIÓN:	Es importante que las Personas aprendan a elaborar las distintas preparaciones de los Arroces, por su contenido nutricional y el costo en la elaboración. De esta forma puede lograrse una mejor calidad de vida para ellos y sus familias. Los Arroces tienen gran aceptación en el mercado de Restaurantes, por la variedad de presentaciones y preparaciones.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -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. 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: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -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
PREPARAR LAS SALSAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR
ELABORAR ARROCES DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.
REALIZAR EL MISE AN PLACE (PREALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.
DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
ANALIZAR LAS TENDENCIAS DEL MERCADO EN EL TEMA DEL ARROZ EN LA DIETA ALIMENTICIA USANDO LAS DIVERSAS FUENTES DE INFORMACIÓN Y ORGANIZANDO METÓDICAMENTE LA CONSULTA Y LOS RESULTADOS.
EVALUAR LOS PROCESOS REALIZADOS Y DEFINIR ACCIONES DE MEJORAMIENTO CONTINUO.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

 MÉTODOS DE INDAGACIÓN DEL MERCADO
 FUENTES DE INFORMACIÓN Y MÉTODOS DE CONSULTA Y ORGANIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN
 ARROZ: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, MÉTODOS DE PREPARACIÓN, USOS Y TENDENCIAS.
 INTERPRETACIÓN DE RECETA ESTÁNDAR.
 CONCEPTO DE MISE AN PLACE (PREALISTAMIENTO).
 TÉCNICAS PARA COCCIÓN DE ARROCES.
 NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
 OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA.
 CLASES DE SALSAS.
 TERMINOLOGÍA GASTRONÓMICA.
 MÉTODOS PARA EL CÁLCULO DE COSTOS

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

 IDENTIFICAR LAS EXIGENCIAS DEL MERCADO A NIVEL DE PREPARACIÓN DE LOS ARROCES Y LAS TENDENCIAS
 SEGMENTAR MERCADOS Y DEFINIR SUS CARACTERÍSTICAS
 INTERPRETAR RECETA ESTÁNDAR.
 CARACTERIZAR EL PRODUCTO
 UTILIZAR TÉCNICAS DE COCCIÓN.
 EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS INSUMOS Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS DEL ARROZ.

 APLICAR NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
 EFECTUAR MISE AN PLACE (PREALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LAS NECESIDADES Y VOLUMEN DE VENTAS.
 HABILITAR SALSAS DE ACOMPAÑAMIENTO
 PREPARAR ARROCES CUMPLIENDO LA RECETA ESTÁNDAR Y LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.
 DISPONER DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
 EXPLORAR NUEVAS FORMAS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO.
 APLICAR TÉCNICAS DE ATENCIÓN A CLIENTES DE ACUERDO CON SUS CARACTERÍSTICAS Y

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

 TOMA DECISIONES CON BASE EN LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN DEL MERCADO.
 REALIZA EL MISE AN PLACE (PREALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN.
 PREPARA LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR USANDO RACIONALMENTE LOS PRODUCTOS.
 ELABORA LOS ARROCES DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.
 DISPONE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
 IDENTIFICA LOS ELEMENTOS CONTAMINANTES EN EL PROCESO Y EXPLORA OPORTUNIDAD DE APROVECHAMIENTO.
 ARGUMENTA PROPUESTA PARA LA INNOVACIÓN DEL PRODUCTO.
 IDENTIFICA OPORTUNIDADES DE NEGOCIO.
 TRABAJA EN EQUIPO Y DEMUESTRA LIDERAZGO.
 USA LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN EN LOS PROCESOS DE CONSULTA.
 ANALIZA LOS ELEMENTOS DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL PRODUCTO Y LOS COMPARA CON PRECIOS DEL MERCADO.

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	GUILLERMO FERNANDO RICARDO	APROBACIÓN (SUBDIRECTOR)	null. REGIONAL CUNDINAMARCA	29/12/2009