DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63520580	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 19/08/2015 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	El programa complementario de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema. Según María Mercedes, en la revista la barra El mercado de la repostería y la pastelería en Colombia ha tomado un fuerte impulso a raíz del auge gastronómico que se vive desde hace varios años. Sin embargo, especialistas y expertos en el tema coinciden en afirmar que ésta es una industria en desarrollo a la que todavía le faltan algunos elementos para que sea reconocida y diferenciada, tanto en el país como en Latinoamérica. Al respecto, Sebastián Sánchez, La capacitación es lo más importante en estos días, los restauranteros creen y le están apostando a los nuevos talentos en repostería y pastelería, buscan un cambio en la oferta existente y cada uno desea tener productos únicos para sus clientes. Así mismo José Ramón Castillo afirma Es hora de capacitarse, trabajar y proponer cosas que identifiquen a las naciones de forma independiente, hay que explotar los recursos que brinda la tierra, debemos luchar por una repostería latinoamericana de avanzada http://www.revistalabarra.com.co/ediciones/ediciones- Comprender las características y propiedades de la materia prima e insumos, equipos y herramienta empleadas en los procesos, técnicas de elaboración de diferentes productos de repostería son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria.
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 utilizará 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 punta (equipos de nivelación laser que pueden llegar a disponer la empresa) en ambientes reales enmarcados en el contexto productivo, que vinculan al operario con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias en su puesto de trabajo. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión el operario sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las tres fuentes de información para la construcción de conocimiento: El instructor - Tutor El entorno El trabajo colaborativo.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
260201011	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Realizar el alistamiento del proceso de preparación de alimentos de acuerdo con parámetros establecidos.
Elaborar platos calientes y fríos de acuerdo con la receta estándar.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.
3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL
1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.
2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

MATEMÁTICAS BÁSICAS: UNIDADES DE MASA, VOLUMEN Y TEMPERATURA, CONVERSIONES
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
TERMINOLOGÍA DE REPOSTERÍA
CÍRCULO CROMÁTICO: COLORES PRIMARIOS Y SECUNDARIOS, COLORES INTERMEDIOS
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE MATERIA PRIMA E INSUMOS
PROPIEDADES FUNCIONALES DE LAS MATERIAS PRIMAS.
TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO
OPERACIÓN DE EQUIPOS: MANUAL DE FUNCIONAMIENTO
MASAS BÁSICAS:
TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE: JARABES, FONDANT, CREMAS, COBERTURAS Y SALSAS BÁSICAS
TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA: NATILLAS, BUDINES, BAVAROISES, MOUSSES, SOUFFLÉS Y POSTRES HELADOS
COSTOS DE PRODUCCIÓN
TIPOS DE CONTAMINANTES Y RIESGOS DE INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS
RESIDUOS: CONCEPTO, CARACTERIZACIÓN, CLASES, TÉCNICAS DE MANEJO, LEGISLACIÓN
FORMATOS Y REGISTROS: CONCEPTOS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, PRESENTACIÓN

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO A LA LEGISLACIÓN VIGENTE
RECIBIR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN FICHAS TÉCNICAS
APLICAR TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS
MANEJAR EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y ACCESORIOS TENIENDO EN CUENTA LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS
OBTENER MASAS BÁSICAS SEGÚN PRODUCTOS A ELABORAR Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
ELABORAR JARABES FONDANT, CREMAS, COBERTURAS Y SALSAS BÁSICAS CUMPLIENDO CON PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD
APLICAR TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA CUMPLIENDO CON PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD
DETERMINAR COSTOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO
DISPONER DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN AMBIENTAL

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

APLICA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO SEGÚN NORMAS DE HIGIENE, SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL
MANEJA EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS TENIENDO EN CUENTA LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS
RECONOCE LAS CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES FUNCIONALES DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EMPLEADOS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA
FORMULA LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA PROCESAR LOS DIVERSOS PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
ELABORA MASAS BATIDAS CONSIDERANDO LAS NORMAS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO E HIGIENE Y CONTROL DE CALIDAD
ELABORA PRODUCTOS DE REPOSTERÍA DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO ASEGURANDO LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS BAJO PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD.
DILIGENCIA FORMATOS DEL PROCESO SEGÚN PROTOCOLOS DEFINIDOS EN EL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS.
REPORTA NOVEDADES SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO
SELECCIONA, CLASIFICA Y DISPONE LOS RESIDUOS GENERADOS EN EL PROCESO SEGÚN PROGRAMA Y

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	INGENIERO DE ALIMENTOS Y/O TECNÓLOGO DE ALIMENTOS Y/O TÉCNICO PASTELERO
Competencias mínimas	TRABAJO EN EQUIPO. MANEJO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN. FORMULACIÓN Y DESARROLLO DE PROYECTOS. TRABAJO EN ALTIMETRÍA Y NIVELACIÓN DE TERRENOS PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS

Experiencia laboral y/o especialización	TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES VEINTICUATRO (24) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON ACTIVIDADES LABORALES EN EL ÁREA DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA Y SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA O PEDAGOGÍA.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	MARTHA ISABEL FLOREZ FAURA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	18/08/2015
Responsable del diseño	HENRY ALFONSO PASTRANA PRIETO	APROBAR ANALISIS	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	18/08/2015
Responsable del diseño	HENRY ALFONSO PASTRANA PRIETO	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	19/08/2015
Responsable del diseño	JULIO CESAR PINZON	INSTRUCTOR TÉCNICO	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	19/08/2015
Aprobación	HENRY ALFONSO PASTRANA PRIETO		CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	19/08/2015