

PLAN DE TRABAJO – CURSO TITULADA EN AUXILIAR DE COCINA BÁSICA

1. Información general

Programa: Curso Aux Cocina Básica

Población: mayores de 16 años municipio de Fortul

Tipo de sesión: cocina básica.

Duración sugerida: 4 horas diarias

Metodología: Participativa – Teórico práctica

Objetivo General

Desarrollar competencias técnicas en el manejo de herramientas, cortes y métodos de cocción de la cocina caliente, aplicando estrictamente la normativa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para garantizar la inocuidad, estandarización y calidad en la preparación de alimentos.

Acepta acuerdos organizativos.

1. Resultados de Aprendizaje Esperados (Cortes y Salsas Madre)

- **Identifica** las técnicas de afilado, agarre seguro y ergonomía en el uso del cuchillo de chef.
- **Ejecuta** cortes clásicos de vegetales (*Juliana, Brunoise, Mirepoix y Bastones*) con uniformidad y precisión técnica.
- **Reconoce** la formulación y procesos de ligazón para la elaboración de las salsas madre.
- **Prepara** derivados de salsas madre controlando texturas, puntos de ebullición y sazón.
- **Aplica** los protocolos de ingreso a cocina mediante el lavado clínico de manos y uniforme completo.
- **Implementa** las BPM para evitar la contaminación cruzada usando tablas de picar por código de colores.
- **Asume** roles operativos específicos dentro de la brigada durante el despacho de la cocina caliente.
- **Participa** activamente en las dinámicas de trabajo en equipo para el montaje de la *mise en place*.
- **Expresa** dudas técnicas sobre los puntos críticos de control de temperatura en fondos y salsas.
- **Acepta** los acuerdos organizativos de limpieza profunda y desinfección al cierre de la sesión de cocina.

A. Roles reales dentro de la cocina

- Manipulador de alimentos.
- Auxiliar de cocina.
- Cocinero.
- Encargado de mise en place.
- Responsable de limpieza y desinfección.
- Responsable de almacenamiento.
- Control de porciones.
- Servicio y despacho.

BPM en cocina

- Higiene personal.
- Lavado correcto de manos.
- Uso de uniforme.
- Contaminación cruzada.
- Manejo de temperaturas.
- Limpieza y desinfección.

protocolos de ingreso a cocina

- Uniforme completo.
- Cabello recogido.
- Sin accesorios.
- Manos limpias.
- Área organizada.

Diagnóstico participativo

- Identificar preparaciones difíciles.
- Necesidades de refuerzo.
- Errores comunes observados.

Organización del curso

- Definición de horarios.
- Días de formación.
- Hora de ingreso.
- Normas grupales.

F. Cierre y acuerdos

- Resumen general.
- Inicio de talleres prácticos próxima semana.
- Compromisos del grupo.

2. Metodología

- Participativa.
- Aprendizaje significativo.
- Conversatorio guiado.
- Experiencias reales.

3. Recursos

- Lista de asistencia.
- Formato diagnóstico.

4. Evaluación (Aplica / No aplica)

Criterio	Aplica	No aplica
Participa activamente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reconoce BPM	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Comprende roles en cocina	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Respeto protocolos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aporta necesidades formativas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

