

## **PLAN DE TRABAJO – CURSO COMPLEMENTARIO COCINA BÁSICA**

### **1. Información general**

**Programa:** Curso complementario Cocina Básica

**Población:** Mujeres Emprendedoras Centro Vida

**Tipo de sesion:** Panes tradicionales y tortas clasicas.

**Duración sugerida:** 4 horas

**Metodología:** Participativa – Teórico práctica

### **Objetivo General**

Capacitar en las técnicas elementales de panadería y repostería, desde la comprensión de las materias primas hasta la ejecución de procesos de fermentación y horneado, para producir panes regionales y tortas de estructura clásica con estándares de calidad y sabor auténtico.

### **1. Resultados de aprendizaje esperados**

- Reconoce tecnicas clasicas de la panaderia y reposteria.
- Identifica protocolos de ingreso a cocina.
- Comprende roles operativos dentro de cocina.
- Participa activamente en dinámicas grupales.
- Expresa necesidades de aprendizaje.
- Acepta acuerdos organizativos.

#### **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 porcionado.
- Servicio y despacho.

#### **B . BPM en cocina**

- Higiene personal.
- Lavado correcto de manos.

- Uso de uniforme.
- Contaminación cruzada.
- Manejo de temperaturas.
- Limpieza y desinfección.

### **C. Protocolos de ingreso a cocina**

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

### **D. Diagnóstico participativo**

- Identificar preparaciones difíciles.
- Necesidades de refuerzo.
- Errores comunes observados.
- Situaciones de estrés en producción.

### **E. 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.

### 3. 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"/>
Respeta protocolos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aporta necesidades formativas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>