

 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
66210081	COMIDAS RAPIDAS
VERSIÓN:	SECTOR DEL PROGRAMA:
2	SERVICIOS
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 26/04/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	60 horas
JUSTIFICACIÓN:	Con el fin de ofrecer a la población Colombiana en el sector Gastronómico Conocimientos que mejoren su nivel y calidad de vida, un sistema Integral de Educación que satisfaga sus necesidades, el Programa de Formación de Cocina del SENA capacita a personas para su posterior desempeño y aplicación en las diferentes aéreas del sector donde se requieran sus servicios o bien sea para montar sus propios negocios y así contribuir en fomentar fuentes de empleo y desarrollo de 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)

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	

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS
-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.	
-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS	
-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES	
-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.	
3. CONOCIMIENTOS	
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	
-Normas mínimas de higiene y manipulación de alimentos. -Medidas y sus equivalencias. -Conocimiento de materia prima y batería de cocina. -Terminología básica de cocina. -Elaboración de los diferentes preparaciones: congelados, Frituras(Quibbe, buñuelo de queso , patacones ,arepas ,papas), Salsas: (golf, tartara, de piña, de tomate, de ajo), Perro caliente y hamburguesa, Pizzas con diferentes rellenos y avena cubana.	
3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO	
-Manipular adecuadamente el cuchillo. - Manejar adecuadamente el vocabulario técnico en el área de desempeño. -Reconocer batería y utensilios de cocina. -Elaborar las diferentes preparaciones de comidas rapidas según los estándares establecidos.	
4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
-Utilizar las diferentes técnicas en el proceso de elaboración de los diferentes productos. -Maneja correctamente las normas de Higiene y manipulación aplicando las B.P.M. -Aplica correctamente las medidas y sus Equivalencias. -Presentar adecuadamente las diferentes preparaciones. -Trabajo en equipo.	
5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR	
Requisitos Académicos	
Competencias mínimas	
Experiencia laboral y/o especialización	

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

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	MARTHA CECILIA BARRIOS	INSTRUCTOR	CENTRO DE LA INNOVACION, LA TECNOLOGIA Y LOS SERVICIOS. REGIONAL SUCRE	19/03/2010