| Modelo de Mejora Continua | LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA<br>CLIENTE<br>RED TECNOLÓGICA<br>TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS |
|---|---|

| DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA | |
|---|---|
| CÓDIGO: | DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA |
| 63550080 | COCINA TIPICA COLOMBIANA |
| VERSIÓN:<br>1 | SECTOR DEL PROGRAMA:<br>PENDIENTE POR DEFINIR |
| Vigencia del Programa | Fecha inicio Programa: 22/04/2010<br>Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente |
| DURACIÓN MÁXIMA | 50 horas |
| JUSTIFICACIÓN: | Conocer e identificar diferentes productos representativos y autóctonos de las siguientes regiones del país: región Andina, región Pacífica, región Atlántica, región Cundí boyacense, región Santanderes; enfatizando en las técnicas y métodos de cocción utilizados a lo largo de nuestra geografía, comprendiendo la diversidad cultural y el diseño y presentación de los platos de cada región. |
| REQUISITOS DE INGRESO: | -Carta de presentación expedida por la comunidad.<br>-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.<br>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:<br>-El instructor - Tutor<br>-El entorno<br>-Las TIC<br>-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) |

## 2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

| DESCRIPCIÓN |
| --- |
| DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO. |
| DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE |
| REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR. |
| ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR |
| ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE. |
| ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR. ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD |

## 3. CONOCIMIENTOS

### 3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

 TÉCNICAS DE INTERPRETACIÓN DE RECETA ESTÁNDAR.
 CONCEPTO DE MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO).
 UNIDADES DE MEDIDA: PESO, CAPACIDAD
 TÉCNICAS PARA LA IDENTIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA PARA LA PREPARACIÓN DE LAS RECETAS.
 EQUIPOS PARA MEDICIÓN DE PESO, VOLUMEN Y TEMPERATURA (GRAMERA, BASCULA, BALANZA, TERMÓMETROS) ( A, B , C )
 TÉCNICAS PARA COCCIÓN.
 NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
 OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA.
 CLASES DE SALSAS.
 TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE AMASIJOS
 CLASES PREPARACIONES RÁPIDAS CALIENTES
 TERMINOLOGÍA GASTRONÓMICA.
 PARÁMETROS DE CALIDAD DE CADA PRODUCTO.

### 3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

 EFECTUAR MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LAS NECESIDADES Y VOLUMEN DE VENTAS
 APLICAR NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
 INTERPRETAR RECETA ESTÁNDAR.
 UTILIZAR TÉCNICAS DE COCCIÓN( CONCENTRACIÓN, DILUCIÓN Y MIXTA)
 PREPARAR SALSAS BASE
 ELABORAR RELLENOS
 PREPARAR AMASIJOS CUMPLIENDO LA RECETA ESTÁNDAR Y LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.
 REALIZAR EL MONTAJE DEL PLATO

 DISPONER DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

## 4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

 REALIZA EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN.
 PREPARA LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.
 ELABORA LOS COMIDAS RÁPIDAS (AMASIJOS) 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.
 SE ACTUALIZA PERMANENTEMENTE A TRAVÉS DE LAS DIVERSA FUENTES DE INFORMACIÓN
 EVALÚA PERMANENTE SU PROCESO DE APRENDIZAJE Y FIJA CORRECTIVOS.

## 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 | CLAUDIA PATRICIA OROZCO | DISEÑADOR | null. REGIONAL CALDAS | 05/03/2010 |
| Responsable del diseño | ANDRES LEONARDO VARGAS | INSTRUCTOR COCINA | CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA | 05/03/2010 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Responsable del diseño | LILIANA MARIA GONZALES | DISEÑADOR | CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS. REGIONAL CALDAS | 05/03/2010 |
| Responsable del diseño | JOSE IGNACIO QUNTERO | DISEÑADOR | CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO. REGIONAL QUINDÍO | 05/03/2010 |
| Responsable del diseño | JAIME ALBERTO FRANCO | DISEÑADOR | CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS. REGIONAL CALDAS | 05/03/2010 |
| Responsable del diseño | MARIA ROCIO CHICA | DISEÑADOR | null. REGIONAL CALDAS | 05/03/2010 |
| Responsable del diseño | CLARA INES PENA | COORDINADORA DE FORMACION COMPLEMENTARIA | CENTRO AGROTURISTICO. REGIONAL SANTANDER | 08/04/2010 |