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
66210004	PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS - AMASIJOS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 29/12/2009 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	60 horas
JUSTIFICACIÓN:	Es importante que las Personas aprendan a elaborar las distintas preparaciones que se encuentran en el grupo de las comidas rápidas. Los amasijos constituyen una parte esencial del mercado de cómidas rápidas, por lo que el participante puede obtener conocimientos que le permitan mejorar su empleabilidad. Este curso ofrece innovación en la presentación habitual de diversos productos.
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 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. 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: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -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)

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

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

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	DANIEL CAMILO SANTANA	INSTRUCTOR	CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGROPECUARIA. REGIONAL CUNDINAMARCA	29/12/2009
Responsable del diseño	GUILLERMO FERNANDO RICARDO	APROBACIÓN (SUBDIRECTOR)	CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGROPECUARIA. REGIONAL CUNDINAMARCA	29/12/2009

Responsable del diseño	BETSY GISELLE RODRIGUEZ	INSTRUCTORA	null. REGIONAL CUNDINAMARCA	29/12/2009