



|  |   |
|--|---|
| PLAN FORMATIVO                                       | <b>COCINA NACIONAL</b>  |
| CÓDIGO PLAN FORMATIVO                                | PF0981  |
| SECTOR   | GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO  |
| SUB SECTOR   | GASTRONOMÍA   |
| AREA   | GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO  |
| SUB AREA   | GASTRONOMÍA   |
| ESPECIALIDAD   | COCINA  |
| PERFILES ASOCIADOS                                   | SIN PERFIL DE CHILEVALORA ASOCIADO  |
| NIVEL CUALIFICACION                                  | NIVEL 2   |
| MODALIDAD PRESENCIAL / NO PRESENCIAL (ONLINE)        | BLENDED LEARNING, NO TODOS LOS MÓDULOS SON ADAPTABLES A MODALIDAD ONLINE.   |
| DESCRIPCIÓN DE LA OCUPACIÓN Y CAMPO LABORAL ASOCIADO | LA DESCRIPCIÓN OCUPACIONAL SE ENFOCA A FUNCIONES QUE VAN DESDE EL APROVISIONAMIENTO DE INSUMOS GASTRONÓMICOS, LA PLANEACIÓN Y ELABORACIÓN DE MENÚS HASTA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS ELABORADOS, HACIENDO HINCAPIÉ EN EL CONTROL DE HIGIENE Y SANITIZACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS PROCEDIMIENTOS ASOCIADOS AL CARGO. EL CAMPO LABORAL ASOCIADO SE CONSIGNA AYUDANTES Y MAESTROS DE COCINA DE RESTAURANTES, COCINAS DE HOTELES, FUENTES DE SODA, CASINOS INSTITUCIONALES Y BANQUETEARÍAS. |
| VERSIÓN N°   | 2   |
| N° RESOLUCIÓN  | 2294  |
| FECHA DE RESOLUCIÓN                                  | SIN INFORMACION   |

|                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| <b>REQUISITOS OTEC</b>         | SIN REQUISITOS ESPECIALES.   |
| <b>INSTRUMENTO HABILITANTE</b> | SIN INSTRUMENTO HABILITANTE. |



|  |   |
|--|---|
| <b>PARTICIPANTE</b>                            |   |
| <b>REQUISITOS DE INGRESO AL PLAN FORMATIVO</b> | EDUCACIÓN MEDIA COMPLETA, PREFERENTEMENTE.  |
| <b>COMPETENCIA DEL PLAN FORMATIVO</b>          | MANEJAR PRODUCCIONES GASTRONÓMICAS NACIONALES, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS. |



sence

| NÚMERO DE MÓDULOS     | NOMBRE DEL MÓDULO   | HORAS DE DURACIÓN |
|-----------------------|---|-------------------|
| <b>Módulo N°1</b>     | HIGIENE, SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS EN PRODUCCIÓN ALIMENTARIA  | 25,00             |
| <b>Módulo N°2</b>     | APROVISIONAMIENTO, ALMACENAJE Y CONTROL DE MATERIAS PRIMAS PROCESADAS Y SIN PROCESAR, PARA PRODUCCIONES GASTRONÓMICAS, CÁLCULO DE INSUMOS Y PRODUCCIÓN DE MENÚS | 25,00             |
| <b>Módulo N°3</b>     | TÉCNICAS CULINARIAS PARA PRODUCCIONES GASTRONÓMICAS   | 25,00             |
| <b>Módulo N°4</b>     | COCINA NACIONAL   | 45,00             |
| <b>TOTAL DE HORAS</b> |   | <b>120,00</b>     |



sence

| MÓDULO FORMATIVO N° 1   |  |   |
|---|--|---|
| Nombre  | HIGIENE, SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS EN PRODUCCIÓN ALIMENTARIA   |   |
| N° de horas asociadas al módulo   | 25,00  |   |
| Código Módulo   | MA02569  |   |
| Perfil ChileValora asociado al módulo   | SIN PERFIL CHILEVALORA ASOCIADO.   |   |
| UCL(s) ChileValora relacionada(s)   | SIN UCL ASOCIADA.  |   |
| Requisitos de ingreso   | EDUCACIÓN MEDIA COMPLETA, PREFERENTEMENTE.   |   |
| Competencia del módulo  | MANEJAR PRODUCCIONES GASTRONÓMICAS NACIONALES, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS.  |   |
| Nivel Cualificación   | Nivel 2  |   |
| Adaptabilidad a modalidad no presencial   | ESTE MÓDULO PUEDE SER ADAPTADO POR EL EJECUTOR PARA DESARROLLO ONLINE.   |   |
| APRENDIZAJES ESPERADOS  | CRITERIOS DE EVALUACIÓN  | CONTENIDOS  |
| 1. CONTROLAR LA HIGIENE, MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO CON LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE, DE MANERA DE LOGRAR PRODUCTOS INOCUOS PARA LAS PERSONAS. | <p>1.1 APLICA LA NORMA GENERAL DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA SANITARIA VIGENTE.</p> <p>1.2 IDENTIFICA CONCEPTOS, CAUSAS Y FACTORES DE ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.</p> <p>1.3 APLICA PROCESO DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.</p> <p>1.4 RECONOCE LOS RIESGOS PARA LA SALUD DERIVADOS DE UNA INCORRECTA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA SANITARIA VIGENTE.</p> <p>1.5 IDENTIFICA LA IMPORTANCIA DE LA HIGIENE Y PRESENTACIÓN PERSONAL, SEGÚN LAS NORMAS DEL SERVICIO GASTRONÓMICO.</p> <p>1.6 RECONOCE LAS NORMAS DE PRESENTACIÓN PERSONAL, DE ACUERDO A LAS FUNCIONES REALIZADAS POR MAESTRO DE COCINA.</p> <p>1.7 UTILIZA UNIFORME DE TRABAJO, SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO.</p> | <p>1. HIGIENE, MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS: NORMA GENERAL DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.</p> <p>ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS: CONCEPTOS, CAUSAS Y FACTORES DE ALTERACIÓN.</p> <p>FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS: FÍSICAS, QUÍMICAS Y BIOLÓGICAS.</p> <p>PRINCIPALES FACTORES QUE CONTRIBUYEN AL DESARROLLO BACTERIANO. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: DIFERENCIACIÓN DE CONCEPTOS; APLICACIONES.</p> <p>TÉCNICAS DE USO Y APLICACIÓN DE DESINFECTANTES UTILIZADOS EN LA HIGIENIZACIÓN Y DESINFECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE USO ALIMENTARIO.</p> <p>MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS: TIPOS Y REQUISITOS. ALIMENTACIÓN Y SALUD: RIESGOS PARA LA SALUD DERIVADOS DE UNA INCORRECTA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.</p> <p>TIPOS DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. RESPONSABILIDAD DE LA EMPRESA EN LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (E.T.A.S.).</p> <p>SALUD, HIGIENE Y PRESENTACIÓN PERSONAL DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:</p> |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   |  | REGLAMENTO; ACTITUDES Y HÁBITOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS INTERNAS Y EXTERNAS DE LA EMPRESA.  |
| 2. APLICAR TÉCNICAS DE HIGIENE, SANITIZACIÓN, MANEJO DE RESIDUOS Y BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS ALIMENTARIOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. | <p>2.1 IDENTIFICA RIESGOS ALIMENTARIOS PRODUCTO DE LA MALA HIGIENE.</p> <p>2.2 SUPERVISA SISTEMAS, MÉTODOS Y EQUIPOS DE LIMPIEZA EN INSTALACIONES Y EQUIPOS DE COCINA.</p> <p>2.3 CONTROLA EL PROCESO DE DESINFECCIÓN EN INSTALACIONES Y EQUIPOS DE COCINA.</p> <p>2.4 SUPERVISA PROCESO DE DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN Y FUMIGACIÓN EN INSTALACIONES DE COCINA.</p> <p>2.5 APLICA TÉCNICAS DE SANITIZACIÓN EN INSTALACIONES Y EQUIPOS DE COCINA.</p> <p>2.6 IMPLEMENTA TÉCNICAS DE SEÑALIZACIÓN Y AISLAMIENTO DE ÁREAS O EQUIPOS.</p> <p>2.7 APLICA PLAN DE CONTROL EN MANEJO DE RESIDUOS (R.I.L.E.S. Y R.I.S.E.S.).</p> <p>2.8 APLICA BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES, DE ACUERDO A LA NORMATIVA LEGAL VIGENTE.</p> | <p>2. HIGIENE, SANITIZACIÓN, MANEJO DE RESIDUOS Y BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES. CONCEPTO Y NIVELES DE LIMPIEZA. REQUISITOS HIGIÉNICOS GENERALES DE INSTALACIONES Y EQUIPOS. VERSIÓN N° 2 - N° DE RESOLUCIÓN: 4853 - FECHA DE RESOLUCIÓN: 22-11-2018 PÁGINA 4 DE 232. PROCESOS DE LIMPIEZA: DESINFECCIÓN, ESTERILIZACIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN.</p> <p>PRODUCTOS DE LIMPIEZA DE USO COMÚN: TIPOS, CLASIFICACIÓN. CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DE USO.</p> <p>MEDIDAS DE SEGURIDAD Y NORMAS DE ALMACENAJE. INTERPRETACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES. SISTEMAS, MÉTODOS Y EQUIPOS DE LIMPIEZA: APLICACIONES EN LOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS Y MATERIALES BÁSICOS DE USO CULINARIO. PROCEDIMIENTOS HABITUALES: TIPOS Y EJECUCIÓN. TÉCNICAS DE SEÑALIZACIÓN Y AISLAMIENTO DE ÁREAS O EQUIPOS.</p> <p>MANEJO DE RESIDUOS. AGENTES Y FACTORES DE IMPACTO. TRATAMIENTO DE RESIDUOS: MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS (R.I.L.E.S. Y R.I.S.E.S.).</p> <p>TIPOS DE RESIDUOS GENERADOS. RESIDUOS SÓLIDOS Y ENVASES. NORMATIVA APLICABLE SOBRE PROTECCIÓN AMBIENTAL. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES.</p> |
| 3. MANEJAR LAS NORMAS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD EN SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD ALIMENTARIA.   | <p>3.1 IDENTIFICA LOS FACTORES Y SITUACIONES DE RIESGO MÁS COMUNES.</p> <p>3.2 RECONOCE LAS NORMAS ESPECÍFICAS DE SEGURIDAD APLICADAS EN UN CONTEXTO DE GASTRONOMÍA.</p> <p>3.3 SUPERVISA EL EQUIPAMIENTO Y EL USO DE PRENDAS DE PROTECCIÓN DE SEGURIDAD PERSONAL.</p> <p>3.4 APLICA PROCEDIMIENTOS DE ACTUACIÓN EN SITUACIONES DE EMERGENCIA.</p>   | <p>3. NORMAS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD EN SITUACIONES DE EMERGENCIA: SEGURIDAD: FACTORES Y SITUACIONES DE RIESGO MÁS COMUNES; IDENTIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN DE LAS NORMAS ESPECÍFICAS DE SEGURIDAD; CONDICIONES ESPECÍFICAS DE SEGURIDAD QUE DEBEN REUNIR LOS LOCALES, LAS INSTALACIONES, EL MOBILIARIO, LOS EQUIPOS, LA MAQUINARIA Y LOS MATERIALES DE LA ACTIVIDAD ALIMENTARIA. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y</p>   |

|  | 3.5 ELABORA PLANES DE EVACUACIÓN EN SITUACIONES DE EMERGENCIA.  | PROTECCIÓN: EN INSTALACIONES Y EN UTILIZACIÓN DE MÁQUINAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS. EQUIPAMIENTO Y PRENDAS DE PROTECCIÓN DE SEGURIDAD PERSONAL. SITUACIONES DE EMERGENCIA: PROCEDIMIENTOS RESPUESTA, AVISO Y ALARMAS; INCENDIOS; ESCAPES DE GASES; FUGAS DE AGUA O INUNDACIONES; PLANES DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN.  |
|--|---|---|
| PERFIL DEL FACILITADOR   |   |   |
| Opción 1   | Opción 2  | Opción 3  |
| <p>FORMACIÓN ACADÉMICA COMO PROFESIONAL DEL ÁREA DE LA GASTRONOMÍA, CON TÍTULO.</p> <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA GASTRONÓMICA, DE MÍNIMO TRES AÑOS, DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR/A DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p>  | <p>FORMACIÓN ACADÉMICA COMO TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR DEL ÁREA DE LA GASTRONOMÍA, CON TÍTULO.</p> <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE GASTRONOMÍA, DE MÍNIMO TRES AÑOS, DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR/A DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p> | <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE GASTRONOMÍA, DE MÍNIMO SEIS AÑOS, DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR/A DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p>   |
| RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO  |   |   |
| Infraestructura  | Equipos y herramientas  | Materiales e insumos  |
| <p>SALA DE CLASES QUE CUENTE AL MENOS CON 1,5 M² POR PARTICIPANTE, IMPLEMENTADA CON: PUESTOS DE TRABAJO INDIVIDUALES QUE CONSIDERE MESA Y SILLA O SILLA UNIVERSITARIA; ESCRITORIO Y SILLA PARA EL FACILITADOR; CONEXIONES PARA UTILIZAR MEDIOS DIDÁCTICOS TALES COMO DATA Y SALIDA A INTERNET; SISTEMA DE VENTILACIÓN ADECUADA.</p> <p>SERVICIOS HIGIÉNICOS SEPARADOS PARA HOMBRES Y MUJERES CON CAPACIDAD SUFICIENTE PARA EL VOLUMEN QUE SE ATIENDE EN FORMA SIMULTÁNEA.</p> <p>ESPACIO FÍSICO ADECUADO PARA REALIZAR</p> | <p>NOTEBOOK O PC PARA FACILITADOR.</p> <p>PROYECTOR MULTIMEDIA.</p> <p>TELÓN.</p> <p>PIZARRÓN.</p> <p>FILMADORA O CÁMARA FOTOGRÁFICA PARA REGISTRAR EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES REALIZADAS POR LOS PARTICIPANTES.</p>   | <p>SET DE ARTÍCULOS DE ESCRITORIO POR PARTICIPANTE (LÁPIZ PASTA, LÁPIZ GRAFITO, GOMA DE BORRAR, REGLA, CUADERNO O CROQUERA, ARCHIVADOR O CARPETA).</p> <p>MATERIAL DE APOYO Y GUÍA SOBRE EL SECTOR.</p> <p>PLUMONES PARA PIZARRÓN.</p> <p>LIBRO DE CLASES.</p> <p>PAUTAS DE EVALUACIÓN POR ACTIVIDAD.</p> <p>MANUAL DEL PARTICIPANTE QUE CONTEMPLA TODOS LOS CONTENIDOS ESPECIFICADOS PARA ESTE MÓDULO.</p> |

|   |  |  |
|---|--|--|
| ACTIVIDADES Y EJERCICIOS DE DESPLAZAMIENTO. |  |  |
|---|--|--|



sence

| MÓDULO FORMATIVO N° 2  |  |   |
|--|--|---|
| Nombre   | APROVISIONAMIENTO, ALMACENAJE Y CONTROL DE MATERIAS PRIMAS PROCESADAS Y SIN PROCESAR, PARA PRODUCCIONES GASTRONÓMICAS, CÁLCULO DE INSUMOS Y PRODUCCIÓN DE MENÚS  |   |
| N° de horas asociadas al módulo  | 25,00  |   |
| Código Módulo  | MA02570  |   |
| Perfil ChileValora asociado al módulo  | SIN PERFIL CHILEVALORA ASOCIADO.   |   |
| UCL(s) ChileValora relacionada(s)  | SIN UCL ASOCIADA.  |   |
| Requisitos de ingreso  | EDUCACIÓN MEDIA COMPLETA, PREFERENTEMENTE.   |   |
| Competencia del módulo   | MANEJAR PRODUCCIONES GASTRONÓMICAS NACIONALES, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS.  |   |
| Nivel Cualificación  | Nivel 2  |   |
| Adaptabilidad a modalidad no presencial  | ESTE MÓDULO SOLO PUEDE SER EJECUTADO DE FORMA PRESENCIAL.  |   |
| APRENDIZAJES ESPERADOS   | CRITERIOS DE EVALUACIÓN  | CONTENIDOS  |
| 1. DISEÑAR MENÚS GASTRONÓMICOS PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN CASINOS, RESTAURANTES, BANQUETES Y OTROS EVENTOS.                           | 1.1 DISTINGUE LOS CONCEPTOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.<br>1.2 IDENTIFICA LA IMPORTANCIA Y DIFERENCIA DE LOS GRUPOS DE ALIMENTOS.<br>1.3 DISTINGUE MENÚS GASTRONÓMICOS, SEGÚN LOS DIFERENTES SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.<br>1.4 REALIZA CÁLCULO DE PROVISIONES PARA ELABORACIÓN DE DIVERSOS MENÚS.<br>1.5 CONFECCIONA DIFERENTES TIPOS DE MENÚS, DE ACUERDO A LOS DIFERENTES SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.                              | 1. PLANIFICACIÓN Y DISEÑO DE MENÚS GASTRONÓMICOS EN CASINOS, RESTAURANTES, BANQUETES Y OTROS SERVICIOS.<br>NUTRICIÓN Y DIETÉTICA: DIFERENCIA ENTRE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN, RELACIÓN ENTRE GRUPOS DE ALIMENTOS, NUTRIENTES QUE LOS COMPONEN: REQUERIMIENTOS ENERGÉTICOS DEL ORGANISMO EN EL CICLO VITAL.<br>CARACTERIZACIÓN DE LOS GRUPOS DE ALIMENTOS; DISEÑO DE UN MENÚ.   |
| 2. MANEJAR MÉTODOS Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y REFRIGERACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS, CUMPLIENDO CON NORMATIVA SANITARIA. | 2.1 IDENTIFICA DIFERENTES MÉTODOS Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.<br>2.2 DETERMINA TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE CADA PRODUCTO.<br>2.3 DISTINGUE ENTRE ALMACENAJE DE ALIMENTOS PERECIBLES Y NO PERECIBLES.<br>2.4 DISTINGUE TIPOS DE ALMACENAMIENTO, DE ACUERDO A PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS.<br>2.5 CONTROLA LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS, DE ACUERDO A NORMAS ESTABLECIDAS. | 2. MÉTODOS Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y REFRIGERACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS: TIPOS DE ALIMENTOS Y PROPIEDADES. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS. CADENA DE FRÍO. CONTROL DE TEMPERATURAS. ALMACENAJE DE ALIMENTOS PERECIBLES Y NO PERECIBLES. SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO (CUARTO FRÍO, BODEGAS, ETC.). PROTOCOLOS PARA EL CUIDADO DE LOS LUGARES DE ALMACENAMIENTO. RIESGOS Y PELIGROS DEL ALMACENAMIENTO (BACTERIAS, HONGOS, PARÁSITOS, ROEDORES, ETC.) PROCEDIMIENTOS EN CASOS DE EMERGENCIA |



|   |   |   |
|---|---|---|
|   | <p>2.6 MANEJA LOS PROTOCOLOS PARA EL CUIDADO DE LOS LUGARES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN R.S.A. O REGLAMENTO INTERNO DE LA EMPRESA.</p> <p>2.7 IDENTIFICA LOS RIESGOS Y PELIGROS DEL MICROBIOLÓGICOS DEL ALMACENAMIENTO.</p> <p>2.8 APLICA EL REGLAMENTO SANITARIO INTERNO DE LA EMPRESA.</p>                             | (CORTES DE LUZ, TERREMOTOS, INCENDIOS, ETC.) NORMAS SANITARIAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS.   |
| <b>PERFIL DEL FACILITADOR</b>   |   |   |
| <b>Opción 1</b>   | <b>Opción 2</b>   | <b>Opción 3</b>   |
| <p>FORMACIÓN ACADÉMICA COMO PROFESIONAL DEL ÁREA DE LA GASTRONOMÍA, CON TÍTULO.</p> <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA GASTRONOMÍA, DE MÍNIMO TRES AÑOS, DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR/A DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p>  | <p>FORMACIÓN ACADÉMICA COMO TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR DEL ÁREA DE LA GASTRONOMÍA, CON TÍTULO.</p> <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE GASTRONOMÍA, DE MÍNIMO TRES AÑOS, DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR/A DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p> | <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE GASTRONOMÍA, DE MÍNIMO SEIS AÑOS, DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR/A DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p>   |
| <b>RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO</b>  |   |   |
| <b>Infraestructura</b>  | <b>Equipos y herramientas</b>   | <b>Materiales e insumos</b>   |
| <p>SALA DE CLASES QUE CUENTE AL MENOS CON 1,5 M<sup>2</sup> POR PARTICIPANTE, IMPLEMENTADA CON: PUESTOS DE TRABAJO INDIVIDUALES QUE CONSIDERE MESA Y SILLA O SILLA UNIVERSITARIA; ESCRITORIO Y SILLA PARA EL FACILITADOR; CONEXIONES PARA UTILIZAR MEDIOS DIDÁCTICOS TALES COMO DATA Y SALIDA A INTERNET; SISTEMA DE VENTILACIÓN ADECUADA.</p> <p>SERVICIOS HIGIÉNICOS SEPARADOS PARA HOMBRES Y MUJERES CON CAPACIDAD SUFICIENTE PARA EL VOLUMEN QUE SE ATIENDE EN FORMA SIMULTÁNEA.</p> <p>ESPACIO FÍSICO ADECUADO PARA REALIZAR ACTIVIDADES Y EJERCICIOS DE DESPLAZAMIENTO.</p> | <p>NOTEBOOK O PC PARA FACILITADOR.</p> <p>PROYECTOR MULTIMEDIA.</p> <p>TELÓN.</p> <p>PIZARRÓN.</p> <p>FILMADORA O CÁMARA FOTOGRÁFICA PARA REGISTRAR EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES REALIZADAS POR LOS PARTICIPANTES.</p>   | <p>SET DE ARTÍCULOS DE ESCRITORIO POR PARTICIPANTE (LÁPIZ PASTA, LÁPIZ GRAFITO, GOMA DE BORRAR, REGLA, CUADERNO O CROQUERA, ARCHIVADOR O CARPETA).</p> <p>MATERIAL DE APOYO Y GUÍA SOBRE EL SECTOR.</p> <p>PLUMONES PARA PIZARRÓN.</p> <p>LIBRO DE CLASES.</p> <p>PAUTAS DE EVALUACIÓN POR ACTIVIDAD.</p> <p>MANUAL DEL PARTICIPANTE QUE CONTEMPLA TODOS LOS CONTENIDOS ESPECIFICADOS PARA ESTE MÓDULO.</p> <p>FORMULARIO DE REGISTROS.</p> |

|  |  |                                 |
|--|--|---------------------------------|
| <p>TALLER DE COCINA, DONDE SE ENCUENTREN SEPARADOS EL SECTOR DE LAVADO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.</p> <p>BODEGA PARA MATERIALES Y EQUIPOS, DONDE SE ENCUENTRE SEPARADA LA COMIDA DE LOS UTENSILIOS DE COCINA Y DESINFECTANTES</p> <p>BOTIQUÍN.</p> <p>EXTINTORES.</p> |  | DOCUMENTOS DE CONTROL DE STOCK. |
|--|--|---------------------------------|



sence

| MÓDULO FORMATIVO N° 3  |   |  |
|--|---|--|
| Nombre   | TÉCNICAS CULINARIAS PARA PRODUCCIONES GASTRONÓMICAS   |  |
| N° de horas asociadas al módulo  | 25,00   |  |
| Código Módulo  | MA02571   |  |
| Perfil ChileValora asociado al módulo  | SIN PERFIL CHILEVALORA ASOCIADO.  |  |
| UCL(s) ChileValora relacionada(s)  | SIN UCL ASOCIADA.   |  |
| Requisitos de ingreso  | EDUCACIÓN MEDIA COMPLETA, PREFERENTEMENTE.  |  |
| Competencia del módulo   | APLICAR TÉCNICAS CULINARIAS EN PRODUCTOS Y PREPARACIÓN DE MISE EN PLACE PARA LA ELABORACIÓN CULINARIA Y DE DIVERSOS PLATOS DE COCINA, A PARTIR DE RECETAS, APLICANDO LAS TÉCNICAS CORRESPONDIENTES Y CUMPLIENDO CON LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS.   |  |
| Nivel Cualificación  | Nivel 2   |  |
| Adaptabilidad a modalidad no presencial  | ESTE MÓDULO SOLO PUEDE SER EJECUTADO DE FORMA PRESENCIAL.   |  |
| APRENDIZAJES ESPERADOS   | CRITERIOS DE EVALUACIÓN   | CONTENIDOS   |
| 1. PREPARAR PLATOS SEGÚN RECETAS ESTÁNDARES DE ACUERDO A LAS NORMAS DE HIGIENE, INOCUIDAD Y SEGURIDAD. | <p>1.1 APLICA DIFERENTES TÉCNICAS DE CORTES EN LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA SU UTILIZACIÓN, APLICANDO LOS MÉTODOS TRADICIONALES Y EQUIPAMIENTOS MANUALES Y ELÉCTRICOS.</p> <p>1.2 CONDIMENTA LOS ALIMENTOS QUE CORRESPONDAN, UTILIZANDO LOS ALIÑOS CORRESPONDIENTES AL TIPO DE PLATO QUE SE ELABORE.</p> <p>1.3 APLICA EL MÉTODO DE COCCIÓN SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE CADA ALIMENTO, DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y A LAS NORMAS DE GASTRONOMÍA.</p> <p>1.4 ELABORA ENTRADAS FRÍAS Y CALIENTES, DE ACUERDO A RECETAS ESTABLECIDAS.</p> <p>1.5 PORCIONA CARNES, PESCADOS Y AVES, DE ACUERDO A SUS CARACTERÍSTICAS Y LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.</p> <p>1.6 PREPARA LOS ACOMPAÑAMIENTOS NECESARIOS PARA TODO TIPO DE PROTEÍNA.</p> <p>1.7 PREPARA SALSAS FRÍAS Y CALIENTES PARA TODO TIPO DE CARNE.</p> | <p>1. PREPARACIÓN DE PLATOS: TÉCNICAS Y TIPOS DE CORTE. CONDIMENTACIÓN. MÉTODOS DE COCCIÓN: CALOR SECO; CALOR HÚMEDO; CALOR MIXTO; PROCEDIMIENTOS O TÉCNICAS DE CONDIMENTACIÓN. ELABORACIÓN DE ENTRADAS FRÍAS (ENSALADAS SIMPLES, MIXTAS Y COMPUESTAS) Y CALIENTES. TÉCNICAS PARA LIMPIAR CARNES ROJAS, BLANCAS, PESCADOS Y MARISCOS; TÉCNICAS PARA FILETEAR CARNES ROJAS, BLANCAS, PESCADOS Y MARISCOS. TÉCNICAS PARA PORCIONAR CARNES ROJAS, BLANCAS, PESCADOS Y MARISCOS. PREPARACIÓN DE ACOMPAÑAMIENTOS: CON BASE DE ALMIDONES Y VEGETALES. PREPARACIÓN DE DISTINTOS TIPOS DE SALSAS: BÁSICAS, DERIVADAS, EMULSIONES, DRESSINGS; POR TIPO DE COMPONENTE BASE: FONDOS, LIGAZONES, AROMÁTICOS.</p> |
| 2. APLICAR LAS TÉCNICAS DE MONTAJE Y PRESENTACIÓN DE LOS PLATOS, SEGÚN NORMAS                          | 2.1 SELECCIONA LOS ALIMENTOS PREPARADOS Y SOLICITA EL EQUIPAMIENTO Y LOS UTENSILIOS   | 2. TÉCNICAS DE TERMINACIÓN, MONTAJE Y PRESENTACIÓN DE LOS PLATOS: PRESENTACIÓN   |

|   |   |   |
|---|---|---|
| DE PRESENTACIÓN.  | <p>NECESARIOS PARA SU PRESENTACIÓN O DESPACHO.</p> <p>2.2 REALIZA TERMINACIONES EN LOS PLATOS DE ACUERDO AL TIPO DE SERVICIO, MENÚ O CARTA, UTILIZANDO LOS MONTAJES TRADICIONALES Y NO TRADICIONALES.</p> <p>2.3 EJECUTA LOS PLATOS SELECCIONANDO, PREPARANDO Y UTILIZANDO ELEMENTOS DECORATIVOS QUE APORTEN SABOR, COLOR, TEXTURA O NOVEDAD, PARA OBTENER EL NIVEL DE CALIDAD EXIGIDO.</p> <p>2.4 DECORA LOS ALIMENTOS DEL SERVICIO DE ACUERDO A SUS CARACTERÍSTICAS Y NATURALEZA, ELIGIENDO LOS ELEMENTOS COMESTIBLES QUE APORTEN ATRACTIVO, COLOR, SABOR Y TEXTURA.</p> <p>2.5 PRESENTA LOS PRODUCTOS EN LA MESA DEL BUFFET, DE ACUERDO AL TIPO DE ESTABLECIMIENTO, DE TAL MANERA QUE EL SERVICIO SEA CÓMODO PARA EL CLIENTE.</p> <p>2.6 MANTIENE LOS ALIMENTOS DURANTE EL PROCESO PRODUCTIVO EN LOS RECIPIENTES Y EQUIPOS ADECUADOS, CONTROLANDO LAS TEMPERATURAS, ASEGURANDO LA CALIDAD DE ÉSTOS Y EVITANDO LA CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA.</p> | <p>DE ALIMENTOS: TRADICIONAL; NO TRADICIONAL; ESTRUCTURADOS; DISPERSOS. NORMAS DE PRESENTACIÓN: EQUILIBRIO; UNIDAD; PUNTO FOCAL; FLUJO Y ALTURA (E.U.P.F.+A). LÍNEAS DE PRESENTACIÓN: DÉBILES; FUERTES. DECORACIÓN: FUNCIONALES; NO FUNCIONALES. TEORÍA DEL MONTAJE: COMPONENTES, CATEGORÍAS, GUÍAS (E.U.P.F.+A).</p> |
| <b>PERFIL DEL FACILITADOR</b>   |   |   |
| <b>Opción 1</b>   | <b>Opción 2</b>   | <b>Opción 3</b>   |
| <p>FORMACIÓN ACADÉMICA COMO PROFESIONAL DEL ÁREA DE LA GASTRONOMÍA, CON TÍTULO.</p> <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE GASTRONOMÍA, DE MÍNIMO TRES AÑOS, DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR/A DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p> | <p>FORMACIÓN ACADÉMICA COMO TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR DEL ÁREA DE LA GASTRONOMÍA, CON TÍTULO.</p> <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE GASTRONOMÍA, DE MÍNIMO TRES AÑOS, DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR/A DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p>   | <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE GASTRONOMÍA DE MÍNIMO SEIS AÑOS, DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR/A DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p>  |
| <b>RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO</b>  |   |   |

| Infraestructura  | Equipos y herramientas  | Materiales e insumos   |
|--|---|--|
| <p>SALA DE CLASES QUE CUENTE AL MENOS CON 1,5 M<sup>2</sup> POR PARTICIPANTE, IMPLEMENTADA CON: PUESTOS DE TRABAJO INDIVIDUALES QUE CONSIDERE MESA Y SILLA O SILLA UNIVERSITARIA; ESCRITORIO Y SILLA PARA EL FACILITADOR; CONEXIONES PARA UTILIZAR MEDIOS DIDÁCTICOS TALES COMO DATA Y SALIDA A INTERNET; SISTEMA DE VENTILACIÓN ADECUADA.</p> <p>SERVICIOS HIGIÉNICOS SEPARADOS PARA HOMBRES Y MUJERES CON CAPACIDAD SUFICIENTE PARA EL VOLUMEN QUE SE ATIENDE EN FORMA SIMULTÁNEA.</p> <p>TALLER DE COCINA, DONDE SE ENCUENTREN SEPARADOS EL SECTOR DE LAVADO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.</p> <p>BODEGA PARA MATERIALES Y EQUIPOS, DONDE SE ENCUENTRE SEPARADA LA COMIDA DE LOS UTENSILIOS DE COCINA Y DESINFECTANTES.</p> <p>BOTIQUÍN.</p> <p>EXTINTORES.</p> | <p>PROYECTOR MULTIMEDIA.</p> <p>NOTEBOOK O PC, PARA USO DEL FACILITADOR.</p> <p>TELÓN.</p> <p>PIZARRA Y/O PAPELÓGRAFO.</p> <p>FILMADORA O CÁMARA FOTOGRÁFICA PARA REGISTRAR ACTIVIDADES REALIZADAS POR LOS PARTICIPANTES.</p> <p>DOS LAVADEROS DOBLES.</p> <p>UNA COCINA INDUSTRIAL DE MÍNIMO SEIS QUEMADORES (RECOMENDABLE SITUARLA AL CENTRO DE LA SALA DE MODO QUE PERMITA LA VISUAL A TODOS LOS PARTICIPANTES).</p> <p>CAMPANA INDUSTRIAL.</p> <p>HORNOS SEMI O INDUSTRIAL DOBLE.</p> <p>REFRIGERADORES.</p> <p>MESÓN DE ACERO, CADA DOS O TRES PARTICIPANTES TRABAJANDO.</p> <p>ESTANTE PARA LAS OLLAS Y UTENSILIOS AL INTERIOR DE LA SALA.</p> <p>IMPLEMENTOS Y HERRAMIENTAS DE LIMPIEZA POR CADA 3 PARTICIPANTES.</p> <p>INSTRUMENTO PARA AFILAR CUCHILLOS, TIJERAS, REBANADORAS, CORTADORES POR CADA 3 PARTICIPANTES.</p> <p>INSTRUMENTO PARA CORTE DE ALIMENTOS: MACHETE, CUCHILLOS, DE HOJA RECTA, DE HOJA ASERRUCHADA, CORTADORES, TIJERAS PARA ALIMENTOS, TABLAS DE CORTAR POR CADA 3</p> | <p>SET DE OFICINA, UNO SET POR PARTICIPANTE, COMPUESTO POR: CARPETA O ARCHIVADOR; CUADERNO O CROQUERA; LÁPIZ PASTA; LÁPIZ GRAFITO; GOMA DE BORRAR; LIQUIDO CORRECTOR; REGLA.</p> <p>PAUTAS DE EVALUACIÓN DE PROCEDIMIENTOS.</p> <p>PLUMONES PARA PIZARRÓN.</p> <p>LIBRO DE CLASES.</p> <p>MANUAL DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS CULINARIOS QUE INCLUYE GLOSARIO Y RECETAS DE COMIDAS Y POSTRES NACIONALES E INTERNACIONAL (ENTRADAS, PLATOS DE FONDO, GUARNICIONES Y POSTRES EN BASE A VERDURAS Y HORTALIZAS, LEGUMINOSAS Y CEREALES, CARNES Y AVES, PESCADOS Y MARISCOS Y POSTRES O REPOSTERÍA).</p> <p>MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PROCESADOS Y SIN PROCESAR PARA LA ELABORACIÓN DE PLATOS Y POSTRES.</p> <p>PRODUCTOS DE HIGIENIZACIÓN Y SANITIZACIÓN DE SUPERFICIES Y MATERIAS PRIMAS.</p> <p>UNIFORME Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL, UNO POR PARTICIPANTE.</p> <p>CARNE.</p> <p>VERDURAS.</p> <p>HUEVOS.</p> <p>PRODUCTOS REGIONALES.</p> <p>ACEITE.</p> <p>SAL.</p> |

|  |  |                               |
|--|--|-------------------------------|
|  | <p>PARTICIPANTES.</p> <p>INSTRUMENTOS DE PESAJE Y MEDIDA.</p> <p>RECIPIENTES PARA COCCIÓN: OLLAS TRADICIONALES, OLLAS A PRESIÓN, VAPORERAS, CACEROLAS, FREIDORA, MOLDES, FUENTES, AZAFATES O BUDINERAS, SARTENES, UN SET POR CADA 3 PARTICIPANTES.</p> <p>UTENSILIOS DE COCINA: CUCHARAS DIFERENTES TIPOS, ESPÁTULAS, COLADORES, CERNIDORES, USLEROS, BANDEJAS, MANGAS Y BOQUILLAS, ESPUMADOR, CUCHARÓN, RALLADOR, SACA JUGOS, UN SET POR CADA 3 PARTICIPANTES.</p> <p>UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS MENORES PARA EL PREELABORADO POR CADA 3 PARTICIPANTES.</p> <p>VAJILLA PARA PRESENTAR PRODUCTOS ELABORADOS UNA POR CADA 3 PARTICIPANTES.</p> <p>CUBIERTOS.</p> | <p>AZÚCAR.</p> <p>ALIÑOS.</p> |
|--|--|-------------------------------|



| MÓDULO FORMATIVO N° 4   |  |   |
|---|--|---|
| Nombre  | COCINA NACIONAL  |   |
| N° de horas asociadas al módulo   | 45,00  |   |
| Código Módulo   | MA02572  |   |
| Perfil ChileValora asociado al módulo   | SIN PERFIL CHILEVALORA ASOCIADO.   |   |
| UCL(s) ChileValora relacionada(s)   | SIN UCL ASOCIADA.  |   |
| Requisitos de ingreso   | EDUCACIÓN MEDIA COMPLETA, PREFERENTEMENTE.   |   |
| Competencia del módulo  | PREPARAR ELABORACIONES CULINARIAS Y DIVERSOS PLATOS DE COCINA NACIONAL, A PARTIR DE RECETAS, APLICANDO LAS TÉCNICAS CORRESPONDIENTES Y CUMPLIENDO CON LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS.  |   |
| Nivel Cualificación   | Nivel 2  |   |
| Adaptabilidad a modalidad no presencial   | ESTE MÓDULO SOLO PUEDE SER EJECUTADO DE FORMA PRESENCIAL.  |   |
| APRENDIZAJES ESPERADOS  | CRITERIOS DE EVALUACIÓN  | CONTENIDOS  |
| 1. PLANIFICAR PLATOS TÍPICOS DE LA ZONA NORTE, CENTRO Y SUR DE CHILE, TENIENDO EN CUENTA SUS COSTUMBRES Y TRADICIONES.  | <p>1.1 SELECCIONA PLATOS TÍPICOS NACIONALES, DE ACUERDO A RECETAS ESTABLECIDAS.</p> <p>1.2 AGRUPA LOS PLATOS POR ZONA NORTE, SUR Y CENTRO.</p> <p>1.3 DISEÑA LA CARTA DE PLATOS TÍPICOS SEGÚN ZONA NORTE, SUR Y CENTRO.</p> <p>1.4 PLANIFICA EL MENÚ DE LA COMIDA TÍPICA DE LA ZONA, RESPETANDO LAS CARACTERÍSTICAS Y COSTUMBRES DE CADA LUGAR.</p> <p>1.5 SELECCIONA LOS DIFERENTES INSUMOS Y MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO A ELABORACIÓN DE LOS PLATOS.</p> <p>1.6 CALCULA LAS NECESIDADES Y PRODUCTOS DERIVADOS DE LOS PRONÓSTICOS DE VENTA Y EVENTOS CONTRATADOS, ESPECIFICANDO LOS NIVELES DE CALIDAD.</p> | <p>1. PLATOS TÍPICOS DE CHILE POR ZONA:</p> <p>ZONA NORTE: CEBICHE, PEROL DE MARISCOS, PICANTE DE PULPO, PASTEL DE JAIBAS, PAPAYAS EN ALMIBAL Y CHUMBEQUE.</p> <p>ZONA CENTRAL: CHUPES, PASTEL DE CHOCLO, HUMITAS, CHANCHO EN PIEDRA, ARROLLADO HUASO, CALDILLO DE CONGRIO, PAILA MARINA, CAZUELA DE CHANCHO, CAZUELA DE AVE O DE VACUNO, PANTRUCAS, CHORRILLANA, PICHANGA, PERNIL Y CAUSEOS.</p> <p>ZONA SUR: CURANTOS, PULMAY, CANCATO, PENCATO, ROSCAS CHONCHINA, PANES (CHURRASCAS, AMASADO Y CHAPELE), SOPAIPILLAS.</p> <p>DISEÑO, PLANIFICACIÓN Y SELECCIÓN DEL MENÚ DE LOS PLATOS TÍPICOS.</p> |
| 2. ELABORAR DIVERSOS PLATOS CULINARIOS DE COCINA NACIONAL APLICANDO LAS TÉCNICAS GASTRONÓMICAS TRADICIONALES Y TENIENDO EN CUENTA COSTUMBRES Y TRADICIONES; CONSIDERANDO, ADEMÁS LAS FICHAS TÉCNICAS O RECETARIOS DEFINIDOS SEGÚN EL TIPO DE EVENTO GASTRONÓMICO. | <p>2.1 UTILIZA EL RECETARIO NACIONAL Y LAS FICHAS TÉCNICAS PARA ELABORAR LOS PLATOS TÍPICOS Y OBTENER UN PRODUCTO ÓPTIMO QUE SATISFAGA LAS EXPECTATIVAS DE LOS COMENSALES Y DE LA OCASIÓN.</p> <p>2.2 PROCESA LOS INSUMOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS DE MANIPULACIÓN Y UTILIZANDO LAS FICHAS DE RENDIMIENTOS.</p> <p>2.3 EJECUTA LAS OPERACIONES DE</p>  | <p>2. ELABORAR DIVERSOS PLATOS CULINARIOS DE COCINA NACIONAL: RECETARIO NACIONAL. TÉCNICAS DE REGENERACIÓN. TÉCNICAS DE LA COCINA TRADICIONAL. ALIÑOS TRADICIONALES DE LA GASTRONOMÍA.</p>  |



|   |   |   |
|---|---|---|
|   | <p>REGENERACIÓN (LAVADO, SANITIZADO Y OTROS), QUE PRECISEN LOS INSUMOS PARA SU POSTERIOR UTILIZACIÓN EN LA ELABORACIÓN CULINARIA.</p> <p>2.4 APLICA LAS TÉCNICAS DE LA COCINA TRADICIONAL (NORTE, CENTRO Y SUR), UTILIZANDO LOS PRODUCTOS TÍPICOS DE LA ZONA EN LA ELABORACIÓN DE PLATOS DE CONSUMO DIARIO Y PLATOS PARA CELEBRACIONES ESPECIALES.</p> <p>2.5 CONDIMENTA LOS ALIMENTOS QUE CORRESPONDAN, UTILIZANDO LOS ALIÑOS TRADICIONALES DE LA GASTRONOMÍA CRIOLLA, APLICANDO LOS MÉTODOS DE COCCIÓN MÁS REPRESENTATIVOS DE CADA SECTOR.</p>  |   |
| 3: APLICAR LAS TÉCNICAS DE MONTAJE Y PRESENTACIÓN DE LOS PLATOS MÁS REPRESENTATIVOS DEL PAÍS, RESPETANDO LAS TRADICIONES Y COSTUMBRES DE CADA ZONA TÍPICA APLICANDO LAS NORMAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN DE RIESGO VIGENTES.                                  | <p>3.1 UTILIZA MEDIDAS CORRECTIVAS EN FUNCIÓN DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS ASEGURANDO LOS NIVELES DE CALIDAD ESTABLECIDOS.</p> <p>3.2 REALIZA LA TERMINACIÓN DE LOS PLATOS DE ACUERDO AL TIPO DE SERVICIO Y A LA ZONA DEL PAÍS.</p> <p>3.3 REALIZA EL MONTAJE DE LOS PLATOS DE ACUERDO AL TIPO DE SERVICIO Y A LA ZONA DEL PAÍS.</p> <p>3.4 REALIZA LA PRESENTACIÓN DE ACUERDO AL TIPO DE SERVICIO Y A LA ZONA DEL PAÍS.</p> <p>3.5 MANTIENE LOS ALIMENTOS DURANTE EL PROCESO PRODUCTIVO EN LOS RECIPIENTES Y EQUIPOS ADECUADOS, CONTROLANDO LAS TEMPERATURAS Y EVITANDO LA CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA.</p> | 3. TÉCNICAS DE MONTAJE Y PRESENTACIÓN: TERMINACIÓN DE LOS PLATOS DE ACUERDO AL TIPO DE SERVICIO Y A LA ZONA DEL PAÍS. MONTAJE DE LOS PLATOS DE ACUERDO AL TIPO DE SERVICIO Y A LA ZONA DEL PAÍS. PRESENTACIÓN DE ACUERDO AL TIPO DE SERVICIO Y A LA ZONA DEL PAÍS. TÉCNICAS DE MANTENCIÓN DE LOS ALIMENTOS (ELECCIÓN DE VAJILLA PARA PRESENTACIÓN). |
| <b>PERFIL DEL FACILITADOR</b>   |   |   |
| <b>Opción 1</b>   | <b>Opción 2</b>   | <b>Opción 3</b>   |
| <p>FORMACIÓN ACADÉMICA COMO PROFESIONAL DEL ÁREA DE LA GASTRONOMÍA, CON TÍTULO.</p> <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE GASTRONOMÍA, DE MÍNIMO TRES AÑOS, DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR/A DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE</p> | <p>FORMACIÓN ACADÉMICA COMO TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR DEL ÁREA DE LA GASTRONOMÍA, CON TÍTULO.</p> <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE GASTRONOMÍA, DE MÍNIMO TRES AÑOS, DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR/A DE</p>  | <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE GASTRONOMÍA, DE MÍNIMO SEIS AÑOS, DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR/A DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p>   |



|   |  |  |
|---|--|--|
| MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.   | CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.   |  |
| <b>RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO</b>  |  |  |
| <b>Infraestructura</b>  | <b>Equipos y herramientas</b>  | <b>Materiales e insumos</b>  |
| <p>SALA DE CLASES QUE CUENTE AL MENOS CON 1,5 M² POR PARTICIPANTE, IMPLEMENTADA CON: PUESTOS DE TRABAJO INDIVIDUALES QUE CONSIDERE MESA Y SILLA O SILLA UNIVERSITARIA; ESCRITORIO Y SILLA PARA EL FACILITADOR; CONEXIONES PARA UTILIZAR MEDIOS DIDÁCTICOS TALES COMO DATA Y SALIDA A INTERNET; SISTEMA DE VENTILACIÓN ADECUADA.</p> <p>SERVICIOS HIGIÉNICOS SEPARADOS PARA HOMBRES Y MUJERES CON CAPACIDAD SUFICIENTE PARA EL VOLUMEN QUE SE ATIENDE EN FORMA SIMULTÁNEA.</p> <p>ESPACIO FÍSICO ADECUADO PARA REALIZAR ACTIVIDADES Y EJERCICIOS DE DESPLAZAMIENTO.</p> <p>TALLER DE COCINA, DONDE SE ENCUENTREN SEPARADOS EL SECTOR DE LAVADO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.</p> <p>BODEGA PARA MATERIALES Y EQUIPOS, DONDE SE ENCUENTRE SEPARADA LA COMIDA DE LOS UTENSILIOS DE COCINA Y DESINFECTANTES</p> <p>BOTIQUÍN.</p> <p>EXTINTORES.</p> | <p>PROYECTOR MULTIMEDIA.</p> <p>NOTEBOOK O PC, PARA USO DEL FACILITADOR.</p> <p>TELÓN.</p> <p>PIZARRA Y/O PAPELÓGRAFO.</p> <p>FILMADORA O CÁMARA FOTOGRÁFICA PARA REGISTRAR ACTIVIDADES REALIZADAS POR LOS PARTICIPANTES.</p> <p>DOS LAVADEROS DOBLES.</p> <p>UNA COCINA INDUSTRIAL DE MÍNIMO SEIS QUEMADORES (RECOMENDABLE SITUARLA AL CENTRO DE LA SALA DE MODO QUE PERMITA LA VISUAL A TODOS LOS PARTICIPANTES).</p> <p>CAMPANA INDUSTRIAL.</p> <p>HORNOS SEMI O INDUSTRIAL DOBLE.</p> <p>HORNO MICROONDAS.</p> <p>REFRIGERADORES.</p> <p>MESÓN DE ACERO, CADA DOS O TRES PARTICIPANTES TRABAJANDO.</p> <p>ESTANTE PARA LAS OLLAS Y UTENSILIOS AL INTERIOR DE LA SALA.</p> <p>IMPLEMENTOS Y HERRAMIENTAS DE LIMPIEZA, UN SET POR CADA 3 PARTICIPANTES.</p> <p>INSTRUMENTO PARA AFILAR CUCHILLOS, TIJERAS,</p> | <p>SET DE OFICINA, UNO POR PARTICIPANTE, COMPUESTO POR: CARPETA O ARCHIVADOR; CUADERNO O CROQUERA; LÁPIZ PASTA; LÁPIZ GRAFITO; GOMA DE BORRAR; LIQUIDO CORRECTOR; REGLA.</p> <p>PAUTAS DE EVALUACIÓN DE PROCEDIMIENTOS.</p> <p>PLUMONES PARA PIZARRÓN.</p> <p>LIBRO DE CLASES.</p> <p>MANUAL DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS CULINARIOS QUE INCLUYE GLOSARIO Y RECETAS DE COMIDAS Y POSTRES NACIONALES E INTERNACIONAL (ENTRADAS, PLATOS DE FONDO, GUARNICIONES Y POSTRES EN BASE A VERDURAS Y HORTALIZAS, LEGUMINOSAS Y CEREALES, CARNES Y AVES, PESCADOS Y MARISCOS Y POSTRES O REPOSTERÍA).</p> <p>MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PROCESADOS Y SIN PROCESAR PARA LA ELABORACIÓN DE PLATOS Y POSTRES.</p> <p>PRODUCTOS DE HIGIENIZACIÓN Y SANITIZACIÓN DE SUPERFICIES Y MATERIAS PRIMAS.</p> <p>UNIFORME Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL, UNO POR PARTICIPANTE.</p> <p>CARNE.</p> <p>VERDURAS.</p> <p>HUEVOS.</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>REBANADORAS, CORTADORES UN SET POR CADA 3 PARTICIPANTES.</p> <p>INSTRUMENTO PARA CORTE DE ALIMENTOS: MACHETE, CUCHILLOS, DE HOJA RECTA, DE HOJA ASERRUCHADA, CORTADORES, TIJERAS PARA ALIMENTOS, TABLAS DE CORTAR UN SET POR CADA 3 PARTICIPANTES.</p> <p>INSTRUMENTOS DE PESAJE Y MEDIDA.</p> <p>RECIPIENTES PARA COCCIÓN: OLLAS TRADICIONALES, OLLAS A PRESIÓN, VAPOERAS, CACEROLAS, FREIDORA, MOLDES, FUENTES, AZAFATES O BUDINERAS, SARTENES, UN SET POR CADA 3 PARTICIPANTES.</p> <p>UTENSILIOS DE COCINA: CUCHARAS DIFERENTES TIPOS, ESPÁTULAS, COLADORES, CERNIDORES, USLEROS, BANDEJAS, MANGAS Y BOQUILLAS, ESPUMADOR, CUCHARÓN, RALLADOR, SACA JUGOS, UN SET POR CADA 3 PARTICIPANTES.</p> <p>UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS MENORES PARA EL PRE-ELABORADO UN SET POR CADA 3 PARTICIPANTES.</p> <p>VAJILLA PARA PRESENTAR PRODUCTOS ELABORADOS UN SET POR CADA 3 PARTICIPANTES.</p> <p>CUBIERTOS.</p> | <p>PRODUCTOS REGIONALES.</p> <p>ACEITE.</p> <p>SAL.</p> <p>AZÚCAR.</p> <p>ALIÑOS.</p> <p>CEREALES.</p> <p>LEGUMBRES.</p> <p>PESCADOS.</p> <p>MARISCOS.</p> |
|--|--|--|

