

Con Apoyo de la
Cooperación Internacional:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Cooperación Suiza
en América Central



Nombre o título
Área técnica
Descripción

Diseño Curricular por Competencia Laboral del Cocinero

Servicios, preparación alimentos

El Diseño Curricular por Competencia Laboral de Camarero/a, incluye los lineamientos técnicos pedagógicos, contenidos teóricos prácticos, por competencia laboral, que siguen los procesos de formación y capacitación del recurso humano, que demanda el sector productivo en el grupo primario, camareros, en la ocupación de Cocinero/a.

Estructurado en seis módulos instruccionales con una duración de 935 horas, cumple con el estándar de calidad requerido que se propone la oferta formativa en esta área específica. Abarca los aspectos de pre elaboración, preparación y conservación de toda clase de alimentos y bebidas, de oferta que llene criterios de calidad, económicos y nutricionales, inocuidad y optimización de los recursos.

Dirigido a

Hombres y mujeres de 17 años con noveno grado y aprobado el proceso de selección establecido por el INFOP

Para uso de

- Instructores/Capacitadores en áreas preparación de alimentos y bebidas en el INFOP y centros de formación profesional
- Técnicos en diseño curricular
- De aplicación institucional y en centros de formación profesional con carácter oficial

Conceptos clave

Competencia laboral, cocinera, cocinero

Elaborado por

Honduras INFOP-FOPRONH-PROJOVEN-CAHDER, 4ª Edición, enero 2015

Publicado por

Con apoyo del proyecto PROJOVEN de la Cooperación Suiza en América Central y Proyecto de Formación Técnica Profesional en Honduras, FOPRONH de la Cooperación Alemana
© 2015 (INFOP-UDC) Tegucigalpa, M.D.C., Honduras, C.A.

Enlaces de interés

<https://www.infop.hn/>

<https://www.swisscontact.org/es/country/america-central/home.html>

Ir al documento