



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DE HONDURAS



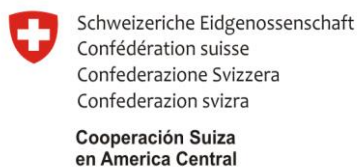
INSTITUTO NACIONAL DE
FORMACIÓN PROFESIONAL
INFP

DC-RE-006-002

DISEÑO CURRICULAR POR COMPETENCIA LABORAL DEL “COCINERO”



GRUPO PRIMARIO: COCINEROS



C: 5122001

**DISEÑO CURRICULAR
POR COMPETENCIA LABORAL
DEL “COCINERO”**

Honduras INFOP-FOPRONH-PROJOVEN-
CADERH

Diseño Curricular por Competencia Laboral del
“Cocinero” 4ta. Edición, Tegucigalpa, INFOP-
FOPRONH-PROJOVEN-CADERH, Enero, 2015.
Pág. 57 (Cocinero)

Autoridad Institucional
Juan Diego Zelaya
Director Ejecutivo

EQUIPO DE TRABAJO
Dirección Técnica
Edgardo Valenzuela
Jefe División Técnico Docente

Asesoría Técnica Metodológica
Alba Tereza Gonzales
Técnica en Diseño Curricular

CONTENIDO TÉCNICO
Aida Oviedo
Karla Maradiaga
Instructoras Técnicas
INFOP
San Felipe
Víctor López
CADERH

Grupo de Apoyo
Susana Ferrera Mendoza
Rolf Kral Sosa Acosta
Fase I
Alfredo Astorga
Fase II
PROGRAMA PROJOVEN
COSUDE, SWISS CONTACT
Hans Auer
Ana Murillo
Paola Cartagena
Consultores
PROYECTO FOPROHN
Trascripción
Alba Gonzales

Con apoyo de los Proyectos: PROJOVEN de la Cooperación Suiza en América Central; y FOPRONH de la Cooperación Alemana

Derechos reservados a favor del Instituto Nacional de Formación Profesional



Copyright 2015 (INFOP-UDC)

Tegucigalpa, M.D.C., Honduras, C.A.

Los interesados pueden reproducir esta publicación a condiciones de que citen la fuente de origen.

En lo referente a la reproducción total o traducción de dichas publicaciones, deberá dirigirse la correspondiente solicitud a INFOP, Apartado Postal 3235, Tegucigalpa, M.D.C. Por ser un documento didáctico, es recomendable comprender el uso e interrelación de los elementos que lo integran. Las publicaciones del INFOP pueden obtenerse en sus Oficinas, en los diferentes lugares donde estas funcionan

AUTORIZACION

El Instituto Nacional de Formación Profesional a través de la División Técnico Docente, por medio de la presente AUTORIZA la emisión y uso del presente **DISEÑO CURRICULAR POR COMPETENCIA LABORAL DEL “COCINERO”** cuyo contenido técnico cuenta con los conocimientos de los expertos y técnicos de la ocupación y con los elementos que señala la metodología del Diseño Curricular, dándole una vigencia de 3 años.

En fe de lo cual firmo y sello a los veinte y seis días del mes de enero del dos mil quince.

EDGARDO VALENZUELA TORRES
Jefe División Técnico Docente



AGRADECIMIENTO

Agradecemos a la **COOPERACIÓN SUIZA EN AMÉRICA CENTRAL**, quien a través del proyecto **PROJOVEN** ha brindado los apoyos necesarios para la elaboración del diseño curricular con enfoque por competencia laboral, en la ocupación del Cocinero.

Esperamos seguir contando con su valiosa y oportuna cooperación, para el desarrollo y engrandecimiento del país.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

**Cooperación Suiza
en América Central**

AGRADECIMIENTO

Agradecemos a la COOPERACIÓN ALEMANA, quien a través del Proyecto Fomento de la Formación Profesional No Formal en Honduras FOPRONH, fomentado por el Gobierno Federal Alemán a través de la Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH. ha brindado el apoyo necesario para la elaboración del diseño curricular con enfoque por competencia laboral, en la ocupación del Cocinero.

Así mismo se agradece al sector productivo por sus valiosos aportes técnicos como equipo consultivo para la formación del recurso humano calificado

Esperamos seguir contando con su valiosa y oportuna cooperación, para el desarrollo y engrandecimiento del país.



ÍNDICE

	Pág. No.
I. Introducción	6
II. Información general	7
III. Perfil profesional	8 - 9
IV. Contenido modular	10
V. Itinerario de formación profesional	11
VI. Mapa del diseño curricular	12
VII. Cuadros programas	13 - 43
VIII. Estrategias metodológicas para el planeamiento didáctico	44
IX. Anexos:	45
Disposiciones didácticas de aplicación del currículo del “cocinero”	46- 47
Disposiciones administrativas del currículo del “cocinero”	48
Vocabulario técnico	49- 51
Listas maestras de equipo, herramientas y materiales	52 - 57

I. INTRODUCCIÓN

El presente documento contiene los lineamientos técnicos pedagógicos por competencia laboral, a seguir en los procesos de formación y capacitación del recurso humano, que demanda el sector productivo en el grupo primario de Cocineros, en la ocupación de Cocinero.

El Departamento de Docencia a través de La Unidad de Diseño Curricular, ha consolidado este currículo tomando como referente la norma técnica de competencia laboral, que fue elaborada con los resultados de la consulta realizada con personal técnico del área, que por su experiencia han hecho aportes técnicos importantes para el currículo.

El currículo está desglosado en módulos instruccionales representativos de las unidades de competencia, que deberán alcanzar al final del proceso de enseñanza-aprendizaje.

La vigencia de este documento será de 3 años hasta que sea actualizado o se sustituya por otro con autorización del INFOP.

II. INFORMACIÓN GENERAL

- A. Sector: Comercio y Servicios
- B. Grupo Primario: Cocineros
- C. Ocupación: Cocinero
- D. Requisitos:
- Haber aprobado el proceso de selección establecido por el INFOP.
 - Haber cursado noveno grado
 - 17 años en adelante
- E. Formas de Entrega:
- Formación por Competencia
 - Certificación por competencia
 - ✓ Presencial
 - ✓ Individualizada
- F. Duración: **775:00**
Practica Productiva: **160:00**
Total de la Formación: **935:00**
- G. Módulos
- M-01 Competencias transversales
 - M-03 Manipulación de alimentos
 - M-04 Pre elaboraciones culinarias
 - M-05 Elaboración y preparación de ofertas gastronómicas
 - M-06 Administración de la cocina

III. PERFIL PROFESIONAL POR COMPETENCIA LABORAL DEL “COCINERO”

- A. Sector: Comercio y Servicios
- B. Grupo Primario: Cocineros
- C. Código **C: 5122001**
- D. Ocupación: **Cocinero**
- E. Competencia General: Pre elaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de alimentos y bebidas, estructurar ofertas gastronómicas, atendiendo especificaciones de calidad, económicas y nutricionales, aplicando normas de inocuidad, optimizando los recursos disponibles.
- F. Conocimientos: Manejo de equipo de cocina, manipulación higiénica de alimentos, ofertas gastronómicas, elaboración de menús, almacenaje de materias primas, preservación de materias primas, preparación de vegetales en crudo, preparación de guarniciones, preparación de platos a base de aves, mariscos, carnes rojas, elaboración de platos de la cocina nacional e internacional, postres, presupuesto y costos
- G. Destrezas y Habilidades: Habilidad en:
- Puesta a punto de la cocina
 - El manejo de equipos, herramientas y material de cocina
 - Aplicar técnicas de preparación de ofertas gastronómicas nacionales e internacionales
 - Trabajar en equipo
 - Resolver problemas y tomar decisiones a las situaciones de su responsabilidad

III. PERFIL PROFESIONAL POR COMPETENCIA LABORAL DEL “COCINERO”

H. Evidencias Socio-afectivas:

- Solidario
- Influyente
- Honesto
- Respetuoso
- Responsable
- Disciplinado
- Equitativo
- Colaborador
- Organizado
- Buen carácter
- Dinámico
- Empático
- Comunicativo
- Aseado

I. Certificación:

Se certificará a los y las participantes que al ser evaluados en teoría y práctica, aprueben satisfactoriamente todos los módulos y que cumplan con los requisitos establecidos en la norma.

J. Perfil Profesional y Académico del Instructor del Currículo.

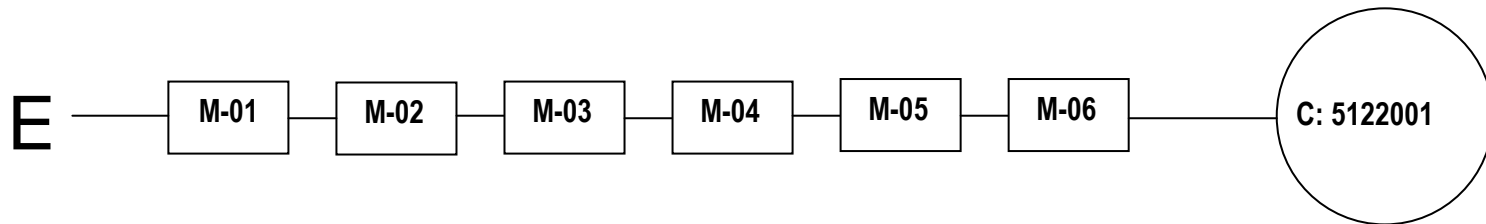
Nivel Académico: Educación secundaria completa.

Como Docente: Tener formación metodológica y experiencia docente en formación profesional.

Experiencia Profesional: 2 años como mínimo de experiencia en trabajos en el área de cocina.

 <p>GOBIERNO DE LA REPUBLICA DE HONDURAS ***** INSTITUTO NACIONAL DE FORMACION PROFESIONAL</p>	IV. CONTENIDO MODULAR	
MODULO	COCINERO	TIEMPO HORAS
M-01	COMPETENCIAS TRANSVERSALES	
	<ul style="list-style-type: none"> - Desarrollo personal - Inserción laboral - Mediciones y conversiones - Windows y office básico - Ingles técnico - Técnicas de servicio al cliente 	10:00 10:00 20:00 60:00 60:00 20:00
	TOTAL	180:00
M-02	ORGANIZACIÓN DEL AREA DE COCINA	
	<ul style="list-style-type: none"> - Preparar el área de trabajo para la elaboración de ofertas gastronómicas aplicando normas de inocuidad y protección al medio ambiente. - Verificar la existencia de materiales e insumos aplicando estándares de calidad. 	39:00 24:00
	TOTAL	63:00
M-03	MANIPULACION DE ALIMENTOS	
	<ul style="list-style-type: none"> - Verificar la inocuidad en los alimentos - Aplicar medidas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 	40:00 12:00
	TOTAL	52:00
M-04	PREELABORACIONES CULINARIAS	
	<ul style="list-style-type: none"> - Conservar frutas y vegetales crudos aplicando procedimientos de preservación y normas de inocuidad de alimentos. - Pre elaborar carnes, aves, pescados y mariscos para la preparación de ofertas gastronómicas 	40:00 110:00
	TOTAL	150:00
M-05	ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE OFERTAS GASTRONOMICAS	
	<ul style="list-style-type: none"> - Elaborar menús para la oferta gastronómica, de acuerdo a requerimientos nutricionales y económicos del cliente - Preparar guarniciones según oferta gastronómica. - Preparar y presentar platos representativos de la cocina nacional, regional e internacional de acuerdo a requerimientos técnicos y económicos. 	10:00 20:00 240:00
	TOTAL	270:00
M-06	ADMINISTRACION DE LA COCINA	
	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar control y costeo de materia prima - Preparar presupuestos considerando precios de mercado y calidad en el servicio 	40:00 20:00
	TOTAL	60:00
	TIEMPO DE FORMACION	775:00
	PRACTICA PRODUCTIVA	160:00
	TIEMPO TOTAL DE LA FORMACION	935:00

V. ITINERARIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL “COCINERO”



CÓDIGO	OCUPACIÓN
C: 5122001	COCINERO

MODULO	NOMBRE
M-01	Competencias transversales
M-02	Organización del área de cocina
M-03	Manipulación de alimentos
M-04	Pre elaboraciones culinarias
M-05	Elaboración y preparación de ofertas gastronómicas
M-06	Administración de la cocina

SIMBOLOGÍA	DESCRIPCIÓN
E	Entrada
□	Módulo
○	Salida Plena
◌	Salida Parcial
—	Ruta de Formación
- - - - -	Nivel de Complejidad
	Practica Productiva

COCINERO

TOTAL: 775:00
P.P: 160:00
TOTAL 935:00

VI. MAPA DEL DISEÑO CURRICULAR

MÓDULOS

UNIDADES DIDÁCTICAS



MÓDULO 01
COMPETENCIAS TRANSVERSALES

No. HORAS: 180

Unidad Didáctica I:
Desarrollo personal:
Horas: 10

Unidad Didáctica II:
Inserción laboral
Horas: 10

Unidad Didáctica III:
Mediciones y conversiones
Horas: 20

Unidad Didáctica IV:
Windows y office básico
Horas: 60

Unidad Didáctica V:
Ingles técnico
Horas: 60

Unidad Didáctica VI:
Técnicas de servicio al cliente
Horas: 20

MÓDULO 02:
ORGANIZACIÓN DEL AREA DE COCINA

No. HORAS: 63

Unidad Didáctica I:
Preparar el área de trabajo para la elaboración de ofertas gastronómicas aplicando normas de inocuidad y protección del ambiente.
Horas: 39

Unidad Didáctica II:
Verificar existencia de materiales e insumos aplicando estándares de calidad.
Horas: 24

MÓDULO 03:
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

No. HORAS: 52

Unidad Didáctica I:
Verificar la inocuidad en los alimentos.
Horas: 40

Unidad Didáctica II:
Aplicar medidas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
Horas: 12

MÓDULO 04:
PRE ELABORACIONES CULINARIAS

No. HORAS: 150

Unidad Didáctica I:
Conservar frutas y vegetales crudos aplicando procedimientos de preservación y normas de inocuidad de alimentos.
Horas: 40

Unidad Didáctica II:
Pre elaborar carnes, aves, pescados y mariscos para la preparación de ofertas gastronómicas
Horas: 110

MÓDULO 05:
ELABORACION Y PREPARACION DE OFERTAS GASTRONOMICAS

No. HORAS: 270

Unidad Didáctica I:
Elaborar menús para la oferta gastronómica, de acuerdo a requerimientos nutricionales y económicos del cliente.
Horas: 10

Unidad Didáctica II:
Preparar guarniciones según oferta gastronómica
Horas: 20

Unidad Didáctica III:
Preparar y presentar platos representativos de la cocina nacional, regional e internacional de acuerdo a requerimientos técnicos y económicos.
Horas: 240

MÓDULO 06:
ADMINISTRACION DE LA COCINA

No. HORAS: 60

Unidad Didáctica I:
Realizar control y costeo de materia prima
Horas: 40

Unidad Didáctica II:
Preparar presupuestos considerando precios de mercado y calidad en el servicio.
Horas: 20

VII. CUADROS PROGRAMAS MODULARES

Diseño Curricular de la Calificación

DATOS GENERALES DE LA CALIFICACIÓN

Código: C:5122001

Título: COCINERO

Objetivo de la calificación:

Pre elaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de alimentos y bebidas, estructurar ofertas gastronómicas, atendiendo especificaciones de calidad, económicas y nutricionales, aplicando normas de inocuidad, optimizando los recursos disponibles.

Perfil de salida:

Desarrolla sus actividades profesionales en pequeñas, medianas o grandes empresas de servicios, hoteleros, cafetería, restaurante y otros. El Cocinero(a) desempeña tareas como planear, preparar y cocinar alimentos, supervisar y coordinar el trabajo de los ayudantes de cocina, supervisando la calidad de la comida.

Requisitos de Entrada: Haber aprobado el proceso de selección establecido por el instituto. Haber cursado el noveno grado, 17 años

Duración: 775:00

Horas Teóricas: 224:00

Horas Prácticas: 551:00

Fecha de aprobación: Enero, 2015

Tiempo de Revisión: 3 años

Fecha de Publicación: Enero, 2015

No. de revisión: 4ta.

Tipo de Calificación: Nacional

Sector: Comercio y Servicios

Grupo Primario: Cocineros

Código:

Módulos que conforman la calificación:

M-01.

Competencias transversales

M-02.

Organización del área de cocina

M-03.

Manipulación de alimentos

M-04.

Pre elaboraciones culinarias

M-05.

Elaboración y preparación de ofertas gastronómicas

M-06

Administración de la cocina

Código del Módulo: 01		Título del Módulo de Aprendizaje: COMPETENCIAS TRANSVERSALES				
Objetivo General del Módulo:		Al finalizar el modulo los participantes serán competentes en: Desarrollar los procesos de pre elaboración, presentación y preparación de elaboraciones culinarias básicas, aplicando operaciones técnicas y normas de higiene y seguridad en la manipulación de alimentos; optimizando los recursos disponibles.				
Prerrequisitos:		Haber aprobado el proceso de selección establecido por el instituto. Haber cursado el noveno grado, 17 años				
Duración del Módulo: 180:00		Horas Teóricas: 66:00		Horas Practicas: 114:00		
Unidad Didáctica 01:		Desarrollo personal.				
Objetivo de la Unidad Didáctica		Al finalizar la unidad didáctica, los participantes serán competentes en: Asumir actitudes y comportamientos en valores, demostrando una conducta positiva, responsable, con integridad, que faciliten la convivencia humana.				
Tiempos Propuestos: 10:00		Horas Teóricas: 5:00		Horas Practicas: 5:00		
CONTENIDOS						HORAS
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Aplicar las normas de conducta en sus relaciones laborales y su vida diaria.	01. Normas de conducta <ul style="list-style-type: none"> ▪ Concepto ▪ Conducta en el trabajo ▪ Reglas de relaciones interpersonales ▪ Valores <ul style="list-style-type: none"> - Integridad - Responsabilidad - Disciplina - Confianza - Tolerancia ▪ Trabajo en equipo ▪ Ética Profesional <ul style="list-style-type: none"> - Elementos que contribuyen a mejorar la ética profesional - La actitud profesional - Ética en las relaciones laborales. - Ética en el servicio 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Definir las normas de conducta ▪ Aplicar las normas de conducta mediante socio drama ▪ Identificar los elementos que contribuyen a mejorar la ética profesional. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Responsable: Tiene sentido del deber. ▪ Empático: Tiene capacidad de escuchar y comprender las preocupaciones e intereses de los demás. ▪ Ético: Es sincero y manifiesta un comportamiento laboral adecuado de acuerdo a sus funciones. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Demuestra una actitud cortes y amable al saludar ▪ Demuestra precisión en el cumplimiento de instrucciones recibidas ▪ Realiza de manera responsable las tareas asignadas ▪ Demuestra confianza en el desarrollo del trabajo personal y el trabajo en equipo ▪ Asiste puntualmente a sus labores diarias y presenta a tiempo los resultados de tareas asignadas ▪ Aplica ética profesional en sus labores. 	5	5

Código del Módulo: 01		Título del Módulo de Aprendizaje: COMPETENCIAS TRANSVERSALES					
Unidad Didáctica 02:		Inserción laboral					
Objetivo de la Unidad Didáctica		Al finalizar la unidad didáctica, los participantes serán competentes en: Aplicar diversas estrategias en la búsqueda efectiva de un empleo.					
Tiempos Propuestos:10:00		Horas Teóricas:4:00		Horas Practicas:6:00			
CONTENIDOS						HORAS	
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P	
Descubrir sus expectativas de insertarse en el mundo laboral.	01. ¿En qué oficio, profesión o sector me gustaría trabajar en el mercado laboral? <ul style="list-style-type: none"> ▪ Herramientas para la búsqueda de empleo y oferta educativa ▪ ¿Por qué trabajar? ▪ ¿A qué me quiero dedicar? ▪ ¿Qué tengo que hacer y qué me hace falta? ▪ ¿Cómo está el mercado de trabajo, al momento de trabajar? 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Investigar sobre la oferta educativa en la zona. ▪ Investigar sobre las oportunidades de empleo en la zona 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Investigativo: Indaga sobre asuntos de su interés. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Investiga sobre las ofertas educativas de la zona ▪ Utiliza diversas herramientas para la búsqueda del empleo. 	1	1	
Identificar con que competencias cuenta en la búsqueda de empleo	02. ¿Qué competencias tengo y cuáles demanda el mercado laboral? <ul style="list-style-type: none"> ▪ ¿Qué espera de mí el mercado laboral? ▪ Programas de capacitación laboral. ▪ Creatividad en el trabajo. ▪ Comunicándose en el trabajo. ▪ Escuchar activamente. ▪ Conflictos en el trabajo. ▪ Toma de decisiones. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valorizar su experiencia personal ▪ Investigar la oferta educativa en la zona. ▪ Aplicar de su talento creador e innovador. ▪ Priorizar las capacitaciones a recibir sobre nuevas carreras 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Iniciativa: Ejerce influencia activa de los acontecimientos, visión de oportunidad. ▪ Persistente: Es tenaz en las actividades que emprende. ▪ Proactivo: Interés y motivación en hacer las cosas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valoriza su experiencia personal ▪ Investiga nuevas ofertas educativas ▪ Aplica su creatividad ▪ Analiza su experiencia profesional 	1	1	

Código del Módulo: 01		Título del Módulo de Aprendizaje: COMPETENCIAS TRANSVERSALES				
Unidad Didáctica 02:		Inserción laboral				
CONTENIDOS					HORAS	
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Identificar sus potencialidades para el negocio.	03. ¿Soy emprendedor? <ul style="list-style-type: none"> ▪ Las características emprendedoras, personales (CEPs). ▪ Reglas del juego emprendedor. ▪ Iniciando una empresa o negocio propio. ▪ Es emprendedor como empleado. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar mis características ▪ Determinar mi potencial como emprendedor ▪ Definir que es un emprendedor ▪ Desarrollar un socio drama sobre la iniciación de su propio negocio. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Innovador: Propone ideas nuevas. ▪ Responsable: Tiene sentido del deber ▪ Toma de decisiones: Analiza diferentes situaciones para la toma de decisiones y asume riesgos de las mismas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifica sus potenciales personales como emprendedor ▪ Define que es un emprendedor ▪ Toma la decisión de formar su propia empresa 	1	1
Aplicar las diversas herramientas en la búsqueda de empleo	04. ¿Cómo busco o encuentro un lugar de trabajo? <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fuentes de información sobre empleos disponibles. ▪ Medios para solicitar un empleo. ▪ La hoja de vida / currículo. ▪ La carta de presentación. ▪ La entrevista. ▪ Pruebas de selección ▪ El contrato de trabajo. ▪ Derechos laborales ▪ Obligaciones laborales ▪ Conflictos laborales. ▪ La ética laboral. ▪ Desigualdad de oportunidades y condiciones de trabajo. ▪ Trabajo infantil. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Investigar la fuente de información sobre empleos ▪ Aplicar estrategias en la búsqueda de empleo ▪ Elaborar curriculum vitae u hoja de vida. ▪ Analizar los derechos y obligaciones del mundo laboral ▪ Identificar situaciones de riesgo del mundo laboral ▪ Aplicar pruebas para insertarse en el mercado laboral 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Puntual: Cumple con sus obligaciones en el tiempo establecido. ▪ Honesto: Es sincero consigo mismo y con los demás. ▪ Responsable: Tiene sentido del debe 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Busca información en diferentes fuentes, internet, avisos, periódicos etc. ▪ Adopta una actitud positiva ante la búsqueda de trabajo ▪ Elabora su hoja de vida ▪ Realiza un sociodrama sobre una entrevista de trabajo ▪ Describe los riesgos positivos y negativos del mercado laboral ▪ Aplica pruebas de selección 	1	3

Código del Módulo: 01		Título del Módulo de Aprendizaje: COMPETENCIAS TRANSVERSALES				
Unidad Didáctica 03:		Mediciones y conversiones.				
Objetivo de la Unidad Didáctica		Al finalizar la unidad didáctica, los participantes serán competentes en: Calcular la medición y conversión en unidades de temperatura, volumen y peso, utilizando las herramientas y equipos adecuados en el uso y preparación de alimentos.				
Tiempos Propuestos:20:00		Horas Teóricas:5:00		Horas Practicas:15:00		
CONTENIDOS						HORAS
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Utilizar los diferentes sistemas de medidas y costos en las preparaciones culinarias	01. Sistema de medidas <ul style="list-style-type: none"> ▪ Concepto ▪ Unidades de volumen y peso ▪ Unidades de área y longitud ▪ Sistema internacional e ingles ▪ Fórmulas de temperaturas <ul style="list-style-type: none"> - Instrumentos de medición - Termómetros - Balanzas - Tazas - Cucharas ▪ Costos de productos <ul style="list-style-type: none"> - Materia prima - Alimentos preparados 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Calcular conversiones y formulas. ▪ Realizar mediciones con instrumentos de cocina. ▪ Calcular costos de materia prima. ▪ Medir la temperatura de alimentos tomando en cuenta las medidas de seguridad. ▪ Seguir instrucciones en el cálculo de ingredientes. ▪ Calcular costos de los productos a realizar. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seguro: Demuestra optimismo y confianza en el desempeño de cada tarea que realiza. ▪ Preciso: Realiza su trabajo con claridad y exactitud. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interpreta y utiliza unidades de volumen y peso del sistema internacional y fórmulas de temperatura con precisión ▪ Mide volumen y peso con instrumentos de cocina, de manera precisa ▪ Calcula área y longitud con instrumentos de cocina ▪ Mide la temperatura de alimentos tomando en cuenta las medidas de seguridad. ▪ Sigue instrucciones en el cálculo de ingredientes. ▪ Calcula costos de los productos a realizar. ▪ Aplica normas de higiene y seguridad 	5	15

Código del Módulo: 01		Título del Módulo de Aprendizaje: COMPETENCIAS TRANSVERSALES					
Unidad Didáctica 04:		Windows y office básico.					
Objetivo de la Unidad Didáctica		Al finalizar la unidad didáctica, los participantes serán competentes en: Operar los programas de Windows y office de acuerdo a procedimientos técnicos.					
Tiempos Propuestos:60:00		Horas Teóricas:22:00		Horas Practicas:38:00			
CONTENIDOS						HORAS	
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P	
Identificar los elementos y funciones de cada una de las partes de la computadora personal, así como el entorno del Sistema Operativo Microsoft Windows	01. Teoría y conceptos básicos. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Componentes de una PC. ▪ Físicos (hardware). ▪ Lógicos (software). ▪ Componentes y herramientas de Windows. ▪ Configuración. ▪ Carpetas y archivos. ▪ Explorador de Windows. ▪ Accesorios. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar las partes de la computadora. ▪ Utilizar los dispositivos básicos. ▪ Explorar los componentes de Windows. ▪ Configurar y personalizar Windows. ▪ Configurar archivos y carpetas. ▪ Explorar y manejar los elementos de Windows. ▪ Utilizar aplicaciones de Windows. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Iniciativa: Ejerce influencia activa de los acontecimientos, visión de oportunidad. ▪ Ordenado: Aplica los procedimientos establecidos. ▪ Disciplinado: Sigue orientaciones 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Describe los componentes básicos del PC. ▪ Explica el procedimiento para crear carpetas y archivos. ▪ Explica el procedimiento para configurar y personalizar Windows en forma ordenada. ▪ Configura y personaliza Windows. ▪ Configura archivos y carpetas ▪ Utiliza las aplicaciones de Windows. 	3	4	
Operar Microsoft Word en el trabajo utilizando textos, documentos, tablas, gráficos y combinación de correspondencia.	02. Ingreso y edición de documentos <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formato. ▪ Corrección de texto y diseño de página. ▪ Tablas. ▪ Inserción e impresión. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Crear documento y editar texto. ▪ Aplicar formato de texto y párrafo. ▪ Aplicar corrector de texto y personalizar documento. ▪ Insertar tablas en un documento. ▪ Realizar impresión de documentos. ▪ Elaborar documento en Word. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ordenado: Aplica los procedimientos establecidos en la edición de documentos ▪ Disciplinado: Cumple con cada una de las tareas, cumple con las normas establecidas. ▪ Meticuloso con la ortografía y diseño profesional de los trabajos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Describe los componentes básicos del entorno de desarrollo de Word. ▪ Utiliza la rutina o procedimiento para aplicar formato básico al texto. ▪ Corrige el texto mediante las herramientas que proporciona el procesador de palabras. ▪ Explica el proceso de inserción de tablas e impresión y configuración de página del documento en forma ordenada. 	4	10	

Código del Módulo: 01		Título del Módulo de Aprendizaje: COMPETENCIAS TRANSVERSALES				
Unidad Didáctica 04:		Windows y office básico.				
CONTENIDOS					HORAS	
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Operar Microsoft Excel en el trabajo utilizando celdas, hojas de cálculo, funciones matemáticas y gráficos	03. Introducción a Excel. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Edición de celdas. ▪ Formato. ▪ Inserción. ▪ Fórmulas y funciones. ▪ Impresión y complementos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Crear y editar base de datos en una hoja de cálculo. ▪ Aplicar formato. ▪ Insertar fórmulas y funciones. ▪ Realizar impresión y configuración de página ▪ Crear gráficos. ▪ Elaborar ejercicio final de Excel. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Iniciativa: Ejerce influencia activa de los acontecimientos, visión de oportunidad. ▪ Ordenado: Aplica los procedimientos establecidos. ▪ Disciplinado: Sigue instrucciones 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Describe los componentes básicos del entorno de desarrollo de Excel. ▪ Aplica procedimiento eficiente para la edición y formato de celdas. ▪ Utiliza fórmulas básicas para la optimización y proceso de información en forma meticulosa 	4	8
Operar Microsoft PowerPoint en el trabajo elaborando diapositivas y presentaciones.	04. Creación de presentaciones. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentación y animación. ▪ Configuración y complementos 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Crear una presentación. ▪ Personalizar, animar y aplicar efectos a la presentación. ▪ Elaborar presentación final con complementos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ordenado: Aplica los procedimientos establecidos. ▪ Creativo: Al desarrollar su trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Describe los procesos para crear una presentación con iniciativa propia. ▪ Elabora presentaciones animadas y con efectos. 	2	3
Hacer uso del internet para el intercambio de información vía correo electrónico y comunicaciones en línea.	05. Conceptos básicos de internet <ul style="list-style-type: none"> ▪ Configuración de exploradores ▪ Navegación en internet ▪ Creación de correos electrónicos ▪ Descargado de programas y documentos de internet 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Navegar en internet ▪ Enviar y recibir correspondencia ▪ Descargar documentos y programas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Iniciativa: Ejerce influencia activa de los acontecimientos, visión de oportunidad. ▪ Responsable: Tiene sentido del deber 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Navega en internet utilizando los exploradores actuales ▪ Envía y recibe correspondencia ▪ Descarga documentos y programas 	2	3
Hacer uso de software de ingreso de órdenes	06. Software de ingreso de órdenes <ul style="list-style-type: none"> ▪ Navegación ▪ Lectura de órdenes ▪ Tiempos de entrega según prioridad 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ejecutar ordenes realizadas por los clientes ▪ Calcular tiempos de entrega de órdenes a los clientes 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ordenado: Aplica los procedimientos establecidos. ▪ Responsable: Tiene sentido del deber 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realiza la entrega de ordenes en tiempo y forma ▪ Lleva control de ordenes según el ingreso del pedido 	7	10

Código del Módulo: 01		Título del Módulo de Aprendizaje: COMPETENCIAS TRANSVERSALES				
Unidad Didáctica 05:		Inglés técnico				
Objetivo de la Unidad Didáctica		Al finalizar la unidad didáctica, los participantes serán competentes en: Manejar el lenguaje técnico elemental de su ocupación en idioma inglés.				
Tiempos Propuestos:60:00		Horas Teóricas:20:00		Horas Practicas:40:00		
CONTENIDOS						HORAS
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Aplicar las estructuras básicas del inglés hablado y escrito.	01. Estructura básica del idioma inglés <ul style="list-style-type: none"> ▪ Alfabetos técnicos, ▪ Consonantes y vocales, letras mayúsculas y minúsculas. ▪ Numeración. ▪ Los colores. ▪ Frases de conversación. ▪ Uso de preposiciones. ▪ Adjetivos. ▪ Adverbios. ▪ Artículos. <ul style="list-style-type: none"> - Comparativos. - Superlativo. ▪ Nombres ▪ Sustantivos. <ul style="list-style-type: none"> - Singular. - Plural. ▪ Verbos. <ul style="list-style-type: none"> - Presente. - Pasado. - Progresivo. - Presente perfecto. - Pasado perfecto aplicación de verbos auxiliares. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nombrar en inglés las herramientas y maquinarias que existen en su taller ▪ Construir oraciones con verbos en pasado, presente y futuro. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seguro: Desarrolla su trabajo tomando las previsiones necesarias. ▪ Comunicativo: Tiene capacidad de escuchar y expresar mensajes. ▪ Fluidez verbal: Es capaz de expresar sus ideas de forma espontánea 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pronuncia correctamente en inglés cada nombre de las herramientas. ▪ Utiliza correctamente los comparativos en inglés y construye oraciones con verbos en pasado presente y futuro 	10	20

Código del Módulo: 01		Título del Módulo de Aprendizaje: COMPETENCIAS TRANSVERSALES				
Unidad Didáctica 05:		Ingles técnico				
CONTENIDOS					HORAS	
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Aplicar el vocabulario técnico elemental de su área básica.	02. Vocabulario técnico elemental <ul style="list-style-type: none"> ▪ Terminología ocupacional básica utilizada en inglés. ▪ Herramientas. ▪ Equipo. ▪ Diagramas. ▪ Importancia. ▪ Verbos. ▪ Reglas de seguridad e higiene 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nombrar cada una de las herramientas que hay en su área. ▪ Interpretar diagramas aplicables al área. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Responsable: Tiene sentido del deber ▪ Comunicativo: Tiene capacidad de escuchar y expresar mensajes. ▪ Fluidez verbal Es capaz de expresar sus ideas de forma espontánea. ▪ Investigativo Indaga sobre asuntos de su interés. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pronuncia correctamente las palabras en inglés. ▪ Realiza la interpretación de palabras en inglés sin errores 	10	20

Código del Módulo: 01		Título del Módulo de Aprendizaje: COMPETENCIAS TRANSVERSALES					
Unidad Didáctica 06:		Técnicas de servicio al cliente.					
Objetivo de la Unidad Didáctica		Al finalizar la unidad didáctica, los participantes serán competentes en: Aplicar técnicas en el servicio al cliente.					
Tiempos Propuestos:20:00		Horas Teóricas:10:00		Horas Practicas:10:00			
CONTENIDOS						HORAS	
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P	
Definir las características del servicio de calidad	01. Servicio de Calidad <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cultura de servicio ▪ Servicio de calidad ▪ Características del servicio de calidad ▪ Evaluación del servicio ▪ Estrategias de servicio ▪ 10 defectos que molestan al cliente 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar las características del servicio de calidad 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comunicativo: Tiene capacidad de escuchar y expresar mensajes. ▪ Fluidez verbal: Es capaz de expresar sus ideas de forma espontánea 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifica las características del servicio de calidad. ▪ Demuestra fluidez verbal en desarrollo de su trabajo 	2	2	
Analizar los distintos tipos de clientes para brindarles el trato adecuado	02. Estudio del cliente <ul style="list-style-type: none"> ▪ Concepto de cliente ▪ Clasificación del cliente ▪ Tipología de clientes 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar los diferentes tipos de clientes 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comunicativo: Tiene capacidad de escuchar y expresar mensajes. ▪ Fluidez verbal: Es capaz de expresar sus ideas de forma espontánea 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifica los diferentes tipos de clientes según sus características ▪ Demuestra fluidez verbal en desarrollo de su trabajo 	2	2	

Código del Módulo: 01		Título del Módulo de Aprendizaje: COMPETENCIAS TRANSVERSALES				
Unidad Didáctica 06:		Técnicas de servicio al cliente.				
CONTENIDOS					HORAS	
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Practicar el proceso de la calidad en la atención del cliente	03. Proceso de atención al cliente <ul style="list-style-type: none"> ▪ Atención de la persona <ul style="list-style-type: none"> - Introducción - Saludos - Sonreír - Escuchar - Satisfacción del servicio 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aplicar los procedimientos en la atención al cliente 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comunicativo: Tiene capacidad de escuchar y expresar mensajes. ▪ Fluidez verbal: Es capaz de expresar sus ideas de forma espontánea 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aplica normas de cortesía con el cliente. 	3	3
Manejar quejas y objeciones que se presenten	04. Manejo de quejas y objeción <ul style="list-style-type: none"> ▪ Arte de escuchar activamente ▪ Estudio de quejas ▪ Demostración de interés ▪ Seguimiento y solución a las quejas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Escuchar atentamente al cliente ▪ Aplicar procedimientos para la solución de problemas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comunicativo: Tiene capacidad de escuchar y expresar mensajes. ▪ Fluidez verbal: Es capaz de expresar sus ideas de forma espontánea 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realiza sociodrama sobre la escucha activa hacia el cliente. ▪ Aplica procedimientos para la solución de problemas 	3	3

Código del Módulo: 02		Título del Módulo de Aprendizaje: ORGANIZACIÓN DEL ÁREA DE COCINA				
Objetivo General del Módulo		Al finalizar el módulo los y las participantes, serán competentes en: Organizar el área de cocina para la oferta gastronómica, respetando la normativa higiénica sanitaria establecida.				
Prerrequisitos :		Haber aprobado el modulo anterior.				
Duración en Horas: 63:00		Horas Teóricas:13:00		Horas Prácticas:50:00		
Unidad Didáctica 01:		Preparar el área de trabajo para la elaboración de ofertas gastronómicas aplicando normas de inocuidad y protección al medio ambiente.				
Objetivo de la Unidad Didáctica:		Al finalizar la unidad didáctica los y las participantes serán competentes en: Organizar el área de cocina disponiendo de los equipos, materiales, insumos para la preparación y limpieza del lugar de trabajo.				
Tiempos Propuestos:39:00		Horas Teóricas:9:00		Horas Prácticas:30:00		
CONTENIDOS						
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Poner a punto la cocina y seleccionar los utensilios, equipo y material, de acuerdo a procedimientos de recetas establecidas.	01. La cocina <ul style="list-style-type: none"> ▪ Historia. ▪ Áreas de la cocina. ▪ Organización de la cocina. ▪ Equipamiento de la cocina. ▪ Condiciones físicas de la cocina ▪ Condiciones de temperatura y humedad ▪ Normas de mantenimiento ▪ Mise en place. ▪ Seguridad e higiene 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elaborar el organigrama de la cocina. ▪ Organizar el equipo y utensilios de la cocina. ▪ Revisar las áreas de servicio 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpio: Mantiene su área de trabajo y alrededores libre de suciedades u objetos que puedan impedir la realización del trabajo eficientemente. ▪ Iniciativa: Emprende la realización de tareas sin que nadie se lo solicite. ▪ Responsable: Realiza el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos ▪ Trabajo en equipo: Capacidad para tratar con los diferentes caracteres de las personas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ubica las diferentes áreas de la cocina. ▪ Describe las características del equipo y utensilios de la cocina. ▪ Aplica normas de seguridad e higiene. ▪ Demuestra responsabilidad en el desempeño de sus tareas ▪ Mantiene limpio su puesto de trabajo. 	4	20
Recepcionar los materiales e insumos solicitados según normas y procedimientos establecidos verificando que la solicitud de materiales e insumos esté conforme a la oferta gastronómica.	02. Recepción de mercaderías <ul style="list-style-type: none"> ▪ Características organolépticas y factores de calidad de las materias primas ▪ Etiquetado de productos envasados ▪ Normas de seguridad e higiénico-sanitaria 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizar la recepción de mercaderías ▪ Controlar la cantidad y calidad de los diferentes productos. ▪ Efectuar la recepción de materias primas controlando la calidad y cantidad. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpio: Mantiene su área de trabajo y alrededores libre de suciedades u objetos que puedan impedir la realización del trabajo eficientemente. ▪ Ordenado: Capacidad de distribuir el tiempo en cada una de las tareas asignadas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Distingue la calidad de las materias primas según factores organolépticos. ▪ Recibe materias primas controlando su calidad y cantidad. 	5	10

Código del Módulo: 02		Título del Módulo de Aprendizaje: ORGANIZACIÓN DEL AREA DE COCINA				
Unidad Didáctica 02:	Verificar la existencia de materiales e insumos aplicando estándares de calidad.					
Objetivo de la Unidad Didáctica:	Al finalizar la unidad didáctica los y las participantes serán competentes en: Verificar la existencia de materiales e insumos aplicando estándares de calidad.					
Tiempos Propuestos:24:00	Horas Teóricas:4:00		Horas Prácticas:20:00			
CONTENIDOS						
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Almacenar los materiales e insumos conforme procedimientos para su conservación aplicando normas de inocuidad	01. Almacenaje de materias primas <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conservación de alimentos ▪ Condiciones ambientales de almacenes ▪ Sistemas de almacenamiento ▪ Normativa higiénico-sanitaria 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clasificar materias primas según sus características y aplicación posterior ▪ Almacenar materias primas en bodega ▪ Almacenar materias primas en mantenedores de fríos. ▪ Almacenar materias primas y mantenerlas en perfecto estado hasta su utilización. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpio: Mantiene su área de trabajo y alrededores libre de suciedades u objetos que puedan impedir la realización del trabajo eficientemente ▪ Ordenado: Capacidad de distribuir el tiempo en cada una de las tareas asignadas. ▪ Responsable: Realiza el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Describe sistemas de almacenamiento ▪ Almacena mercancías según características y temperatura de conservación 	2	10
Verificar que los materiales e insumos se ejecutan conforme procedimientos para su conservación aplicando normas de inocuidad.	02. Metodos de conservacion de alimentos. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Principales métodos de conservación de alimentos. ▪ Condiciones de higiene y temperatura requeridas para la conservación. ▪ Conservación al vacío 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Envasar alimentos según sistema tradicional ▪ Envasar alimentos al vacío 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpio: Mantiene su área de trabajo y alrededores libre de suciedades u objetos que puedan impedir la realización del trabajo eficientemente ▪ Ordenado: Capacidad de distribuir el tiempo en cada una de las tareas asignadas. ▪ Responsable: Realiza el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Describe distintos sistemas de conservación de vegetales. ▪ Conserva alimentos aplicando diversas técnicas para su durabilidad. 	2	10

Código del Módulo: 03		Título del Módulo de Aprendizaje: MANIPULACION DE ALIMENTOS				
Objetivo General del Módulo:		Al finalizar el módulo los participantes serán competentes en: Realizar la manipulación higiénica y sanitaria de alimentos en la industria gastronómica, de acuerdo a buenas prácticas de manufactura y sistema HACCP.				
Pre requisitos:		Haber aprobado el módulo anterior.				
Duración del Módulo: 52:00		Horas Teóricas:12:00		Horas Practicas:40:00		
Unidad Didáctica 01:		Verificar la inocuidad en los alimentos.				
Objetivo de la Unidad Didáctica:		Al finalizar la unidad didáctica, los participantes serán competentes en: Realizar la manipulación higiénica y sanitaria de alimentos en la industria gastronómica, de acuerdo a buenas prácticas de manufactura y sistema HACCP				
Tiempos Propuestos: 40:00		Horas Teóricas: 8:00		Horas Prácticas: 32:00		
CONTENIDOS						HORAS
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Prevenir la contaminación de alimentos, aplicando las normas de seguridad e higiene.	01. Contaminación. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definición ▪ Tipo. ▪ Microorganismos. <ul style="list-style-type: none"> - Definición. - Clasificación. - Características. - Enfermedades - Parásitos en los alimentos - Factores que afectan el crecimiento y sobrevivencia de microorganismos. ▪ Manipulación higiénica de alimentos. ▪ Lavado y desinfección. ▪ Equipo, maquinaria y utensilios 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizar exposición sobre tipos de organismos que contaminan los alimentos. ▪ Determinar las causas que facilitan la reproducción de bacterias y mohos. ▪ Realizar la comprobación de ausencia de parásitos en los alimentos. ▪ Realizar la manipulación de alimentos aplicando normas de higiene e inocuidad. ▪ Utilizar el equipo básico para la medición de parámetros de calidad. ▪ Realizar la limpieza y desinfección del área de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpio: Mantiene su área de trabajo y alrededores libre de suciedades u objetos que puedan impedir la realización del trabajo eficientemente. ▪ Ordenado: Capacidad de distribuir el tiempo en cada una de las tareas asignadas. ▪ Responsable: Realiza el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos. ▪ Disciplinado: Cumple con cada una de las tareas, cumple con las normas establecidas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Explica los tipos de alimentos en que se desarrollan las bacterias. ▪ Supervisa que los alimentos no contengan parásitos. ▪ Lava utensilios y manos ▪ Describe las temperaturas en que se desarrollan los microorganismos. ▪ Identifica la diferencia entre limpiar y desinfectar. ▪ Describe los beneficios obtenidos al limpiar y sanitizar las áreas de trabajo. ▪ Cumple normas de higiene y seguridad. ▪ Demuestra disciplina y responsabilidad en su trabajo. 	4	16

Código del Módulo: 03		Título del Módulo de Aprendizaje: MANIPULACION DE ALIMENTOS				
Unidad Didáctica 01:		Verificar la inocuidad en los alimentos				
CONTENIDOS					HORAS	
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Establecer los requisitos y condiciones que deben reunir las plantas de manufactura de alimentos, de acuerdo a normativa.	02. Buenas prácticas de manufactura. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Materia prima. ▪ Instalaciones. ▪ Control de plagas. ▪ Otras recomendaciones 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizar auditoria en los talleres de alimentos de un centro de capacitación 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ordenado: Capacidad de distribuir el tiempo en cada una de las tareas asignadas. ▪ Responsable: Realiza el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Describe las características esenciales que debe tener el taller de alimentos, los uniformes, el equipo y la materia prima. 	2	8
Monitorear puntos críticos de control de acuerdo al tipo de producto.	03. Sistema de gestión de inocuidad. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sistema HACCP. ▪ Evaluación de los prerrequisitos del sistema. ▪ Peligro. ▪ Puntos críticos de control. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizar auditorías de prerrequisitos del plan HACCP. ▪ Monitorear los puntos críticos de un proceso o producto determinado. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ordenado: Capacidad de distribuir el tiempo en cada una de las tareas asignadas. ▪ Responsable: Realiza el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos. ▪ Disciplinado: Cumple con cada una de las tareas, cumple con las normas establecidas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Define los campos de aplicación de HACCP. ▪ Valora los beneficios de la aplicación del sistema. ▪ Describe los principios del sistema. ▪ Explica los prerrequisitos del sistema. ▪ Demuestra integridad en su puesto de trabajo. 	2	8

Código del Módulo: 03		Título del Módulo de Aprendizaje: MANIPULACION DE ALIMENTOS					
Unidad Didáctica 02:		Aplicar medidas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.					
Objetivo de la Unidad Didáctica:		Al finalizar la unidad didáctica, los participantes serán competentes en: Aplicar las medidas de seguridad e higiene y de control de calidad en base a los requerimientos de la región sanitaria y el manual de instrucción.					
Tiempos Propuestos:12:00		Horas Teóricas: 4:00			Horas Prácticas: 8:00		
CONTENIDOS						HORAS	
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P	
Aplicar las medidas de higiene personal reflexionando sobre la importancia de la misma.	01. Higiene personal <ul style="list-style-type: none"> ▪ Importancia ▪ Normas de higiene ▪ Tipos de productos para la higiene. ▪ Técnicas para realizar la higiene personal 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aplicar técnicas para realizar la higiene personal ▪ Aplicar técnicas indicadas de lavado de manos ▪ Utilizar de forma correcta del uniforme 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ordenado: Capacidad de distribuir el tiempo en cada una de las tareas asignadas. ▪ Responsable: Realiza el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos. ▪ Limpio: Practica técnicas de lavado de manos. Mantiene su puesto de trabajo libre de suciedad. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aplica el lavado de manos usando la técnica adecuada ▪ Porta su uniforme limpio y correcto. ▪ Aplica técnicas en la higiene personal 	2	4	
Aplicar las medidas de higiene en el puesto de trabajo reflexionando sobre la importancia de la misma.	02. Higiene en el puesto de trabajo <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desinfección ▪ Tipos de productos de desinfección ▪ Manejo de desechos (merma) ▪ Técnicas de limpieza. ▪ Tipos de materiales de limpieza. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Desinfección y limpieza de su área de trabajo ▪ Eliminación de desechos orgánico y aprovechamiento 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Responsable: Realiza el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos. ▪ Limpio: Mantiene su área de trabajo y alrededores libre de suciedades u objetos que puedan impedir la realización del trabajo eficientemente. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Desinfecta el área de trabajo ▪ Coloca los desechos en el lugar indicado ▪ Realiza actividades demostrando responsabilidad ▪ Define la importancia de higiene y desinfección del puesto de trabajo 	2	4	

Código del Módulo: 04		Título del Módulo de Aprendizaje: PRE ELABORACIONES CULINARIAS				
Objetivo General del Módulo		Al finalizar el módulo los y las participantes, serán competentes en: Procesar vegetales crudos para su posterior elaboración y presentación gastronómica, aplicando los métodos de envasado y conservación indicados.				
Prerrequisitos :		Haber aprobado el modulo anterior.				
Duración en Horas: 150:00		Horas Teóricas: 39:00			Horas Prácticas: 111:00	
Unidad Didáctica 01:		Conservar frutas y vegetales crudos aplicando procedimientos de preservación y normas de inocuidad de alimentos.				
Objetivo de la Unidad Didáctica:		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Conservar frutas y vegetales crudos, aplicando las normas de inocuidad alimenticia.				
Tiempos Propuestos:40:00		Horas Teóricas:9:00			Horas Prácticas:31:00	
CONTENIDOS						
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Manipular hortalizas, verduras y vegetales en crudo, aplicando normas de higiene.	01. Hortalizas, verduras y legumbres <ul style="list-style-type: none"> ▪ Clasificación según especie y variedad ▪ Propiedades nutritivas ▪ Factores organolépticos que determinan su calidad ▪ Hortalizas en miniatura (babys) ▪ Hierbas aromáticas ▪ Presentación comercial según tratamiento ▪ Técnicas de limpieza, corte de hortalizas y verduras ▪ Técnicas de decoración a base de hortalizas y verduras 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpiar, cortar, tornear, acanalar y obtener bolas de las distintas hortalizas crudas ▪ Cortar y tallar hortalizas en formas ornamentales. ▪ Cortar en abronoise, juliana, paisana, bastón, rodajas, aros de cebolla, etc. ▪ Hacer uso de condimentos, especias y hierbas aromáticas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpio: Mantiene su área de trabajo y alrededores libre de suciedades u objetos que puedan impedir la realización del trabajo eficientemente ▪ Ordenado: Capacidad de distribuir el tiempo en cada una de las tareas asignadas. ▪ Responsable: Realiza el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Efectúa la manipulación de frutas y vegetales en crudo según normas de higiene e inocuidad ▪ Realiza selección apropiada de vegetales en los centros de venta. ▪ Clasifica frutas y vegetales de acuerdo a estándares de calidad y normas de inocuidad ▪ Corta en abronoise, juliana, paisana, bastón, rodajas, aros de cebolla, etc. ▪ Utiliza condimentos, según su calidad, inocuidad y usos. ▪ Aplica medidas de seguridad e higiene 	4	16

Código del Módulo: 04		Título del Módulo de Aprendizaje: PRE ELABORACIONES CULINARIAS				
Unidad Didáctica 01:		Conservar frutas y vegetales crudos aplicando procedimientos de preservación y normas de inocuidad de alimentos.				
CONTENIDOS						
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
<p>Clasificar frutas y vegetales, de acuerdo a estándares de calidad y normas de inocuidad</p> <p>Almacenar frutas y vegetales de acuerdo a procedimientos de conservación y estándares de calidad</p>	<p>02. Métodos y formas de conservación en crudo de vegetales</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Principales métodos de conservación de vegetales ▪ Condiciones de higiene e inocuidad temperaturas requeridas para la conservación ▪ Conservación al vacío ▪ Salsas y aderezos. ▪ Ingredientes utilizados en la conservación de vegetales <ul style="list-style-type: none"> - El aceite. - El vinagre. - La sal. - Otros condimentos. ▪ Calcular costos para los procesos a ejecutar 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Envasar vegetales según sistema tradicional ▪ Envasar vegetales al vacío. ▪ Identificar las hortalizas más comunes verificando su calidad y estado de conservación. ▪ Someter a conservación vegetales crudos utilizando los métodos y equipo adecuado. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpio: Mantiene su área de trabajo y alrededores libre de suciedades u objetos que puedan impedir la realización del trabajo eficientemente ▪ Ordenado: Capacidad de distribuir el tiempo en cada una de las tareas asignadas. ▪ Responsable: Realiza el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Almacena frutas y vegetales de acuerdo a procedimientos de conservación y estándares de calidad. ▪ Identifica las hortalizas más comunes verificando su calidad y estado de conservación. ▪ Aplica las normas de higiene en la manipulación de vegetales crudos. ▪ Realiza presupuesto para almacenar y empacar vegetales 	5	15

Código del Módulo: 04		Título del Módulo de Aprendizaje: PRE ELABORACIONES CULINARIAS				
Unidad Didáctica 02:		Pre elaborar carnes, aves, pescados y mariscos para la preparación de ofertas gastronómicas.				
Objetivo de la Unidad Didáctica:		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Pre elaborar carnes, aves, pescados y mariscos aplicando normas de inocuidad alimenticia.				
Tiempos Propuestos:110:00		Horas Teoricas:30:00		Horas Practicas:80:00		
CONTENIDOS						
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Adobar carnes en crudo de acuerdo a procedimientos y normas de inocuidad.	01. Técnicas de preparación de carnes <ul style="list-style-type: none"> ▪ Características ▪ Conservación ▪ Calidad ▪ Técnicas de preparación de diversos tipos de carnes rojas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Preparar instalaciones y equipos ▪ Preparar utensilios de cocina ▪ Preparar recetas a base de carnes y aves. ▪ Preparar recetas en base a pescados y mariscos 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cooperador: Demuestra ser solidario, y proporciona su ayuda cuando lo necesitan. ▪ Limpio: Mantiene su área de trabajo y alrededores libre de suciedades u objetos que puedan impedir la realización del trabajo eficientemente ▪ Ordenado: Capacidad de distribuir el tiempo en cada una de las tareas asignadas. ▪ Responsable: Realiza el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prepara instalaciones, equipos y utensilios de cocina. ▪ Realiza el madurado de carnes rojas de acuerdo a métodos, procedimientos y estándares de calidad. ▪ Hace uso del recetario correspondiente para preparar recetas en base a carnes. ▪ Calcula costos de la carne. 	10	20

Código del Módulo: 04		Título del Módulo de Aprendizaje: PRE ELABORACIONES CULINARIAS				
Unidad Didáctica 02:		Pre elaborar carnes, aves, pescados y mariscos para la preparación de ofertas gastronómicas				
CONTENIDOS						
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Filetear y trocear todo tipo de carnes, pescados y mariscos, aves según estándares de calidad y oferta gastronómica.	02. Preparación de pescados y mariscos <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pescados: <ul style="list-style-type: none"> - Clasificación - Origen - Características - Frescura - Conservación ▪ Mariscos <ul style="list-style-type: none"> - Definición - Variedad - Clasificación 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Preparar elementos necesarios para el desespinado y trinchado. ▪ Desespinar pescados: <ul style="list-style-type: none"> - Lenguado, róbalo, corvina - Preparar mariscos: <ul style="list-style-type: none"> - Camarón, langosta 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cooperador: Demuestra ser solidario, y proporciona su ayuda cuando lo necesitan. ▪ Limpio: Mantiene su área de trabajo y alrededores libre de suciedades u objetos que puedan impedir la realización del trabajo eficientemente ▪ Ordenado: Capacidad de distribuir el tiempo en cada una de las tareas asignadas. ▪ Responsable: Realiza el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realiza el marinado de pescados, mariscos, en crudo de acuerdo a procedimientos y normas de inocuidad. ▪ Hace uso de las recetas en la preparación de pescados y mariscos. ▪ Calcula costos 	10	30
Trinchar y preparar aves en crudo de acuerdo a normas de inocuidad y protección ambiental en el área de trabajo	03. Técnicas de trinchado y preparación de aves <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aves <ul style="list-style-type: none"> - Características - Frescura - Clasificación ▪ Técnicas de preparación de aves 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Preparar equipos de cocina ▪ Preparar materiales ▪ Trinchar aves: pollo, pato, pavo ▪ Preparar platos a base de aves. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cooperador: Demuestra ser solidario, y proporciona su ayuda cuando lo necesitan. ▪ Limpio: Mantiene su área de trabajo y alrededores libre de suciedades u objetos que puedan impedir la realización del trabajo eficientemente ▪ Ordenado: Capacidad de distribuir el tiempo en cada una de las tareas asignadas. ▪ Responsable: Realiza el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prepara equipos y materiales de cocina. ▪ Prepara el adobado de aves en crudo de acuerdo a procedimientos y normas de inocuidad. ▪ Hace uso de las recetas correspondientes. ▪ Calcula costos 	10	30

Código del Módulo: 05		Título del Módulo de Aprendizaje: ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE OFERTAS GASTRONOMICAS				
Objetivo General del Módulo		Al finalizar el módulo los participantes serán competentes en: Realizar distintos menús siguiendo los procesos de preparación requeridos, de forma que su presentación y acabado cumplan los requisitos de calidad establecidos.				
Prerrequisitos :		Haber aprobado el modulo anterior.				
Duración en Horas: 270:00		Horas Teóricas: 79:00			Horas Prácticas: 191:00	
Unidad Didáctica 01:		Elaborar menús para la oferta gastronómica, de acuerdo a requerimientos nutricionales y económicos del cliente.				
Objetivo de la Unidad Didáctica:		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Elaborar diferentes menús, de acuerdo a requerimientos nutricionales.				
Tiempo Propuesto:10:00		Horas Teóricas: 4:00			Horas Practicas: 6:00	
CONTENIDOS						
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Identificar el proceso por el cual el cuerpo cataboliza las biomoléculas de los alimentos y sus necesidades nutricionales, de acuerdo con los principios de nutrición.	01. Nutrición <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definiciones de: <ul style="list-style-type: none"> - Nutrición - Alimentación, - Alimento nutriente - Dieta, - Hábitos alimenticios. ▪ Alimentos <ul style="list-style-type: none"> - De origen vegetal, animal, mineral, - Grupos básicos. - Propiedades físicas. - Equivalencias. - Pirámide nutricional. - Catabolismo. - Necesidades nutricionales 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clasificar los alimentos. ▪ Identificar las propiedades físicas de los alimentos. ▪ Diseñar el modelo del aparato digestivo ▪ Identificar glándulas y encimas utilizadas en el catabolismo de las biomoléculas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Iniciativa: Emprende la realización de tareas sin que nadie se lo solicite. ▪ Responsable: Realiza el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos. ▪ Trabajo en equipo: Capacidad para tratar con los diferentes caracteres de las personas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diferencia los alimentos y las biomoléculas que lo constituyen ▪ Identifica propiedades físicas de los alimentos ▪ Identifica requerimientos del organismo con base a la pirámide nutricional ▪ Identifica glándulas y encimas utilizadas en el catabolismo de las biomoléculas. ▪ Desarrolla las actividades en forma responsable 	2	4

Código del Módulo: 05		Título del Módulo de Aprendizaje: PRE ELABORACIONES CULINARIAS				
Unidad Didáctica 01:		Elaborar menús para la oferta gastronómica, de acuerdo a requerimientos nutricionales y económicos del cliente				
CONTENIDOS						
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
<p>Seleccionar los componentes de un menú de acuerdo a estándares de calidad y requerimientos del cliente.</p> <p>Elaborar menús de acuerdo a requerimientos nutricionales y económicos de la oferta gastronómica</p> <p>Calcular presupuesto por menú.</p>	<p>02. Dietética</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definición, elaboración de menús equilibrados ▪ Determinación de requerimientos de productos, según menú. ▪ Costeo de presupuesto de menú completo. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Preparar alimentos de acuerdo a menús y recetas utilizando los correspondientes ingredientes. ▪ Presentar los alimentos según procedimientos establecidos. ▪ Disponer de presupuestos y costos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cooperador: Demuestra ser solidario, y proporciona su ayuda cuando lo necesitan. ▪ Limpio: Mantiene su área de trabajo y alrededores libre de suciedades u objetos que puedan impedir la realización del trabajo eficientemente ▪ Ordenado: Capacidad de distribuir el tiempo en cada una de las tareas asignadas. ▪ Responsable: Realiza el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Planifica menús equilibrados tomando en cuenta la proporción adecuada de nutrientes. ▪ Prepara menús teniendo en cuenta recetas, ingredientes y condiciones de calidad e inocuidad. ▪ Dispone de costos por menú 	2	2

Código del Módulo: 05		Título del Módulo de Aprendizaje: ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE OFERTAS GASTRONOMICAS				
Unidad Didáctica 02:		Preparar guarniciones según oferta gastronómica.				
Objetivo de la Unidad Didáctica:		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Preparar diversas guarniciones, utilizando los recursos del medio y cuidando la calidad e inocuidad de los alimentos.				
Tiempos Propuesto: 20:00		Horas Teóricas: 5:00			Horas Practicas: 15:00	
CONTENIDOS						
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Preparar guarniciones de acuerdo a la receta y normas de inocuidad. Almacenar guarniciones preparadas de acuerdo a estándares de calidad y normas de inocuidad.	01. Guarniciones <ul style="list-style-type: none"> ▪ La guarnición: <ul style="list-style-type: none"> - Concepto - Clasificación. - Combinación de guarnición con plato de fondo ▪ La papa como guarnición: formas de preparación, según corte y forma ▪ Otras guarniciones simples a base de hortalizas: fritas, hervidas, salteadas, azadas crudas y a la parrilla. ▪ Cuidado y condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Preparar guarniciones tales como: <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Papas - Pastas - Vegetales - Hortalizas ▪ Preparar guarniciones aplicando técnicas de decoración y presentación. ▪ Asegurar calidad e inocuidad. ▪ Calcular presupuesto ▪ Usar uniforme e implementos de cuidado personal. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Responsable: Realizar el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos. ▪ Limpio: Mantiene su área de trabajo y alrededores libre de suciedades u objetos que puedan impedir la realización del trabajo eficientemente 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prepara las guarniciones de acuerdo a la receta estándar y normas de limpieza, inocuidad y calidad. ▪ Realiza la preparación de productos de la oferta gastronómica aplicando métodos de cocción. ▪ Almacena guarniciones preparadas de acuerdo a estándares de calidad y normas de inocuidad. 	5	15

Código del Módulo: 05		Título del Módulo de Aprendizaje: ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE OFERTAS GASTRONOMICAS				
Unidad Didáctica 03:		Preparar y presentar platos representativos de la cocina nacional, regional e internacional de acuerdo a requerimientos técnicos y económicos.				
Objetivo de la Unidad Didáctica:		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Preparar platos representativos de la cocina nacional, regional e internacional.				
Tiempos Propuestos: 240:00		Horas Teóricas: 70:00			Horas Practicas:170:00	
CONTENIDOS						
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Preparar platos representativos de la cocina nacional de acuerdo a requerimientos técnicos y económicos observando y aplicando reglas.	01. Cocina nacional <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conceptos principales ▪ Características de la cocina nacional ▪ La cocina hondureña y sus peculiaridades ▪ La gastronomía según regiones. ▪ Platos más representativos de la cocina nacional. ▪ Preparaciones previas: <ul style="list-style-type: none"> - Recados - Estándares de la materia prima - Métodos de cocción 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Preparar platillos en base a recados según recetas. ▪ Preparar diferentes platillos según regiones en Honduras: <ul style="list-style-type: none"> - Tapado - Mondongo - Res - Marinera - Pollo - Baleadas ▪ Presentar los platillos apropiadamente. ▪ Aplicar normas de higiene, inocuidad y calidad. ▪ Calcular costos y realizar presupuesto. ▪ Usar uniforme e implementos de cuidado personal. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Responsable: Realiza el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos. ▪ Limpio: Mantiene su área de trabajo y alrededores libre de suciedades u objetos que puedan impedir la realización del trabajo eficientemente ▪ Creativo: Capacidad de ver nuevas posibilidades en el entorno tradicional ▪ Innovador: Genera ideas nuevas y creativas en la ejecución de su trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prepara platos de la cocina nacional de acuerdo a receta estándar y normas de calidad e inocuidad. 	20	60

Código del Módulo: 05		Título del Módulo de Aprendizaje: ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE OFERTAS GASTRONOMICAS				
Unidad Didáctica 03:		Preparar y presentar platos representativos de la cocina nacional, regional e internacional de acuerdo a requerimientos técnicos y económicos.				
CONTENIDOS						
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Presentar platos de la cocina regional, de acuerdo a estándares de calidad, limpieza e inocuidad.	02. Cocina regional <ul style="list-style-type: none"> ▪ Origen e historia ▪ Estándares regionales de cada país ▪ Uso de utensilios ▪ Cultura gastronómica de cada región ▪ Uso de condimentos ▪ Puesta a punto ▪ Clasificación de la región. ▪ Técnicas de elaboración de los diferentes platos regionales ▪ Costos 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Preparar los platos más representativos de la cocina regional, a partir de las recetas originales, aplicando procedimientos, limpieza e inocuidad. ▪ Presentar los platos regionales de manera pulcra y apropiada. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Responsable: Realiza el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos. ▪ Limpio: Mantiene su área de trabajo y alrededores libre de suciedades u objetos que puedan impedir la realización del trabajo eficientemente ▪ Creativo: Capacidad de ver nuevas posibilidades en el entorno tradicional ▪ Innovador: Genera ideas nuevas y creativas en la ejecución de su trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prepara platos significativos de la cocina regional de acuerdo a requerimientos técnicos y económicos ▪ Cumple normas de higiene y seguridad e inocuidad con responsabilidad ▪ Maneja el presupuesto y los costos. 	20	30

Código del Módulo: 05		Título del Módulo de Aprendizaje: ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE OFERTAS GASTRONOMICAS				
Unidad Didáctica 03:		Preparar y presentar platos representativos de la cocina nacional, regional e internacional de acuerdo a requerimientos técnicos y económicos.				
CONTENIDOS						
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Preparar y presentar platos de la cocina internacional de acuerdo a receta, procedimiento, inocuidad, estándares de calidad	03. Cocina internacional - Concepto <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estándares regionales de cada país ▪ Gastronomía internacional y su evolución ▪ Cultura gastronómica de cada país <ul style="list-style-type: none"> ▪ Características de las cocinas francesas e italiana. ▪ Otras cocinas europeas. ▪ Platos más representativos de la cocina internacional y sus técnicas de elaboración. ▪ Características de la cocina china y otras cocinas orientales. ▪ Técnicas de elaboración de los diferentes platos internacionales 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Preparar y presentar los platos más representativos de la cocina internacional a partir de las recetas originales, normas de calidad e inocuidad. ▪ Presentar los platos de acuerdo a normas. ▪ Utilizar uniforme correcto y pulcro. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Responsable: Realiza el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos. ▪ Limpio: Mantiene su área de trabajo y alrededores libre de suciedades u objetos que puedan impedir la realización del trabajo eficientemente ▪ Creativo: Capacidad de ver nuevas posibilidades en el entorno tradicional ▪ Innovador: Genera ideas nuevas y creativas en la ejecución de su trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prepara platos representativos de la cocina internacional de acuerdo a requerimientos técnicos y económicos. 	20	60

Código del Módulo: 05		Título del Módulo de Aprendizaje: ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE OFERTAS GASTRONOMICAS				
Unidad Didáctica 03:		Preparar y presentar platos representativos de la cocina nacional, regional e internacional de acuerdo a requerimientos técnicos y económicos.				
CONTENIDOS						
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Preparar y presentar variedad de postres aplicando las normas de seguridad e inocuidad de alimentos.	04. Postres <ul style="list-style-type: none"> ▪ Concepto ▪ Tipos de postres (pastas, biscochos, etc.) <ul style="list-style-type: none"> - Postres calientes - Postres fríos ▪ Preparación ▪ Rellenos ▪ Almibares ▪ Emplatado ▪ Presentación 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Preparar y presentar postres variados. ▪ Aplicar normas de higiene en la preparación de postres. ▪ Utilizar uniforme correcto y pulcro. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Responsable: Realiza el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos. ▪ Limpio: Mantiene su área de trabajo y alrededores libre de suciedades u objetos que puedan impedir la realización del trabajo eficientemente ▪ Creativo: Capacidad de ver nuevas posibilidades en el entorno tradicional ▪ Innovador: Genera ideas nuevas y creativas en la ejecución de su trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prepara postres variados ▪ Aplica normas de higiene en el puesto de trabajo 	10	20

Código del Módulo: 06		Título del Módulo de Aprendizaje: ADMINISTRACION DE LA COCINA				
Objetivo General del Módulo:		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Realizar el control y costeo de la materia prima y los productos a elaborar.				
Pre-requisitos:		Haber aprobado el módulo anterior				
Duración del Módulo:60:00		Horas Teóricas:15:00		Horas Practicas:45:00		
Unidad Didáctica: 01		Realizar el control y costeo de materia prima.				
Objetivo de la Unidad Didáctica:		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en: Calcular el costo de materia prima en la preparación de platos a nivel regional, nacional e internacional.				
Tiempos Propuestos: 40:00		Horas Teóricas:10:00			Horas Prácticas: 30:00	
CONTENIDOS						HORAS
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Aplicar controles de materias primas empleadas en la preparación de platos.	01. Materias primas y controles <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estandarización de unidades de medidas sistema internacional ▪ Controles en materias primas <ul style="list-style-type: none"> - Definición - Importancia - Objetivos - Clasificación 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aplicar controles para: <ul style="list-style-type: none"> - Compras - Análisis de proveedores, bodega y producción 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Iniciativa: Emprende la realización de tareas sin que nadie se lo solicite. ▪ Responsable: Realiza el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos. ▪ Ordenado: Capacidad de distribuir el tiempo en cada una de las tareas asignadas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Describe los estándares de compra de materia prima ▪ Explica cómo controlar existencias de materia prima por medio de tarjetas de stock ▪ Demuestra responsabilidad en su trabajo. 	2	6
Aplicar procedimientos de recepción y almacenaje de materias primas, utilizando medidas de seguridad	02. Recepción de materias primas. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Generalidades ▪ Procedimiento ▪ Recomendaciones en la manipulación. ▪ Almacenaje. ▪ Aspectos generales ▪ Organización del almacén ▪ Control de temperaturas en cámaras y aparatos de refrigeración ▪ Procedimiento e indicación de almacenaje por producto. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Recepcionar y almacenar materias primas. ▪ Aplicar técnicas de almacenamiento y conservación de las materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ordenado: Capacidad de distribuir el tiempo en cada una de las tareas asignadas. ▪ Iniciativa: Emprende la realización de tareas sin que nadie se lo solicite. ▪ Limpio: Mantiene su área de trabajo y alrededores libre de suciedades. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Describe los estándares de compra de las materias primas ▪ Explica cómo controlar existencias de materias primas por medio de tarjetas de stock ▪ Describe como almacenar las materias primas ▪ Explica el procedimiento para el almacenamiento de materia prima ▪ Demuestra iniciativa en la realización de su trabajo 	4	14

Código del Módulo: 04		Título del Módulo de Aprendizaje: ADMINISTRACION DE LA COCINA				
Unidad Didáctica: 01		Realizar el control y costeo de materia prima				
CONTENIDOS					HORAS	
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Administrar espacio, tiempo y movimiento del personal en las preparaciones gastronómicas.	04. Administración <ul style="list-style-type: none"> ▪ Espacio ▪ Tiempo ▪ Movimientos 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Administrar el tiempo, espacio y movimientos utilizando formatos para control. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Iniciativa: Emprende la realización de tareas sin que nadie se lo solicite. ▪ Responsable: Realiza el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos. ▪ Toma de decisiones: Analiza diferentes situaciones para la toma de decisiones y asume riesgos de las mismas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lleva control del tiempo, espacio y movimientos en las preparaciones gastronómicas. ▪ Toma decisiones cuando el caso lo amerita 	2	5
Aplicar procedimientos de costeo y cálculo de precio de la receta estándar, de acuerdo a materia prima utilizada	05. Costos. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definición ▪ Clasificación <ul style="list-style-type: none"> - Variables y fijos ▪ Procedimiento para el cálculo de precios. ▪ Consideraciones en fijar precios. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Calcular el precio de venta con base al costeo de la receta estándar. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Iniciativa: Emprende la realización de tareas sin que nadie se lo solicite. ▪ Responsable: Realiza el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos. ▪ Toma de decisiones: Analiza diferentes situaciones para la toma de decisiones y asume riesgos de las mismas. ▪ Meticuloso: Hace las cosas con gran cuidado, detalle y atención, empleando tiempo y paciencia para que salgan bien 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Explica cómo calcular el costo de la materia prima de una receta estándar. ▪ Describe cómo calcular el precio de venta, de acuerdo a procedimientos ▪ Demuestra habilidad en análisis numérico. ▪ Es responsable en el desarrollo de su trabajo 	2	5

Código del Módulo: 06		Título del Módulo de Aprendizaje: ADMINISTRACION DE LA COCINA				
Unidad Didáctica 02:		Preparar presupuestos considerando precios de mercado y calidad en el servicio.				
Objetivo de la Unidad Didáctica:		Al finalizar la unidad didáctica los participantes serán competentes en en: Preparar presupuestos considerando los precios del mercado y la calidad en el servicio.				
Tiempo Propuesto: 20:00		Horas Teóricas: 5:00			Horas Practicas: 15:00	
CONTENIDOS						
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	T	P
Elaborar presupuesto de ventas. Calcular costo de materiales que se necesitan para elaborar alimentos, según receta.	01. Presupuesto <ul style="list-style-type: none"> ▪ Concepto ▪ Importancia ▪ Clasificación ▪ Principios en la elaboración de un presupuesto ▪ Metodología para la elaboración del presupuesto ▪ Etapas de la preparación del presupuesto ▪ Planificación de un presupuesto ▪ Tipos de presupuestos 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elaborar el presupuesto a ser utilizado en la elaboración de los alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpio: Mantiene su área de trabajo y alrededores libre de suciedades u objetos que puedan impedir la realización del trabajo eficientemente ▪ Creativo: Capacidad de ver nuevas posibilidades en el entorno tradicional ▪ Innovador: Genera ideas nuevas y creativas en la ejecución de su trabajo. ▪ Responsable: Realiza el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elabora presupuesto para la elaboración de distintos tipos de menús. ▪ Demuestra actitud de trabajo en equipo 	20	60



Departamento de Docencia
Unidad Diseño Curricular

CUADRO PROGRAMA POR COMPETENCIA LABORAL

DC-RE-006-002



VIII. Estrategias metodológicas del planteamiento didáctico

1. Estrategias de enseñanza aprendizaje

Las estrategias de enseñanza aprendizaje recomendadas para contenidos del área cognoscitiva son:

- Exposición del facilitador con intervención activa de los participantes
- Trabajos grupales e individuales
- Estudio de casos
- Socio dramas
- Autoevaluaciones
- Laboratorios prácticos
- Investigación y prácticas de observación en campo

2. Ambiente de formación

- Espacio pedagógico indicado, iluminación y ventilación adecuada. (salón abierto o cerrado)
- Mesas
- Silla
- Escritorio para el facilitador
- Tablero blanco o pizarrón
- Data show
- Computadora
- Tarjetas
- Laminas ilustrativas.

3. Para prácticas de taller

- Ambientes con superficie mínima para 18 participantes
- Iluminación natural y artificial
- Ventilación natural o con sistema de aire acondicionado A/C
- Acometida eléctrica 110/220 voltios
- Mobiliario para participantes
- Equipos de cocina: Cocina, refrigerador, freidoras, horno, menaje para la presentación de los alimentos: sopas, platos de fondo, ensaladas y otros.

IX. ANEXOS


DISPOSICIONES DIDÁCTICAS DE APLICACIÓN

1. El contenido de este currículo podrá ser empleado en el desarrollo de actividades de formación y capacitación bajo los siguientes modos y modalidades:
 - Habilitación
 - Complementación
 - Certificación
2. Este currículo puede estar sujeto a modificaciones y ampliaciones en su contenido de acuerdo a los avances de la tecnología, pero estas no podrán hacerse en forma unilateral por los instructores, sino a través del procedimiento que establezca las instituciones responsables de su ejecución.
3. Los documentos constitutivos del currículo, pueden ser utilizados por personal de instructoría y de orientación para fines de reclutamiento y selección de aspirantes a los diversos modos de formación.
4. Los métodos y técnicas de enseñanza y organización de los participantes a emplear en el desarrollo del programa, preferiblemente deberán atender necesidades individuales y de organización por grupos pequeños.
5. El contenido teórico-práctico de los módulos deberá ser aprobado de manera competente por el participante en un 90% para efectos de certificación de competencias.
6. Las unidades de competencia deben ser aprobados individualmente por cada participante, hasta completar el proceso de formación en la ocupación y para certificación.
7. El instructor debe desarrollar actividades extracurriculares que fortalezcan las evidencias socio-afectivas, tales como: Trabajo en equipo, organización en el trabajo, disciplina, responsabilidad, comunicación, etc.
8. Para desarrollar la formación de valores, los facilitadores (as) deben realizarlo durante todo el proceso formativo.
9. Los contenidos teórico-prácticos desarrollados por el instructor, deben cumplir en un 100% con los criterios de ejecución establecidos.

10. La unidad operativa debe contar con un banco de ítemes (pregunta) preparado por el instructor con antelación al desarrollo de las actividades de evaluación modular.
11. Para que se realice correctamente el proceso de enseñanza aprendizaje y se logren los objetivos propuestos, los facilitadores deben contar con los recursos didácticos tales como: Pizarrón, pápelo grama y manuales instruccionales, equipos así como aprovechar los recursos disponibles en el medio.
12. Las unidades operativas, empresas hoteleras y centros de capacitación donde se desarrollan las unidades de competencia, deben contar con el equipo, herramientas y materiales necesarios para lograr la efectividad del proceso de enseñanza aprendizaje teórica y práctico.
13. Dependiendo de la modalidad de formación se puede adaptar el diseño curricular o Programa Modular de acuerdo a las necesidades del centro. En los talleres se puede elaborar un diagnóstico sobre los conocimientos previos del participante y adaptar el contenido como una alternativa para desarrollar la enseñanza de un módulo o de una unidad didáctica.

DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS DEL CURRÍCULO

1. Los módulos formativos están constituidos por unidades de competencia, las que pueden ser evaluadas y certificadas.
2. El contenido operacional en que se fundamenta este currículo será actualizado por medio de la consulta a trabajadores y técnicos, empleando metodologías participativas.
3. Los empresarios del ramo de hostelería podrán acceder a información sobre las competencias adquiridas por los participantes sujetos a contratación en sus empresas.
4. El instructor debe llevar un registro individual del avance de cada participante, por módulo formativo de acuerdo a la unidad de competencia, para efectos de promoción y certificación.
5. Para fines de control y certificación, los facilitadores están obligados a utilizar correctamente toda la documentación técnico docente establecida por la institución y presentarla en forma de carpeta cuando sea requerido para ello por la autoridad competente.
6. En primera instancia el jefe inmediato será responsable de la supervisión de las actividades que los instructores realicen en la aplicación de este currículo.
7. La institución deberá capacitar a los facilitadores para implementar en todo su contenido este currículo de formación, especialmente en aquellas áreas que no son de su dominio. Este entrenamiento estará basado en un estudio de necesidades de capacitación previamente realizado
8. Los contenidos que no son del dominio del personal correspondiente se debe solicitar colaboración a las instituciones involucradas con la temática como son el medio ambiente y el aspecto laboral para la práctica correspondiente.
9. Las personas que se hacen acreedoras a un certificado y/o constancia a través del presente currículo formativo, deberán revalidarlos según el período de vigencia del mismo.
10. La certificación final por competencias mediante una evaluación teórica y práctica será voluntaria y los costos serán compartidos por la institución ejecutora, la empresa y los interesados.
11. Las personas que no deseen certificarse por competencia a final del curso una vez aprobado, se hará acreedor a un certificado de curso aprobado y cuando esté suficientemente preparado para su certificación por competencia podrá solicitarlo al INFOP.



VOCABULARIO TECNICO

A

Acitronar: Freír hasta que el alimento esté transparente.

Achiote: Semilla color rojo, se combina con otras especias para crear una pasta y condimentar carnes.

Aderezar: Condimentar.

Adobar: Bañar la carne en una salsa de chile y otros condimentos.

Al dente: Palabra italiana que significa “al diente”; es la pasta cocida de consistencia ligeramente dura al masticarla.

A la cazuela: Estofado de carne, pescado o verduras.

A la crema: Servido con nata o bechamel.

A la jardinera: Guarnición compuesta de verduras y hortalizas frescas, cocidas separadamente.

Al vapor: Cocer un alimento con vapor, sin sumergirlo en el agua.

Amasar: Trabajar con las manos una mezcla en la que domina siempre la harina, hasta darle la consistencia deseada.

C

Condimentar: Añadir sal, pimienta, especias, etc., a un guiso, según indicaciones de la receta.

Cocer al vapor: Cocinar, principalmente verduras, con su propia humedad, o con vapor de agua, con la ayuda del horno a vapor o batería específica.



VOCABULARIO TECNICO

F

Fécula de maíz: Harina de maíz y almidón, usada como espesante en la cocina china, y mezclada con otras harinas en panadería y repostería.

Fermentar: Acción de fermentar una masa de levadura entre el tiempo que comprende entre el formado y el horneado.

Flamear: Prenderle fuego a una bebida alcohólica o un platillo rociado con alcohol, para sellar su sabor.

Freír: Cocer un alimento en aceite o mantequilla hirviendo.

G

Gluten: Proteína que se encuentra en la harina de los cereales y que aporta elasticidad para el amasado del pan.

Guarnición: Alimento que se sirve para acompañar al plato fuerte

M

Macerar: Poner a remojo en vino, licor y especias, géneros diversos a fin de que adquieran sabor. Generalmente se aplica a frutas, pero por extensión se aplica también a las carnes en adobo o en marinada.

Majar: Machacar en un mortero.

Mechar: Introducir en el interior de una carne cruda, con una aguja mechadora, tiras de tocino principalmente, pero también pimienta, trufa, zanahorias, etc., para el sabor y la presentación.

Montar: 1º. Batir. 2º. Colocar los géneros sobre una fuente o simplemente emplatar.



VOCABULARIO TECNICO

P

Puesta a punto: Preparación y acercamiento de todo lo necesario para empezar un trabajo.

R

Rectificar: Ajustar el sazonamiento o color de una salsa

S

Saltear: Cocinar un alimento en una pequeña cantidad de grasa, total o parcialmente y a fuego violento para que queden jugosos por dentro y dorados por fuera.

Sofreír: Cocinar ligeramente alimentos en una grasa dejando que se doren. Sinónimo de rehogar.

T

Triturar: Aplastar frutas cocidas o no y pasarlas por un tamiz para convertirlas en puré; también a la acción de trocear frutos secos a mano o molinillo especial

LISTA DE MATERIALES, EQUIPO Y HERRAMIENTAS A USAR

CURRÍCULO: COCINERO

NOMBRE	ESPECIFICACIONES	UNIDAD	CANTIDAD		USO		TOTAL
			INST.	CURSO	IND.	COL.	
UNIFORMES							
Pantalones	Negros	c/u	1	20	x		21
Camisas	Blancas	c/u	1	20	x		21
Gabachas	Blancas	c/u	1	20	x		21
Gorras o redecillas		c/u	1	20	x		21
Zapatos	De cuero blanco	c/u	2	20	x		22
SEGURIDAD E HIGIENE							
Botiquín	Primeros auxilios	c/u		1		x	1
Extintores	Contra fuego	c/u		1		x	1
Extractor	De humo de techo	c/u		1		x	1
Dispensor	De toallas desechables automático	c/u		2		x	2
MOBILIARIO							
Estufas industriales	Con 4 quemadoras, plancha y gabinete de gas	c/u		2		x	2
Refrigeradora		c/u		1		x	1
Microondas		c/u		1		x	1
Olla de presión	De 20 litros	c/u		2		x	2
Percoladora	De 25 tasas	c/u		1		x	1
Licuada	Industrial eléctrica	c/u		1		x	1
Procesador	De alimentos	c/u		2		x	2
Plancha	De teflón	c/u		1		x	1
Mesas	De trabajo	c/u		4		x	4
Limas	Para afilar	juego		1		x	1
Anafre	Eléctrico o manual	c/u		1		x	1
Peladora	De papas	c/u		1		x	1
Cortadora	De hortalizas	c/u		1		x	1
Freidora industrial	De 15 libras	c/u		1		x	1
Maquina	Para picar carne	c/u		1		x	1
Lava trastos en acero inoxidable	De dos tanques y mesas inoxidable	c/u		2		x	2
Lava manos		c/u		2		x	2
Balanzas	En onzas y gramos.	c/u		3		x	3
Esterilizador	De cuchillos	c/u		1		x	1
Estantes	Metálicos	c/u		4		X	4
Calienta platos	Eléctrico	c/u		1		X	1
Tazas	Medidoras	juego		1		x	1
Batidora industrial	De 25 libras	c/u		1		x	1
Baños Maria	De 10 espacios	c/u		10		x	10

LISTA DE MATERIALES, EQUIPO Y HERRAMIENTAS A USAR

CURRÍCULO: COCINERO

NOMBRE	ESPECIFICACIONES	UNIDAD	CANTIDAD		USO		TOTAL
			INST.	CURSO	IND.	COL.	
Pizarra de formica	De 4x 8 pies en marco de aluminio	c/u		1		x	1
Archivo	De metal de cuatro gavetas	c/u		1		x	1
Escritorio	Semi-ejecutivo	c/u	1		x		1
Silla	Semi-ejecutivo	c/u	1		x		1
Estantes	Metálico de acero inoxidable de tres depósitos	c/u		6		x	6
Molinillos	Pimienta	c/u		2		x	2
Recoge migas	De cepillos	c/u		6		x	6
Trapeadores	Con palo y mecha	c/u		2		x	2
Balde	Exprimidor	c/u		2		x	2
Basureros	Plásticos	c/u		4		x	4
Recogedor	Para basura	c/u		4		x	4
Cepillos	De cerda	c/u		4		x	4
Espátulas	Metálicas	c/u		2		x	2
Detergente	En polvo	lbs		4		x	4
Detergente	Líquido	lbs		4		x	4
Cera	Líquida	c/u		½		x	½
Pulidor	De metales	c/u		½		x	½
Alcohol	De quemar	galón		2		x	2
Limpiones	De tela	c/u		6		x	6
Blocks	De requisición o pedido	c/u		6		x	6
Cacillo salsero	Acero inoxidable	c/u		6		x	6
Cuchillos	Varios tamaños	juego		3		x	3
Cuchillo trincherero	Acero inoxidable	c/u		20		x	20
Cuchillo trachelar	Acero inoxidable	c/u		20		x	20
Cuchillos cebolleros	Acero inoxidable	c/u		20		x	20
Cuchillos punteros	Acero inoxidable	c/u		20		x	20
Cuchillos deshuesador	Acero inoxidable	c/u		20		x	20
Esterilizador	Acero inoxidable	c/u		1		x	1
Pala de pescado	Acero inoxidable	c/u		20		x	20
Tenedor trincherero	Acero inoxidable	c/u		20		x	20
Tenedor de trachelar	Acero inoxidable	c/u		2		x	2
Tenedor de caracoles	Acero inoxidable	c/u		6		x	6
Tenedor para fondue	Acero inoxidable	c/u		12		x	12
Tenedor trincherero grande	Acero inoxidable	c/u		4		x	4
Tabla plástica	Para picar	c/u		4		x	4

LISTA DE MATERIALES, EQUIPO Y HERRAMIENTAS A USAR
CURRÍCULO: COCINERO

NOMBRE	ESPECIFICACIONES	UNIDAD	CANTIDAD		USO		TOTAL
			INST.	CURSO	IND.	COL.	
Pinzas para caracoles	Acero inoxidable	c/u		6		x	6
Pinza para mariscos	Acero inoxidable	c/u		6		x	6
Aguja para mariscos	Acero inoxidable	c/u		6		x	6
Pinchos para elotes	Acero inoxidable	c/u		6		x	6
Molinillos	Pimienta	c/u		2		x	2
Cestillos para pan	Mimbre	c/u		6		x	6
Cestillos para vino	Mimbre	c/u		6		x	6
Recoge migas	De cepillo	c/u		2		x	2
Porta comandas	Con pinza	c/u		4		x	4
Saleros	Mesa	c/u		8		x	8
Pimenteros	Mesa	c/u		8		x	8
Trapeadores	Con palo y mecha	c/u		2		x	2
Balde	Exprimidor	c/u		2		x	2
Depósito	Basura	c/u		2		x	2
Recogedor	Basura	c/u		2		x	2
Cepillo	Cerdas	c/u		2		x	2
Espátula	Metálica	c/u		2		x	2
Guantes	Hule	c/u		6		X	6
Ollas	De cocina	juego		3		x	3
Guantes	Hule	c/u		6		X	6
Marmitas de cocción	De dos azas de diferentes tamaños	c/u		10		X	10
Marmita eléctrica	40 libras	c/u		1		x	1
Paveras	De acero inoxidable	c/u		6		x	6
Arañas salseras	Con tazones	c/u		3		x	3
Congelador	24 pies cúbicos mínimo	c/u		1		x	1
Ollas	De cocina	c/u		3		x	3
Plancha	De teflón	c/u		2		x	1
Platos base	Acero inoxidable	c/u		24		x	24
Platos	Soperos	c/u		30		x	30
Platos	Trincheros	c/u		30		x	30
Platos	Ovalados	c/u		24		x	24
Platos	De ensalada	c/u		30		x	30
Platos/ taza	Consomé	c/u		24		x	24
Platos/ taza	Café express	c/u		24		x	24
Platos	Para postre	c/u		30		x	30

LISTA DE MATERIALES, EQUIPO Y HERRAMIENTAS A USAR

CURRÍCULO: COCINERO

NOMBRE	ESPECIFICACIONES	UNIDAD	CANTIDAD		USO		TOTAL
			INST.	CURSO	IND.	COL.	
Bowls	De metal de diferentes tamaños	c/u		10		x	10
Boles	Lavaderos	c/u		6		x	6
Boles	Ensalada	c/u		6		x	6
Cuchara grande	Acero inoxidable	c/u		24		x	24
Cuchara sopera	Acero inoxidable	c/u		24		x	24
Cuchara de consomé	Acero inoxidable	c/u		24		x	24
Cuchara de postre	Acero inoxidable	c/u		24		x	24
Cuchara de café	Acero inoxidable	c/u		24		x	24
Cuchara de café express	Acero inoxidable	c/u		24		x	24
Cucharones	De acero inoxidable de diferentes tamaños	c/u		8		x	8
Cucharones	Soperos hondos	c/u		5		x	5
Pazcones	De diferentes tamaños metálicos	c/u		5		x	5
Tamices	De metal medianos	c/u		10		x	10
Arañas	De diferentes tamaños	c/u		5		x	5
Paelleras	Grande y mediana	c/u		3		x	3
Fuentes	De alimentación banana split	c/u		30		x	30
Bandejas	De diferentes tamaños de acero inoxidable	c/u		20		x	20
Bandejas	Para tartaletas	c/u		10		x	10
Pinzas	Para carne	c/u		6		x	6
Espátulas	Para plancha	c/u		2		x	2
Tazones	Sopa	c/u		50		x	50
Azafates	De metal de diferente tamaño	c/u		8		x	8
Sartenes	Grande, mediano y pequeño	c/u		16		x	16
Rodillos	De madera grande	c/u		6		x	6
Tablas de fibra	De diferentes colores y tamaños	c/u		10		x	10
Rayadores	De cocina	c/u		4		x	4
Ollas de dos azas	De diferente tamaño	c/u		5		x	5
Moldes para pizza	De diferente tamaño	c/u		4		x	4
Abre latas industrial	Eléctrico	c/u		1		x	1
Peladora	De papas	c/u		1		x	1
Juego de vasos		c/u		30		x	30
Block	De requisición o pedido	c/u		6		x	6
Cortador de hortalizas	Eléctrica	c/u		1		x	1

LISTA DE MATERIALES, EQUIPO Y HERRAMIENTAS A USAR

CURRÍCULO: COCINERO

NOMBRE	ESPECIFICACIONES	UNIDAD	CANTIDAD		USO		TOTAL
			INST.	CURSO	IND.	COL.	
Róbalos	Parrilla	c/u	1	20		x	21
Mantequilla	En pastilla	libra		2		x	2
Chalota	Fresca	libra		2		x	2
Nata líquida	Fresca	galón		½		x	½
Demi-glace	De cocina	galón		½		x	½
Champiñones	Frescos	libra		1		x	1
Obleas	Crepes	c/u		45		x	45
Limones	Frescos	libra		2		x	2
Brandy	Aguardiente	botella		1		x	1
Cointreau	Licor	botella		1		x	1
Azúcar	Blanca	libra		3		x	3
Corvinas	Horno	c/u	1	20		x	21
Camarones	Cocidos	c/u	3	60		x	63
Langostas	Cocidas o parrilla	c/u	1	20		x	21
Pollos	Asado	c/u	1	20		x	21
Pavo	Fresco	lb		3		x	3
Huevos	Frescos	docena		2		x	2
Aceite	Para ensaladas	galón		½		x	½
Queso	Roquefort	libra		2		x	2
Mostaza	Francesa (marrón)	bote		4		x	4
Vinagre	Para cocinar	bote		3		x	3
Brandy	Destilado	botella		1		x	1
Naranjas	Del tiempo	libras		12		x	12
Bananas	Del tiempo	libras		10		x	10
Piñas	Del tiempo	libras		10		x	10
Melones	Del tiempo	libras		10		x	10
Cervezas	Embotellada	botella		48		x	48
Vermouth rojo	Embotellado	botella		1		x	1
Vino blanco	Embotellado	botella		20		x	20
Vino tinto	Embotellado	botella		20		x	20
Cava	Embotellado	botella		20		x	20
Sopas	Preparaciones varias	galón		2		x	2
Cremas	Preparaciones varias	galón		2		x	2
Consomé	Preparaciones varias	galón		2		x	2
Arroces	Preparaciones varias	libra		6		x	6
Pastas	Preparaciones varias	libra		6		x	6
Lácteos	Varios	libras		6		x	6
Pescados	Preparaciones varias	libra		6		x	6
Aves	Preparaciones varias	libra		6		x	6
Carnes	Preparaciones varias	libra		6		x	6

LISTA DE MATERIALES, EQUIPO Y HERRAMIENTAS A USAR

CURRÍCULO: COCINERO

NOMBRE	ESPECIFICACIONES	UNIDAD	CANTIDAD		USO		TOTAL
			INST.	CURSO	IND.	COL.	
MATERIA PRIMA							
Manzanas	Del tiempo	libras		6		x	6
Lechugas	Del tiempo	c/u		10		x	10
Anchoas	En salazón	latas		6		x	6
Costrones	Dados de pan frito	libra		1		x	1
Camarones	Frescos	libra		3		x	3
Entrecote	Fresco	libra		8		x	8
Aceite	Para ensaladas	galón		½		x	½
Vinagre	Para ensaladas	galón		½		x	½
Salsa de tomate	8 onzas	bote		6		x	6
Salsa inglesa	8 onzas	bote		6		x	6
Salsa picante	4 onzas	bote		6		x	6
Mostaza	4 onzas	bote		6		x	6
Sal	Refinada	libra		2		x	2
Pimienta	Molida	libra		1		x	1
Pimienta	En grano	libra		1		x	1
Servilletas	Celulosa	paquete		4		x	4
Palillos	Caja	c/u		2		x	2
Pan	Bollitos	c/u		20		x	20
Mantequilla	En pastilla	libra		1		x	1
Agua mineral	Embotellada	botella		40		x	40
Sal	De cocina	lbs		2		x	2
Abridor de latas	Industrial, metálico	c/u		2		x	2
Panas con tapa	Para guardar	c/u		5		x	5