

**NORMA TÉCNICA
DE COMPETENCIA LABORAL REGIONAL
Y
DISEÑO CURRICULAR
PARA LA CALIFICACIÓN DE:**

COCINERO/A



PROGRAMA REGIONAL
DE FORMACIÓN
OCUPACIONAL E
INSERCIÓN LABORAL

641.509

P963n

Programa Regional de Formación Ocupacional e Inserción Laboral (FOIL)

Norma Técnica de Competencia Laboral Regional y Diseño Curricular para la Calificación de Cocinero/a FOIL. – 1ª. ed. – San José, C.R.: Coordinación Educativa y Cultural Centroamericana CECC/SICA, 2009.

84 p. : il. ; 24 x 17 cm.

ISBN 978-9968-633-13-0

1. Cocineros. 2. Turismo. 3. Empleos – Normas. 4. Mercado laboral. I. Título.

Esta publicación se realiza con el apoyo de



Cualquier observación puede ser remitida a la siguiente dirección:
400 metros Este y 25 metros Norte de la Iglesia Santa Teresita en Barrio Escalante,
San José, Costa Rica; CECC-SICA
Teléfonos: (506) 2283-7630, (506) 2283-7629, (506) 2283-7719.
Apartado Postal 62-2100, Guadalupe, San José, Costa Rica.
El presente texto puede ser consultado en la siguiente página Web:
<http://ceccsica.org/programas-accion/laboral/index.html>

Diseño, diagramación e impresión litográfica: Editorama S. A.



I. CRÉDITOS

NORMA TÉCNICA DE COMPETENCIA LABORAL REGIONAL

Este documento fue elaborado por:

Nombre	Institución	País
Franklin Jiménez	INA	Costa Rica
Guillermo Zamora	INA	Costa Rica
José Mario Martínez Quintana	INSAFORP	El Salvador
Ruth Margarita Hernández	INSAFORP	El Salvador
Juan Carlos Miranda	INSAFORP	El Salvador
Walter Salvador Martínez	INTECAP	Guatemala
Gladys Carles	INTECAP	Guatemala
Nidia Álvarez	INTECAP	Guatemala
Cintia Aguilera	INFOP	Honduras
Jorge Rivera	INFOP	Honduras
Karla Salgado	INFOP	Honduras
Manuel Rugama	INATEC	Nicaragua
Salvador Méndez	INATEC	Nicaragua
Nelly Pedroza	INATEC	Nicaragua
Felícita Zeledón	INATEC	Nicaragua
Marina Almanza	INATEC	Nicaragua
Alexander Mendieta	INADEH	Panamá
Almeth Cedeño	INADEH	Panamá
Rosa Fernández	INFOTEP	República Dominicana
Bernardo Almonte	INFOTEP	República Dominicana

En la validación práctica participaron:

Nombre	Institución	País
Juan Carlos Miranda	INSAFORP	El Salvador
José Mario Martínez	INSAFORP	El Salvador
Egardo Valenzuela	INFOP	Honduras
Dalilah Sobalvarro	INATEC	Nicaragua
Bernardo Orlando	INFOTEP	República Dominicana

DISEÑO CURRICULAR

Este documento fue elaborado por:

Nombre	Institución	País
Franklin Jiménez	INA	Costa Rica
Cinthia aguilera	INFOP	Honduras
Walter Salvador Martínez	INTECAP	Guatemala
Imelda Traña	INATEC	Nicaragua
Alexander Mendieta	INADEH	Panamá
Bernardo Almonte	INFOTEP	República Dominicana
Luz María Mena	INFOTEP	República Dominicana

En la validación práctica participaron:

Nombre	institución	País
José Mario Martínez Quintana	INSAFORP	El Salvador
Juan Carlos Miranda	INSAFORP	El Salvador
Egardo Valenzuela Torres	INFOP	Honduras
Dalia Sobalvarro Moreno	INATEC	Nicaragua
Miguel Ángel Sánchez	INFOTEP	República Dominicana

Con el apoyo de:

Nombre	Institución
Mario Hugo Rosal	Organización Internacional del Trabajo
Teresa Esteban	Programa Regional FOIL, CECC-AECID
Ronald Segura	Programa Regional FOIL, CECC-AECID
Rosa Esther Pérez	Programa Regional FOIL, CECC-AECID
Josefa Segura	Programa Regional FOIL, CECC-AECID
Carla Rojas	Programa Regional FOIL, CECC-AECID
Paulino Gómez	Ministerio de Trabajo e Inmigración, España
Francisco Brera	Ministerio de Trabajo e Inmigración, España

Tabla de contenidos

I. CRÉDITOS	5
Norma Técnica de Competencia Laboral Regional	7
Diseño Curricular	8
II. NORMA TÉCNICA DE COMPETENCIA LABORAL REGIONAL (NTCL)	
DE COCINERO/A	11
1. Prólogo	13
2. Presentación	17
3. Mapa de la Calificación de Cocinero/a	19
4. Datos Generales de la Calificación	21
5. Descripción de Unidades y Elementos de Competencia	23
III. DISEÑO CURRICULAR PARA LA CALIFICACIÓN DE COCINERO/A	39
1. Mapa del Diseño Curricular de Cocinero/a	41
2. Datos Generales de la Calificación	43
3. Descripción del Módulo de Aprendizaje	45
4. Estrategias	75
5. Recursos	77



**II. NORMA TÉCNICA DE COMPETENCIA
LABORAL REGIONAL (NTCL) DE:**

COCINERO/A

1. PRÓLOGO

LOS INSTITUTOS NACIONALES DE FORMACIÓN PROFESIONAL (IFP)

Los Institutos de Formación Profesional (IFP) de América Central y República Dominicana, son las instituciones responsables del desarrollo de la formación profesional en cada país. Todos cuentan con una Junta o Consejo Directivo tripartito, que representa a Empleadores, Trabajadores y Gobiernos (Ministros de Trabajo, Educación, Planificación y otros).

Los siete IFP de la subregión son:

- Instituto Nacional de Aprendizaje de Costa Rica, INA
- Instituto nacional de Formación Profesional y Capacitación para el Desarrollo Humano de Panamá, INADEH
- Instituto Nacional de Formación Profesional de Honduras, INFOP
- Instituto de Formación Técnico Profesional de la República Dominicana, INFOTEP
- Instituto Nacional Tecnológico de Nicaragua, INATEC
- Instituto Técnico de Capacitación y Productividad de Guatemala, INTECAP
- Instituto Salvadoreño de Formación Profesional de El Salvador, INSAFORP

LA RED DE IFP

En el año 2004, los Institutos de la subregión deciden constituirse en una Red con el objeto de:

- Trabajar de manera conjunta para establecer programas de cooperación e intercambio técnico.
- Crear una red de cooperación técnica y de Formación Profesional entre las instituciones.
- Intensificar el trabajo conjunto con la Organización Internacional del Trabajo (OIT) y el Centro Interamericano para el Desarrollo del Conocimiento de la Formación Profesional (CINTERFOR).

Hasta el momento la Red de IFP ha coordinado y ejecutado 39 reuniones Subregionales para el cumplimiento de los objetivos arriba citados. La Red tomó la decisión de no dotarse de una estructura propia pesada y optó por una organización horizontal.

Se trata de una Red de voluntades, donde los miembros participan en la medida de sus posibilidades e intereses, estableciendo relaciones caracterizadas por la solidaridad, flexibilidad y horizontalidad. El coste de las acciones comunes emprendidas es cubierto por las propias instituciones.

La Red desarrolla 3 proyectos subregionales estratégicos con la Oficina Internacional del Trabajo (OIT) y el Programa de Formación Ocupacional e Inserción Laboral (FOIL) de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID): 1. Las TICs aplicadas a la FP; 2. Homologación de Normas Técnicas de Competencia Laboral y Desarrollos Curriculares; 3. Investigación sobre estado situacional, evolución y buenas prácticas de los IFP en la subregión.

NORMAS TÉCNICAS DE COMPETENCIA LABORAL Y DESARROLLOS CURRICULARES

La elaboración de normas y desarrollos curriculares homologados ha constituido la intervención identificada y expresada como más pertinente por la Red de IFP. Se trata de la acción por la integración subregional más clara desde los sectores de la formación profesional, el empleo y la inserción laboral. El proceso se ha traducido en el desarrollo de normas de competencia laboral, que generen estándares mínimos de calidad y comunes de cara al desarrollo curricular de las ocupaciones normadas.

Una formación basada en una norma homologada y un diseño curricular armonizado subregionalmente, permiten el mutuo reconocimiento de la formación impartida en las instituciones de la Red. El reconocimiento implica un paso sólido y definitivo de cara a la circulación y libre movilidad de los trabajadores calificados en la subregión y por tanto a la integración subregional.

El proceso, que se inició con la elaboración de normas y desarrollos curriculares, llevó intrínsecamente a la necesidad de generar “metodologías subregionales homologadas y estandarizadas” para la formulación de normas, desarrollos curriculares y sistemas de evaluación comunes.

En el año 2008 se consolida un nuevo núcleo duro de técnicos, conformado por los jefes o directores técnicos, que junto a los metodólogos y curriculistas de las siete instituciones y apoyado por algunos especialistas sectoriales (turismo, construcción y formación de formadores), homologan, revisan y

aplican una metodología subregional para la elaboración de normas técnicas de competencia laboral, adecuando las normas ya elaboradas a la nueva metodología.

La Metodología para la elaboración de Normas de Competencia Laboral se basa, esencialmente, en la conceptualización teórica de la metodología utilizada por CONOCER de México.

Se presenta en forma escrita su conceptualización y con un formato arquetipo del vaciado de la norma, para elaborar las futuras normas en cada IFP de la RED. Quedan pendientes de elaborar las metodologías subregionales que se aplicarán para el desarrollo curricular y la evaluación de las competencias laborales.

Creemos, a la luz de las enseñanzas de la práctica, que las metodologías formuladas y por formular se constituyen en el instrumento más valioso para establecer estándares mínimos de calidad para todos los países y son unos de los mayores aportes que la OIT, el programa FOIL/AECID/CECC y la asistencia técnica del Ministerio de Trabajo e Inmigración de España, ofrece a la RED de IFP.

Esta publicación que estamos presentando ha sido posible gracias al esfuerzo de todas las instituciones miembros de la Red Centroamericana de IFP y a sus técnicos, a quienes agradecemos que nos acompañaran en este esfuerzo subregional.

Teresa Esteban G.
Coordinadora Técnica Regional
FOIL/AECID

Mario Hugo Rosal G.
Especialista en Formación Profesional
OIT

2. PRESENTACIÓN

La presente norma ha sido elaborada en el marco de la Red de Instituciones de Formación Profesional (IFP) de Centroamérica y República Dominicana, apoyado por la OIT y el Proyecto FOIL/AECID/CECC, con el objetivo de establecer los estándares mínimos con que se debe definir el currículo para la formación, la evaluación y la certificación de competencias de las personas que se desempeñen como Cocineros según los parámetros para preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de alimentos y confeccionar ofertas gastronómicas, cumpliendo con especificaciones y normas de calidad e inocuidad de los alimentos y bebidas en los diferentes ámbitos de desempeño dentro de los servicios de turismo y hotelería.

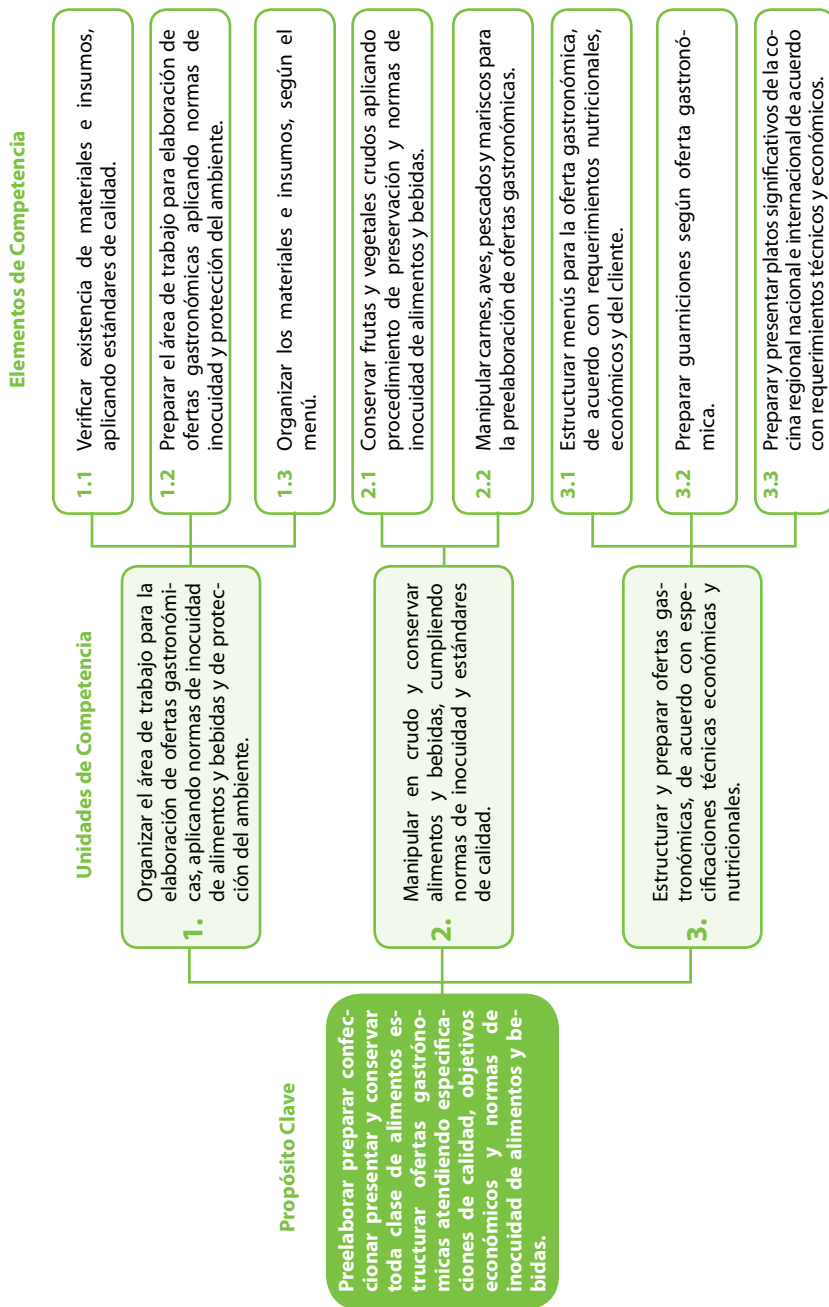
La Norma Técnica de Competencia Laboral Regional de Cocinero/a tendrá una cobertura de aplicación en todos los países de Centroamérica y República Dominicana, administrada por la Red de Instituciones de Formación Profesional (IFP), con la finalidad de que la productividad y competitividad de los/as Cocineros/as en la región, sea evaluada bajo los mismos estándares y compensada equitativamente en su contratación.

El documento integra un conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que son aplicados al desempeño de la función productiva y que al ser verificados en situaciones de trabajo, permiten determinar si la persona ha logrado el tipo, nivel y calidad de desempeño esperado por el sector laboral. Contiene las Unidades de Competencia (funciones) y criterios de desempeño que un trabajador competente realiza en forma periódica en su puesto de trabajo como Cocinero/a, así mismo es la base para el diseño de la oferta de formación profesional en esta especialidad.

El contenido de este documento "Norma Técnica de Competencia Laboral Regional de la Calificación de Cocinero/a, ha sido estructurado de forma homologada, por representantes de los países de la Red de IFP de Centroamérica y República Dominicana.

La vigencia establecida en la presente norma, estará sujeta su actualización, de acuerdo a la demanda de los sectores productivos en el marco de la Red de IFP de la subregión. Cada país podrá hacer las adaptaciones necesarias de acuerdo con la naturaleza, exigencias y comportamiento del su mercado laboral.

3. MAPA DE LA CALIFICACIÓN DE COCINERO/A



4. DATOS GENERALES DE LA CALIFICACIÓN

DATOS GENERALES DE LA CALIFICACIÓN		Nº	1/1
Código: CIUO/88: 5122	Ocupación: Cocinero.		
Propósito de la calificación: Praelaborar, preparar, confeccionar, presentar y conservar toda clase de alimentos, estructurar ofertas gastronómicas atendiendo especificaciones de calidad, objetivos económicos, y normas de inocuidad de alimentos y bebidas.			
Nivel de competencia: 2	Justificación del nivel propuesto: En las funciones consideradas en esta calificación predominan actividades de trabajo realizadas en una variedad de contextos, algunas de las actividades son complejas o no rutinarias, así mismo una moderada autonomía.		
Fecha de elaboración de la NTCL: Julio de 2008.	Fecha de publicación de la NTCL: Agosto de 2008.		
Tiempo en que deberá revisarse la NTCL: 5 Años.		No. de revisión: Primera.	
Sector:	<input type="checkbox"/> Agropecuario	Área de competencia: Turismo y hotelería.	
	<input type="checkbox"/> Industria		
	<input checked="" type="checkbox"/> Comercio y servicios		
Tipo de norma:	<input type="checkbox"/> Nacional	<input checked="" type="checkbox"/> Subregional	
Unidades de Competencia Laboral (UCL) que conforman la Calificación			
1.	Organizar el área de trabajo para la elaboración de ofertas gastronómicas, aplicando normas de inocuidad de alimentos y bebidas y de protección del ambiente.		
2.	Manipular en crudo y conservar alimentos y bebidas, cumpliendo normas de inocuidad y estándares de calidad.		
3.	Estructurar y preparar ofertas gastronómicas, siguiendo especificaciones técnicas, económicas y nutricionales.		

5. DESCRIPCIÓN DE UNIDADES Y ELEMENTOS DE COMPETENCIA

DESCRIPCIÓN DE UNIDADES Y ELEMENTOS DE COMPETENCIA		Nº	1/2
Código: CIUO/88: 5122	Título: Organizar el área de trabajo para la elaboración de ofertas gastronómicas, aplicando normas de inocuidad de alimentos y bebidas y de protección del ambiente.		
Propósito de la unidad de competencia: organizar las áreas de trabajo, materiales e insumos previos a la elaboración de ofertas gastronómicas según normativas de la empresa.			
Elementos de Competencia Laboral (E.C.L) que conforman la unidad de competencia.			
Referencia: 1 de 3	Título del elemento: Verificar existencia de materiales e insumos, aplicando estándares de calidad.		
Criterios de desempeño: La persona es competente cuando:			
1.	La solicitud de materiales e insumos esta conforme a la oferta gastronómica.		
2.	La recepción de materiales e insumos solicitados la realiza según las normas y procedimientos establecidos.		
3.	La verificación de los materiales e insumos se realiza según estándares de calidad.		
4.	El almacenamiento de materiales e insumos se ejecuta conforme procedimientos para su conservación y normas de inocuidad.		
Campo de aplicación:			
Categoría:		Clase:	
1.	Materiales e insumos.	1.1. Envasados. 1.2. Empaquetados. 1.3. Frescos de origen vegetal. 1.4. Frescos de origen animal.	
2.	Tipo de almacenamiento.	2.1. Refrigerado. 2.2. Congelado. 2.3. A temperatura ambiente.	
Evidencias por desempeño. La forma en que:			
1.	La normativa de la empresa se cumple al momento de realizar la solicitud de los materiales e insumos.		
2.	Las normas y procedimientos establecidos por la empresa se cumplen al recibir los materiales e insumos solicitados.		
3.	Los estándares de calidad se cumplen al verificar los materiales e insumo recibidos.		
4.	Los procedimientos de conservación y normas de inocuidad de alimentos son aplicados al almacenar materiales e insumos.		
Evidencias por producto.			
1.	Materiales e insumos listos para atender oferta gastronómica del día.		

DESCRIPCIÓN DE UNIDADES Y ELEMENTOS DE COMPETENCIA		Nº
Referencia: 1 de 3	Título del elemento: Verificar existencia de materiales e insumos, aplicando estándares de calidad.	2/2
Evidencias de conocimiento: Los conocimientos que demuestra son:		
1.	Procedimientos y estándares de calidad de recepción y almacenamiento de materiales e insumos.	
2.	Métodos de muestreo para el control de calidad de materiales e insumos.	
3.	Métodos de conservación de alimentos.	
Evidencias de actitud: Las actitudes manifestadas son:		
1.	Limpieza: Realiza con pulcritud el trabajo y observar un aseo personal antes de manipular alimentos.	
2.	Orden: Establece y/o respeta prioridades y secuencia en los procedimientos para efectuar una tarea y presentar de forma clara y comprensible los resultados del trabajo según normas, procedimientos y estándares establecidos por la empresa.	
3.	Responsabilidad Realiza el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos y ejecutar oportunamente las tareas de verificación de existencias.	
Lineamientos generales para la evaluación: El dominio del elemento de competencia puede evaluarse mediante:		
1.	Una actividad simulada o real de verificación de materiales e insumos, haciendo uso de una guía de observación, evaluar la aplicación de las evidencias por desempeño y por producto de este elemento.	
2.	Las evidencias de conocimiento se verifiquen a través de la aplicación de prueba objetiva de opción múltiple.	
3.	Las evidencias de actitud serán valoradas a través de las evidencias de producto y desempeño.	

DESCRIPCIÓN DE UNIDADES Y ELEMENTOS DE COMPETENCIA		Nº	1/2
Referencia: 2 de 3	Título: Preparar el área de trabajo para la elaboración de ofertas gastronómicas, aplicando normas de inocuidad y protección del ambiente.		
Criterios de desempeño. La persona es competente cuando:			
1. La limpieza del área de trabajo la realiza aplicando normas de inocuidad y de protección del ambiente.			
2. La organización de los materiales y equipos la realiza según la oferta gastronómica.			
3. La disposición de materiales e insumos la ordena, según proceso de elaboración de la oferta gastronómica y normas de inocuidad.			
Campo de aplicación:			
Categoría:		Clase:	
1. Área de cocina.		1.1. Pre-elaboración. 1.2. Preparación. 1.3. Elaboración. 1.4. Montaje.	
Evidencias por desempeño. La forma en que:			
1. Los productos y procedimientos empleados en la limpieza cumplen con especificaciones de inocuidad y protección del ambiente.			
2. Los equipos y materiales de trabajo son organizados de acuerdo al flujo de elaboración de la oferta gastronómica.			
3. Los materiales e insumos son dispuestos en el área de trabajo, de acuerdo a normas de inocuidad y protección del ambiente.			
Evidencias por producto:			
1. Área de trabajo preparada para atender la oferta gastronómica.			
Evidencias de conocimiento. Los conocimientos que demuestra son:			
1. Uso y manejo de productos de limpieza.			
2. Inocuidad en la manipulación de alimentos.			

DESCRIPCIÓN DE UNIDADES Y ELEMENTOS DE COMPETENCIA		Nº	2/2
Referencia: 2 de 3	<p>Título: Preparar el área de trabajo para la elaboración de ofertas gastronómicas, aplicando normas de inocuidad y protección del ambiente.</p>		
<p>Evidencias de actitud. Las actitudes manifestadas son:</p>			
1.	Cooperación: Ayudar y apoyar a otros en la ejecución de una tarea y trabajar de forma conjunta para realizar una función o tarea que implique un proceso laboral de limpieza de las áreas de trabajo.		
2.	Orden: Establecer y/o respetar prioridades y secuencia en los procedimientos para efectuar una tarea y presentar de forma clara y comprensible los resultados del trabajo de organización y disposición de los materiales y equipos de cocina.		
3.	Responsabilidad: Realizar el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos y ejecutar oportunamente las tareas de preparación de las áreas de trabajo.		
4.	Limpieza: Realizar con pulcritud el trabajo, observar un aseo personal y limpieza en el puesto de trabajo.		
<p>Lineamientos generales para la evaluación: El dominio del elemento de competencia puede evaluarse mediante:</p>			
1.	Mediante una actividad simulada o real se verifique el cumplimiento de procedimientos de limpieza, normas de inocuidad y protección del ambiente.		
2.	Las evidencias de conocimiento se verifiquen a través de la aplicación de prueba objetiva de opción múltiple.		
3.	Las evidencias de actitud serán valoradas a través de las evidencias de desempeño y producto al establecer la oferta gastronómica y no requerirán una evaluación específica, sino mediante listas de chequeo aplicadas mediante la observación.		

DESCRIPCIÓN DE UNIDADES Y ELEMENTOS DE COMPETENCIA		Nº	1/2
Referencia: 3 de 3	Título del elemento: Organizar los materiales e insumos, según el menú.		
Criterios de desempeño. La persona es competente cuando:			
1.	Las porciones de materiales e insumos las dosifica según los estándares de calidad de la oferta gastronómica.		
2.	Los materiales e insumos se seleccionan de acuerdo a los requerimientos del cliente.		
3.	Se registran la entradas y salidas de materiales e insumos según la demanda de la oferta gastronómica.		
Campo de aplicación:			
Categoría:		Clase:	
1.	Tipo de menú.	1.1. Del día. 1.2. A la carta. 1.3. Eventos especiales.	
Evidencias por desempeño. La forma en que:			
1.	Dosifica las porciones de materiales e insumos según los estándares de calidad de la oferta gastronómica.		
2.	Selecciona los materiales e insumos tomando en cuenta los requerimientos del cliente.		
3.	Se registran la entradas y salidas de materiales e insumos según la demanda de la oferta gastronómica.		
Evidencias por producto:			
1.	Materiales e insumos dosificados en porciones.		
2.	Registros de entradas y salidas de materiales e insumos.		
Evidencias de conocimiento. Los conocimientos que demuestra son:			
1.	Unidades de medidas y conversiones.		
2.	Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria.		
3.	Normas y de medidas de higiene y manipulación de alimentos.		
4.	Métodos y procedimientos de control de productos almacenados.		
5.	Matemáticas básicas.		

DESCRIPCIÓN DE UNIDADES Y ELEMENTOS DE COMPETENCIA		Nº
Referencia: 3 de 3	Título del elemento: Organizar los materiales e insumos, según el menú.	2/2
Evidencias de actitud. Las actitudes manifestadas son:		
1.	Cooperación: Ayudar y apoyar a otros en la ejecución de una tarea y trabajar de forma conjunta para realizar una función o tarea que implique un proceso laboral dosificación y registro de materiales e insumos.	
2.	Orden: Establecer y/o respetar prioridades y secuencia en los procedimientos para efectuar una tarea y presentar de forma clara y comprensible los resultados del trabajo de dosificación y registro de materiales e insumos.	
3.	Responsabilidad: Realizar el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos y ejecutar oportunamente las tareas de registros para el control de entradas y salidas.	
4.	Limpieza: Realizar con pulcritud el trabajo y observar un aseo personal al manipular alimentos.	
Lineamientos generales para la evaluación: El dominio del elemento de competencia puede evaluarse mediante:		
1.	Mediante una actividad simulada o real se verifique, a través de una guía de observación, la aplicación de las evidencias por desempeño de dosificación, selección y registro de materiales e insumos.	
2.	El participante entregue al evaluador las evidencias por producto señaladas en este elemento de competencia para que a través de una lista de cotejo, se verifique la aplicación de los estándares de calidad de la empresa y los requerimientos de los clientes.	
3.	Las evidencias de conocimiento se verifiquen a través de la aplicación de prueba objetiva de opción múltiple.	
4.	Las evidencias de actitud serán valoradas con guías de observación o listas de cotejo a través de las evidencias de producto y desempeño.	

DESCRIPCIÓN DE UNIDADES Y ELEMENTOS DE COMPETENCIA		Nº	1/2
Código: CIUO/88: 5122	Título de la unidad de competencia: Manipular en crudo y conservar alimentos y bebidas, cumpliendo normas de inocuidad y estándares de calidad.		
Propósito de la unidad de competencia: Manipular en crudo y conservar los alimentos y bebidas según estándares de calidad y normas de inocuidad, previo a la elaboración de productos de la oferta gastronómica.			
Elementos de Competencia Laboral (E.C.L) que conforman la unidad de competencia.			
Referencia: 1 de 2	Título del elemento: Conservar frutas y vegetales crudos aplicando procedimientos de preservación y normas de inocuidad de alimentos y bebidas.		
Criterios de desempeño. La persona es competente cuando:			
1. La manipulación de frutas y vegetales en crudo se efectúa, según normas de higiene.			
2. La clasificación de frutas y vegetales se realiza, de acuerdo a estándares de calidad y normas de inocuidad.			
3. El almacenamiento de frutas y vegetales se efectúa, de acuerdo a procedimientos de conservación y estándares de calidad.			
Campo de aplicación:			
Categoría:	Clase:		
1. Materia prima.	1.1. Frutas. 1.2. Vegetales.		
2. Tipo de Almacenamiento (conservación).	2.1. Refrigeración. 2.2. Congelación. 2.3. Deshidratación. 2.4. Salazón. 2.5. Dulce.		
Evidencias por desempeño. La forma en que:			
1. Las normas de inocuidad se aplican para la manipulación de frutas y vegetales en crudo.			
2. El procedimiento para la clasificación de frutas y vegetales se lleva a cabo.			
3. Se cumplen las normas de inocuidad y los estándares de calidad para la conservación de frutas y vegetales.			

DESCRIPCIÓN DE UNIDADES Y ELEMENTOS DE COMPETENCIA		Nº	2/2
Referencia: 1 de 2	Título del elemento: Conservar frutas y vegetales crudos aplicando procedimientos de preservación y normas de inocuidad de alimentos y bebidas.		
Evidencias por producto:			
1.	Frutas y vegetales clasificados.		
2.	Frutas y vegetales conservados.		
Evidencias de conocimiento. Los conocimientos que demuestra son:			
1.	Normas de inocuidad.		
2.	Métodos de conservación y almacenamiento de alimentos.		
Evidencias de actitud. Las actitudes manifestadas son:			
1.	Limpieza: Realiza con pulcritud el trabajo y observa un aseo personal al manipular, clasificar y almacenar alimentos.		
2.	Orden: Establecer y/o respetar prioridades y secuencia en los procedimientos para efectuar una tarea y presentar de forma clara y comprensible los resultados del trabajo de almacenamiento de alimentos.		
3.	Responsabilidad: Realizar el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos y ejecutar oportunamente las tareas de manipulación y conservación de alimentos.		
Lineamientos generales para la evaluación: El dominio del elemento de competencia puede evaluarse mediante:			
1.	Mediante una actividad simulada o real se verifique la conservación de frutas y vegetales a través de una guía de observación, la aplicación de las evidencias por desempeño de este elemento.		
2.	Las evidencias por producto señaladas en este elemento de competencia serán evaluadas a través de una lista de cotejo, para verificar la aplicación de normas de inocuidad, estándares de calidad y procedimientos de conservación y almacenamiento de los alimentos.		
3.	Las evidencias de conocimiento se verifiquen a través de la aplicación de prueba objetiva de opción múltiple.		
4.	Las evidencias de actitud serán valoradas a través de las evidencias de producto y desempeño con una lista de cotejo o de observación.		

DESCRIPCIÓN DE UNIDADES Y ELEMENTOS DE COMPETENCIA		Nº	1/2
Referencia: 2 de 2	Título del elemento: Manipular carnes, aves, pescados y mariscos para la preelaboración de ofertas gastronómicas.		
Criterios de desempeño. La persona es competente cuando:			
1.	El madurado de carnes rojas y/o caza lo realiza de acuerdo a métodos, procedimientos y estándares de calidad.		
2.	El adobado de carnes, pescados, mariscos, aves y/o caza en crudo lo prepara, de acuerdo a procedimientos y normas de inocuidad.		
3.	El marinado de carnes, pescados, mariscos, aves y/o caza en crudo se realiza de acuerdo a procedimientos y normas de inocuidad.		
4.	Las técnicas de fileteado y troceado de carnes, pescados, mariscos, aves y/o caza las realiza según estándares de calidad y oferta gastronómica.		
5.	El manejo de mermas de carnes, pescados, mariscos, aves y/o caza en crudo lo efectúa, de acuerdo a normas de inocuidad y protección ambiental en el área de trabajo.		
Campo de aplicación:			
Categoría:		Clase:	
1.	Materia prima.	1.1. Carnes rojas. 1.2. Carnes blancas. 1.3. Carnes caza.	
2.	Método de preparación.	2.1. Madurado. 2.2. Adobo. 2.3. Marinado. 2.4. Ahumado.	
3.	Técnica de preparación.	2.1. Fileteado. 3.2. Troceado.	
Evidencias por desempeño. La forma en que:			
1.	El procedimiento de madurado de carnes rojas y/o caza es llevado a cabo.		
2.	El método de preparación de adobo de carnes, pescados, mariscos, aves y/o caza en crudo es llevado a cabo.		
3.	El procedimiento para marinar carnes, pescados, mariscos, aves y/o caza es llevado a cabo.		
4.	El procedimiento de fileteado y troceado de carnes, pescados, mariscos, aves y/o caza se realiza.		
5.	El manejo de mermas de carnes, pescados, mariscos, aves y/o caza es llevado a cabo.		

	DESCRIPCIÓN DE UNIDADES Y ELEMENTOS DE COMPETENCIA	Nº
Referencia: 2 de 2	<p>Título del elemento: Manipular carnes, aves, pescados y mariscos para la preelaboración de ofertas gastronómicas.</p> <p>Evidencias por producto. Los productos elaborados cumplen con:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Carnes rojas y/o caza maduradas. 2. Carnes, pescados, mariscos, aves y/o caza adobadas. 3. Carnes, pescados, mariscos, aves y/o caza marinadas. 4. Memas de carnes, pescados, mariscos, aves y/o caza categorizadas. <p>Evidencias de conocimiento. Los conocimientos que demuestra son:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Métodos de preparación de carnes. 2. Técnicas de preparación de carnes. 3. Normas de inocuidad y protección ambiental. <p>Evidencias de actitud. Las actitudes manifestadas son:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cooperación: Ayudar y apoyar a otros en la ejecución de una tarea y trabajar de forma conjunta para realizar una función o tarea que implique un proceso laboral. 2. Orden: Establecer y/o respetar prioridades y secuencia en los procedimientos para efectuar una tarea y presentar de forma clara y comprensible los resultados del trabajo de madurado, adobado, marinado, fileteado y troceado. 3. Responsabilidad: Realizar el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos y ejecutar oportunamente las tareas de madurado, adobado, marinado, fileteado y troceado. 4. Limpieza: Realizar con pulcritud el trabajo y observar un aseo personal en la manipulación de carnes y mariscos. <p>Lineamientos generales para la evaluación: El dominio del elemento de competencia puede evaluarse mediante:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mediante una actividad simulada o real se verifique métodos y técnicas de preparación de carnes, pescados, mariscos, aves y/o caza, a través de una guía de observación, la aplicación de las evidencias por desempeño de este elemento. 2. El participante entregue al evaluador las evidencias por producto señaladas en este elemento de competencia para que a través de una lista de cotejo, se verifique la aplicación. 3. Las evidencias de conocimiento se verifiquen a través de la aplicación de prueba objetiva de opción múltiple. 4. Las evidencias de actitud serán valoradas a través de las evidencias de producto y desempeño mediante listas de cotejo. 	2/2

DESCRIPCIÓN DE UNIDADES Y ELEMENTOS DE COMPETENCIA		Nº	1/2
Código: CIUO/88: 5122	Título de la unidad de competencia: Estructurar y preparar ofertas gastronómicas, de acuerdo a especificaciones técnicas, económicas y nutricionales.		
Propósito de la unidad de competencia: Desarrollar competencia para estructurar y preparar ofertas gastronómicas de acuerdo a especificaciones técnicas, económicas y nutricionales a satisfacción de cliente.			
Elementos de Competencia Laboral (E.C.L) que conforman la unidad de competencia.			
Referencia: 1 de 3	Título del elemento: Estructurar menús para la oferta gastronómica, de acuerdo a requerimientos nutricionales, económicos y del cliente.		
Criterios de desempeño. La persona es competente cuando:			
1.	La selección de componentes de un menú la realiza de acuerdo a estándares de calidad y requerimientos del cliente.		
2.	Estructura menús de acuerdo a requerimientos nutricionales y económicos de la oferta gastronómica.		
3.	El costeo de menú estructurado lo realiza de acuerdo a procedimientos.		
Campo de aplicación:			
Categoría:	Clase:		
1.	1.1. Del día. 1.2. A la carta. 1.3. Eventos especiales.		
Evidencias por desempeño. La forma en que:			
1.	Los componentes de un menú se seleccionan según los estándares de calidad y requerimientos del cliente.		
2.	Los requerimientos nutricionales y económicos para la estructuración del menú son determinados.		
3.	El menú estructurado es costeado.		

DESCRIPCIÓN DE UNIDADES Y ELEMENTOS DE COMPETENCIA		Nº	2/2
Referencia: 1 de 3	Título del elemento: Estructurar menús para la oferta gastronómica, de acuerdo a requerimientos nutricionales, económicos y del cliente.		
Evidencias por producto:			
1.	Componentes que conforman el menú.		
2.	Menús estructurados.		
3.	Costeo del menú.		
Evidencias de conocimiento. Los conocimientos que demuestra son:			
1.	Nutrición y dietética.		
2.	Costeo de recetas.		
3.	Estructuras de los menús.		
Evidencias de actitud. Las actitudes manifestadas son:			
1.	Orden: establecer y/o respetar prioridades y secuencia en los procedimientos para efectuar una tarea y presenta en forma clara y comprensible los resultados del trabajo de estructuración y costeo de menús.		
2.	Responsabilidad: realizar el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos.		
Lineamientos generales para la evaluación: El dominio del elemento de competencia puede evaluarse mediante:			
1.	Mediante una actividad simulada o real se verifique la estructuración de menús, a través de una guía de observación, la aplicación de las evidencias por desempeño de este elemento.		
2.	El participante entregue al evaluador las evidencias por producto señaladas en este elemento de competencia para que a través de una lista de cotejo, se verifique la aplicación de estándares de calidad, requerimientos y procedimientos predeterminados.		
3.	Las evidencias de conocimiento se verifiquen a través de la aplicación de prueba objetiva de opción múltiple.		
4.	Las evidencias de actitud serán valoradas a través de las evidencias de producto y desempeño con una guía de observación.		

DESCRIPCIÓN DE UNIDADES Y ELEMENTOS DE COMPETENCIA		Nº	1/2
Referencia: 2 de 3	Título del elemento: Preparar guarniciones según oferta gastronómica.		
Criterios de desempeño. La persona es competente cuando:			
1. Las guarniciones son preparadas, de acuerdo a la receta estándar y normas de inocuidad.			
2. La preparación de productos de la oferta gastronómica la realiza aplicando métodos de cocción.			
3. Almacena guarniciones preparadas de acuerdo a estándares de calidad y normas de inocuidad.			
Campo de aplicación:			
Categoría:			
		Clase:	
		1.1. Al carbón.	
		1.2. A la plancha.	
		1.3. Hervido.	
		1.4. Al vapor.	
		1.5. Al horno.	
		1.6. Frito y rebozado.	
		1.7. Estofado.	
		2.1. Dulce.	
		2.2. Salada.	
		2.3. Agríndice.	
		3.1. Refrigerado.	
		3.2. Congelado.	
		3.3. Al ambiente.	
		3. Tipo de almacenamiento.	
		3. Tipo de almacenamiento.	
		3. Tipo de almacenamiento.	
Evidencias por desempeño. La forma en que:			
1. Las guarniciones se preparan de acuerdo a la receta.			
2. Elabora productos aplicando las técnicas de cocción.			
3. El almacenamiento de guarniciones preparadas es llevado a cabo.			
Evidencias por producto.			
1. Guarniciones preparadas.			
2. Guarniciones almacenadas.			
Evidencias de conocimiento. Los conocimientos que demuestra son:			
1. Métodos de cocción.			
2. Métodos de almacenamiento.			

DESCRIPCIÓN DE UNIDADES Y ELEMENTOS DE COMPETENCIA		Nº	2/2
Referencia: 2 de 3	Título del elemento: Preparar guarniciones según oferta gastronómica.		
Evidencias de actitud. Las actitudes manifestadas son:			
1.	Responsabilidad: Realiza el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos y ejecuta oportunamente las tareas de preparación y almacenamiento de guarniciones.		
2.	Limpieza: Realiza con pulcritud el trabajo y observa un aseo personal al preparar guarniciones.		
Lineamientos generales para la evaluación: El dominio del elemento de competencia puede evaluarse mediante:			
1.	Mediante una actividad simulada o real se verifique la preparación y almacenamiento de guarniciones preparadas, a través de una guía de observación, la aplicación de las evidencias por desempeño de este elemento.		

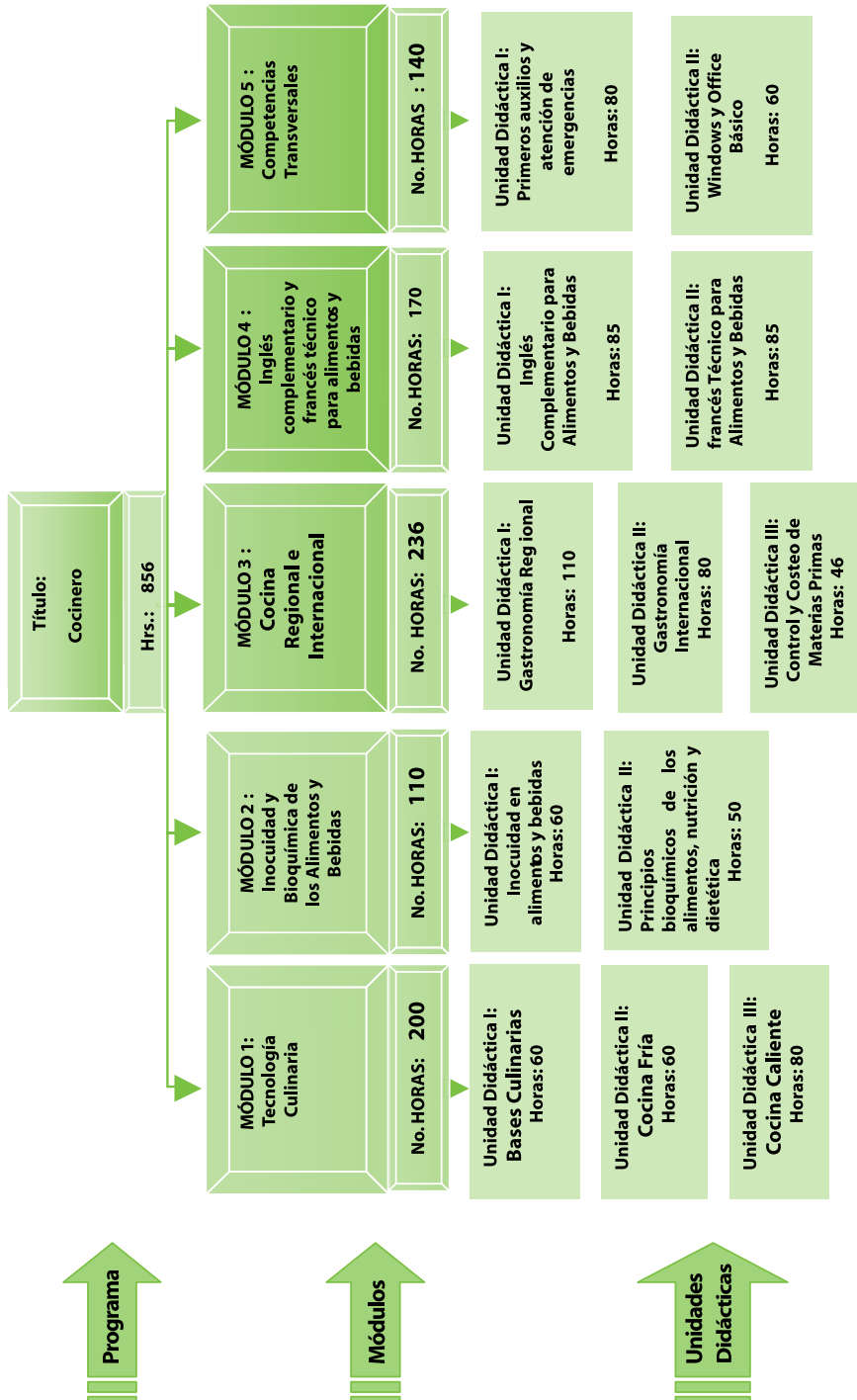
DESCRIPCIÓN DE UNIDADES Y ELEMENTOS DE COMPETENCIA		Nº
Referencia: 3 de 3	Título del elemento: Preparar y presentar platos significativos de la cocina regional, nacional e internacional, de acuerdo a requerimientos técnicos y económicos.	1/1
Criterios de desempeño. La persona es competente cuando:		
1.	La preparación de platos significativos de la cocina regional nacional e internacional, la realiza de acuerdo a requerimientos técnicos y económicos.	
2.	La preparación de platos significativos de la cocina regional la realiza de acuerdo a receta estándar y normas de inocuidad.	
3.	La presentación de platos de la cocina regional nacional e internacional la realiza de acuerdo estándares de calidad.	
Campo de aplicación:		
Categoría:		
1.	Área de cocina.	Clase: 1.1. Cocina fría. 1.2. Cocina caliente.
2.	Gastronomía regional.	2.1. Nacional. 2.2. Internacional.
Evidencias por desempeño. La forma en que:		
1.	Los platos significativos de la cocina regional nacional e internacional son preparados de acuerdo a los requerimientos técnicos y económicos.	
2.	Los platos de la cocina subregional nacional e internacional son presentados según estándares y normas de inocuidad.	
Evidencias por producto. Los productos elaborados cumplen con:		
1.	Platos de la cocina regional nacional e internacional preparados y presentados.	
Evidencias de conocimiento. Los conocimientos que demuestra son:		
1.	Cultura gastronómica nacional e internacional.	
Evidencias de actitud. Las actitudes manifestadas son:		
1.	Responsabilidad: Realizar el trabajo de acuerdo con los estándares de calidad requeridos y ejecutar oportunamente las tareas.	
2.	Limpieza: Realizar con pulcritud el trabajo, y observar un aseo personal al preparar alimentos.	
Lineamientos generales para la evaluación: El dominio del elemento de competencia puede evaluarse mediante:		
1.	Mediante una actividad simulada o real se verifique la preparación y presentación de platos significativos de la cocina regional nacional e internacional, a través de una guía de observación, la aplicación de las evidencias por desempeño de este elemento.	
2.	Las evidencias por producto señaladas en este elemento de competencia se evaluarán a través de una lista de cotejo, para verificar la aplicación de los estándares de calidad y requerimientos del cliente.	
3.	Las evidencias de conocimiento se verifiquen a través de la aplicación de prueba objetiva de opción múltiple.	
4.	Las evidencias de actitud serán valoradas a través de las evidencias de producto y desempeño con una lista de cotejo.	



**III. DISEÑO CURRICULAR
PARA LA CALIFICACIÓN DE:**

COCINERO/A

1. MAPA DEL DISEÑO CURRICULAR DE COCINERO/A



2. DATOS GENERALES DE LA CALIFICACIÓN

DATOS GENERALES DE LA CALIFICACIÓN		Nº
		1/1
Código: CIUO/88: 5122	Ocupación: Cocinero.	
Objetivo de la calificación: Preestablecer, preparar, confeccionar, presentar y conservar toda clase de alimentos y bebidas, estructurar ofertas gastronómicas, atendiendo especificaciones de calidad, objetivos económicos y normas de inocuidad de alimentos y bebidas.	Perfil de salida: Estará en la capacidad de planificar menús de acuerdo a requerimientos, controlar el aprovisionamiento de los insumos, seleccionar recursos e insumos a bodega, realizar montaje de mesas y tipos de servicio, preparar y presentar alimentos y bebidas solicitados, organizar y supervisar al personal.	
Requisitos de entrada: 16 años en adelante.		
Duración: 856	Horas teóricas: 339	Horas prácticas: 517
Fecha de aprobación: Julio 2008	Tiempo de revisión: 5 años	
Fecha de publicación: Agosto 2008	No. de revisión: Primera.	
Tipo de calificación: Regional.	Sector: Servicios.	Rama profesional: Turismo.
Código:	Módulos que conforman la calificación:	
CIUO/88: 5122/1	Tecnología culinaria.	
CIUO/88: 5122/2	Inocuidad en alimentos y bebidas.	
CIUO/88: 5122/3	Gastronomía regional e internacional.	
CIUO/88: 5122/4	Inglés complementario y francés técnico para alimentos y bebidas.	
CIUO/88: 5122/5	Competencias transversales.	

3. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE		N°	1/4
Código del módulo: CIUO/88: 5122/1	Título del módulo de aprendizaje: Tecnología culinaria.		
Correspondencia con la unidad de competencia:	<ol style="list-style-type: none"> Organizar el área de trabajo para la elaboración de ofertas gastronómicas, aplicando normas de inocuidad de alimentos y bebidas y de protección del ambiente. Manipular en crudo y conservar alimentos y bebidas, cumpliendo normas de seguridad y estándares de calidad. 		
Objetivo general del módulo:	Al finalizar el módulo el /la participante estará en capacidad de preparar sopas, cremas salsas, carnes rojas y blancas, ensaladas, entremeses, comidas rápidas, según receta establecida.		
Elementos de la competencia:	<ol style="list-style-type: none"> Preparar el área de trabajo para la elaboración de ofertas gastronómicas, aplicando normas de inocuidad y protección del ambiente. Conservar frutas y vegetales crudos aplicando procedimientos de preservación y normas de inocuidad de alimentos y bebidas. Manipular carnes, aves, pescados, mariscos para la prelaboración de ofertas gastronómicas. 		
Prerrequisitos:	No se requieren.		
Tiempos propuestos:	Horas Teóricas: 39	Horas Prácticas: 161	Duración: 200
Unidad didáctica I:	Bases Culinarias.		
Objetivo de la unidad didáctica:	Al finalizar la unidad didáctica el/la participante estará en capacidad de preparar e implementar bases culinarias, según técnicas establecidas.		
Tiempos propuestos:	Horas Teóricas: 12	Horas Prácticas: 48	Duración: 60
CONTENIDOS			
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER
Poner a punto la cocina y seleccionar los utensilios, equipo y material, de acuerdo a procedimientos de recetas establecidas.	<p>Cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Historia. ▪ Áreas de la cocina. ▪ Organización de la cocina. ▪ Equipamiento de la cocina. ▪ Mise en place. <p>Materias primas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Clasificación. ▪ Condimentos. 	<p>Preparar mise en place.</p> <p>Organizar el equipo y utensilios de la cocina.</p> <p>Revisar áreas de servicio.</p>	<p>Iniciativa.</p> <p>Orden.</p> <p>Limpieza.</p> <p>Trabajo en equipo.</p> <p>Responsabilidad.</p>
			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
			<p>Ubica las diferentes áreas de la cocina. Describe las características del equipo y utensilios de la cocina.</p> <p>Explica las diferentes materias primas. Reconoce los condimentos según el origen y procedencia.</p>

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE		Nº	2/4	
Unidad didáctica I:	Bases Culinarias.			
Objetivo de la unidad didáctica:	Al finalizar la unidad didáctica el/la participante estará en capacidad de preparar e implementar bases culinarias, según técnicas establecidas.			
Tiempos propuestos:	Horas Teóricas: 12	Horas Prácticas: 48	Duración: 60	
CONTENIDOS				
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Realizar cortes de vegetales de acuerdo a técnicas establecidas.	<p>Cuchillo</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definición ▪ Tipos de cuchillo ▪ Partes del cuchillo ▪ Cortes de vegetales 	<p>Cortar vegetales.</p> <p>Utilizar el cuchillo en los cortes de carnes y vegetales aplicando técnicas.</p> <p>Preparar vegetales cortados según requerimientos de la cocina de producción.</p>	<p>Iniciativa.</p> <p>Orden.</p> <p>Limpieza.</p> <p>Responsabilidad.</p>	<p>Corta vegetales según técnicas del uso del cuchillo. Aplica medidas de seguridad en el uso del cuchillo y corte de vegetales.</p> <p>Corta vegetales según la técnica establecida.</p> <p>Cocina alimentos aplicando métodos de cocción. Aplica técnicas de cocción según el medio, con base al alimento.</p>
Cocinar los alimentos aplicando los diferentes métodos de cocción en las preparaciones, según técnicas establecidas.	<p>Cocción de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Clasificación. ▪ Medios. ▪ Preparaciones básicas. ▪ Definición de fondos, sopas, cremas, salsas. 	<p>Cocer alimentos</p> <p>Preparación de fondos, cremas, sopas, potajes, salsas.</p>	<p>Iniciativa.</p> <p>Orden.</p> <p>Limpieza.</p> <p>Responsabilidad.</p>	

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE		N°	3/4
--	--	-----------	------------

Unidad didáctica II:			
Cocina fría.			
Objetivo de la unidad didáctica:			
Al finalizar la unidad didáctica el/la participante estará en capacidad de preparar variedad de ensaladas, entremeses galantinas, terrina y comidas rápidas, según recetas establecidas.			
Tiempos propuestos:		Horas Teóricas: 12	Horas Prácticas: 48
			Duración: 60

CONTENIDOS			
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER
Preparar ensaladas según técnicas establecidas en las recetas, aplicando normas de higiene y seguridad.	Vegetales y hortalizas. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definición. ▪ Clasificación. Ensaladas y entremeses. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Terrinas. ▪ Galantinas. 	Preparar entremeses, terrinas, galantinas. Seleccionar vegetales según receta. Clasificar y almacenar vegetales y hortalizas. Sanitizar vegetales.	Iniciativa. Orden. Limpieza. Responsabilidad.
Preparar variedad de platillos de cocina rápida, según recetas, aplicando técnicas y métodos de cocción.	Comida rápida. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definición. ▪ Historia. ▪ Clasificación. 	Preparar receta de comida rápida: hamburguesas, sándwich y pizza.	Aplica cocción según la naturaleza del producto. Calcula cantidad de materia prima según receta del día. Monta platillo de cocina rápida.

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE				Nº	4/4
Unidad didáctica III:					
Cocina Caliente.					
Objetivo de la unidad didáctica:					
Al finalizar la unidad el/la participante estará en la capacidad de preparar huevos, pastas, arroz y carnes, según procedimientos y técnicas establecidas en las recetas.					
Tiempos propuestos:		Horas Teóricas:	16	Horas Prácticas:	64
				Duración:	80
CONTENIDOS					
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
Preparar huevos, pastas y arroz, según procedimientos y técnicas establecidas en las recetas.	Huevos. Pastas. Arroz.	Preparar huevos. Preparar variedad de pastas y arroz.	Limpieza. Orden. Responsabilidad.	Verifica las características de frescura de los huevos. Aplica técnicas de preparación de las pastas y arroz. Aplica la cocción según el alimento y la técnica de preparación.	
Preparar carnes de res, cerdo y aves, de acuerdo a las normas de calidad establecidas en las técnicas de preparación.	Carnes. ■ Características, mortificación, conservación, calidad y categoría. ■ Clasificación. Aves. ■ Características, frescura. ■ Clasificación.	Preparar platillos a base de carnes. Preparar platillos a base de aves.	Iniciativa. Personalidad. Orden. Disciplina. Responsabilidad.	Comprueba la frescura de la carne según su origen. Aplica técnicas de cocción según tipo de carne. Verifica las temperaturas de conservación de las carnes y aves, según su clasificación.	
Preparar platos de carne de mar aplicando técnicas apropiadas, según su procedencia y clasificación.	Pescados. ■ Definición, clasificación, origen, características de frescura y conservación. Mariscos. ■ Definición, variedad, clasificación.	Preparar platillos a base de pescados y mariscos. Preparar salsas.	Iniciativa. Personalidad. Orden. Disciplina. Responsabilidad.	Verifica la frescura de pescados y mariscos. Aplica técnicas de limpieza y fileteo según características. Aplica técnicas de preparación y montaje según el producto.	

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE		Nº	1/3
Código del módulo: CIUO/88: 5122/2	Título del módulo de aprendizaje: Inocuidad y bioquímica de los alimentos y bebidas.		
Correspondencia con la unidad de competencia:	<ol style="list-style-type: none"> Organizar el área de trabajo para la elaboración de ofertas gastronómicas, aplicando normas de inocuidad de alimentos y bebidas y de protección del ambiente. Manipular en crudo y conservar alimentos y bebidas, cumpliendo normas de seguridad y estándares de calidad. 		
Objetivo general del módulo:	Al finalizar el módulo el/la participante estará en capacidad de realizar la manipulación higiénica y sanitaria de alimentos en la industria gastronómica, de acuerdo a buenas prácticas de manufactura y sistema HACCP, así como de identificar las bio moléculas presentes en los alimentos, los procesos por medio del cual el cuerpo las cataboliza, las necesidades nutricionales y la planificación de menús balanceados, con base a la bioquímica, nutrición y dietética.		
Elementos de la competencia:	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Verificar existencia de materiales e insumos previos a la elaboración de ofertas gastronómicas según normativas de la empresa. 1.2. Preparar el área de trabajo para la elaboración de ofertas gastronómicas, aplicando normas de inocuidad y protección del ambiente. 2.1. Conservar frutas y vegetales crudos aplicando procedimientos de preservación y normas de inocuidad de alimentos y bebidas. 		
Prerrequisitos:	Tecnología Culinaria.		
Tiempos propuestos:	Horas Teóricas: 84	Horas Prácticas: 26	Duración: 110
Unidad didáctica I:	Inocuidad en alimentos y bebidas.		
Objetivo de la unidad didáctica:	Al finalizar la unidad didáctica el/la participante estará en capacidad de realizar la manipulación higiénica y sanitaria de alimentos en la industria gastronómica, de acuerdo a buenas prácticas de manufactura y sistema HACCP.		
Tiempos propuestos:	Horas Teóricas: 50	Horas Prácticas: 10	Duración: 60

Continúa tabla 1/3

Continuación tabla 1/3

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE		Nº	1/3
CONTENIDOS			
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER
Prevenir la contaminación de alimentos, de acuerdo a teoría.	<p>Contaminación.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definición tipo. Microorganismos. ▪ Definición. ▪ Clasificación. ▪ Características. ▪ Enfermedades. 	<p>Realizar exposición sobre tipos de organismos que contaminan los alimentos.</p> <p>Cultivar bacterias y mohos.</p>	<p>Iniciativa. Personalidad. Orden.</p>
			<p>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</p> <p>Explica los tipos de alimentos en que se desarrollan las bacterias.</p>

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE		Nº	2/3
--	--	-----------	------------

Unidad didáctica I:	Inocuidad en alimentos y bebidas.		
Objetivo de la unidad didáctica:	Al finalizar la unidad didáctica el/la participante estará en capacidad de realizar la manipulación higiénica y sanitaria de alimentos en la industria gastronómica, de acuerdo a buenas prácticas de manufactura y sistema HACCP.		
Tiempos propuestos:	Horas Teóricas: 50	Horas Prácticas: 10	Duración: 60

CONTENIDOS				
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Mantener condiciones de higiene durante el manejo de alimentos, de acuerdo a normas sanitarias.	Factores que afectan el crecimiento y sobre vivencia de microorganismos. Manipulación higiénica de alimentos. Lavado y desinfección. Equipo, maquinaria y utensilios.	Utilizar equipo básico para la medición de parámetros de calidad. Limpiar y desinfectar áreas de trabajo.	Disciplina. Responsabilidad.	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.
Establecer requisitos y condiciones de las plantas, de acuerdo a normativa.	Higiene y hábitos personales. Limpieza personal. Lavado de manos. Uniforme. Buenas prácticas de manufactura. Materia prima. Instalaciones. Control de plagas. Otras recomendaciones.	Realizar lavado de manos. Realizar auditoria en los talleres de alimentos de un centro de capacitación.	Limpieza. Disciplina. Responsabilidad. Disciplina. Responsabilidad. Orden. Responsabilidad. Meticulosidad. Persistencia.	Describe el procedimiento para el lavado de manos. Explica riesgos al no cumplir con el uniforme apropiado. Describe las características esenciales que debe tener el taller de alimentos, los uniformes, el equipo y la materia prima.

Continúa tabla 2/3

Continuación tabla 2/3

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE		Nº	2/3	
CONTENIDOS				
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Monitorear puntos críticos de control de acuerdo al tipo de producto.	Sistema de gestión de inocuidad. Sistema HACCP. Evaluación de los prerrequisitos del sistema. Peligro. Puntos críticos de control.	Realizar auditorías de prerrequisitos del plan HACCP. Monitorear los puntos críticos de un proceso o producto determinado de los puntos críticos de control.	Orden. Responsabilidad. Trabajo en equipo. Meticulosidad. Integridad.	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.

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE		Nº	3/3
---------------------------------------	--	----	-----

Unidad didáctica II:	Principios bioquímicos de los alimentos, nutrición y dietética.		
Objetivo de la unidad didáctica:	Al finalizar la unidad didáctica el/la participante estará en capacidad de identificar las bio moléculas presentes en los alimentos, los procesos por medio del cual el cuerpo las cataboliza, las necesidades nutricionales y la planificación de menús balanceados, con base a la bioquímica, nutrición y dietética.		
Tiempos propuestos:	Horas Teóricas: 34	Horas Prácticas: 16	Duración: 50

CONTENIDOS				
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Identificar las biomoléculas presentes en los alimentos, de acuerdo con los principios de la bioquímica.	<p>Bioquímica</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definición, materia viva, elementos químicos que constituyen el cuerpo humano. <p>Biomoléculas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ El agua, carbohidratos, lípidos, proteínas, ácidos nucleicos, vitaminas. 	Estructurar modelo atómico de las biomoléculas.	Iniciativa. Orden. Disciplina. Responsabilidad.	Identifica los átomos que constituyen las biomoléculas.
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.	<p>Nutrición</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definiciones de nutrición, alimentación, alimento, nutriente, dieta, hábitos alimenticios. <p>Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ De origen vegetal, animal, mineral, fungi y protista. ▪ Grupos básicos. ▪ Propiedades físicas. ▪ Equivalencias. ▪ Pirámide nutricional. <p>Catabolismo.</p> <p>Necesidades nutricionales.</p>	<p>Clasificar los alimentos.</p> <p>Diseñar modelo del aparato digestivo.</p>	Iniciativa. Orden. Disciplina. Responsabilidad. Trabajo en equipo.	<p>Diferencia los alimentos y las biomoléculas que los constituyen.</p> <p>Diferencia las propiedades físicas de los alimentos.</p> <p>Identifica requerimientos del organismo con base a la pirámide nutricional.</p> <p>Identifica glándulas y enzimas utilizadas en el catabolismo de las biomoléculas.</p>

Continúa tabla 3/3

Continuación de tabla 3/3

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE				Nº	3/3
CONTENIDOS					
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
Planificar menús balanceados, con base a la dietética.	<p>Dietética</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definición, elaboración de menús equilibrados. ▪ Elaboración de menús modificados. ▪ Recomendaciones en diferentes estados fisiológicos. 	Elaborar menús equilibrados.	Responsabilidad. Iniciativa. Integridad. Ética.	Planifica equilibrados en cuenta la proporción adecuada de nutrientes. Identifica los modificados según teoría.	

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE		Nº	1/3
Código del módulo: CIUO/88: 5122/3	Título del módulo de aprendizaje: Cocina regional e internacional.		
Correspondencia con la unidad de competencia:	<ol style="list-style-type: none"> Organizar el área de trabajo para la elaboración de ofertas gastronómicas, aplicando normas de inocuidad de alimentos y bebidas y de protección del ambiente. Estructurar y preparar ofertas gastronómicas, siguiendo especificaciones técnicas, económicas y nutricionales. 		
Objetivo general del módulo:	Al finalizar el módulo el/la participante estará en capacidad de preparar platillos de la cocina típica regional de cada país y a nivel internacional, de acuerdo a técnicas, recetas establecidas, procedimientos y estándares característicos de cada país.		
Elementos de la competencia:	<ol style="list-style-type: none"> <ol style="list-style-type: none"> Verificar existencias de materiales e insumos, aplicando estándares de calidad. <ol style="list-style-type: none"> Estructurar menús para la oferta gastronómica, de acuerdo a requerimientos nutricionales, económicos y clientes Preparar guarniciones según oferta gastronómica. Preparar y presentar platos significativos de la cocina regional, nacional e internacional, de acuerdo a requerimientos técnicos y económicos. 		
Prerrequisitos:	Inocuidad y bioquímica de alimentos y bebidas.		
Tiempos propuestos:	Horas Teóricas: 59	Horas Prácticas: 177	Duración: 236
Unidad didáctica I:	Gastronomía regional.		
Objetivo de la unidad didáctica:	Al finalizar la unidad didáctica el/la participante estará en capacidad de preparar platillos típicos de las diferentes regiones (Centroamérica, Panamá y República Dominicana).		
Tiempos propuestos:	Horas Teóricas: 30	Horas Prácticas: 80	Duración: 110

Continúa tabla 1/3

Continuación tabla 1/3

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE		Nº	1/3
CONTENIDOS			
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER
<p>Clasificar la gastronomía regional, de acuerdo a los diferentes países que integran la región.</p>	<p>Gastronomía (del país respectivo)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Origen e historia, utensilios, principales ingredientes, uso de condimentos, puesta a punto. <p>Clasificación de la gastronomía (del país respectivo).</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ (Listar las regiones en que se divide el país). 	<p>Realizar un muestreo de los condimentos utilizados en la gastronomía (del país respectivo) y exponer los platillos en que se utilizan frecuentemente.</p> <p>Investigar y exponer los principales ingredientes.</p>	<p>Iniciativa. Orden. Auto confianza. Compromiso.</p>
			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
			<p>Identifica los principales ingredientes y condimentos utilizados en la gastronomía (del país respectivo) según su clasificación.</p> <p>Clasifica los platillos de la gastronomía (del país respectivo).</p>

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE		Nº	2/3
--	--	-----------	------------

Unidad didáctica I:	Gastronomía regional.		
Objetivo de la unidad didáctica:	Al finalizar la unidad didáctica el/la participante estará en capacidad de preparar platillos típicos de las diferentes regiones (Centroamérica, Panamá y República Dominicana).		
Tiempos propuestos:	Horas Teóricas:	Horas Prácticas:	Duración:
	30	80	110

CONTENIDOS				
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Preparar platillos de la gastronomía (del país respectivo), de acuerdo a técnicas, procedimientos y clasificación por regiones.	Preparaciones previas <ul style="list-style-type: none"> Preparación de recados con diferentes métodos, estándares a considerar en la materia prima, técnicas y métodos de cocción. Preparación de platos por región (del país respectivo) <ul style="list-style-type: none"> (Por cada región en que se divide el país respectivo). 	Preparar platillos a base de recados (utilizando los métodos de preparación.) Preparar diferentes platillos (de cada región).	Limpieza. Iniciativa. Orden. Trabajo en equipo.	Prepara platillos de las diferentes regiones (del país respectivos) de acuerdo a procedimientos.

Continúa tabla 2/3

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE		Nº	3/3
Unidad didáctica II: Gastronomía internacional.			
Objetivo de la unidad didáctica: Al finalizar la unidad didáctica el/la participante estará en capacidad de preparar platos regionales a nivel internacional, de acuerdo a técnicas, procedimientos y estándares característicos de cada país.			
Tiempos propuestos:		Horas Teóricas: 20	Horas Prácticas: 60
		Duración: 80	
CONTENIDOS			
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER
Establecer estándares regionales en la preparación de productos de la cocina internacional, de acuerdo a procedimientos.	Estándares regionales de cada país. <ul style="list-style-type: none"> Equipo y utensilios, ingredientes característicos. Gastronomía internacional y su evolución. <ul style="list-style-type: none"> Aspectos relevantes de la gastronomía internacional. Cultura gastronómica de cada país: Francia, Italia, España, México, países asiáticos. 	Investigar y exponer: <ul style="list-style-type: none"> Tipos y usos específicos de equipo y utensilios de cada país en la gastronomía internacional. Platillos representativos de cada país en la gastronomía internacional. Investigar y exponer sobre la influencia de la gastronomía internacional en la gastronomía (del país respectivo). 	Iniciativa. Responsabilidad. Creatividad. Integridad.
Preparar variedad de platillos de la gastronomía internacional, de acuerdo a procedimientos, clasificación y estándares de país.	Gastronomía internacional <ul style="list-style-type: none"> Aspectos a considerar en la preparación de platillos. Tendencias de la gastronomía internacional. Preparación de platillos de la gastronomía internacional. <ul style="list-style-type: none"> Francesa, italiana, española, mexicana, cantonesa, tailandesa, japonesa. 	Realizar exposición sobre la cocina, fusión y su influencia en la gastronomía (del país respectivo). Prepara platillos de la cocina: <ul style="list-style-type: none"> Francesa, italiana, española, mexicana, cantonesa, tailandesa, japonesa. 	Limpieza. Iniciativa. Orden. Trabajo en equipo.
		CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
		Identifica los principales ingredientes utilizados en la gastronomía internacional, según su clasificación. Clasifica los platillos de la gastronomía internacional, según país.	
		Identifica las tendencias de la gastronomía internacional, según teoría. Utiliza equipo y utensilios característicos de la gastronomía internacional. Identifica las bases de la gastronomía internacional, según estándares. Prepara platillos de la gastronomía internacional según estándares y procedimientos.	

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE		N°	3/3
--	--	-----------	------------

Unidad didáctica III:			
Control y costeo de materias primas.			
Objetivo de la unidad didáctica:			
Al finalizar la unidad didáctica el/la participante estará en capacidad de preparar platos regionales a nivel internacional, de acuerdo a técnicas, procedimientos y estándares característicos de cada país.			
Tiempos propuestos:		Horas Teóricas:	Duración:
		9	37
		Horas Prácticas:	46

CONTENIDOS			
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER
Aplicar controles de materias primas empleadas en las secciones de A&B, de acuerdo a teoría.	<p>Materias primas y controles de A&B.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Materias primas. ▪ Estandarización de unidades de medidas al SI. <p>Controles en A&B.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definición. ▪ Importancia. ▪ Objetivos. ▪ Clasificación. 	<p>Aplicar controles para A&B</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Compras, analizar proveedores, bodega, producción. 	<p>Iniciativa.</p> <p>Responsabilidad.</p> <p>Ética.</p> <p>Integridad.</p> <p>Meticulosidad.</p>
Aplicar procedimientos de recepción y almacenaje de materias primas, de acuerdo a teoría.	<p>Recepción de materias primas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Generalidades, procedimiento, recomendaciones en la manipulación. <p>Almacenaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aspectos generales, organización del almacén, control de temperaturas en cámaras y aparatos de refrigeración, procedimiento e indicación de almacenaje por producto. 	<p>Recepcionar y almacenar materias primas.</p>	<p>Iniciativa.</p> <p>Responsabilidad.</p> <p>Ética.</p> <p>Integridad.</p> <p>Meticulosidad.</p>
Aplicar procedimientos de costeo y cálculo de precio de la receta estándar, de acuerdo a teoría.	<p>Costos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definición, clasificación <p>Procedimiento para el cálculo de precios.</p> <p>Consideraciones en fijar precios.</p>	<p>Calcular el precio de venta con base al costeo de la receta estándar.</p>	<p>Responsabilidad</p> <p>Meticulosidad</p> <p>Análisis numérico.</p>
		CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
		Describe los estándares de compra de las materias primas, de acuerdo a teoría. Explica cómo controlar existencias de materias primas por medio de tarjetas de stock.	Describe como almacenar las materias primas, de acuerdo a teoría. Explica el procedimiento para el almacenamiento de materia prima.
		Describe como almacenar las materias primas, de acuerdo a teoría. Explica cómo calcular el costo de la materia prima de una receta estándar. Describe como calcular el precio de venta, de acuerdo a procedimientos.	

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE		Nº						
		1/4						
Código del módulo: CIUO/88: 5122/4	Título del módulo de aprendizaje: Inglés complementario y francés técnico para alimentos y bebidas							
Correspondencia con la unidad de competencia:	<ol style="list-style-type: none"> Organizar el área de trabajo para la elaboración de ofertas gastronómicas, aplicando normas de inocuidad de alimentos y bebidas y de protección del ambiente. Manipular en crudo y conservar alimentos y bebidas, cumpliendo normas de seguridad y estándares de calidad. Estructurar y preparar ofertas gastronómicas, siguiendo especificaciones técnicas, económicas y nutricionales. 							
Objetivo general del módulo:	Al finalizar el módulo el/la participante estará en capacidad de aplicar los elementos básicos, gramaticales, vocabulario, términos técnicos y frases comunes de los idiomas inglés y francés empleados en la preparación y servicio de alimentos y bebidas, de acuerdo a estructura gramatical de dichos idiomas.							
Elementos de la competencia:	Todos los elementos de las tres unidades de competencia.							
Prerrequisitos:	No se requiere.							
Tiempos propuestos:	<table border="1"> <tr> <td>Horas Teóricas:</td> <td>92</td> <td>Horas Prácticas:</td> <td>78</td> <td>Duración:</td> <td>170</td> </tr> </table>	Horas Teóricas:	92	Horas Prácticas:	78	Duración:	170	
Horas Teóricas:	92	Horas Prácticas:	78	Duración:	170			
Unidad didáctica I:	Inglés complementario para alimentos y bebidas.							
Objetivo de la unidad didáctica:	Al finalizar la unidad didáctica el/la participante estará en capacidad de aplicar los elementos básicos, gramaticales, vocabulario y términos técnicos del idioma inglés, empleados en la preparación y servicio de alimentos y bebidas.							
Tiempos propuestos:	<table border="1"> <tr> <td>Horas Teóricas:</td> <td>42</td> <td>Horas Prácticas:</td> <td>43</td> <td>Duración:</td> <td>85</td> </tr> </table>	Horas Teóricas:	42	Horas Prácticas:	43	Duración:	85	
Horas Teóricas:	42	Horas Prácticas:	43	Duración:	85			

Continúa tabla 1/4

Continuación tabla 1/4

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE		Nº	1/4
CONTENIDOS			
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER
Identificar vocabulario básico, de acuerdo al protocolo del idioma inglés.	Vocabulario básico del idioma inglés. <ul style="list-style-type: none"> ▪ El alfabeto inglés, los saludos, los números cardinales y ordinales, el calendario. ▪ Partes de una casa. ▪ Las profesiones, los lugares, el transporte, direcciones. 	Identificar las letras del alfabeto inglés por su nombre y pronunciación. Identificar en un calendario los días, meses y fechas. Identificar lugares y profesiones relacionados con la gastronomía.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Identifica los elementos básicos del idioma inglés, de acuerdo a teoría. Pronuncia el vocabulario estudiado en los elementos básicos del idioma inglés, de acuerdo a la gramática.

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE		Nº	2/4	
Unidad didáctica I:	Inglés complementario para alimentos y bebidas.			
Objetivo de la unidad didáctica:	Al finalizar la unidad didáctica el/la participante estará en capacidad de aplicar los elementos básicos, gramaticales, vocabulario y términos técnicos del idioma inglés, empleados en la preparación y servicio de alimentos y bebidas.			
Tiempos propuestos:	Horas Teóricas: 42	Horas Prácticas: 43	Duración: 85	
CONTENIDOS				
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Identificar elementos gramaticales del idioma inglés, de acuerdo a reglas del idioma.	Elementos gramaticales: <ul style="list-style-type: none"> ▪ El sustantivo, adjetivo, los artículos. Los pronombres personales. Los verbos. El presente afirmativo. Conjugación de los verbos. Los auxiliares do/does. El presente simple. El pasado simple. El verbo auxiliar "Will." El tiempo futuro.	Identificar en oraciones el sustantivo, adjetivo y el artículo. Redactar oraciones conjugando verbos. Formular preguntas en tiempo presente, utilizando los auxiliares "do/does." Elaborar oraciones afirmativas, interrogativas y negativas, utilizando el auxiliar "will."	Iniciativa. Persistencia. Responsabilidad. Auto confianza. Disciplina.	Lista los elementos gramaticales del idioma inglés. Diferencia entre las oraciones en tiempo presente, pasado y futuro al utilizar el verbo to-be. Conjuga los verbos en presente simple, en oraciones afirmativas, negativas e interrogativas.

Continúa tabla 2/4

Continuación tabla 2/4

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE		Nº	2/4	
CONTENIDOS				
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Identificar vocabulario específico y su uso, en la preparación y servicio de alimentos y bebidas, de acuerdo al idioma inglés.	<p>Vocabulario de alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Personal de división de alimentos y bebidas. ▪ La cocina, áreas de la cocina, vegetales y hortalizas, ensaladas, aderezos, entremeses. ▪ Cocina caliente. ▪ Comidas rápidas, el bar, el menú, mise en place, utensilios. 	Identificar insumos y elementos utilizados en la preparación de alimentos, en idioma inglés.	<p>Iniciativa.</p> <p>Persistencia.</p> <p>Responsabilidad.</p> <p>Auto confianza.</p> <p>Disciplina.</p>	<p>Pronuncia el vocabulario de uso frecuente en la división de Alimentos y Bebidas, en inglés.</p>

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE		Nº	3/4	
Unidad didáctica II:	Francés técnico en alimentos y bebidas.			
Objetivo de la unidad didáctica:	Al finalizar la unidad didáctica el/la participante estará en capacidad de aplicar vocabulario básico y técnico, así como frases comunes empleadas en la preparación y servicio de alimentos y bebidas, de acuerdo a estructura gramatical del idioma francés.			
Tiempos propuestos:	Horas Teóricas:	50	Horas Prácticas: 35 Duración: 85	
CONTENIDOS				
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Utilizar vocabulario básico y técnico del idioma francés, de acuerdo a teoría.	<p>Vocabulario básico del idioma francés</p> <ul style="list-style-type: none"> El alfabeto, primeros contactos, números y medidas, el calendario y el tiempo, lugares, medios de transporte, las profesiones, los colores, los sabores, los animales. <p>Vocabulario técnico de alimentos y bebidas</p> <ul style="list-style-type: none"> Áreas de trabajo del departamento de alimentos y bebidas, personal que labora en las diferentes áreas de alimentos y bebidas, mobiliario equipo y utensilios de la cocina,, Insumos utilizados en la preparación de alimentos y bebidas, cortes de carne y puntos de cocción, métodos de cocción y cortes de vegetales. 	<p>Pronunciar el alfabeto en el idioma francés y deletrear dos palabras.</p> <p>Crear un diálogo utilizando frases de primeros contactos en francés.</p> <p>Elaborar un calendario.</p> <p>Pronunciar áreas de trabajo de la cocina, en francés.</p> <p>Pronunciar los cortes y puntos de cocción de la carne, en francés.</p> <p>Preparar una receta sencilla donde utilice los números, unidades de medida y cortes de vegetales, en francés.</p>	<p>Iniciativa.</p> <p>Persistencia.</p> <p>Responsabilidad.</p> <p>Auto confianza.</p> <p>Disciplina.</p>	<p>Pronuncia el alfabeto en francés.</p> <p>Utiliza vocabulario básico del idioma francés.</p> <p>Pronuncia en francés el nombre de equipo, mobiliario, equipo y utensilios, de acuerdo a teoría.</p> <p>Identifica en francés los diferentes insumos utilizados en la cocina de acuerdo a teoría.</p>

Continúa tabla 3/4

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE				Nº	4/4		
<p>Unidad didáctica II: Francés técnico en alimentos y bebidas.</p>							
<p>Objetivo de la unidad didáctica: Al finalizar la unidad didáctica el/la participante estará en capacidad de aplicar vocabulario básico y técnico, así como frases comunes empleadas en la preparación y servicio de alimentos y bebidas, de acuerdo a estructura gramatical del idioma francés.</p>							
Tiempos propuestos:		Horas Teóricas:	50	Horas Prácticas:	35	Duración:	85
CONTENIDOS							
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
Identificar elementos gramaticales del idioma francés, de acuerdo a teoría relacionada.	<p>Elementos gramaticales.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pronombres, verbos auxiliares, sustantivo, plural, artículo, adjetivos aplicados a los verbos, formas afirmativa, interrogativa y negativa. ▪ Tiempos presente, pasado y futuro. ▪ Verbos regulares e irregulares. ▪ Imperativo, infinitivo y condicional. <p>El adjetivo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Oraciones afirmativas, negativas e interrogativas. 	<p>Redactar diez oraciones con verbos auxiliares en presente, en francés.</p> <p>Redactar oraciones interrogativas y convertirlas a negativas, en francés.</p> <p>Identificar femenino, masculino, singular y plural en oraciones escritas en francés.</p>	<p>Iniciativa.</p> <p>Persistencia.</p> <p>Responsabilidad.</p> <p>Auto confianza.</p> <p>Disciplina.</p>	<p>Identifica los diferentes elementos gramaticales, de acuerdo a teoría.</p> <p>Pronuncia los verbos en diferentes tiempos.</p> <p>Redacta oraciones de acuerdo a estructura gramatical del idioma francés.</p>			
Utilizar frases comunes en un servicio de alimentos y bebidas, de acuerdo a gramática del idioma francés.	<p>Servicio en el restaurante.</p> <p>La comanda.</p> <p>Preguntas frecuentes durante el servicio.</p>	<p>Dramatizar un servicio de alimentos y bebidas en idioma francés y plantear situaciones comunes.</p> <p>Identificar y pronunciar en idioma francés los componentes de una comanda.</p>	<p>Iniciativa.</p> <p>Persistencia.</p> <p>Responsabilidad.</p> <p>Auto confianza.</p> <p>Disciplina.</p>	<p>Pronuncia frases comunes en el servicio de alimentos y bebidas.</p> <p>Identifica y describe en el idioma francés los componentes de la comanda, de acuerdo a vocabulario técnico.</p>			

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE		N°	1/5			
Código del módulo: CIUO/88: 5122/5	Título del módulo de aprendizaje: Competencias transversales.					
Correspondencia con la unidad de competencia:	<ol style="list-style-type: none"> Organizar el área de trabajo para la elaboración de ofertas gastronómicas, aplicando normas de inocuidad de alimentos y bebidas y de protección del ambiente. Manipular en crudo y conservar alimentos y bebidas, cumpliendo normas de seguridad y estándares de calidad. Estructurar y preparar ofertas gastronómicas, siguiendo especificaciones técnicas, económicas y nutricionales. 					
Objetivo general del módulo:	Al finalizar el módulo el/la participante estará en capacidad de administrar un taller, practicar actitudes positivas y éticas en servicio al cliente, mejorar la productividad y calidad, y trabajar en equipo, así como para manejar los programas de Windows y Office, de acuerdo a teoría, parámetros de calidad y procedimientos técnicos.					
Elementos de la competencia:	Todos los elementos de las tres unidades de competencia.					
Prerrequisitos:	No se requiere.					
Tiempos propuestos:	Horas Teóricas:	65	Horas Prácticas:	75	Duración:	140
Unidad didáctica I:	Primeros auxilios y atención de emergencias.					
Objetivo de la unidad didáctica:	Al finalizar la unidad didáctica el/la participante estará en capacidad ofrecer primeros auxilios y atender emergencias de acuerdo a contingencias.					
Tiempos propuestos:	Horas Teóricas:	40	Horas Prácticas:	40	Duración:	80

Continúa tabla 1/5

Continuación tabla 1/5

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE		Nº	1/5
CONTENIDOS			
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER
Organizar las actividades de un taller, de acuerdo a principios administrativos.	Administración de un taller. La operación. Mejora de métodos. Organización de planta de producción u operación. Mantenimiento.	Aplicar principios administrativos en la organización de un taller.	Iniciativa. Orden. Disciplina. Responsabilidad. Trabajo en equipo.
			CRITERIOS DE EVALUACIÓN Identifica los elementos de un sistema de producción. Identifica los pasos a seguir en el procedimiento fundamental en la mejora de métodos. Identifica los pasos para la elaboración de un diagrama de flujo de procesos. Explica los pasos necesarios para realizar el mantenimiento preventivo.

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE				Nº	2/5	
Unidad didáctica I:	Primeros auxilios y atención de emergencias.					
Objetivo de la unidad didáctica:	Al finalizar la unidad didáctica el/la participante estará en capacidad ofrecer primeros auxilios y atender emergencias de acuerdo a contingencias.					
Tiempos propuestos:	Horas Teóricas:	40	Horas Prácticas:	40	Duración:	80
CONTENIDOS						
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
Aplicar técnicas y herramientas para elaborar presupuestos, costear órdenes de producción y administrar materias primas, de acuerdo a requerimientos de gestión empresarial.	Costos y presupuestos. Elaboración y preparación de presupuestos. Elaboración de planillas. Administración de materiales. Sistema de Inventarios. Métodos de valuación de inventarios.	Calcular costos y elaborar un presupuesto. Administrar materiales.	Iniciativa. Orden. Disciplina. Responsabilidad. Trabajo en equipo.	Identifica costos fijos y variables. Identifica los componentes de una planilla. Identifica y aplica los tres sistemas de administración de materiales. Identifica las cantidades más ventajosas de materia prima, materiales y productos que se debe mantener. Identifica las ventajas de los tres métodos de la evaluación de inventarios.		

Continúa tabla 1/5

Continuación tabla 1/5

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE		Nº	2/5
CONTENIDOS			
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER
<p>Manejar aspectos mercantiles, legales y fiscales de una empresa, de acuerdo a reglamentos y leyes vigentes.</p>	<p>Legislación laboral, fiscal y mercantil. Obligaciones legales del pequeño empresario. Registro de marcas. Pasos para la legalización. Registro contable. Legislación laboral. El Seguro social. Títulos de crédito.</p>	<p>Aplicar principios de legislación laboral, fiscal y mercantil.</p>	<p>Iniciativa. Orden. Disciplina. Responsabilidad.</p>
			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
			<p>Define las clases de comerciante. Identifica las obligaciones legales del pequeño empresario. Describe los pasos a seguir para la legalización de una empresa. Identifica los libros obligatorios para llevar la contabilidad en una pequeña empresa. Define los derechos y obligaciones del trabajador. Identifica los compromisos que adquiere el pequeño empresario al afiliarse al seguro social. Identifica los títulos de crédito y sus características.</p>

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE				Nº	3/5
Unidad didáctica I: Primeros auxilios y atención de emergencias.					
Objetivo de la unidad didáctica: Al finalizar la unidad didáctica el/la participante estará en capacidad ofrecer primeros auxilios y atender emergencias de acuerdo a contingencias.					
Tiempos propuestos:		Horas Teóricas:	40	Horas Prácticas:	40
				Duración:	80
CONTENIDOS					
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
Identificar las buenas prácticas en el trabajo, de acuerdo a normas laborales.	Servicio al cliente. Manejo de las quejas de los clientes. La importancia de cumplirle al cliente con el tiempo establecido. La importancia de la buena práctica de manufactura. La importancia del buen trato a los clientes. Actitud, ética y reglas de cortesía y urbanidad. Conducta en el trabajo. Ética-trabajo-profesión, cortesía y urbanidad.	Servicio al cliente y trabajo bajo en equipo. Practicar actitud ética y reglas de urbanidad y cortesía.	Iniciativa. Orden. Disciplina. Responsabilidad. Meticulosidad.	Establece la manera de atender la queja del cliente. Establece la importancia de hacer las cosas bien desde la primera vez. Determina la actitud que debe manifestar en el trabajo y ante la adversidad. Identifica la responsabilidad de las personas en todos los actos. Identifica reglas básicas de cortesía y urbanidad.	

Continuación tabla 3/5

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE		Nº	3/5	
CONTENIDOS				
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Aplicar principios de calidad y productividad en el trabajo, de acuerdo a teoría.	Calidad y productividad. Qué es productividad.	Aplicar principios de calidad y productividad en el trabajo.	Iniciativa. Orden. Disciplina. Responsabilidad. Meticulosidad.	Identifica y aplica los principios de calidad. Identifica los objetivos de calidad para la empresa. Identifica los beneficios de la metodología de las 5 Ss. Define el concepto de productividad y el alcance del mismo para la empresa. Determina factores necesarios para el incremento de la productividad. Establece formas para medir la productividad.

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE					Nº	4/5
Unidad didáctica II: Manejo de Windows y Office básico.						
Objetivo de la unidad didáctica: Al finalizar la unidad didáctica el/la participante estará en capacidad de manejar los programas de Windows y Office, de acuerdo a procedimientos técnicos.						
Tiempos propuestos:		Horas Teóricas:	25	Horas Prácticas:	35	Duración:
CONTENIDOS						
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
Aplicar comandos y rutinas básicas de Windows, de acuerdo a procedimientos técnicos.	<p>Teoría y conceptos básicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Componentes de una PC. ▪ Físicos (hardware). ▪ Lógicos (software). <p>Componentes y herramientas de Windows.</p> <p>Configuración.</p> <p>Carpetas y archivos.</p> <p>Explorador de Windows.</p> <p>Accesorios.</p>	<p>Reconocer las partes de la computadora.</p> <p>Utilizar dispositivos básicos.</p> <p>Explorar los componentes de Windows.</p> <p>Configurar y personalizar Windows.</p> <p>Trabajar en archivos y carpetas.</p> <p>Explorar y manejar los elementos de Windows.</p> <p>Utilizar aplicaciones de Windows.</p>	<p>Iniciativa.</p> <p>Orden.</p> <p>Disciplina.</p> <p>Responsabilidad.</p> <p>Meticulosidad.</p>	Realizar una simulación para aplicar un RCP y brindar primeros auxilios en fracturas.		

Continúa tabla 4/5

Continuación tabla 4/5

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE		Nº	4/5	
CONTENIDOS				
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Aplicar comandos y rutinas básicas de MS Word, de acuerdo a procedimientos técnicos.	Ingreso y edición de documentos. Formato. Corrección de texto y diseño de página. Tablas. Inserción e impresión.	Crear un documento y editar texto. Aplicar formato de texto y párrafo. Corregir texto y personalizar documento. Agregar tablas en un documento. Insertar e imprimir en Word. Elaborar documento en Word.	Iniciativa. Orden. Disciplina. Responsabilidad. Meticulosidad.	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.

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO DE APRENDIZAJE				Nº	5/5
Unidad didáctica II:	Manejo de Windows y Office básico.				
Objetivo de la unidad didáctica:	Al finalizar la unidad didáctica el/la participante estará en capacidad de manejar los programas de Windows y Office, de acuerdo a procedimientos técnicos.				
Tiempos propuestos:	Horas Teóricas: 25	Horas Prácticas: 35	Duración: 60		
CONTENIDOS					
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	SABER	SABER HACER	SABER SER	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
Aplicar comandos y rutinas básicas de MS Excel, de acuerdo a procedimientos.	Introducción a Excel. Edición de celdas. Formato. Inserción. Fórmulas y funciones. Impresión y complementos. Gráficos.	Ingresar y editar datos en una hoja de cálculo. Aplicar formato. Insertar en hoja. Insertar fórmulas y funciones. Imprimir y configurar página Crear gráficos. Resolver ejercicio final de Excel.	Iniciativa. Orden. Disciplina. Responsabilidad. Meticulosidad.	Describe los componentes básicos del entorno de desarrollo Excel. Aplica procedimiento eficiente para la edición y formato de celdas. Utiliza fórmulas básicas para la optimización y proceso de información.	
Aplicar comandos y rutinas básicas de MS Power Point, de acuerdo a procedimientos técnicos.	Creación de presentaciones. Presentación y animación. Configuración y complementos.	Crear una presentación. Personalizar animación y efectos a la presentación. Elaborar presentación final.	Iniciativa. Orden. Disciplina. Responsabilidad. Meticulosidad.		

4. ESTRATEGIAS

	ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS PARA EL PLANEAMIENTO DIDÁCTICO	Nº	1/6
--	---	----	-----

Para el diseño curricular los módulos que forman un programa, se deberá tomar en cuenta la siguiente secuencia de actividades:

Actividad	Desarrollo
Estrategias de enseñanza aprendizaje (recomendación)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Para la consecución de los objetivos de aprendizaje se sugiere utilizar técnicas didácticas que incentiven el aprendizaje significativo, como Técnica expositiva, Dialogo, Lectura comentada, Discusión de Grupos, Ejercicios dirigidos, Resolución de casos, Método de los siete pasos. Método de proyectos, entre otros. ▪ Técnicas/Instrumentos de Evaluación Sugeridos: Debate, Pruebas de opción múltiple, Preguntas orales y escritas, Guía de observación. ▪ Lista de cotejo, Prueba práctica final.
Ambiente de Formación	<p>Aulas para clases teóricas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Superficie mínima para 18 participantes. ▪ Iluminación natural y artificial (mínimo 15 lux por m²). ▪ Ventilación natural o con sistema de aire A/C. ▪ Acometida eléctrico 110/220 voltios. ▪ Mobiliario para participantes e instructor. ▪ Tablero blanco o pizarrón. <p>Para prácticas de taller:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ambientes con superficie mínima para 18 participantes. ▪ Superficie mínima para 18 participantes. ▪ Iluminación natural y artificial (mínimo 15 lux por m²). ▪ Ventilación natural o con sistema de aire A/C. ▪ Acometida eléctrico 110/220 voltios. ▪ Mobiliario para participantes e instructor. ▪ Tablero blanco o pizarrón.

5. RECURSOS

	REQUERIMIENTO DE RECURSOS	Nº	2/6
--	---------------------------	----	-----

Para el diseño curricular de los módulos que forman un programa, se deberá tomar en cuenta la siguiente secuencia de actividades:

Concepto	Definición
----------	------------

<p>Lista Maestra de recursos</p>	<p>No obstante la lista maestra va de acuerdo a las preparaciones definidas de cada país, se incluye el siguiente listado sugerido:</p> <p>Maquinaria y equipo</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estufa con plancha. ▪ Hornos de gas, eléctrico o convección. ▪ Cuarto frío o refrigeradora. ▪ Mesas de acero inoxidable. ▪ Termómetros. ▪ Medios audiovisuales. ▪ Sartenes de acero inoxidable. ▪ Sartenes de teflón. ▪ Ollas de diferentes tamaños. ▪ Bowls de acero inoxidable. ▪ Coladores. ▪ Platos grandes. ▪ Plancha de acero inoxidable a gas propano. ▪ Fuentes ovaladas para hornos. ▪ Mesas de trabajo con superficie de acero inoxidable. ▪ Campanas. ▪ Extractores de humo y olores. ▪ Gabinetes. ▪ Cámaras refrigeradas. ▪ Cuarto frío. ▪ Cuarto congelador. ▪ Rosticero. ▪ Asador. ▪ Parrilla. ▪ Licuadora grande y pequeña. ▪ Batidora.
---	---

REQUERIMIENTO DE RECURSOS**Nº****3/6**

Para el diseño curricular de los módulos que forman un programa, se deberá tomar en cuenta la siguiente secuencia de actividades:

Concepto	Definición
Lista Maestra de recursos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procesador de alimentos. ▪ Fuentes ovaladas para hornos de acero inoxidable 28 centímetros de diámetro. ▪ Bandeja de aluminio de 38 centímetros de largo. ▪ Tazas medidoras para líquidos, vidrio tipo pirex capacidad 1 litro. ▪ Ollas de acero inoxidable capacidad de ½ litro. ▪ Tabla de durazán. ▪ Estufas. ▪ Depósito para hielo. ▪ Máquina para hacer hielo. ▪ Extractor de jugo. ▪ Pesas de gramos y onzas. ▪ Mesas de trabajo 2 metros de largo por 1 de ancho, forradas con fórmica blanca. ▪ Estanterías de metal de 4 entrepaños. ▪ Lava trastos. ▪ PCS con capacidad para poder cargar Windows y Microsoft Office, debe contare con todos sus dispositivos y licencias de software (CPU, video, teclado, Mouse, etc.). ▪ Proyector multimedia. ▪ Impresora.
Herramientas o utensilios	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cuchillos de diferentes tipos. ▪ Cuchillos de chef de 16 pulgadas. ▪ Cuchillos para vegetales de 7 pulgadas. ▪ Cuchillos para garnish. ▪ Cuchillos de cocina No.10. ▪ Cucharón de acero inoxidable 1 onza. ▪ Cucharilla mezcladora. ▪ Ollas de presión o marmitas. ▪ Ollas rusas medianas. ▪ Cacerolas para salteados y salsas. ▪ Espátula de acero inoxidable. ▪ Espátula de plástico. ▪ Espátula de hule. ▪ Rallador de metal. ▪ Rallador pequeño. ▪ Tijeras. ▪ Tijeras para cocina. ▪ Tijeras podadoras. ▪ Cucharones de acero inoxidable. ▪ Espumadera de acero inoxidable. ▪ Tabla de kevlar. ▪ Tabla para picar. ▪ Agujas de diferentes tamaños. ▪ Abrelatas. ▪ Termómetro.

REQUERIMIENTO DE RECURSOS**N°****4/6**

Para el diseño curricular de los módulos que forman un programa, se deberá tomar en cuenta la siguiente secuencia de actividades:

Concepto	Definición
Herramientas o utensilios	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Batidores o fuetes. ▪ Bowls acrílicos o de acero inoxidable de diferentes tamaños. ▪ Moldes de diferentes tamaños. ▪ Coladores de distintos tipos. ▪ Coladores chinos. ▪ Platos de cerámica. ▪ Bandejas para hornear. ▪ Charolas. ▪ Pirex rectangular de 20 pulgadas de largo por 10 de ancho. ▪ Platos de loza de 8 pulgadas de diámetro. ▪ Cucharones para hielo. ▪ Hileras. ▪ Exprimidor de limón. ▪ Exprimidor de naranja. ▪ Parisien. ▪ Palilleros. ▪ Azucareras. ▪ Juego de especieros. ▪ Encendedor. ▪ Partidores de huevo. ▪ Cortadores de alambre. ▪ Cuchilla. ▪ Alicata. ▪ Pistola eléctrica para silicón.
Materiales	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Detergente en polvo. ▪ Limpiadores. ▪ Escobas, trapeadores y recogedores de basura. ▪ Botes de compota vacíos con tapaderas. ▪ Gelatina sin sabor. ▪ Agua. ▪ Gas. ▪ Bolsas plásticas transparentes. ▪ Jabón anti bacterial. ▪ Toallas de papel. ▪ Desinfectante (cloro). ▪ Cepillo para lavado de uñas. ▪ Bolsas para basura. ▪ Redecillas para cabello. ▪ Flores naturales variadas. ▪ Follajes variados. ▪ Recipientes. ▪ Malla metálica. ▪ Bases variadas (canastas, cerámica, barro, madera, tc.). ▪ Espuma floral. ▪ Flora tape. ▪ Alambre. ▪ Estaquillas.

REQUERIMIENTO DE RECURSOS		Nº	5/6
Para el diseño curricular de los módulos que forman un programa, se deberá tomar en cuenta la siguiente secuencia de actividades:			
Concepto	Definición		
Materiales	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cubetas. ▪ Baños plásticos. ▪ Atomizador. ▪ Preservantes. ▪ Gabachas. ▪ Listones. ▪ Silicón. ▪ Pines. ▪ Telas. ▪ Velas. ▪ Hojas de papel bond. ▪ Cartón. ▪ Lápices. ▪ Lapiceros. ▪ Crayones. ▪ Jabón en barra. ▪ Toallas de mano. ▪ Basureros. ▪ Bolsas para basura. ▪ Jabón anti bacterial sin olor para manos. ▪ Carnes, pescados y mariscos. ▪ Carne de cerdo. ▪ Carnes de aves. ▪ Carnes de res. ▪ Verduras y hortalizas. ▪ Harinas. ▪ Sal. ▪ Especies y condimentos regionales. ▪ Grasas y aceites. ▪ Huevos y lácteos. ▪ Féculas. ▪ Pastas. ▪ Arroz. ▪ Soya. ▪ Vegetales. ▪ Hierbas aromáticas. ▪ Salsa de soya. ▪ Vinagre. ▪ Aceite. ▪ Consomé. ▪ Azúcar. ▪ Vinos. ▪ Margarina. ▪ Pimienta. ▪ Frutas frescas. 		

REQUERIMIENTO DE RECURSOS

N°

6/6

Para el diseño curricular de los módulos que forman un programa, se deberá tomar en cuenta la siguiente secuencia de actividades:

Concepto	Definición
Materiales	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Frutas y verduras enlatadas. ▪ Frutas y verduras en frasco. ▪ Polvo para hornear. ▪ Diferentes tipos de queso. ▪ Mayonesa. ▪ Mostaza. ▪ Salsa dulce. ▪ Miga de pan. <p>Medios Didácticos (recursos didácticos)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manual técnico del participante. ▪ Bibliografías de apoyo. ▪ Almohadilla. ▪ Pizarrón. ▪ Marcadores. ▪ Porta rotafolio. ▪ Rotafolio. ▪ Equipo y material audiovisual. ▪ Cañonera. ▪ Computadora. ▪ Material demostrativo. ▪ Recetarios. ▪ Video. ▪ Libros y folletos.

Este libro se terminó de imprimir
en el mes de noviembre del 2009
en los talleres gráficos de
EDITORAMA, S.A.
Tel: (506) 2255-0202
San José, Costa Rica

N° 20,524

La elaboración de normas y desarrollos curriculares homologados ha constituido la intervención identificada y expresada como más pertinente por la Red de IFP. Se trata de la acción por la integración subregional más clara desde los sectores de la formación profesional, el empleo y la inserción laboral. El proceso se ha traducido en el desarrollo de normas de competencia laboral, que generen estándares mínimos de calidad y comunes de cara al desarrollo curricular de las ocupaciones normadas.

Una formación basada en una norma homologada y un diseño curricular armonizado subregionalmente, permiten el mutuo reconocimiento de la formación impartida en las instituciones de la Red. El reconocimiento implica un paso sólido y definitivo de cara a la circulación y libre movilidad de los trabajadores calificados en la subregión y por tanto a la integración subregional.

El proceso, que se inició con la elaboración de normas y desarrollos curriculares, llevó intrínsecamente a la necesidad de generar “metodologías subregionales homologadas y estandarizadas” para la formulación de normas, desarrollos curriculares y sistemas de evaluación comunes.

