

DESCRIPTOR
TALLER TÉCNICAS CULINARIAS – COCINA FRÍA.
DICAP CHILE LTDA.

I. ANTECEDENTES GENERALES

1. Código SENCE : 1237890932.
2. Código Interno : TCF – 12.
3. Nombre del Curso : TÉCNICAS CULINARIAS – COCINA FRÍA
4. Número de Participantes : GRUPOS CERRADOS DE 30 PERSONAS.
5. Horas : 40:00

II. POBLACIÓN OBJETIVO

1. Cargo : Personal operativo de empresas de Alimentos y/o Alimentación.

III. OBJETIVO GENERAL DEL CURSO

Al término del taller, los participantes conocerán y estarán en condiciones de aplicar los conceptos técnicos gastronómicos asociados a la cocina Fría, así como la normativa de seguridad y calidad, con enfoque gastronómico, asociados a la gestión operacional y la construcción de preparaciones del área cuarto frío.

IV. OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL CURSO

A partir de las diferentes unidades de aprendizaje, el participante:

1. Será capaz de interpretar y costear una minuta.
2. Estará preparado para realizar pedidos a bodega.
3. Conocerá la forma de planificar y controlar exhaustivamente la producción.

NÚMERO DE PÁGINA 2 de 3	FECHA DE VIGENCIA 19 de Octubre de 2011	Nº MODIFICACIÓN 00	ANEXO 02
----------------------------	--	-----------------------	-------------

V. PROGRAMA

Área/Unidad	Contenidos	Competencia Funcional	Competencia Conductual	Hrs
Cuarto frío	<p>Paso 1 Interpretación de la minuta</p> <p>Paso 2 Costear la producción</p> <p>Paso 3 Pedido a bodega</p> <p>Paso 4 Planificación de la producción</p> <p>Paso 5 Control de la producción</p>	<p>Aplicar estandarización de recetas</p> <p>Ingresar y mantener insumos</p> <p>Limpiar y Sanitizar alimentos</p> <p>Elaborar Preparaciones frías, dressing y salsas compuestas.</p> <p>Mantener presentación personal y cocina</p> <p>Completar planillas y registros de sistema de calidad o sistema de control de puntos críticos</p>	<p>Higienizar utensilios y zona de trabajo con los elementos correctos y alineándose a las políticas de seguridad industrial de la empresa.</p> <p>Seleccionar Correctamente los instrumentos requeridos para realizar las operaciones culinarias.</p> <p>Aplicar correctamente la estandarización de cortes en las diversas materias primas.</p> <p>Aplicar Correctamente las operaciones de marinados, métodos de cocción y preparación de fichas técnicas entregadas por la empresa.</p>	40

NÚMERO DE PÁGINA 3 de 3	FECHA DE VIGENCIA 19 de Octubre de 2011	Nº MODIFICACIÓN 00	ANEXO 02
-----------------------------------	---	------------------------------	--------------------

VI. METODOLOGÍA

La metodología de enseñanza se basa en un taller práctico vivencial, con la exposición del relator de los conceptos teóricos y la participación activa de los asistentes, enfocada a la aplicación práctica de los conceptos aprendidos.

La actividad se divide en varias etapas de intervención:

Etapas N°1 Interpretación de de la Minuta

Etapas N°2 Costear la Producción

Etapas N°3 Pedido a Bodega

Etapas N°4 Planificación de la Producción

Etapas N°5 Control de la Producción

La metodología de enseñanza se refuerza con la experiencia.

A continuación los participantes aplicarán lo aprendido en un taller práctico donde prepararán los platos planificados para cada clase, distribuidos en grupos, donde procesaran un día completo de producción de casino desde la etapa de planificación hasta la entrega del servicio de los productos montados en la línea de autoservicio.

VII. EVALUACIÓN

1º Parte

Los participantes serán entrevistados al inicio de cada taller con el objetivo de persuadir a los participantes acerca de la importancia del mismo.

2º Parte

Durante el desarrollo de los talleres y las actividades prácticas, se evaluará cualitativamente los logros de cada participante utilizando pautas de observación y cotejo (check list).

Los participantes evaluarán contenidos tratados, en el cuadernillo de la actividad al finalizar el taller.

VIII. CONDICIONES DE APROBACIÓN

Se considerará aprobado a todo aquel participante que cumpla con las siguientes condiciones:

- Obtenga una evaluación final del curso – sobre una escala de 1,0 a 7,0 – igual o superior a 4,0.
- Cuenten con un porcentaje final de asistencia igual o superior al 75%.