Seminárea
ENTRENAMIENTO PROFESIONAL

**CURSO AUTORIZADO SENCE**
Código 1238055034

# Técnicas De Gastronomía Básica Italiana

| MODALIDAD | DURACIÓN | NIVEL | ÁREA |
|---|---|---|---|
| Autoinstrucción | 250 horas | Nivel 1 | Gastronomía y Ali... |

**COMPETENCIA A DESARROLLAR**

**Identificar las técnicas de gastronomía básica italiana de acuerdo a las normas de higiene y calidad alimentaria.**

## Aprendizajes esperados y contenidos

1. **Identificar la organización del trabajo en cocina de acuerdo a estándares de manipulación de alimentos.** — 91 h

2. **Reconocer los tipos de materias primas y costeo de preparaciones según recetarios de cocina italiana.** — 94 h
   - Conociendo las materias primas 2.1.1: Carne vacuno 2.1.1.1: Etapas de faenamiento del vacuno 2.1.1.2: Cerdo 2.1.1.3: Cordero 2.1.1.4: Wagyu 2.1.1.5: Carnes exoticas 2.1.2: Aves 2.1.2.1: Pollo 2.1.3: Pescados 2.1.3.8: Mariscos 2.1.4: Arroz 2.1.5: Huevo 2.1.6: Vegetales 2.1.7: Los Aliños 2.2: Costeo básico de recetas 2.2.1: Cómo costear una preparación 2.3: Aplicación de costos en planilla 2.3.1...

3. **Identificar los procedimientos de preparación de platos emblemáticos de la cocina italiana según técnicas y proporciones tradicionales.** — 65 h
   - Historia de la gastronomía italiana 5.2: Ingredientes 5.3: Preparaciones tradicionales 5.4: Recetas.

## Dirigido a

Operarios que desempeñen funciones en Empresas de servicios de Alimentación Colectiva, Restaurantes o Catering.

## Requisitos de ingreso

Conocimientos básicos de inocuidad alimentaria (medido con prueba de ingreso)

## Metodología

QUE HARÁ E INTERIORIZACIÓN: Metodología De autoaprendizaje, Apoyado Con Manual De TÉCNICAS DE GASTRONOMÍA BÁSICA ITALIANA y clases prácticas presenciales. La estructuración para el aprendizaje es mediante segmentación de los contenidos por unidad, donde el alumno estudiará cada contenido, para posteriormente llevar a la práctica mediante el desarrollo de actividades aplicativas, y evaluativas que

cuentan con pautas de autoevaluación, se desarrollaran por unidad clases presenciales de apoyo a lo estudiado. Recursos: Manual, Actividades Aplicativas, evaluaciones Por Unidad de tipo caso, resol de problemas y cuestionario. COMO LO HARÁ: La activación de contenidos para cada unidad es mediante lectura de contenidos, posterior desarrollo de actividades aplicativos y terminar con eval. Modular que dice relación con completar cuadros de que es inocuidad alimentaria, el cual luego cuenta con pauta de evaluación para autoevaluarse, casos de que es calidad alimentaria y cómo funciona la microbiología de los alimentos el cual luego cuenta con pauta de autoevaluación, cuadro comparativo de poe y poes, caso de como lavarse las manos y reconocimiento de tipos de corte según imagen proyectada la cual se retroalimenta en el mismo manual y luego se aplica pauta. Casos variados de métodos de cocción y diversas descripciones de procedimientos de cocina italiana de acuerdo a tipo de preparación los cuales cuenta con pauta de autoevaluación. Y luego se trabaja en varias recetas de cocina italiana por país donde deberán describir la receta, definir estándares de calidad. Cada actividad cuenta con autoevaluación. Para quienes no alcancen el aprendizaje, el tutor se contactara directo y le enviará material de apoyo para que pueda interiorizar la temática del curso. Apoyo tutorías (45 horas semanales): el curso dispone de un tutor de lunes a viernes días hábiles desde las 09:00 a 18:00. Las respuestas son en un plazo máx. De 24 hrs. Quien, aparte de aclarar dudas y prestar apoyo integral al participante, se contactara telefónicamente con cada alumno para indagar avances y prestar a apoyo a quienes no hayan avanzado en el estudio del material. Al finalizar el curso tendrán una charla presencial con el tutor para hacer prueba final. En caso que se altere o interrumpa el normal desarrollo de la actividad, se conversará con la empresa y se reagendarán las fechas del curso, informando a sence y a los participantes de la situación, de manera de garantizar que todos los alumnos logren el aprendizaje esperado. CON QUÉ Y DÓNDE LO HARÁ: con manual de autoinstrucción enviado al alumno y se hará de forma autointruccionada con apoyo de clases presenciales para asegurar el aprendizaje.

## Evaluación

Instrumento de evaluación: evaluación diagnóstica mediante resolución de cuestionario medido con pauta de evaluación. evaluaciones aplicativas sumativas por módulos de cuestionarios o desarrollo de taller medido con pauta de evaluación. evaluación final, cuestionar y caso práctico medido con pauta de evaluación iii. Norma de evaluación: escala de 1,0 a 7,0 siendo 4,0 la nota mínima de aprobación