Seminárea
ENTRENAMIENTO PROFESIONAL

CURSO AUTORIZADO SENCE
Código 1238056097

Técnicas De Gastronomía Chilena, Peruana E Italiana

MODALIDAD	DURACIÓN	NIVEL	ÁREA
Autoinstrucción	80 horas	Nivel 1	Gastronomía y Ali...

COMPETENCIA A DESARROLLAR

Identificar las técnicas de gastronomía nacional e internacional de acuerdo a normas de higiene y calidad alimentaria

Aprendizajes esperados y contenidos

1. **Identificar como se organiza el trabajo en cocina de acuerdo a estándares de manipulación de alimentos.** — 16 h
   - 1.1: Brigada de cocina 1.1.1: Roles, funciones y responsabilidades de cada miembro 1.2: Disposición y organización de la cocina 1.3: Manipulación e higiene de alimentos 1.3.1: Reglamento sanitario de los alimentos 1.3.2: Peligros alimentarios 1.3.3: Tipos de contaminación en los alimentos 1.3.4: HACCP 1.4: Manipulación de cuchillos 1.4.1: Cortes más utilizados 1.4.2: Ejemplos de cortes 1.5...
2. **Reconocer los tipos de materias primas y costeo de preparaciones según recetarios** — 15 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. **reconocer las técnicas de preparación de platos típicos chilenos de acuerdo a recetas típicas nacionales** — 15 h
   - Historia de la gastronomía chilena 3.2: Zona norte 3.3: Zona central 3.4: Zona sur
4. **Describir las técnicas de preparación de platos peruanos de acuerdo a recetas típicas del perú** — 15 h
   - Historia de la gastronomía peruana 4.2: Ingredientes 4.3: Preparaciones tradicionales
5. **Identificar las técnicas de preparación de platos peruanos de acuerdo a recetas típicas del perú** — 19 h
   - Historia de la gastronomía italiana 5.2: Ingredientes 5.3: Preparaciones tradicionales

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 CHILENA, PERUANA E ITALIANA. 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. Recursos: Manual, Actividades Aplicativas, Evaluaciones Por Modulo de tipo caso, resol de problemas y cuestionario. COMO LO HARA: 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, cao 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 de métodos de cocción y diversas descripciones de procedimientos de cocina chilena, peruana e italiana de acuerdo a tipo de preparación los cuales cuenta con pauta de autoevaluación. Y luego se trabaja en varias recetas de cocina chilena, peruana e 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 enviara 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 contactará 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 de 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 QUE Y DONDE LO HARA: con manual de autoinstrucción enviado al alumno y se hará de forma autointruccionada

Evaluación

Instrumento de evaluación: evaluación diagnóstica mediante resolución de