Seminárea
ENTRENAMIENTO PROFESIONAL

CURSO AUTORIZADO SENCE
Código 1238049373

Técnicas De Gastronomía Nacional E Internacional

MODALIDAD	DURACIÓN	NIVEL	ÁREA
Autoinstrucción	250 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 estandares de manipulación de alimentos.** — 31 h
   - 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: Métodos de...
2. **Reconocer los tipos de materias primas y costeo de preparaciones según recetarios** — 34 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. **Describir recetas de platos tradicionales de la cocina chilena según requerimientos** — 35 h
   - Historia de la gastronomía chilena 3.2: Zona Norte 3.3: Zona Central 3.4: Zona Sur 3.4: Recetas 3.4.1: Empanada de pino y pebre 3.4.2: Pastel de choclo 3.4.3: Leche asada
4. **describir procedimientos de preparación de platos tradicionales de la cocina peruana segun técnicas y recetas auténticas.** — 35 h
   - Historia de la gastronomía peruana 4.2: Ingredientes 4.3: Preparaciones tradicionales 4.4: Recetas 4.4.1: Causa limeña, salsa huancaína y ensalada criolla. 4.4.2: Ají de gallina y arroz 4.4.2: Suspiro limeño
5. **describir procedimientos de preparación de platos emblemáticos de la cocina italiana según técnicas y proporciones tradicionales.** — 37 h
   - Historia de la gastronomía italiana 5.2: Ingredientes 5.3: Preparaciones tradicionales 5.4: Recetas 5.4.1: Nino Bergese: raviolon de espinaca, ricota y yema 5.4.2: Risotto de hongos 5.4.3: Tiramisú

6 **reconocer procedimientos de preparación de platos emblemáticos de la cocina española segun técnicas y proporciones tradicionales.** 38 h

- Historia de la gastronomía española 6.2: Ingredientes 6.3: Preparaciones tradicionales 6.4: Recetas 6.4.1: Pulpo a la gallega 6.4.2: Calcots con salsa romescu 6.4.3: Pescado a la vizcaina

7 **identificar las técnicas de planificación de banquetes considerando la cantidad de personas y requerimientos especificos del cliente** 40 h

- Descripción 7.2: Tipos de banquetes 7.2.1: Recomendaciones generales para un buffet 7.2.2: Cálculo de alimentos y bebidas para un cóctel 7.2.3: Cuadro de tipos de banquete y sus áreas 7.2.4:Ejemplos de bocados fríos, calientes y dulces 7.4: Recetas 7.4.1: Bocados fríos: Gazpacho y queso de cabra 7.4.2:Bocados calientes: Camarón panko y salsa agridulce.

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 NACIONAL E INTERNACIONAL. 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 completr cuadros de que es inocuidad alimentaria, el cual luego cuenta con pauta de evaluación para autoevaluarse, casos de que es calidad alimentaria y como 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 descripción de procedimientos de cocina de acuerdo a tipo de preparación los cuales cuenta con pauta de autoevaluación. Y luego se trabaja en varias recetas de cocina por país donde deberán describir la receta, definir estandares 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 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 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 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