

Con el apoyo de:



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

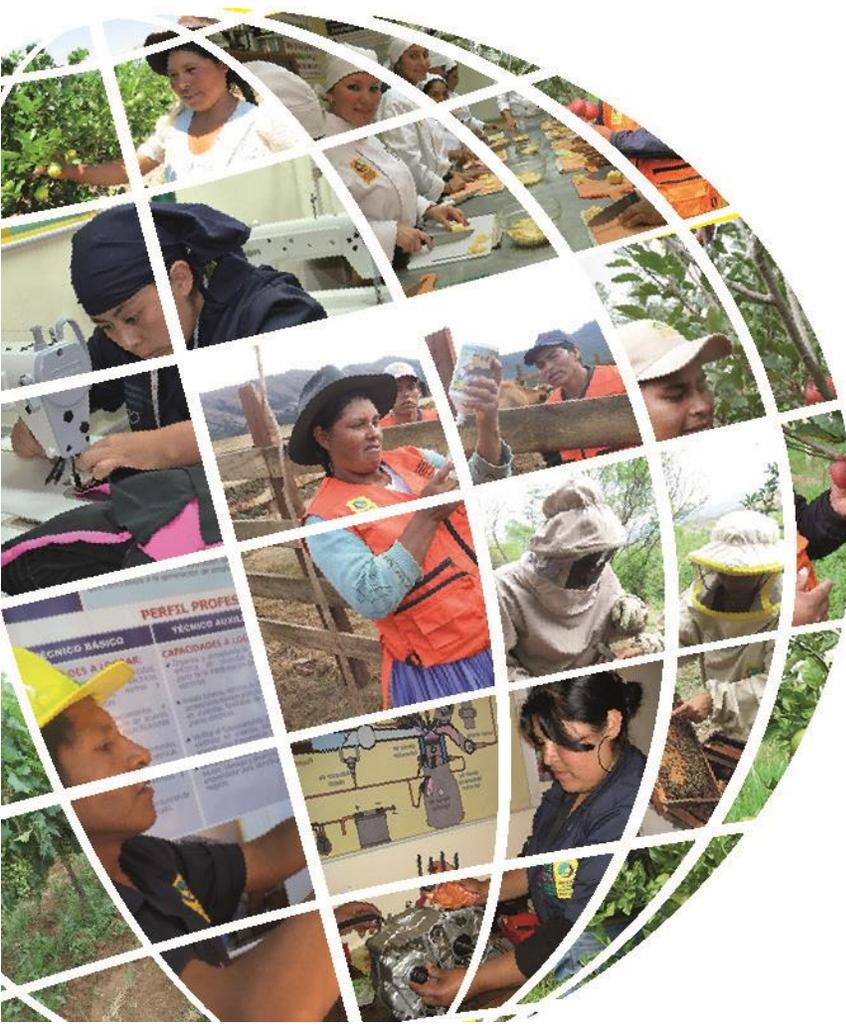
Cooperación Sulza en Bolivia

*Formación técnica profesional*

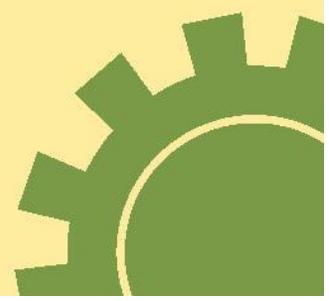


## PERFIL PROFESIONAL Y DISEÑO CURRICULAR

# PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



Octubre 2013



## INDICE

<b>I.</b>	<b>CONCEPTUALIZACION DE PERFIL PROFESIONAL POR COMPETENCIAS</b> .....	3
1.1.	Componentes de Perfil Profesional Basado en Competencias. ....	3
1.1.1	Competencia General de la Ocupación:.....	3
1.1.2	Unidades de Competencia o Competencias Específicas:.....	3
1.1.3	Elementos de Competencia:.....	3
1.1.4	Criterios de Desempeño: .....	3
1.1.5	Evidencias:.....	4
<b>II.</b>	<b>PERFIL PROFESIONAL “PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS”</b> .....	5
2.1.	Estructura de Unidades de Competencia.....	5
2.2.	Desarrollo de Unidades de Competencia. ....	6
2.3.	Perfil de Egreso. ....	9
<b>III.</b>	<b>DISEÑO CURRICULAR</b> .....	10
3.1.	Relación del Diseño Curricular con el Perfil Profesional .....	10
3.2.	Características del Diseño Curricular .....	11
3.2.1.	Diseño Curricular .....	11
3.2.2.	Modalidades de Atención: .....	11
3.2.3.	Estrategia de Aprendizaje y Evaluación .....	11
<b>IV.</b>	<b>ORGANIZACIÓN CURRICULAR CARRERA “PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS”</b> .....	12
4.1.	Objetivo General de la Carrera.....	12
4.2.	Trayecto Formativo.....	12
4.3.	Organización Modular y Carga Horaria .....	13
4.4.	Organización Curricular por Modulo.....	14
<b>VI.</b>	<b>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b> .....	25

## **I. CONCEPTUALIZACION DE PERFIL PROFESIONAL POR COMPETENCIAS**

Es un instrumento que describe las competencias y capacidades necesarias para el desempeño de una determinada ocupación o rol profesional. El perfil constituye el punto de partida y la referencia fundamental para el diseño curricular así como para la evaluación y certificación por competencias.

Un perfil profesional generalmente se traduce en un Programa de Formación modular y flexible, con múltiples entradas y salidas, de manera que los participantes puedan construir sus propios itinerarios de aprendizaje y alternancia entre educación y trabajo, de acuerdo a sus necesidades y posibilidades.

### **1.1. Componentes de Perfil Profesional Basado en Competencias.**

Su diseño comprende los siguientes componentes:

#### **1.1.1 Competencia General de la Ocupación:**

Describe las competencias y capacidades requeridas para el desempeño de una ocupación y se define como el desarrollo de conocimientos, destrezas y actitudes que permiten al individuo estar capacitado para desarrollar con éxito actividades de trabajo en su área profesional, adaptarse a nuevas situaciones y en muchos casos poder transferir esas competencias a áreas profesionales próximas.

#### **1.1.2 Unidades de Competencia o Competencias Específicas:**

Incluye el conjunto de elementos de competencias, con valor y significado en el desempeño de un trabajo. La unidad no sólo se refiere a las funciones directamente relacionadas con el objetivo del empleo, sino que incorpora también elementos relacionados con la seguridad, la calidad y las relaciones de trabajo

#### **1.1.3 Elementos de Competencia:**

Describen lo que una persona debe ser capaz de hacer en las situaciones reales de trabajo. Por tanto se refiere a la acción, comportamiento o resultado que el trabajador debe demostrar que *sabe hacer*.

#### **1.1.4 Criterios de Desempeño:**

Se refiere a los resultados esperados en relación con cada elemento de competencia. Constituye un enunciado evaluativo de la calidad que ese resultado debe presentar.

Se puede afirmar que los criterios de desempeño constituyen una descripción de los requisitos de calidad que deben evidenciarse como resultado del desempeño laboral y que permite establecer si el trabajador alcanza o no el resultado descrito en el elemento de competencia.

### 1.1.5 Evidencias:

Las evidencias son descripciones que permiten verificar el logro de los desempeños y se constituyen en:

- **Evidencia de desempeño**, referida a las actividades que se realizan para demostrar el logro de la competencia específica y se verifican mediante la observación. Permiten inferir que el desempeño fue logrado efectivamente.
- **Evidencias de producto**, referida al **resultado material** que se obtiene de las actividades que se realizan, son resultados reales, observables, tangibles de las consecuencias del desempeño.
- **Evidencia de conocimiento**, forman el componente que hace referencia, según proceda, a la teoría, principios, técnicas y métodos necesarios que la persona debe dominar para lograr el desempeño competente.
- **Evidencia de actitudes**, enuncian las actitudes que acompañan el desempeño de la función correspondiente, deben ser críticas para el desempeño o el producto y no estar incluidas en los criterios de desempeño, deben estar relacionadas con una evidencia por desempeño o por producto.

La finalidad principal del perfil profesional es proporcionar una referencia de calidad para el diseño de cualquier programa o acción formativa de cualquier agente de formación público o privado que desee preparar a las personas para la obtención de las certificaciones.

## II. PERFIL PROFESIONAL “PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS”

<b>Sector ocupacional:</b>	Turismo
<b>Familia ocupacional:</b>	Gastronomía
<b>Área Ocupacional:</b>	Cocina
<b>Ocupación:</b>	Cocinero/a
<b>Competencia General</b>	Preparar alimentos y bebidas, aplicando normas de higiene e inocuidad alimentaria para el servicio de atención al cliente.

### 2.1. Estructura de Unidades de Competencia

UNIDADES DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA
1. Organización del ambiente de trabajo de acuerdo a su funcionalidad, seguridad, higiene y salubridad.	1.1. Establecer áreas de trabajo de acuerdo a su funcionalidad, normas salud y seguridad ocupacional
	1.2. Preparar equipos y utensilios de acuerdo a funcionalidad y normas SySO.
	1.3. Organizar al personal de acuerdo a sus funciones, considerando normas de higiene y seguridad
2. Prever los insumos de acuerdo a necesidades y condiciones organolépticas	2.1. Adquirir insumos de acuerdo a necesidades de la preparación y calidad de los productos
	2.2. Almacenar los insumos de acuerdo a sus características organolépticas y condiciones higiénico-sanitarias
3. Elaborar alimentos y bebidas según receta aplicando técnicas culinarias, salubridad e higiene	3.1. Preparar sopas, salsas, guarniciones y ensaladas conforme a las recetas y contenido nutricional.
	3.2. Preparar carnes conforme a la recetas aplicando técnicas culinarias.
	3.3. Preparar postres y bebidas conforme recetas y líneas gastronómicas.
4. Presentar los alimentos y bebidas de acuerdo a normas de etiqueta y protocolo	4.1. Distribuir espacios en el salón y zona de servicio de acuerdo a la funcionalidad y normas de seguridad
	4.2. Decorar mesas y buffets de acuerdo a menús y acontecimientos
	4.3. Presentar platos y bebidas de acuerdo a las recetas, acontecimientos, etiqueta y protocolo

## 2.2. Desarrollo de Unidades de Competencia.

Unidad de competencia 1:				
Organizar el ambiente de trabajo de acuerdo a su funcionalidad, seguridad, higiene y salubridad				
Elementos de competencia	Criterios de desempeño	Evidencias		
		Conocimiento	Desempeño/ producto	actitudes y valores
1.1. Establecer áreas de trabajo de acuerdo a su funcionalidad, normas de salud y seguridad ocupacional.	<p>1. Las dependencias de la cocina son distribuidas de acuerdo requerimiento del establecimiento y funcionalidad.</p> <p>2. Las áreas de trabajo de la cocina son distribuidas de acuerdo al equipamiento básico requerido, funcionalidad, criterios de higiene y seguridad personal.</p> <p>3. La limpieza, desinfección de las dependencias y áreas de trabajo de la cocina son realizadas considerando las condiciones higienico – sanitarias.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Funciones de las dependencias.</li> <li>↳ Áreas de trabajo de la cocina.</li> <li>↳ Criterios de distribución de las áreas de cocina.</li> <li>↳ Condiciones para el establecimiento de una cocina.</li> <li>↳ Limpieza de dependencias y áreas de cocina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Croquis de distribución de las áreas de la cocina.</li> <li>↳ Ambientes de cocina distribuidos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Creativo/a en la distribución de las áreas de cocina.</li> <li>↳ Responsable en la limpieza de la cocina.</li> </ul>
1.2. Preparar equipos y utensilios de acuerdo a la funcionalidad y normas SySO.	<p>1. La selección y organización de los equipos y utensilios de cocina es realizada de acuerdo a requerimiento y funcionalidad.</p> <p>2. La limpieza de los equipos y utensilios se realiza preservando las condiciones de funcionamiento y criterios higienico- sanitario.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Equipos de cocina.</li> <li>↳ Utensilios de cocina.</li> <li>↳ Distribución de los equipos de cocina por ambiente.</li> <li>↳ Limpieza y mantenimiento de equipos y utensilios de cocina.</li> <li>↳ Normas básicas de seguridad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Equipos y utensilios de cocina distribuidos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Responsable y cuidadoso en la distribución y limpieza de equipos y utensilios.</li> </ul>
1.3. Organizar el personal de acuerdo a sus funciones, considerando normas de higiene y seguridad.	<p>1. Las necesidades de mano de obra y roles del personal es identificada de acuerdo al tipo de servicio y número de comensales.</p> <p>2. El personal mantiene condiciones de higiene de acuerdo a normas internas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Personal de cocina.</li> <li>↳ Roles del personal de cocina.</li> <li>↳ Procedimientos de limpieza y cuidado personal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Cocinero/a uniformado de acuerdo a reglas de higiene.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Responsable con su higiene y presentación personal.</li> </ul>

## Unidad de competencia 2:

### Prever los insumos de acuerdo a necesidades y condiciones organolépticas.

Elementos de competencia	Criterios de desempeño	Evidencias		
		Conocimiento	Desempeño/ producto	Actitudes y valores
<p><b>2.1.</b> Adquirir insumos de acuerdo a necesidades de la preparación y calidad de los productos.</p>	<p>1. El plan de producción y la hoja de pedido es realizada de acuerdo a requerimiento y de menú establecido.</p> <p>2. La compra de insumos es realizada verificando las condiciones organolépticas, cantidad y precio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Condiciones organolépticas de los insumos</li> <li>↳ - Interpretación de etiquetas de envases.</li> <li>↳ Medidas</li> <li>↳ hoja de pedida</li> <li>↳ Plan de trabajo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Plan de compra elaborado.</li> <li>↳ Productos comprados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Responsable en la verificación de los insumos.</li> </ul>
<p><b>2.2.</b> Almacenar los insumos y productos de acuerdo a sus características organolépticas y condiciones higiénico - sanitarias.</p>	<p>1. Los productos recibidos son registrados tomado en cuenta criterios higiénico – sanitario.</p> <p>2. Los insumos y productos son almacenados según técnicas de conservación y preservación de alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Condiciones óptimas de almacenamiento</li> <li>↳ infraestructura funcionalidad</li> <li>↳ Manipulación de alimentos</li> <li>↳ Procedimiento de preservación y conservación de alimentos.</li> <li>↳ Manejo de inventarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Realización empaques</li> <li>↳ Insumos almacenado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Ordenado a tiempo de almacenar los insumos</li> </ul>

### Unidad de competencia 3:

#### Elaborar alimentos y bebidas según receta aplicando técnicas culinarias, salubridad e higiene.

Elementos de competencia	Criterios de desempeño	Evidencias		
		Conocimiento	Desempeño/ Producto	Actitudes y valores
<p><b>3.1.</b> Preparar sopas, salsas, guarniciones y ensaladas conforme a las recetas, considerando el contenido nutricional.</p>	<p>1. La limpieza y corte de verduras, frutas y tubérculos se realiza de acuerdo a exigencias de la receta y normas de manipulación de alimentos.</p> <p>2. Las sopas se preparan conforme a la receta, y criterios de higiene.</p> <p>3. Los fondos, salsas, guarniciones y ensaladas son preparadas de acuerdo a la receta.</p> <p>4. Los alimentos son conservados según técnicas y condiciones higiénico sanitarias.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Técnicas de corte.</li> <li>↳ Limpieza y desinfección</li> <li>↳ Características de los puntos y tipos de cocción.</li> <li>↳ Tipos de fondos</li> <li>↳ Salsas madres y derivadas.</li> <li>↳ Sopas, potaje, cremas y consomés</li> <li>↳ Ensaladas</li> <li>↳ Guarniciones y sus variantes</li> <li>↳ Términos culinarios</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Platos preparados de acuerdo a las recetas.</li> <li>↳ Aplica técnicas en la preparación platos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Limpio y cuidadoso en la preparación de recetas.</li> </ul>

**Unidad de competencia 4:****Presentar los alimentos y bebidas de acuerdo a normas de etiqueta y protocolo.**

Elementos de competencia	Criterios de desempeño	Evidencias		
		Conocimiento	Desempeño/ Producto	Actitudes y valores
<b>4.1.</b> Distribuir espacios en el salón y zona de servicio, de acuerdo a la funcionalidad y normas de seguridad.	1. Los espacios y mesas son distribuido de acuerdo a la temática establecida y requerimiento del cliente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Distribución de espacios.</li> <li>↳ Tipos de eventos</li> </ul>	↳ Mesas ubicadas.	↳ Creativo en la distribución de los espacios
<b>4.2.</b> Decorar mesas y buffet de acuerdo a menús y acontecimientos.	1. Los elementos decorativos son seleccionados de acuerdo al tipo de evento y requerimiento del cliente.  2. Las mesas y buffet son preparadas de acuerdo a criterios de presentación y tipos de evento	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Montaje de mesas.</li> <li>↳ Utensilios necesarios para el servicio de mesa: mantelería, calentadores, utensilios de servicio de bandejas, bandejas</li> <li>↳ Criterios de básicos del sistema de servicio de mesa y Buffet.</li> </ul>	↳ Mesas y buffet decorados.	↳ Creativo y cuidadoso en el decorado mesas y buffet.
<b>4.3.</b> Presentar platos y bebidas de acuerdo a las recetas, acontecimientos, etiqueta y protocolo.	1. Las bebidas son presentadas de acuerdo a sus características y el plan de atención.  2. Los platos son presentados de acuerdo a sus características y tipo de evento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Control de calidad</li> <li>↳ Conceptos básicos de estética y decoración.</li> <li>↳ Funcionalidad y pertinencia de la decoración.</li> <li>↳ Tipos de vajillas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Platos presentados de acuerdo al tipo de evento</li> <li>↳ Bebidas presentadas según el estilo de la receta.</li> </ul>	↳ Meticuloso en el montaje de platos y presentación de bebidas.

**2.3. Perfil de Egreso.**

Al finalizar el proceso formativo el/la participante estará preparada organizar las dependencias de la cocina, operar equipos y utensilios, adquirir y almacenar insumos de calidad y organizar al personal de cocina de acuerdo a roles. Asimismo estará en la capacidad de preparar una variedad de platos en base de recetas nacionales e internacionales, postres, montar platos y bufets acorde a requerimientos de los clientes y la línea gastronómica definida.

### III. DISEÑO CURRICULAR

#### 3.1. Relación del Diseño Curricular con el Perfil Profesional

En el proceso de diseño curricular de una oferta técnica bajo el enfoque de formación basada en competencias el perfil profesional se constituye en un referente básico, a partir de del cual se define el programa formativo, se estructuran los módulos formativos, se definen los objetivos, contenidos y otros aspectos que constituyen el diseño curricular.

Traducción formativa del perfil profesional al diseño curricular:

Perfil Profesional		Diseño Curricular
Competencia General	➔	Objetivo General de la oferta técnica.
Unidad de Competencia	➔	Módulo Formativo
		Objetivo general del modulo
Elemento de competencia	➔	Unidad de aprendizaje
		Objetivo General de Unidad de Aprendizaje
Criterios de desempeño	➔	Objetivos específicos de cada Unidades de Aprendizaje.

La **competencia general de la ocupación** se traduce en el objetivo general de la oferta técnica o del currículo formativo.

Las **unidades de competencia** se traducen en los módulos formativos, a partir de los cuales se elaboran los componentes o contenidos formativos, estableciendo el objetivo y las competencias requeridas para un desempeño competente en el módulo de formación.

Los **elementos de competencia** se traducen en unidades de aprendizaje, a partir de los cuales se elaboran los contenidos formativos estableciendo los conocimientos, destrezas, habilidades, actitudes y valores requeridos para un desempeño.

Los **criterios de desempeño** se traducen en los objetivos específicos de cada unidad de aprendizaje, sirven de base para organizar los contenidos, la estrategia didáctica, los recursos y medios, los criterios de evaluación y el tiempo de desarrollo, son precisiones que indican el grado de concreción aceptable para cada objetivo o capacidad terminal. La evaluación se orienta a determinar las capacidades y competencias profesionales logradas.

En general, todos los elementos del perfil profesional aportan información para la estructuración de los currículos.

### **3.2. Características del Diseño Curricular**

#### **3.2.1. Diseño Curricular**

El diseño curricular de la oferta técnica se caracteriza por su estructura modular especializada, articulada a módulos transversales y básicos con cargas horarias establecidas, presentados en itinerarios formativos; lo que facilita el logro de capacidades básicas, específicas y transversales en los participantes.

Con el desarrollo del diseño curricular se busca, responder a las necesidades actuales del mundo del trabajo, asegurar la pertinencia en términos de inserción laboral, generar autoempleo y mejorar los sistemas de producción.

#### **3.2.2. Modalidades de Atención:**

Las modalidades de atención para el desarrollo del proceso formativo son:

- ↳ **Presencial:** caracterizada porque los participantes asisten de manera personal, continua y regular a las aulas - taller de los centros de formación técnica, y se desarrolla principalmente en espacios urbanos.
- ↳ **Semipresencial:** caracterizada porque se combina actividades de aprendizaje presencial y actividades independientes de los participantes con el acompañamiento del docente facilitador, esta modalidad se desarrolla principalmente en comunidades campesinas del área rural.

#### **3.2.3. Estrategia de Aprendizaje y Evaluación**

Las estrategias de enseñanza-aprendizaje están centradas en el desarrollo de habilidades, conocimientos, actitudes y valores que permiten el logro de desempeños; se desarrollan a través de prácticas grupales, individuales y vinculación de la práctica con la teoría.

La evaluación se concibe como un proceso de reflexión, análisis y verificación de desempeños logrados en los participantes de las ofertas técnicas a través de la aplicación de distintos instrumentos de evaluación.

La evaluación se realiza en diferentes momentos del proceso formativo:

- ↳ **Evaluación diagnóstica:** Se realiza al inicio del proceso formativo con el objetivo de detectar conocimientos y habilidades previas.
- ↳ **Evaluación formativa:** Se realiza continuamente durante el desarrollo del proceso de enseñanza aprendizaje con el objetivo de ajustar, fortalecer capacidades en los participantes.

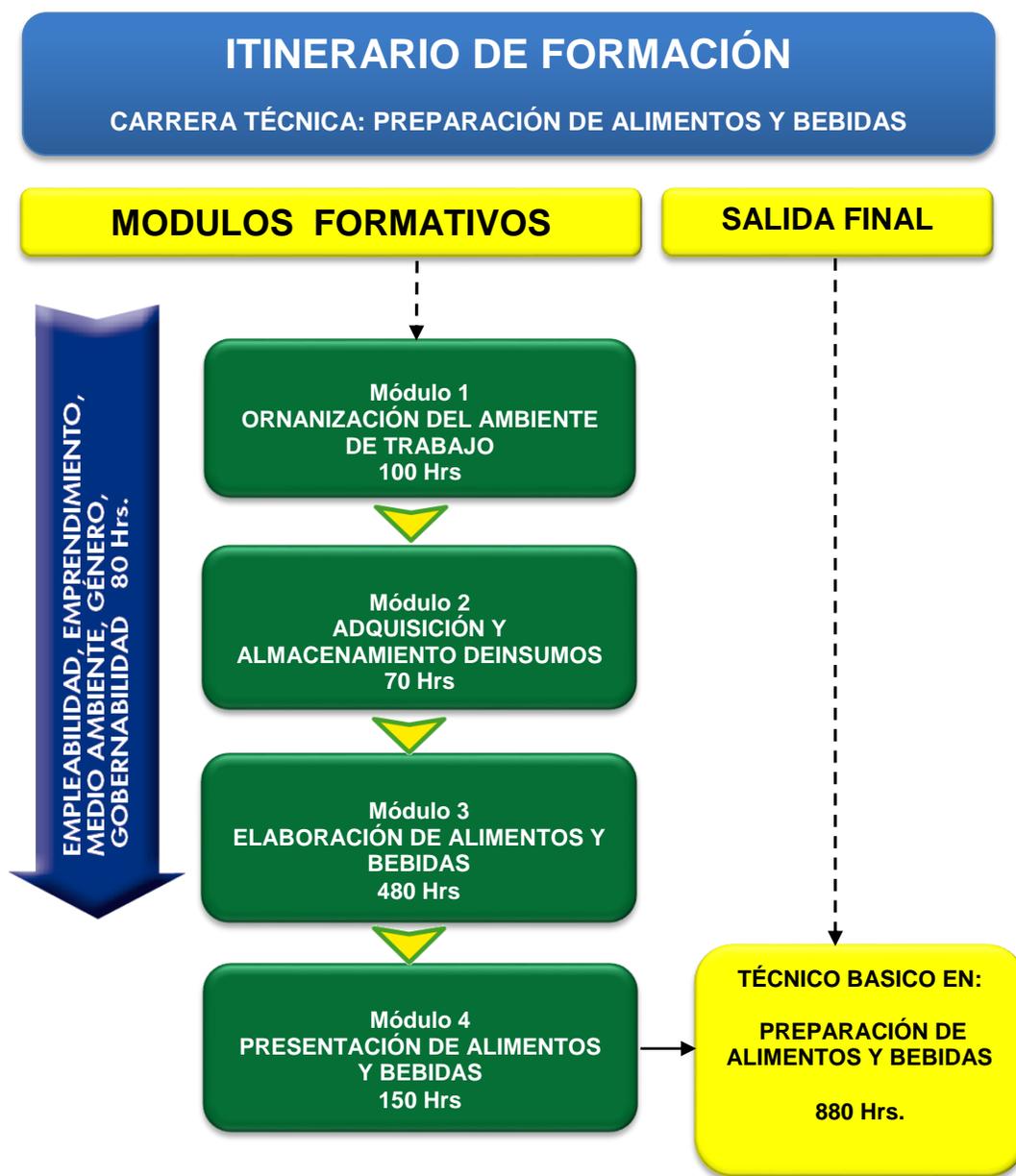
↩ **Evaluación** sumativa: Se realiza al final del proceso enseñanzas aprendizaje con el propósito de comprobar si los objetivos y capacidades han sido logradas; proceso en el cual se reúne toda la información recogida en las evaluaciones inicial y formativa para dar pasó al proceso de calificación.

#### IV. ORGANIZACIÓN CURRICULAR CARRERA “PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS”

##### 4.1. Objetivo General de la Carrera.

Preparar alimentos y bebidas, aplicando normas de higiene e inocuidad alimentaria para el servicio de atención al cliente

##### 4.2. Trayecto Formativo



#### 4.3. Organización Modular y Carga Horaria

PLAN DE ESTUDIOS					
Módulos		Unidades de Aprendizaje	Horas		Total
			Prácticas	Teóricas	
MODULOS ESPECÍFICOS	<b>Módulo 1:</b> Organización del ambiente de trabajo	1.1. Establecimiento del área de trabajo	45	15	60
		1.2. Equipos y utensilios de cocina	15	5	20
		1.3. Organización del personal de cocina	15	5	20
		<b>Sub Total Módulo 1</b>	<b>75</b>	<b>25</b>	<b>100</b>
	<b>Módulo 2:</b> Adquisición y almacenamiento de insumos	2.1. Adquisición de insumos	30	10	40
		2.2. Almacenamiento de insumos	20	10	30
		<b>Sub Total Módulo 2</b>	<b>50</b>	<b>20</b>	<b>70</b>
	<b>Módulo 3:</b> Elaboración de alimentos y bebidas	3.1. Preparación de sopas, salsas y ensaladas	80	20	100
		3.2. Preparación de carnes	240	60	300
		3.3. Preparación de postres y bebidas	60	20	8'
		<b>Sub Total Módulo 3</b>	<b>380</b>	<b>100</b>	<b>480</b>
	<b>Módulo 3:</b> Presentación de alimentos	4.1. Distribución de espacios	20	10	30
		4.2. Decoración de mesas y buffet	45	15	60
4.3. Presentación de platos y bebidas		45	15	60	
Transversales	<b>SUB TOTAL</b>		<b>615</b>	<b>185</b>	<b>800</b>
	<b>Género, empleabilidad, emprendimiento, medio ambiente y gobernabilidad.</b>		<b>60</b>	<b>20</b>	<b>80</b>
	<b>TOTAL</b>		<b>680</b>	<b>200</b>	<b>880</b>

#### 4.4. Organización Curricular por Modulo

**MÓDULO 1:** “Organización del ambiente de trabajo”.

**OBJETIVO DEL MÓDULO:** Organizar el ambiente de trabajo de acuerdo a su funcionalidad, seguridad, higiene y salubridad

<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 1:</b> “Establecimiento del área de trabajo”					
<b>OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:</b> Establecer áreas de trabajo de acuerdo a su funcionalidad, normas de salud y seguridad ocupacional.					
<b>Objetivos Específicos</b>	<b>Contenidos</b>	<b>Actividades de aprendizaje</b>	<b>Recursos y Medios</b>	<b>Evaluación</b>	<b>Tiempo</b>
<b>O.E.1.</b> Distribuir las dependencias de la cocina de acuerdo a requerimiento del establecimiento y funcionalidad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Diseño y distribución de dependencias: baños, vestidor, almacén y cocina.</li> <li>↪ Funciones de las dependencias</li> <li>↪ Condiciones para el establecimiento: iluminación ventilación y transitabilidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Explicación teórica</li> <li>↪ Presentación de cuadros didácticos sobre distribución y funciones de dependencia</li> <li>↪ Prácticas individuales de diseño y distribución de dependencias.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Cuadros didácticos</li> <li>↪ Data Display</li> <li>↪ Computadora</li> <li>↪ Infraestructura (cocina)</li> <li>↪ Marcadores</li> <li>↪ Pizarra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Croquis de distribución de dependencias.</li> <li>↪ Ambientes de cocina distribuidos</li> </ul>	60 horas
<b>O.E.2.</b> Distribuir áreas de trabajo de la cocina de acuerdo a equipamiento básico requerido, funcionalidad, criterios de higiene y seguridad personal.	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Criterios de distribución</li> <li>↪ Diseño y distribución de áreas de trabajo de la cocina; zona caliente, zona fría, de preparación, higiene de alimentos y equipos.</li> <li>↪ Funciones de las áreas de trabajo de la cocina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Explicación teórica</li> <li>↪ Presentación de cuadros didácticos sobre áreas de trabajo.</li> <li>↪ Prácticas individuales de diseño y distribución de áreas de la cocina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Cuadros didácticos</li> <li>↪ Data Display</li> <li>↪ Computadora</li> <li>↪ Infraestructura (cocina)</li> <li>↪ Marcadores</li> <li>↪ Pizarra.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Croquis de distribución de áreas.</li> <li>↪ Identifica y describe las funciones de las áreas de cocina</li> </ul>	
<b>O.E.3.</b> Realizar la limpieza de las dependencias y áreas de trabajo de la cocina considerando las condiciones higiénico sanitarias.	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Productos de limpieza y formas de uso</li> <li>↪ Criterios y técnicas de limpieza.</li> <li>↪ Seguridad laboral</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Explicación teórica</li> <li>↪ Práctica guiada de limpieza y desinfección.</li> <li>↪ Práctica individual de limpieza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Materiales de limpieza: cepillos, detergentes esponjas, toallas y otros.</li> <li>↪ Cuadros didácticos</li> <li>↪ Marcadores</li> <li>↪ Pizarra.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Dependencias y áreas de cocina limpios.</li> </ul>	
<b>Actitudes</b>	Creativo/a en la distribución de las áreas de cocina Responsable en la limpieza de la cocina.				

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: “Equipos y utensilios de cocina ”**

**OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:**

Preparar equipos y utensilios de acuerdo a la funcionalidad y normas SySO.

Objetivos Específicos	Contenidos	Actividades de aprendizaje	Recursos y Medios	Evaluación	Tiempo
<b>O.E.1.</b> Realizar la selección y organización de los equipos y utensilios de cocina de acuerdo a requerimiento y funcionalidad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Equipos básicos de cocina</li> <li>↪ Utensilios de cocina.</li> <li>↪ Criterios de distribución de los equipos y utensilios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Presentación en power point tipos de equipos y vajillas.</li> <li>↪ Explicación teórica sobre criterios de distribución</li> <li>↪ Práctica grupal de ubicación de utensilios y equipos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Cuadros didácticos</li> <li>↪ Data Display</li> <li>↪ Computadora</li> <li>↪ Utensilios</li> <li>↪ Equipos de cocina</li> <li>↪ Marcadores</li> <li>↪ Pizarra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Equipos y utensilios de cocina distribuidos.</li> </ul>	20 horas
<b>O.E.2.</b> Realizar la limpieza de los equipos y utensilios preservando las condiciones de funcionamiento y criterios higienico-sanitario.	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Limpieza y desinfección de equipos y utensilios de cocina.</li> <li>↪ Productos de limpieza y formas de uso.</li> <li>↪ Criterios de limpieza: general, preventiva y correctiva.</li> <li>↪ Manual de uso y funcionamiento de equipos, y artefactos de cocina.</li> <li>↪ Normas básicas de seguridad laboral.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Explicación teórica</li> <li>↪ Práctica guiada de limpieza y desinfección de equipos y</li> <li>↪ Prácticas individuales de limpieza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Elementos de limpieza: detergente, esponja, cepillo y otros.</li> <li>↪ Manual de uso de equipos y artefactos</li> <li>↪ Marcadores</li> <li>↪ Pizarra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Equipos y utensilios de cocina limpios.</li> </ul>	
<b>Actitudes</b>	Responsable y cuidadoso/a en la distribución y limpieza de equipos y utensilios.				

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 3: “Organización del personal de cocina”**

**OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:**

Organizar el personal de acuerdo a sus funciones, considerando normas de higiene y seguridad.

Objetivos Específicos	Contenidos	Actividades de aprendizaje	Recursos y Medios	Evaluación	Tiempo
<b>O.E.1.</b> Identificar necesidades de mano de obra y asignar roles de acuerdo al tipo de servicio y número de comensales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Personal de cocina.</li> <li>↪ Roles del personal de cocina.</li> <li>↪ Manual de funciones</li> <li>↪ Organigrama de personal de cocina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Explicación teórica sobre personal de cocina y sus roles.</li> <li>↪ Ejercicio de práctico grupal de identificación de roles.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Modelos de organigrama.</li> <li>↪ Cuadros didácticos</li> <li>↪ Data Display</li> <li>↪ Computadora</li> <li>↪ Marcadores</li> <li>↪ Pizarra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Organigrama d personal de cocina elaborado con sus respectivos roles.</li> </ul>	20 horas
<b>O.E.3.</b> Mantener condiciones de higiene, de acuerdo a normas de salubridad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Higiene personal</li> <li>↪ Uniforme de trabajo</li> <li>↪ Productos de limpieza</li> <li>↪ Inocuidad Alimentaria</li> <li>↪ Enfermedades más comunes transmitidas por alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Explicación teórica</li> <li>↪ Práctica guiada de higiene personal</li> <li>↪ Práctica de utilización de uniforme de trabajo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Productos de limpieza</li> <li>↪ Uniformes de trabajo</li> <li>↪ Cuadros didácticos</li> <li>↪ Data Display</li> <li>↪ Computadora</li> <li>↪ Marcadores</li> <li>↪ Pizarra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Cocinero/ a uniformado de acuerdo a reglas de higiene.</li> </ul>	
<b>Actitudes</b>	Responsable con su higiene y presentación personal				

**MÓDULO 2:**

“Adquisición y almacenamiento de insumos”

**OBJETIVO DEL MÓDULO:**

Prever los insumos de acuerdo a necesidades y condiciones organolépticas.

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 1:** “Adquisición de insumos”**OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:**

Adquirir insumos de acuerdo a necesidades de la preparación y calidad de los productos.

Objetivos Específicos	Contenidos	Actividades de aprendizaje	Recursos y Medios	Evaluación	Tiempo
<b>O.E.1.</b> Realizar el plan de producción y la hoja de pedido de acuerdo a requerimiento y menú establecido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>↺ Plan de trabajo</li> <li>↺ Hoja de pedido</li> <li>↺ Lista de pedido y compras</li> <li>↺ Calculo de costos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↺ Práctica grupal de elaboración de la hoja de pedido y plan de trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↺ Modelo de plan de producción.</li> <li>↺ Hoja de pedido</li> <li>↺ Lápices</li> <li>↺ Data Display</li> <li>↺ Computadora</li> <li>↺ Marcadores</li> <li>↺ Pizarra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↺ Plan de trabajo y hoja de pedido elaborado</li> </ul>	40 horas
<b>O.E.2.</b> Realizar la compra de insumos verificando condiciones organolépticas, cantidad y precio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>↺ Condiciones organolépticas de los productos: color, brillo, olor, sabor.</li> <li>↺ Medidas, peso y volumen</li> <li>↺ Interpretación de etiquetas</li> <li>↺ Revisión de envases: fecha de elaboración y vencimiento.</li> <li>↺ Medidas.</li> <li>↺ Inocuidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↺ Práctica de compra y verificación de calidad de insumos.</li> <li>↺ Práctica de interpretación de etiquetas</li> <li>↺ Explicación teórica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↺ Hoja de pedido</li> <li>↺ Fichas de registro</li> <li>↺ Lápices</li> <li>↺ Data Display</li> <li>↺ Computadora</li> <li>↺ Marcadores</li> <li>↺ Pizarra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↺ Productos comprados según criterios</li> </ul>	
<b>Actitudes</b>	Responsable en la verificación de la calidad de los insumos.				

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 2:**
**“Almacenamiento de insumos”**
**OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:**

Almacenar los insumos de acuerdo a sus características organolépticas y condiciones higiénico sanitarias

Objetivos Específicos	Contenidos	Actividades de aprendizaje	Recursos y Medios	Evaluación	Tiempo
<b>O.E.1.</b> Registrar los productos recibidos tomando en cuenta criterio higiénico sanitario.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Criterios de clasificación.</li> <li>☞ Fichas de registro.</li> <li>☞ Manejo de registro (nombre, fecha de ingreso, cantidad, peso, fecha de vencimiento, etc.)</li> <li>☞ Manipulación de alimentos</li> <li>☞ Calidad organoléptica de los productos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Práctica grupal de clasificación de productos.</li> <li>☞ Práctica grupal de manejo de fichas</li> <li>☞ Explicación teórica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Fichas de registro</li> <li>☞ Productos/insumos</li> <li>☞ Data Display</li> <li>☞ Computadora</li> <li>☞ Marcadores</li> <li>☞ Pizarra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Productos/insumos registrados según criterios.</li> </ul>	30 horas
<b>O.E.2.</b> Almacenar los insumos y productos según características, técnicas de conservación y preservación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Condiciones básicas de almacenamiento.</li> <li>☞ Técnicas de almacenamiento</li> <li>☞ Clasificación y almacenamiento de insumos y productos según características: frutas, verduras, carnes, huevos, alimentos secos.</li> <li>☞ Registros e inventarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Explicación teórica sobre condiciones de almacenamiento</li> <li>☞ Práctica grupal de manejo de registros y almacenamiento de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Fichas de registro</li> <li>☞ Productos/insumos</li> <li>☞ Data Display</li> <li>☞ Computadora</li> <li>☞ Marcadores</li> <li>☞ Pizarra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Productos clasificados.</li> <li>☞ Describe criterios de clasificación de productos.</li> </ul>	
<b>Actitudes</b>	Ordenado y cuidadoso a tiempo de almacenar los productos.				

**MÓDULO 3:**

“Elaboración de alimentos y bebidas”

**OBJETIVO DEL MÓDULO:**

Elaborar alimentos y bebidas según receta, aplicando técnicas culinarias, salubridad e higiene.

<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: “Preparación de sopas, salsas y ensaladas”</b>					
<b>OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:</b>					
Preparar sopas, salsas, guarniciones y ensaladas conforme a las recetas y contenido nutricional.					
<b>Objetivos Específicos</b>	<b>Contenidos</b>	<b>Actividades de aprendizaje</b>	<b>Recursos y Medios</b>	<b>Evaluación</b>	<b>Tiempo</b>
<b>O.E.1.</b> Realizar la limpieza y corte de verduras, frutas y tubérculos, de acuerdo a exigencias de la receta y normas de manipulación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>↺ Técnicas de limpieza y desinfección.</li> <li>↺ Técnicas de corte de verduras, frutas y tubérculos</li> <li>↺ Características de los alimentos.</li> <li>↺ Normas de manipulación de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↺ Práctica demostrativa de corte y desinfección.</li> <li>↺ Práctica individual de desinfección y cortes.</li> <li>↺ Explicación teórica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↺ Verduras</li> <li>↺ Frutas</li> <li>↺ Tubérculos</li> <li>↺ Artículos de limpieza y desinfección.</li> <li>↺ Cuadros didácticos de tipos de corte</li> <li>↺ Data Display</li> <li>↺ Computadora</li> <li>↺ Marcadores</li> <li>↺ Pizarra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↺ Realiza la limpieza y desinfección de verduras</li> <li>↺ Realiza cortes de verduras, tubérculos (lista de cotejo).</li> </ul>	100 horas
<b>O.E.2.</b> Preparar sopas conforme a la receta y criterios de higiene.	<ul style="list-style-type: none"> <li>↺ Tipos de sopas</li> <li>↺ Puntos de cocción.</li> <li>↺ Preparación de tipos de sopas.</li> <li>↺ Control de: sabor, olor, color textura y consistencia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↺ Práctica grupal de preparación de sopas y control de sabor, olor, consistencia etc.</li> <li>↺ Explicación teórica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↺ Insumos</li> <li>↺ Cocina establecida con equipamiento o</li> <li>↺ Data Display</li> <li>↺ Computadora</li> <li>↺ Marcadores</li> <li>↺ Pizarra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↺ Prepara sopas según técnicas (lista de cotejo).</li> </ul>	
<b>O.E.3.</b> Preparar fondos, salsas, guarniciones y ensaladas de acuerdo a la receta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>↺ Tipos y técnicas de preparación salsas madres y derivadas.</li> <li>↺ Tipos y técnicas de preparación de ensaladas</li> <li>↺ Guarniciones y sus variantes Tipos de fondos</li> <li>↺ Marinadas</li> <li>↺ Control de textura, sabor, olor, textura.</li> <li>↺ Guarniciones: con arroz, legumbres, quínoa, etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↺ Práctica grupal de preparación de fondos, salsas, guarniciones, y ensaladas</li> <li>↺ Práctica individual de preparación de ensaladas sopas y control de sabor, olor, consistencia etc.</li> <li>↺ Explicación teórica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↺ Insumos</li> <li>↺ Cocina establecida con equipamiento o</li> <li>↺ Data Display</li> <li>↺ Computadora</li> <li>↺ Marcadores</li> <li>↺ Pizarra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↺ Prepara tipos fondos ensaladas y guarniciones (lista de cotejo).</li> </ul>	
<b>O.E.4.</b> Conservar alimentos, según técnicas y condiciones higiénico sanitarias.	<ul style="list-style-type: none"> <li>↺ Características organolépticas de los alimentos</li> <li>↺ Técnicas de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↺ Práctica demostrativa de conservación de alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↺ Alimentos</li> <li>↺ Envases de conservación</li> <li>↺ Cocina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↺ Alimentos conservados adecuados</li> </ul>	

	conservación y almacenamiento ↻ Características de utensilios y equipos de conservación.	↻ Práctica individual ↻ Explicación sobre características de los alimentos.	establecida con equipamiento. ↻ Data Display ↻ Computadora ↻ Marcadores ↻ Pizarra	mente.	
<b>Actitudes</b>	Cuidadoso en la limpieza, desinfección y corte de los insumos Limpio/a y ordenado en la preparación de recetas.				

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: “Preparación de carnes”**

**OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:**

Preparar carnes conforme a la recetas aplicando técnicas culinarias

Objetivos Específicos	Contenidos	Actividades de aprendizaje	Recursos y Medios	Evaluación	Tiempo
<b>O.E.1.</b> Realizar la limpieza, deshuesado y corte de carnes de acuerdo a exigencias de la receta y normas de manipulación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Técnicas de limpieza</li> <li>↪ Técnicas de corte, deshuesado y brindado de pescado , aves, carnes blancas, rojas y vísceras</li> <li>↪ Manipulación e higiene</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Práctica demostrativa de limpieza y corte de carnes.</li> <li>↪ Práctica individual de limpieza y cortes de carnes.</li> <li>↪ Explicación teórica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Carnes</li> <li>↪ Cocina establecida con equipamiento</li> <li>↪ Data Display</li> <li>↪ Computadora</li> <li>↪ Marcadores</li> <li>↪ Pizarra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Realiza la limpieza y tipos de cortes de carnes (lista de cotejo).</li> </ul>	300 horas
<b>O.E.2.</b> Realizar la preparación de las carnes rojas y blancas según receta y técnica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Técnicas de preparación de pescados, aves, carnes rojas y vísceras.</li> <li>↪ Métodos de cocción de pescados, aves, carnes rojas y vísceras.</li> <li>↪ Control de textura, sabor, olor, textura y consistencia.</li> <li>↪ Higiene y manipulación de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Práctica grupal de preparación de recetas y control y aplicación de técnicas.</li> <li>↪ Prácticas duales de preparación de recetas.</li> <li>↪ Explicación teórica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Carnes</li> <li>↪ Insumos de preparación de recetas.</li> <li>↪ Cocina establecida con equipamiento</li> <li>↪ Data Display</li> <li>↪ Computadora</li> <li>↪ Marcadores</li> <li>↪ Pizarra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Aplica técnicas en la preparación de recetas (lista de cotejo).</li> </ul>	
<b>Actitudes</b>	Limpio/a y ordenado en la preparación de recetas. Creativo en la combinación de ingredientes				

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 3: “Preparación de postres y bebidas”**

**OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:**

Preparar postres y bebidas conforme a recetas y líneas gastronómicas.

Objetivos Específicos	Contenidos	Actividades de aprendizaje	Recursos y Medios	Evaluación	Tiempo
<b>O.E.1.</b> Preparar postres de acuerdo a la receta y técnicas de preparación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Tipos de postres</li> <li>↪ Técnicas de preparación de postres</li> <li>↪ Tiempo de cocción, horneado y punto de enfriamiento</li> <li>↪ Conservación de postres</li> <li>↪ Bases de postres</li> <li>↪ Presentación de postres.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Explicación teórica.</li> <li>↪ Práctica demostrativa de preparación de postres</li> <li>↪ Prácticas duales de preparación de tipos de postres aplicando técnicas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Carnes</li> <li>↪ Cocina establecida con equipamiento</li> <li>↪ Data Display</li> <li>↪ Computadora</li> <li>↪ Marcadores</li> <li>↪ Pizarra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Masas y postres preparados.</li> </ul>	80 horas
<b>O.E.2.</b> Preparar bebidas, conforme a las recetas y aplicando técnicas de preparación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Tipos de bebidas: calientes, frías, con alcohol y sin alcohol.</li> <li>↪ Técnicas de preparación.</li> <li>↪ Control de sabores, colores, olores y consistencia</li> <li>↪ Criterios combinación de postres y comidas</li> <li>↪ Presentación de bebidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Explicación teórica.</li> <li>↪ Práctica demostrativa de preparación de bebidas</li> <li>↪ Prácticas duales de preparación de bebidas aplicando técnicas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Carnes</li> <li>↪ Cocina establecida con equipamiento</li> <li>↪ Data Display</li> <li>↪ Computadora</li> <li>↪ Marcadores</li> <li>↪ Pizarra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Bebidas preparadas.</li> </ul>	
<b>Actitudes</b>	Limpio y ordenado en la preparación de bebidas y postres.				

**MÓDULO 4:** “Presentación de alimentos y bebidas”

**OBJETIVO DEL MÓDULO:** Presentar los alimentos y bebidas de acuerdo a normas de etiqueta y protocolo

<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 1:</b> “Distribución de espacios”					
<b>OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:</b> Distribuir espacios en el salón y zona de servicio, de acuerdo a la funcionalidad y normas de seguridad					
<b>Objetivos Específicos</b>	<b>Contenidos</b>	<b>Actividades de aprendizaje</b>	<b>Recursos y Medios</b>	<b>Evaluación</b>	<b>Tiempo</b>
<b>O.E.1.</b> Distribuir Los espacios y mesas de acuerdo a la temática establecida y requerimiento del cliente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Tipos de eventos y servicios</li> <li>↪ Distribución de espacios y funcionalidad</li> <li>↪ Adecuación de ambiente para diferentes tipos de eventos.</li> <li>↪ Estética y decoración para diferentes eventos.</li> <li>↪ Normas básicas de seguridad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Presentación a través de láminas sobre distribución de espacios.</li> <li>↪ Prácticas grupales de distribución de espacios y mesas según tipos de eventos.</li> <li>↪ Explicación teórica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Ambiente</li> <li>↪ Mesas</li> <li>↪ Data Display</li> <li>↪ Computadora</li> <li>↪ Marcadores</li> <li>↪ Pizarra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Espacios distribuidos y mesas ubicadas.</li> <li>↪</li> </ul>	30 horas
<b>Actitudes</b>	Creativo en la distribución de los espacios.				

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 2:**
**“Decoración de mesas y buffet”**
**OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:**

Decorar mesas y buffet de acuerdo a menús y acontecimientos.

Objetivos Específicos	Contenidos	Actividades de aprendizaje	Recursos y Medios	Evaluación	Tiempo
<b>O.E.1.</b> Seleccionar elementos decorativos de acuerdo al tipo de evento y requerimiento del cliente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Estética y decoración</li> <li>↪ Mantelería y vajilla</li> <li>↪ Cristalería y utensilios</li> <li>↪ Equipos de servicio</li> <li>↪ Uso y colocación</li> <li>↪ Atención al cliente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Explicación teórica de tipos de eventos, tipos mantelería, vajillas, utensilios y equipos.</li> <li>↪ Practica grupal de identificación de vajillas, utensilios y otros necesarios de acuerdo a un tipo de evento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Vajillas</li> <li>↪ Utensilios</li> <li>↪ Manteles</li> <li>↪ Equipos</li> <li>↪ Objetos de decoración.</li> <li>↪ Data Display</li> <li>↪ Computadora</li> <li>↪ Marcadores</li> <li>↪ Pizarra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Vajillas, manteles, utensilios seleccionados de acuerdo al tipo de evento.</li> </ul>	60 horas
<b>O.E.2.</b> Preparar Las mesas y buffet de acuerdo a criterios de presentación y tipos de evento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Protocolo y servicio de atención al cliente.</li> <li>↪ Decoración de mesas y buffet para diferentes tipos de eventos.</li> <li>↪ Montaje de mesas y buffet para diferentes tipos de eventos.</li> <li>↪ Ubicación de equipos y utensilio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Explicación teórica y práctica sobre decoración mesas y buffet.</li> <li>↪ Explicación teórica y práctica de montaje de mesas y buffet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Vajillas</li> <li>↪ Utensilios</li> <li>↪ Manteles</li> <li>↪ Equipos</li> <li>↪ Objetos de decoración.</li> <li>↪ Data Display</li> <li>↪ Computadora</li> <li>↪ Marcadores</li> <li>↪ Pizarra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Realiza el montaje de mesas y buffet de un determinado tipo de evento. (lista de cotejo)</li> </ul>	
<b>Actitudes</b>	Creativo y cuidadoso en el decorado de mesas y buffet.				

**V. INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO, RECURSOS DIDÁCTICOS Y MATERIALES.**

ITEM	UNIDAD	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
AMBIENTE	Cocina	1	Para desarrollo de las clases teóricas y prácticas.
MAQUINAS y EQUIPOS	Equipo	1	Cocina de 6 hornallas (encendido automático, horno con grill, cubierta de acero inox)
	Equipo	1	Refrigerador electrolux. (17 pies, frio seco, con dos divisiones)
	Equipo	1	Microondas (23 Lts., con grill, a vapor)
	Pieza	1	Batidora de inmersión con pica todo
	Pieza	1	Extractor de jugos
	Piza	1	Olla a presión de 7 litros
	Piza	2	Olla a presión de 12 litros
	Pieza	2	Licudora
	Pieza	3	Garrafa para gas licuado
	Pieza	1	Balanza de 5k.
	Pieza	1	Balanza gramera
	Pieza	1	Sanwichera
	Pieza	3	Vitrinas
	Pieza	1	Moledora de carne
RECURSOS DIDACTICOS	Pieza	1	Proyector multimedia (Data display)
	Pieza	1	Computadora
	Pieza	1	Cámara fotográfica
	Pieza	1	Texto guía del participante
	Pieza	1	Pizarra
	Global	1	Cuadros didácticos
	Pieza	1	Texto del participante
UTENSILIOS	Piza	2	Vajillas
	Piza	2	Tijera de uso doméstico
	Docena	1	Vasos semicadrado
	Docena	1	Copas de vino
	Docena	1	Copas de agua
	Pieza	2	Rallador de cuatro lados
	Pieza	1	Lava granos o lavador de arroz
	Pieza	2	Extractor de pulpa
	Docena	2	Vasos de cristal para helado
	Pieza	3	Pinzas plana, para ensaladas, fideo.
	Pieza	3	Cuchara universal, de arroz
	Pieza	3	Jarras
	Docena	2	Cuchillos
	Pieza	2	Triturador de ajo
	Piezas	4	Cucharas medidoras
	Juego	1	Vajillas para 12 personas
	Pieza	2	Alcusa
	Docena	2	Platos
	Docena	3	Cubiertos
	Pieza	3	Sartén de distintos tamaños
Piezas	6	Fuentes de distinto Tamaño	

**VI. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**