



UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA
DEL CARIBE
Barranquilla, Atlántico

CENTRO DE EDUCACION PERMANENTE

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA Cód. 164

BARRANQUILLA



UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA
DEL CARIBE
Barranquilla, Atlántico

INTRODUCCIÓN

CENTRO DE EDUCACION PERMANENTE, ha diseñado programas de formación con el ánimo de ofrecer al Sector Turismo y gastronomía, programas de formación basadas en normas de competencia laboral, orientadas a formar Técnicos Laborales con los más altos estándares de calidad, y personas íntegras, analíticas con pensamiento crítico, que contribuyan a la competitividad, la paz y la convivencia nacional que respondan a las funciones y nuevos roles o perfiles requeridos por el actual modelo de aseguramiento en servicios de calidad y nueva organización y dinámica del sistema de turismo; **CENTRO DE EDUCACION PERMANENTE**, a partir del Análisis Funcional y la Caracterización del sector de Turismo, formulados mediante la participación y el consenso de los representantes de todos los actores del sector, identificó las competencias laborales requeridas para el cumplimiento de las mismas y estructuró la titulación Nivel C **TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA**

La estructura curricular **TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA**, ofrece la formación que soluciona la divergencia existente entre la formación profesional y el perfil ocupacional requerido; propone el desarrollo de habilidades que permitan desde su desempeño garantizar a los usuarios, calidad en la atención oportuna, personalizada, servicial, integral, continua y de acuerdo con estándares aceptados en procedimientos y práctica profesional

Todas las acciones de formación diseñadas y planeadas en la Estructura Curricular presentada en este documento, pretenden desarrollar las competencias del recurso humano para atender las necesidades del sector productivo y social, contribuyendo de igual manera a elevar la productividad y competitividad de las empresas del sector.

El propósito del programa de formación, es el de capacitar recurso humano desarrollado a la luz de procesos específicos relacionados con las siguientes normas de competencias:

El chef es la cabeza administradora de la cocina, sus responsabilidades incluyen el planeamiento, compras, preparación y servicio, es un manager de producción de comida y un gran cocinero. Para operar su cocina con provecho, debe conocer bien las funciones y detalles en cada posición o partida. El técnico laboral por competencias en cocina, se vale del arte culinario combinando de forma innovadora platillos y belleza en la comida, desarrollar un menú que permita al cliente elegir entre una variedad de platos y recibir un alimento que es al mismo tiempo sabroso y nutricional es un creativo y requiere de la ciencia.



UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA
DEL CARIBE
Barranquilla, Atlántico

El alcance de esta competencia es fomentar la productividad, fortalecer los conocimientos, destrezas y habilidades, con el propósito de mejorar las condiciones de vida de los colombianos, para ser competente en mundo del trabajo incrementar el emprendimientos.

El diseño se estructuró para ser ofertado en la modalidad de formación presencial, permitiendo una mejor comprensión de los procesos de organización, manipulación, elaboración de productos alimenticios. Buscando una mayor orientación al proceso pedagógico facilitando el desarrollo de las capacidades del nuevo talento humano para mejorar así el desempeño en el campo laboral con resultados eficientes.

La metodología en la formación por competencia en la titulación Técnico laboral por competencias en cocina, es a través del modelo pedagógico del constructivismo, con metodologías activas como la formación por proyecto, estudio de casos, simulaciones, juegos de roles, observación directa, etc. De modalidad presencial.



UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA
DEL CARIBE
Barranquilla, Atlántico

NOMBRE: CENTRO DE EDUCACION PERMANENTE

DIRECCIÓN: Cra 49C No. 88-40

CIUDAD: Barranquilla

DEPARTAMENTO: Atlántico

TELÉFONOS: 3853400 ext 240 - 052

NIVEL EDUCATIVO: Educación para el trabajo y el Desarrollo Humano

JORNADAS: Mañana-Tarde-Noche

NATURALEZA: Privada, sin ánimo de lucro

CARÁCTER: Mixto

PAGINA WEB: cep@uac.edu.co

PROPIETARIA: UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL CARIBE

NIT: 890102572-9



UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA
DEL CARIBE
Barranquilla, Atlántico

2. DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA

TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA

INFORMACIÓN GENERAL

Sector al que pertenece: Turismo

Área Ocupacional: Servicios Turísticos

Nivel de desempeño: Nivel C

Certificado a expedir: **TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA**

Funciones

- Auxiliar de cocina
- Ayudante de cocina
- Cocinero de cocina Fría
- Cocinero de cocina caliente
- Cocinero de Cocina Internacional
- Cocinero
- Cocinero principal
- Cocinero, barco
- Cocinero, campamentos de trabajo
- Cocinero, restaurante
- Hornero, asadero
- Parrillero
- Cocinero, dietas especiales
- Parrillero, asador carnes



2.1 TITULACIÓN

CODIGO	NORMAS DE COMPETENCIA LABORAL	ELEMENTOS
260201005	Dirigir el personal a cargo de acuerdo con políticas de la organización.	Elemento 1: Entrenar el personal de acuerdo con los estándares de la organización. Elemento 2: Programar el personal con base en planes de trabajo establecidos.
260201008	Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.	Elemento 1: Proveer la materia prima para la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos en la empresa. Elemento 2: Verificar el almacenamiento de la materia prima e insumos cumpliendo con los estándares establecidos para la producción de alimentos.
260201010	Organizar la producción de alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente y estándares establecidos.	Elemento 1: Ensamblar productos de acuerdo al pedido y a las recetas estándar. Elemento 2: Atender las reclamaciones de acuerdo al procedimiento de la empresa.
260201011	Realizar el alistamiento del proceso de preparación de alimentos de acuerdo con parámetros establecidos.	Elemento 1: Realizar el alistamiento del proceso de preparación de alimentos de acuerdo con parámetros establecidos. Elemento 2: Elaborar platos calientes y fríos de acuerdo con la receta estándar.



230101030	Fomentar prácticas seguras y saludables en los ambientes de trabajo en el marco de los principios de autocuidado y normatividad legal vigente.	<p>Elemento 1: Mantener ambientes de trabajo seguros y saludables, según reglamentación institucional y normativa legal vigente.</p> <p>Elemento 2: Ejecutar prácticas de trabajo seguras y saludables, según reglamentación institucional y normativa legal vigente.</p>
	Mente emprendedora	<p>Elemento 1: Descripción del perfil emprendedor.</p> <p>Elemento 2: Elaboración de propuestas creativas e innovadoras para el emprendimiento e integración al proyecto de vida.</p>
	Fundamentos de los sistemas informáticos	<p>Elemento 1: Introducción a los sistemas informáticos</p> <p>Sistemas Operativos</p>
	Ética y transformación del entorno	<p>Elemento 1: Reconocerse como ser humano teniendo en cuenta los deberes y derechos que ello implica.</p> <p>Elemento 2: Reconocer al otro en su condición de ser humano y la responsabilidad social que ello implica, según el principio de dignidad humana.</p> <p>Elemento 3: Practicar los principios y valores éticos universales mínimos que posibilitan la convivencia.</p>



	Ingles básico	Elemento 1: Reconocer el componente semántico, la estructura y funcionalidad de la lengua.
--	---------------	---

1.2 DURACIÓN DEL PROGRAMA

ETAPAS	LECTIVA	PRACTICA	TOTAL
		576 50%	450 50%
Módulos de Formación			
1	96	Dirigir el personal a cargo de acuerdo con políticas de la organización.	
2	48	Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.	
3	48	Organizar la producción de alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente y estándares establecidos.	
4	96	Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente.	
5	96	Fomentar prácticas seguras y saludables en los ambientes de trabajo en el marco de los principios de autocuidado y normatividad legal vigente.	
6	48	Emprendimiento	
7	48	Informática	



UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA
DEL CARIBE
Barranquilla, Atlántico

1. OBJETIVO DEL PROGRAMA

Desarrollar competencias en los estudiantes del programa **TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA** que les permitan Preparar y cocinar alimentos. Con actitud de servicio, iniciativa, pensamiento crítico y actuación coherente para realizar operaciones y ejecutar las tareas que se llevan a cabo en las diferentes áreas de cocina en empresas hoteleras, gastronómicas y afines, abarcando aspectos de organización operativa y ejecución tomar órdenes de clientes y servir alimentos y bebidas en los restaurantes, hoteles, clubes, casas de banquetes y establecimientos similares.

4. PERFIL DE INGRESO

REQUISITOS DE INGRESO:

Fotocopia del certificado en original de cursar décimo o undécimo grado de educación

Básica secundaria.

Dos fotos tipo cedula 19

Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía o Tarjeta de identidad

COMPETENCIAS BÁSICAS

Orientación al cliente

Comprensión interpersonal

Desarrollo de interrelaciones

Trabajo en equipo y cooperación

Meticulosidad

Orientación al logro