

Contenidos del programa del Técnico en Cocina y Gastronomía

| Competencias                              | Módulo de aprendizaje o norma de Competencia                                                          | Unidad de Aprendizaje                                                                                                                 | Módulos                                                | Intensidad horaria (El 40% son prácticas) |     |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----|
| <b>Básicos, generales y transversales</b> | <b>210001012,</b><br>Diagnosticar la capacidad de innovación empresarial según criterios estratégicos | Identificar el potencial emprendedor que permita el autorreconocimiento para el desempeño idóneo en el mundo del trabajo y de la vida | <b>Proyecto Empresarial</b>                            | 96                                        | 96  |
|                                           |                                                                                                       | Elaboración de propuestas creativas e innovadoras para el emprendimiento e integración al proyecto de vida                            |                                                        |                                           |     |
|                                           | <b>210201052,</b><br>Dirigir el talento humano de acuerdo con normativa                               | Establecer planes de acción                                                                                                           | <b>Gerencia Gastronómica</b>                           | 96                                        | 96  |
|                                           |                                                                                                       | Evaluar resultados                                                                                                                    |                                                        |                                           |     |
|                                           | <b>260101070,</b><br>Diseñar estrategias de servicio al cliente según modelos de gestión              | categorizar de los clientes está acorde con técnicas de segmentación                                                                  | <b>Proyecto de Investigación</b>                       | 96                                        | 96  |
|                                           |                                                                                                       | seleccionar estrategias de servicio está acorde con modelos de atención al cliente                                                    |                                                        |                                           |     |
| <b>COMPETENCIAS ESPECIFICAS</b>           | <b>260201064,</b><br>Administrar la producción de alimentos de acuerdo con procedimientos técnicos    | Definir los requerimientos de producción                                                                                              | <b>Gestión y Administración De Alimentos Y Bebidas</b> | 48                                        | 192 |
|                                           |                                                                                                       | Dirigir la producción                                                                                                                 | <b>Cocina De Vanguardia</b>                            | 48                                        |     |

|  |                                                                                                                 |                         |                                           |    |     |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------|----|-----|
|  |                                                                                                                 |                         | <b>Catering Y Eventos</b>                 | 48 |     |
|  |                                                                                                                 | Controlar la producción | <b>Servicio De Bar Y Mixología</b>        | 48 |     |
|  | <b>260201079,</b><br>Diseñar propuesta gastronómica de acuerdo con tendencias del mercado y estándares técnicos | Caracterizar menús      | <b>Cocina Colombiana e Internacional</b>  | 48 | 192 |
|  |                                                                                                                 | Adaptar plato           | <b>Innovación Gastronómica</b>            | 48 |     |
|  |                                                                                                                 |                         | <b>Montaje De Bufet</b>                   | 48 |     |
|  |                                                                                                                 |                         | <b>Elaboración De Menú Y Carta</b>        | 48 |     |
|  | <b>290801106,</b><br>Manipular alimentos de                                                                     | Higienizar manos        | <b>Higiene Y Manipulación, Sanitación</b> | 48 | 144 |

|  |                                                                                                       |                                     |                                                                                                      |    |            |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------|
|  | acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos                                            | Mantener inocuidad de los alimentos | <b>Cortes, Salsas, Vegetales, Pastas y arroz, Pescados y Mariscos, Carnes, Lácteos, Guarniciones</b> | 48 |            |
|  |                                                                                                       | Organizar condiciones de trabajo    | <b>Servicio En Cocina, Receta Estándar</b>                                                           | 48 |            |
|  | <b>260201057,</b><br>Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico | Alistar área de producción          | <b>Panadería, Repostería</b>                                                                         | 48 | 144        |
|  |                                                                                                       | Acondicionar materia prima          | <b>Pastelería, Bombonería</b>                                                                        | 48 |            |
|  |                                                                                                       | Aplicar técnicas de preparación     | <b>Chocolatería, Caramelo</b>                                                                        | 48 |            |
|  |                                                                                                       | <b>TOTAL HORAS:</b>                 |                                                                                                      |    | <b>960</b> |