

## “Cocina”

### Nivel de Cualificación: 2 (dos)

<b>Competencia general</b>	Realizar los procesos de pre elaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos, aplicando con autonomía las técnicas y respetando la normativa vigente de higiene y calidad.
----------------------------	---

UNIDADES DE COMPETENCIA	MÓDULOS FORMATIVOS	Carga Horaria
1. Planificar los servicios y controlar el aprovisionamiento y consumos del área de Cocina.	1. Aprovisionamiento de materias primas o planificación de servicios del área de cocina.	40
2. Realizar las operaciones previas a la preparación y manipulación de alimentos respetando las normas de salubridad e higiene y la orden de trabajo.	2. Operaciones previas para la manipulación de alimentos.	120
3. Elaborar los platos atendiendo las porciones y la receta estándar establecidas en la orden de trabajo respetando las normas de higiene y salubridad.	3. Elaboración de platos.	120
4. Preparar y decorar las recetas más significativas de la cocina Paraguaya e internacional.	4. Cocina paraguaya e internacional.	240
5. Realizar las tareas de limpieza del área de trabajo, del equipo y utensilios utilizados respetando los procedimientos y normas de higiene y salubridad	5. Seguridad e higiene en el trabajo.	60
<b>Carga Horaria Total del Perfil Profesional</b>		<b>580</b>

**Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social (MTESS)  
Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral (SINAFOCAL)  
Formato Estándar de Diseño Curricular de Módulos Formativos**

<b>Nombre del módulo</b>	Aprovisionamiento de materias primas o planificación de servicios del área de cocina.	<b>Código</b>	MF0006_2
<b>Familia profesional</b>	Hospitalidad		
<b>Perfil profesional</b>	Cocina		
<b>Código del perfil profesional</b>	HOSP0002_2		
<b>Nivel de competencia (CNPP)</b>	2 (dos)		
<b>Duración del módulo</b>	40 horas	<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Perfil de entrada del participante</b>	<b>Requisitos mínimos del participante para el acceso a la capacitación</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Educación Escolar Básica, concluida.</li> <li>- Educación Básica Bilingüe para Jóvenes y Adultas, concluida</li> <li>- 17 años de edad.</li> </ul>		
<b>Perfil del profesional formador</b>	<b>Perfil académico (competencias técnicas)</b>	<b>Experiencia profesional requerida</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Curso de especialización en el área.</li> <li>- Técnicos en Gastronomía</li> </ul>	<b>Con titulación</b>	<b>Sin titulación</b>
		1 año de experiencia laboral	2 años de experiencia laboral
<b>Competencias pedagógicas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MEC - Para ejercer la profesión docente se requiere como mínimo título habilitante para el nivel/disciplina respectiva con formación pedagógica.</li> <li>- MTESS- Certificado o especialización en el área con formación metodológica.</li> </ul>			
<b>Perfil de salida del participante</b>	<b>Una vez concluido los "5" módulos, el participante tendrá el perfil de "Cocina".</b> <b>Otras ocupaciones y posibles puestos de trabajo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Cocineros:</b> Chef, Cocinero de servicio doméstico, Jefe de cocina,</li> <li>- 2° Jefe de cocina, Bachero.</li> </ul>		

<b>Objetivo General</b>	Planificar los servicios y controlar el aprovisionamiento y consumos del área de cocina.
<b>Resultados de aprendizaje (RA) y criterios de evaluación (CE) *</b>	
<b>RA.1. Planificar las actividades del área de cocina teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.</b>	
<b>C.E.1.1.</b> Identifica los procesos básicos del área de cocina entre ellos cocción, preparación y Manipulación. <b>C.E.1.2.</b> Sobre un supuesto propuesto por el profesor: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica el formato de la orden de trabajo para preparar los insumos y materiales que se utilizarán según los procedimientos establecidos y las normas de higiene y salubridad.</li> <li>• Interpreta la orden de trabajo para el aprovisionamiento de servicios y consumos del área de cocina.</li> <li>• Dispone los insumos y materiales requeridos en la propuesta de trabajo según los procedimientos establecidos y las normas de higiene y salubridad.</li> </ul> <b>C.E.1.3.</b> Reconoce e interpreta los procedimientos para la optimización en el aprovisionamiento del área de cocina.	

Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la inserción laboral, social y económica de los beneficiarios, articulados con los sectores público y privado.

**C.E1.4.** Enumera las etapas de la verificación de las condiciones de maquinarias y equipos necesarios para el servicio del área de cocina.

**C.E1.5.** Reconoce los utensilios necesarios para su utilización teniendo en cuenta el plan de trabajo.

**C.E1.6.** Reconoce la importancia de que las instalaciones se encuentren prolijas para el desarrollo de las actividades según lo establecido en las órdenes de trabajo establecidas por las empresas.

**C.E1.7.** Reconoce la importancia de la higiene como base fundamental en la mantención y prevención de enfermedades infecciosas - contagiosas.

**C.E1.8.** Determina un cronograma de mantenimiento de los equipos según un supuesto de una orden de trabajo conforme a normas de seguridad y salubridad.

**RA.2. Determinar las características de las materias primas para que un establecimiento tenga un alto nivel de calidad.**

**C.E.2.1.** Identifica las características cuantitativas y cualitativas de cada una de las materias primas que se utilizarán en la producción de la cocina industrial para conseguir los estándares de calidad.

**C.E.2.2.** Determina los requisitos de calidad de las materias primas en base a los criterios establecidos en los estándares de trabajo de las cocinas industriales.

**C.E.2.3.** Analiza los requisitos del reglamento sanitario que deben cumplir las materias primas en los establecimientos.

**C.E.2.4.** Elabora fichas técnicas para cada uno de los productos que se utilizan en un establecimiento teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

**RA.3. Analizar los procesos de realización de pedidos de los insumos necesarios para la producción.**

**C.E.3.1.** Identifica insumos de producción y los mínimos fijados de acuerdo a una situación planteada por el profesor para asegurar el correcto aprovisionamiento.

**C.E.3.2.** Realiza la verificación de la existencia de insumos de producción y los mínimos fijados según una situación planteada por el profesor a fin de asegurar el correcto aprovisionamiento.

**C.E.3.3.** Describe el proceso de formalización de los documentos de pedidos de materias primas utilizando los procedimientos establecidos en el supuesto propuesto por el profesor.

**C.E.3.4.** Identifica las técnicas de recepción de los productos solicitados, comprobando que cumplen con las exigencias de los criterios de calidad.

**C.E.3.5.** Mantiene el área de trabajo limpio y ordenado de acuerdo a los procedimientos establecidos.

**RA.4. Definir ofertas gastronómicas de menú, cartas o análogos atractivas y equilibradas para los clientes potenciales y el tipo de establecimiento.**

**C.E.4.1.** Identifica técnicas de diseño de ofertas gastronómicas equilibradas tanto en la variedad de platos y el orden de los mismos.

**C.E.4.2.** Analiza diversas ofertas gastronómicas según las necesidades y gustos de los clientes para su ajuste a la demanda potencial en supuestos prácticos.

**C.E.4.3.** Describe los mecanismos y medios físicos, humanos según el tipo de servicio que se va a plantear prestar.

**C.E.4.4.** Realiza el cálculo de los costos de acuerdo a la oferta gastronómica propuesta, teniendo en cuenta los insumos empleados en la elaboración de la misma.

**C.E.4.5.** Determina la propiedad nutritiva en la preparación de los alimentos para lograr el equilibrio alimenticio.

**C.E.4.6.** Valora la propiedad nutritiva en la preparación de los alimentos para lograr el equilibrio alimenticio.

**C.E.4.7.** Identifica la estacionalidad de los productos en la producción de la oferta gastronómica.

**C.E.4.8.** Analiza el procedimiento de rotación de menús y platos de la carta en la oferta gastronómica.

**C.E.4.9.** Diseña una presentación en formato impreso de ofertas gastronómicas teniendo en cuenta: categoría del establecimiento, objetivos económicos e imagen corporativa.

**RA.5. Analizar el proceso del control de stock de los insumos y alimentos pre-elaborados atendiendo las normas de higiene y salubridad**

**CE5.1.** Identificas técnicas del control de estado de los alimentos pre-elaborados verificando fecha de elaboración y vencimiento.

**CE5.2.** Enumera las acciones para evitar las contaminaciones y desperdicios mediante el control en la manipulación de los insumos.

**CE5.3.** Expone mediante un ejercicio grupal la importancia del control sobre la presentación de los insumos y/o productos y la necesidad del cumplimiento de las normas de manipulación de materias primas y las de higiene y seguridad.

**CE5.4.** Sobre un ejercicio propuesto por el profesor, comprueba los requisitos de salubridad e higiene según especificaciones técnicas de los ingredientes de una receta propuesta.

**CE5.5.** Describe las condiciones necesarias para un buen almacenamiento de los alimentos e insumos.

**CE5.6.** Enumera las condiciones de almacenamiento de un grupo de insumos propuestos según normas básicas como: temperatura, grado de humedad y factores de riesgo atendiendo las normas de higiene y salubridad.

**RA.6. Verificar el estado de las instalaciones y de los equipos conforme a los procedimientos establecidos.**

**CE6.1.** Reconoce el método a utilizar para el control de los elementos y equipos asegurándose que se encuentren en condiciones de utilización teniendo en cuenta un plan de trabajo propuesto.

**CE6.2.** Controla que los elementos y equipos se encuentren en condiciones para su utilización conforme al plan de trabajo propuesto.

**CE6.3.** Enumera las etapas de verificación del aseo y el orden de las instalaciones para el desarrollo de las actividades según lo establecido en un plan de trabajo.

**CE6.4.** Elabora un registro del estado de las instalaciones y los equipos del establecimiento según el tiempo establecido para cada implemento sobre un supuesto propuesto por el profesor.

**Contenidos Formativos**

**Contenidos conceptuales**

- Estructura organizativa y funcional. Normas.
- Aspectos económicos.
- Ofertas gastronómicas.
- Empresas de restauración.
- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
- Grupos de alimentos.
- Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
- Planificación y diseño de ofertas: el menú, la carta, galas, banquetes, otras.
- Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas.
- Aprovisionamiento. Stock de las materias primas e insumos.
- Departamento de despensa y bodega.
- Ciclo de compra.
- Registros documentales de compras.
- Inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias.
- Recepción y almacenamiento de materias primas.
- Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
- Registros documentales.
- Gestión y control de inventarios.
- Control de consumos y costes.
- Definición y clases de costes.
- Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
- Control de consumos.
- Aplicación de métodos.
- Componentes de precio.
- Métodos de fijación de precios.
- Nutrición y dietética.
- Diferencia entre alimentación y nutrición.

**Misión:** Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la inserción laboral, social y económica de los beneficiarios, articulados con los sectores público y privado.

- Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano.
- Caracterización de los grupos de alimentos.
- Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidas a distintas colectivas.
- Peculiaridades de la alimentación colectiva.

#### **Contenidos procedimentales**

- Órdenes de trabajo de acuerdo a los procedimientos del establecimiento.
- Reportes generados de acuerdo a los procedimientos establecidos.
- Procedimientos para el área de almacenamiento según normas de conservación de alimentos.
- Procedimientos de higiene y prolijidad.

#### **Contenidos actitudinales**

- Valora la aplicación de las normas de seguridad e higiene.
- Aprecia la importancia del orden en la cocina.
- Demuestra honradez en la manipulación de géneros y materias primas.
- Adopta actitudes de prevención de contaminaciones al cliente.

### **Requisitos básicos de infraestructura, espacio y apoyo a la impartición de clases**

#### **Infraestructura:**

- Aula polivalente hasta 40 estudiantes

#### **Instalaciones:**

- Suministro eléctrico con tomas de corrientes.
- Iluminación adecuada.
- Sistema de ventilación.
- Sistema de aire acondicionado.
- Accesibilidad universal a los espacios.
- Extintores y sistemas de seguridad.
- Conexión a Internet, por cable o red wifi.

#### **Apoyo:**

- Notebook o PC (docente).
- Proyector multimedia.
- Pizarra acrílica, pincel y borrador.
- Aplicaciones informáticas de uso general instaladas en los equipos.
- Sillas (una para cada estudiante).
- Mesas de trabajo (acorde a la cantidad de participantes), para trabajo con o sin computador.
- Escritorio y silla para el docente o instructor.

## **Equipamientos, herramientas manuales y elementos auxiliares para el desarrollo de las clases**

### **Local/Infraestructura:**

- 15 alumnos recomendables

### **Espacio**

- Laboratorio de trabajo.
- 3 metros cuadrados por estudiante.

### **Equipamientos / Herramientas/Materiales didácticos: Instalaciones y equipamientos.**

- 20 PC de escritorio con Software y conexión a internet.
- Notebook o PC que utilizará el facilitador.
- Proyector multimedia.
- Pizarra acrílica.
- Iluminación adecuada para la sala de clases.
- Sistema de aire acondicionado y ventilación.

### **Equipos de cocina.**

- Cocina de 6 hornallas con campana de extracción. Horno eléctrico industrial. Envasadora al vacío. Enfriador rápido. Freidora eléctrica. Cocina a inducción. Batidoras. Microondas. Mezcladora. Procesadora. Molino. Amasadora. Refinadora. Divisora de masas. Cámaras de frío. Equipos de cocción. Bachas o piletas para lavar. Vajillería. Platos, vasos, tazas, cuchillos, tenedores y cucharas. Utensilios y herramientas de distinto tipo propios de la pre elaboración. Ollas, cuchillos, rebañaderas, bandejas, coladores, cucharones, espátulas, termos, olla a presión, mangas de repostería, ralladores, sartenes, moldes de varios tipos. Escurreedores de verduras. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.

### **Mobiliarios**

- Mesa de trabajo. 15 sillas pedagógicas como mínimo. Escritorio y silla para el docente instructor. Estantes. Material de acondicionamiento. Extintores y sistemas de seguridad.

### **Elementos necesarios, propios de la clase impartida:**

-

**Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social (MTESS)  
Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral (SINAFOCAL)  
Formato Estándar de Diseño Curricular de Módulos Formativos**

<b>Nombre del módulo</b>	Operaciones previas para la manipulación de alimentos.	<b>Código</b>	MF0007_2
<b>Familia profesional</b>	Hospitalidad		
<b>Perfil profesional</b>	Cocina		
<b>Código del perfil profesional</b>	HOSP0002_2		
<b>Nivel de competencia (CNPP)</b>	2 (dos)		
<b>Duración del módulo</b>	120 horas	<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Perfil de entrada del participante</b>	<b>Requisitos mínimos del participante para el acceso a la capacitación</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Educación Escolar Básica, concluida.</li> <li>- Educación Básica Bilingüe para Jóvenes y Adultas, concluida</li> <li>- 17 años de edad.</li> </ul>		
<b>Perfil del profesional formador</b>	<b>Perfil académico (competencias técnicas)</b>	<b>Experiencia profesional requerida</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Curso de especialización en el área.</li> <li>- Técnicos en Gastronomía</li> </ul>	<b>Con titulación</b>	<b>Sin titulación</b>
		1 año de experiencia laboral	2 años de experiencia laboral
<b>Competencias pedagógicas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MEC - Para ejercer la profesión docente se requiere como mínimo título habilitante para el nivel/disciplina respectiva con formación pedagógica.</li> <li>- MTESS- Certificado o especialización en el área con formación metodológica.</li> </ul>			
<b>Perfil de salida del participante</b>	<b>Una vez concluido los "5" módulos, el participante tendrá el perfil de "Cocina".</b> <b>Otras ocupaciones y posibles puestos de trabajo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Cocineros:</b> Chef, Cocinero de servicio doméstico, Jefe de cocina,</li> <li>- 2° Jefe de cocina, Bachero.</li> </ul>		

<b>Objetivo General</b>	Realizar las operaciones previas a la preparación y manipulación de alimentos respetando las normas de salubridad e higiene y la orden de trabajo.
<b>Resultados de aprendizaje (RA) y criterios de evaluación (CE) *</b>	
<b>RA.1. Analizar los métodos de acondicionamiento del área de trabajo para la preparación y manipulación de alimentos, aplicando normas de inocuidad y protección del ambiente.</b>	
<b>CE1.1.</b> Identifica las normas aplicables de inocuidad y protección en la limpieza del área de trabajo. <b>CE1.2.</b> Describe los procedimientos de aplicación de las normas de inocuidad y protección en la limpieza del área de trabajo para evitar la contaminación de los alimentos. <b>CE1.3.</b> Describe la organización de los materiales y equipos según el plan de trabajo y oferta gastronómica. <b>CE1.4.</b> Enumera, siguiendo normas de inocuidad, materiales e insumos necesarios en el proceso de elaboración de una oferta gastronómica propuesta por el profesor. <b>CE1.5.</b> Analiza los procedimientos de conservación de alimentos para evitar mezcla de olores y sabores en la preparación de la oferta gastronómica.	

**CE1.6. Investiga sobre los problemas de saneamiento en la industria alimentaria en la manipulación de alimentos**  
**RA.2. Reconocer los métodos de conservación de frutas y vegetales crudos aplicando procedimientos de preservación y normas de inocuidad de alimentos y bebidas.**

**CE2.1.** Identifica los procedimientos de aprovisionamiento de frutas, vegetales crudos y bebidas a partir de una orden de trabajo propuesta por el profesor.

**CE2.2.** Utiliza los métodos de conservación en la manipulación de frutas, vegetales crudos y bebidas según normas de higiene a partir de la orden de trabajo propuesta por el profesor.

**CE2.3.** Clasifica frutas, vegetales crudos y bebidas conforme a estándares de calidad y normas de inocuidad a partir de la orden de trabajo propuesta.

**CE2.4.** Utiliza los métodos de optimización del troceado o picado de las frutas y vegetales crudos teniendo en cuenta su manejo, o comercialización posterior, según instrucciones del profesor.

**CE2.5.** Identifica los recipientes, envases y equipos apropiados en el almacenamiento de las frutas, vegetales crudos y bebidas teniendo en cuenta la temperatura adecuada.

**CE2.6.** Enumera los procedimientos establecidos recomendables en la selección de recipientes, envases y equipos apropiados para el almacenamiento de frutas, vegetales crudos y bebidas acorde.

**CE2.7.** Describe el sistema de almacenamiento de frutas, vegetales crudos y bebidas acorde con los procedimientos de conservación y estándares de calidad.

**RA.3. Identificar los métodos de manipulación de carnes, aves, pescados y mariscos para la pre elaboración de alimentos.**

**CE3.1.** Identifica materias primas necesarias para la elaboración de alimentos a partir de la orden de trabajo propuesta por el profesor.

**CE3.2.** Determina la organización de útiles y equipos necesarios en la elaboración de alimentos según orden de trabajo propuesta.

**CE3.3.** Establece diferencias entre las formas de tratamiento de carnes, aves, pescados y mariscos para la pre elaboración de alimentos.

**CE3.4.** Aplica métodos y procedimientos según estándares de calidad en el madurado de carnes rojas y/o de caza para la pre-elaboración de alimentos.

**CE3.5.** Reconoce las normas de inocuidad y protección ambiental en el área de trabajo en las mermas de carnes, pescados, mariscos, aves y/o de caza en crudo para la pre-elaboración de alimentos y la necesidad de su aplicación rigurosa.

**CE3.6.** Prepara el adobado de carnes, pescados, mariscos, aves y/o de caza en crudo, de acuerdo a procedimientos y normas de inocuidad.

**CE3.7.** Identifica el sistema de control del punto de madurado de carnes rojas y/o de caza de acuerdo a métodos, procedimientos y estándares de calidad establecidos.

**CE3.8.** Identifica el procedimiento de organización de los útiles y equipos necesarios en la elaboración de alimentos según orden de trabajo.

**CE3.9.** Describe el sistema de optimización del fileteado y troceado de carnes, pescados, mariscos, aves y/o de caza según estándares de calidad y oferta gastronómica para la pre-elaboración de alimentos.

**CE3.10.** Aplica las técnicas de fileteado y troceado de carnes, pescados, mariscos, aves y/o de caza según estándares de calidad y oferta gastronómica para la pre-elaboración de alimentos.

**CE3.11.** Manipula mermas de carnes, pescados, mariscos, aves y/o de caza en crudo, de acuerdo a normas de inocuidad y protección ambiental en el área de trabajo.

**CE3.12.** Aplica normas de inocuidad y protección ambiental en el área de trabajo en las mermas de carnes, pescados, mariscos, aves y/o de caza en crudo para la pre-elaboración de alimentos

**RA.4. Analizar la preparación de la mise-en-place de las materias primas, considerando la receta recibida conforme los procedimientos del establecimiento.**

**C.E.4.1.** Identifica los procedimientos de preparación de insumos y materia prima: cortando, elaborando, cocinando, fraccionando, rotulando, enfriando y/o almacenando los productos según orden de trabajo propuesta por el profesor.

**C.E.4.2.** Enumera la aplicación de uso y destino del producto, minimizando los desperdicios y preservando la seguridad alimentaria por el profesor.

**C.E.4.3.** Aplica responsablemente procedimientos relacionados a los desperdicios y preservación de la seguridad alimentaria y laboral.

**C.E4.4.** Considera la utilidad de la orden de trabajo propuesta y el destino del producto en la preparación de salsas y fondos de cocción.

**CE4.5.** Interpreta las recetas con habilidad y creatividad sobre las bases de los distintos productos de la técnica culinaria

**CE4.6.** Prepara las salsas y fondos de cocción considerando la receta.

**CE4.7.** Describe las indicaciones y procedimientos correspondientes en la preparación de masas base para pastas, tartas dulces y saladas y otros.

**CE4.8.** Prepara las masas base para pastas, tartas dulces, saladas y para otros usos teniendo en cuenta las indicaciones y el procedimiento correspondiente.

**CE4.9.** Elaboro rellenos para tartas, pastas, empanadas teniendo en cuenta el procedimiento y la receta propuesta respetando las normas de higiene y salubridad.

**CE4.10.** Aplica normas de higiene y salubridad en la elaboración de rellenos para tartas, pastas y empanadas.

**CE4.11.** Valora la necesidad de la aplicación de las normas de higiene y salubridad en la elaboración de rellenos para tartas, pastas y empanadas.

**RA.5. Analizar los métodos de conservación y envasado de géneros y elaboraciones culinarias que resulten aptas para su posterior consumo.**

**CE5.1.** Enumera los métodos de conservación y envasado de géneros y elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta características, temperaturas, envases, recipientes y equipos disponibles.

**CE5.2.** Realiza conservación y envasado de géneros y elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta características, temperaturas, envases, recipientes y equipos disponibles.

**CE5.3.** Identifica las técnicas tradicionales de conservación como salazón, marinadas o adobados de géneros y elaboraciones culinarias y sus aplicaciones culinarias

**CE5.4.** Describe las técnicas de abatimiento rápido de temperaturas o de congelación, envasado tradicional o al vacío como método de conservación.

**CE5.5.** Detalla la importancia de la optimización del uso de equipos y medios energéticos en la conservación y envasado de géneros y elaboraciones culinarias.

**CE5.6.** Verifica que los equipos de frío y de calor se mantienen durante todos los procesos en las condiciones de temperatura requerida actuando sobre los reguladores o medios de control.

**CE5.7.** Valora la importancia de que los equipos de frío y de calor se mantengan durante todos los procesos en las condiciones de temperatura requerida actuando sobre los reguladores o medios de control.

**CE5.8.** Describe el proceso de optimización en el uso de equipos y medios energéticos en la conservación y envasado de géneros y elaboraciones culinarias y evita consumos, costos y desgastes innecesarios.

## Contenidos Formativos

### Contenidos conceptuales

- Departamento de cocina.
- Definición y modelos de organización.
- Estructuras de locales y zonas de producción culinaria.
- Especificidades en la restauración colectiva.
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- Elaboración de planes sencillos de producción culinaria.
- Maquinaria y equipos básicos de cocina.
- Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- Ubicación y distribución.
- Técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
- Materias primas.
- Clasificación gastronómica: variedades, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.
- Clasificación comercial: formas de comercialización, tratamientos inherentes y conservación.
- Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de materias primas culinarias.
- Formalización y traslado de solicitudes.
- Optimización del tiempo.
- Regeneración de géneros y productos culinarios. Definición. Clases de técnicas y procesos.

**Misión:** Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la inserción laboral, social y económica de los beneficiarios, articulados con los sectores público y privado.

- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Operaciones necesarias para la regeneración.
- Pre-elaboración de géneros culinarios.
- Tratamientos característicos de las materias primas.
- Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Operaciones necesarias para la obtención de pre elaboraciones culinarias.
- Sistemas y métodos de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios. Clases y caracterización.
- Equipos asociados.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Conservación y presentación comercial. Consumo, naturaleza del género o producto culinario en cuestión.
- Técnica o método apropiado en la manipulación de alimentos.
- Conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios.

#### **Contenidos procedimentales**

- Organización del área de trabajo
- Procedimientos para el almacenamiento, conservación y envasado de las elaboraciones culinarias aplicados.
- Procedimientos para la manipulación de carnes, aves, pescados y mariscos para la pre elaboración de alimentos empleados.
- Mise-en-place de las materias primas realizada.
- Almacenamiento y envasado de productos culinarios.

#### **Contenidos actitudinales**

- Respeta normas de higiene y salubridad en las operaciones previas a la preparación y manipulación de alimentos.
- Valora la responsabilidad y honestidad en el área.
- Asimila la importancia del uso del uniforme y equipos de protección.
- Respeta normas de seguridad en el desempeño laboral.
- Valora las fuentes de información relacionadas con operaciones previas a la preparación y manipulación de alimentos.
- Demuestra predisposición para la realización de las tareas previas a la preparación y manipulación de alimentos.

Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la inserción laboral, social y económica de los beneficiarios, articulados con los sectores público y privado.

## Requisitos básicos de infraestructura, espacio y apoyo a la impartición de clases

### Infraestructura:

- Aula polivalente hasta 40 estudiantes

### Instalaciones:

- Suministro eléctrico con tomas de corrientes.
- Iluminación adecuada.
- Sistema de ventilación.
- Sistema de aire acondicionado.
- Accesibilidad universal a los espacios.
- Extintores y sistemas de seguridad.
- Conexión a Internet, por cable o red wifi.

### Apoyo:

- Notebook o PC (docente).
- Proyector multimedia.
- Pizarra acrílica, pincel y borrador.
- Aplicaciones informáticas de uso general instaladas en los equipos.
- Sillas (una para cada estudiante).
- Mesas de trabajo (acorde a la cantidad de participantes), para trabajo con o sin computador.
- Escritorio y silla para el docente o instructor.

## **Equipamientos, herramientas manuales y elementos auxiliares para el desarrollo de las clases**

### **Local/Infraestructura:**

- 15 alumnos recomendables

### **Espacio**

- Laboratorio de trabajo.
- 3 metros cuadrados por estudiante.

### **Equipamientos / Herramientas/Materiales didácticos: Instalaciones y equipamientos.**

- 20 PC de escritorio con Software y conexión a internet.
- Notebook o PC que utilizará el facilitador.
- Proyector multimedia.
- Pizarra acrílica.
- Iluminación adecuada para la sala de clases.
- Sistema de aire acondicionado y ventilación.

### **Equipos de cocina.**

- Cocina de 6 hornallas con campana de extracción. Horno eléctrico industrial. Envasadora al vacío. Enfriador rápido. Freidora eléctrica. Cocina a inducción. Batidoras. Microondas. Mezcladora. Procesadora. Molino. Amasadora. Refinadora. Divisora de masas. Cámaras de frío. Equipos de cocción. Bachas o piletas para lavar. Vajillería. Platos, vasos, tazas, cuchillos, tenedores y cucharas. Utensilios y herramientas de distinto tipo propios de la pre elaboración. Ollas, cuchillos, rebañaderas, bandejas, coladores, cucharones, espátulas, termos, olla a presión, mangas de repostería, ralladores, sartenes, moldes de varios tipos. Escurreidores de verduras. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.

### **Mobiliarios**

- Mesa de trabajo. 15 sillas pedagógicas como mínimo. Escritorio y silla para el docente instructor. Estantes. Material de acondicionamiento. Extintores y sistemas de seguridad.

### **Elementos necesarios, propios de la clase impartida:**

- 

Elaborado por: Equipo A y DF-CIMA

**Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social (MTESS)**  
**Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral (SINAFOCAL)**  
**Formato Estándar de Diseño Curricular de Módulos Formativos**

<b>Nombre del módulo</b>	Elaboración de platos.	<b>Código</b>	MF0008_2
<b>Familia profesional</b>	Hospitalidad		
<b>Perfil profesional</b>	Cocina		
<b>Código del perfil profesional</b>	HOSP0002_2		
<b>Nivel de competencia (CNPP)</b>	2 (dos)		
<b>Duración del módulo</b>	120 horas	<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Perfil de entrada del participante</b>	<b>Requisitos mínimos del participante para el acceso a la capacitación</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Educación Escolar Básica, concluida.</li> <li>- Educación Básica Bilingüe para Jóvenes y Adultas, concluida</li> <li>- 17 años de edad.</li> </ul>		
<b>Perfil del profesional formador</b>	<b>Perfil académico (competencias técnicas)</b>	<b>Experiencia profesional requerida</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Curso de especialización en el área.</li> <li>- Técnicos en Gastronomía</li> </ul>	<b>Con titulación</b>	<b>Sin titulación</b>
		1 año de experiencia laboral	2 años de experiencia laboral
<b>Competencias pedagógicas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MEC - Para ejercer la profesión docente se requiere como mínimo título habilitante para el nivel/disciplina respectiva con formación pedagógica.</li> <li>- MTESS- Certificado o especialización en el área con formación metodológica.</li> </ul>			
<b>Perfil de salida del participante</b>	<b>Una vez concluido los "5" módulos, el participante tendrá el perfil de "Cocina".</b> <b>Otras ocupaciones y posibles puestos de trabajo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Cocineros:</b> Chef, Cocinero de servicio doméstico, Jefe de cocina,</li> <li>- 2° Jefe de cocina, Bachero.</li> </ul>		

<b>Objetivo General</b>	Elaborar los platos atendiendo las porciones y la receta estándar respetando las normas de higiene y salubridad.
<b>Resultados de aprendizaje (RA) y criterios de evaluación (CE) *</b>	
<b>RA.1. Preparar los alimentos teniendo en cuenta los procedimientos y técnicas seleccionadas atendiendo la receta y las normas de higiene y salubridad.</b>	
<b>CE1.1.</b> Realiza el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de los utensilios y equipos. <b>CE1.2.</b> Identifica las técnicas de cocción de platos según recetas establecidas atendiendo las normas de higiene y salubridad. <b>CE1.3.</b> Selecciona los ingredientes según la receta estándar. <b>CE1.4.</b> Calcula la medida de los ingredientes seleccionados según la receta estándar y el número de raciones. <b>CE1.5.</b> Selecciona la técnica de cocción según la receta establecida para la preparación del plato. <b>CE1.6.</b> Realiza el control de la cocción de acuerdo a lo estipulado en la receta estándar y teniendo en cuenta las características de los equipos disponibles para la elaboración.	

**CE1.7.** Elabora platos como fondos, salsas, gelatinas, etc. aplicando las técnicas de cocción y técnicas de conservación adecuadas.

**RA.2. Presentar la secuencia de los procesos de preparación de alimentos cumpliendo con los requerimientos especificados en la receta estándar.**

**CE2.1.** Identifica los procesos de preparación de alimentos de acuerdo a la receta y plato a elaborar.

**CE2.2.** Realiza la verificación de las medidas e ingredientes para la preparación del plato seleccionado de acuerdo a la receta estándar.

**CE2.3.** Manipula los ingredientes y la materia prima respetando las normas de higiene y salubridad, teniendo en cuenta el procedimiento seleccionado para la preparación de alimentos.

**CE2.4.** Realiza las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia que se requiera y de acuerdo a las normas establecidas.

**CE2.5.** Realiza el almacenamiento de las preparaciones culinarias teniendo en cuenta las características de su preparación, en los recipientes, envases y equipos designados, a las temperaturas adecuadas y siguiendo los procedimientos establecidos.

**CE2.6.** Describe las condiciones de mantenimiento de los equipos de calor y de frío y de temperatura, actuando sobre los medios de control.

**RA.3. Presentar el plato terminado para su entrega respetando las normas de higiene y salubridad.**

**C.E.3.1.** Reconocelas especificaciones de la receta estándar para la terminación del plato.

**C.E.3.2.** Cumple con las especificaciones de la receta estándar para la terminación del plato.

**C.E.3.3.** Utiliza la creatividad para decorar el plato teniendo en cuenta la estética y la presentación del mismo.

**C.E.3.4.** Utiliza la técnica de decoración teniendo en cuenta las tendencias actuales en cocina.

**C.E.3.5.** Selecciona las técnicas y elementos decorativos que mejor se adapten al tipo de establecimiento, oferta gastronómica, temporada y tipo de servicio a efectuar.

**C.E.3.6.** Aplica normas de higiene, salubridad, criterios estéticos y decorativos en plato terminado.

## Contenidos Formativos

### Contenidos conceptuales

- Estructura organizativa. Departamentos o unidades que intervienen.
- Técnicas de cocina.
- Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.
- Procesos de ejecución: fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles.
- Tratamiento y efectos en las materias primas.
- Terminología utilizada en la producción culinaria.
- Técnicas de aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios.
- Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
- Documentos.
- Dedución y cálculo de necesidades de géneros, pre-elaboraciones y elaboraciones básicas culinarias de múltiples aplicaciones para la elaboración de platos elementales.
- Formalización y traslado de solicitudes de aprovisionamiento interno.
- Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas y otras elaboraciones culinarias básicas.
- Elaboraciones elementales de cocina.
- Aplicaciones de las técnicas y resultados culinarios basados en la utilización de:
  - Hortalizas, verduras y tubérculos.
  - Legumbres, arroz y pastas.
  - Huevos.
  - Carnes de diferentes clases.
  - Pescados y mariscos. Otros.
- Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución, control de resultados y preparación de platos tipo de la cocina nacional e internacional.

**Misión:** Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la inserción laboral, social y económica de los beneficiarios, articulados con los sectores público y privado.

- Entremeses y aperitivos sencillos, fríos y calientes.
- Ensaladas simples y compuestas.
- Potajes elementales, cremas básicas, consomés y sopas.
- Elaboraciones a base de hortalizas, verduras, tubérculos y legumbres.
- Arroces elementales.
- Elaboraciones elementales de pastas italianas.
- Elaboraciones básicas de huevos.
- Elaboraciones básicas de carnes de ganado vacuno, porcino, caprino y ovino.
- Elaboraciones básicas de aves.
- Elaboraciones básicas de despojos.
- Elaboraciones básicas de pescados y mariscos.
- Postres de cocina y helados
- Guarniciones culinarias: Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.
  - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
  - Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de guarniciones culinarias simples y compuestas.
- Presentación y decoración de elaboraciones culinarias.
- Definiciones.
- Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- Presentación y decoración según el tipo de elaboración y forma de comercialización.
- Realización de operaciones necesarias para acabado de elaboraciones culinarias elementales según la definición del producto y los estándares de calidad predeterminados.
- Aplicaciones y ensayos prácticos.

#### **Contenidos procedimentales**

- Procedimientos de normas de higiene y salubridad.
- Procedimientos para realizar las recetas culinarias.
- Técnicas culinarias adecuadas a cada plato o presentación gastronómica.
- Aprovisionamiento de la materia prima conforme a la ficha técnica.
- Procedimientos para calcular los insumos de acuerdo a cantidad de platos que serán elaborados.
- Decoraciones de los platos según criterios estéticos y tendencias actuales.
- Operaciones de creatividad y estética en las decoraciones y presentaciones de los platos
- Procedimientos de condimentación.
- Ejecución de operaciones relativas al aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios en tiempo y forma requeridos.
- Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, pre-elaboraciones y elaboraciones básicas.
- Elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones.

#### **Contenidos actitudinales**

- Respetar normas de higiene y salubridad.
- Actuar con rigurosidad en la aplicación de las técnicas culinarias.
- Poseer valores de responsabilidad, honestidad.
- Cumplir normas de seguridad en el desempeño laboral.
- Valorar las fuentes de información relacionadas con la preparación y manipulación de alimentos.
- Demostrar buena predisposición para la realización de las tareas de preparación y manipulación de alimentos.
- Trabajo en equipo y actitud colaboradora.
- Disponibilidad y predisposición para el trabajo.

Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la inserción laboral, social y económica de los beneficiarios, articulados con los sectores público y privado.

## Requisitos básicos de infraestructura, espacio y apoyo a la impartición de clases

### Infraestructura:

- Aula polivalente hasta 40 estudiantes

### Instalaciones:

- Suministro eléctrico con tomas de corrientes.
- Iluminación adecuada.
- Sistema de ventilación.
- Sistema de aire acondicionado.
- Accesibilidad universal a los espacios.
- Extintores y sistemas de seguridad.
- Conexión a Internet, por cable o red wifi.

### Apoyo:

- Notebook o PC (docente).
- Proyector multimedia.
- Pizarra acrílica, pincel y borrador.
- Aplicaciones informáticas de uso general instaladas en los equipos.
- Sillas (una para cada estudiante).
- Mesas de trabajo (acorde a la cantidad de participantes), para trabajo con o sin computador.
- Escritorio y silla para el docente o instructor.

## **Equipamientos, herramientas manuales y elementos auxiliares para el desarrollo de las clases**

### **Local/Infraestructura:**

- 15 alumnos recomendables

### **Espacio**

- Laboratorio de trabajo.
- 3 metros cuadrados por estudiante.

### **Equipamientos / Herramientas/Materiales didácticos: Instalaciones y equipamientos.**

- 20 PC de escritorio con Software y conexión a internet.
- Notebook o PC que utilizará el facilitador.
- Proyector multimedia.
- Pizarra acrílica.
- Iluminación adecuada para la sala de clases.
- Sistema de aire acondicionado y ventilación.

### **Equipos de cocina.**

- Cocina de 6 hornallas con campana de extracción. Horno eléctrico industrial. Envasadora al vacío. Enfriador rápido. Freidora eléctrica. Cocina a inducción. Batidoras. Microondas. Mezcladora. Procesadora. Molino. Amasadora. Refinadora. Divisora de masas. Cámaras de frío. Equipos de cocción. Bachas o piletas para lavar. Vajillería. Platos, vasos, tazas, cuchillos, tenedores y cucharas. Utensilios y herramientas de distinto tipo propios de la pre elaboración. Ollas, cuchillos, rebañaderas, bandejas, coladores, cucharones, espátulas, termos, olla a presión, mangas de repostería, ralladores, sartenes, moldes de varios tipos. Escurreidores de verduras. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.

### **Mobiliarios**

- Mesa de trabajo. 15 sillas pedagógicas como mínimo. Escritorio y silla para el docente instructor. Estantes. Material de acondicionamiento. Extintores y sistemas de seguridad.

### **Elementos necesarios, propios de la clase impartida:**

-

**Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social (MTESS)**  
**Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral (SINAFOCAL)**  
**Formato Estándar de Diseño Curricular de Módulos Formativos**

<b>Nombre del módulo</b>	Cocina paraguaya e internacional.	<b>Código</b>	MF0009_2
<b>Familia profesional</b>	Hospitalidad		
<b>Perfil profesional</b>	Cocina		
<b>Código del perfil profesional</b>	HOSP0002_2		
<b>Nivel de competencia (CNPP)</b>	2 (dos)		
<b>Duración del módulo</b>	240 horas	<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Perfil de entrada del participante</b>	<b>Requisitos mínimos del participante para el acceso a la capacitación</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Educación Escolar Básica, concluida.</li> <li>- Educación Básica Bilingüe para Jóvenes y Adultas, concluida</li> <li>- 17 años de edad.</li> </ul>		
<b>Perfil del profesional formador</b>	<b>Perfil académico (competencias técnicas)</b>	<b>Experiencia profesional requerida</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Curso de especialización en el área.</li> <li>- Técnicos en Gastronomía</li> </ul>	<b>Con titulación</b>	<b>Sin titulación</b>
		1 año de experiencia laboral	2 años de experiencia laboral
<b>Competencias pedagógicas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MEC - Para ejercer la profesión docente se requiere como mínimo título habilitante para el nivel/disciplina respectiva con formación pedagógica.</li> <li>- MTESS- Certificado o especialización en el área con formación metodológica.</li> </ul>			
<b>Perfil de salida del participante</b>	<b>Una vez concluido los "5" módulos, el participante tendrá el perfil de "Cocina".</b> <b>Otras ocupaciones y posibles puestos de trabajo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Cocineros:</b> Chef, Cocinero de servicio doméstico, Jefe de cocina,</li> <li>- 2° Jefe de cocina, Bachero.</li> </ul>		

<b>Objetivo General</b>	Preparar y decorar las recetas más significativas de la cocina internacional y paraguaya
<b>Resultados de aprendizaje (RA) y criterios de evaluación (CE) *</b>	
<b>RA.1. Identificar tipos de alimentos según la oferta gastronómica para la preparación de recetas culinarias complejas.</b>	
<b>C.E.1.1.</b> Realiza un cálculo del aprovisionamiento de materias primas necesarias para la elaboración del plato propuesto por el profesor. <b>C.E.1.2.</b> Utiliza los utensilios de cocina y electrodomésticos de acuerdo al plato seleccionado. <b>C.E.1.3.</b> Prepara platos siguiendo las peticiones del docente de acuerdo al menú aplicando las técnicas de cocción correspondientes. <b>C.E.1.4.</b> Propone recetas de acuerdo a la cultura gastronómica para innovar en la carta. <b>C.E.1.5.</b> Registra observaciones en la ficha técnica, hora de elaboración, cantidad de platos para comprobar la calidad del menú. <b>C.E.1.6.</b> Aplica técnicas novedosas de cocción de acuerdo al plato sugerido por el docente.	

Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la inserción laboral, social y económica de los beneficiarios, articulados con los sectores público y privado.

**C.E1.7.** Propone presentaciones de plato novedosas y creativas.

**C.E1.8.** Aplica técnicas de conservación y esterilización de los alimentos.

**RA.2. Preparar platos de la cocina internacional.**

**C.E.2.1.** Analiza recetas de diferentes preparaciones culinarias de la cocina internacional considerando sus componentes, sus características, incorporando estilos creativos.

**C.E.2.2.** Efectúa aprovisionamiento de materias primas necesarias para preparar el plato seleccionado.

**C.E.2.3.** Prepara platos de la gastronomía internacional siguiendo la fórmula establecida para el efecto.

**C.E.2.4.** Prepara productos de temporada de acuerdo especificaciones del docente.

**C.E.2.5.** Elabora platos reconocidos de la cocina internacional.

**C.E.2.6.** Presenta los platos de acuerdo a criterios internacionales.

**RA.3. Preparar y presentar platos de la cocina tradicional paraguaya.**

**C.E.3.1.** Realiza aprovisionamiento de materias primas necesarias para preparar el plato.

**C.E.3.2.** Investiga recetario nacional y departamental de la bibliografía propuesta.

**C.E.3.3.** Realiza recetas tradicionales y modernas de la gastronomía local con receta equilibrada.

**C.E.3.4.** Aplica el procedimiento apropiado para la preparación del plato.

**C.E.3.5.** Realiza la verificación la aplicación de los pasos procedimentales correspondientes para valorar el proceso del control de calidad del plato.

**C.E.3.6.** Utiliza las materias primas sustitutas cuando sea imposible el abastecimiento, reemplazando con ingredientes de parentesco.

**C.E.3.7.** Describe los criterios de una receta equilibrada para satisface peticiones y gustos mediante degustación.

**RA.4. Diseñar y realizar decoraciones culinarias de todo tipo de platos y para todo tipo de servicios.**

**C.E.4.1.** Dispone los productos culinarios siguiendo criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza y temperatura de conservación para la decoración de los platos según la demanda de servicios.

**C.E.4.2.** Discrimina los posibles modelos de decoración de platos acorde al tipo de servicios.

**C.E.4.3.** Diseña modelos gráficos para la decoración de los platos de la oferta gastronómica para cada tipo de servicios.

**C.E.4.4.** Agrupa géneros culinarios en la decoración de platos conforme tipo de servicios.

**C.E.4.5.** Emplea materiales acordes para las técnicas decorativas según tipo de servicios.

**C.E.4.6.** Aplica las técnicas decorativas al tipo de plato, temporada, oferta gastronómica, tipo de clientes y servicios.

**C.E.4.7.** Utiliza técnicas de decoración acorde al producto culinario en la decoración de platos para todo tipo de servicios.

**C.E.4.8.** Aplica estilos de recetas clásicas y tendencias actuales en la decoración de platos para todo tipo de servicios.

**Contenidos Formativos**

**Contenidos conceptuales**

- Materias primas necesarias para la preparación de recetas.
- Tipos de servicios culinarios para la decoración de platos de la cocina internacional y paraguaya
- Cocinas territoriales de América y del mundo
- Fuentes de información y bibliografía sobre cocinas regionales e internacional.
- Características generales y evolución histórica.
- Tradiciones en la alimentación.
- Clasificación y descripción de elaboraciones significativas.
- Esquemas de elaboración de los platos más característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.
- Elaboración de platos característicos y complejos de la cocina regional e internacional.
- Cocina moderna, de autor y de mercado.
- Evolución de los movimientos gastronómicos.
- Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias.
- Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.

**Misión:** Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la inserción laboral, social y económica de los beneficiarios, articulados con los sectores público y privado.

- Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
- Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa.
- Análisis y acabado de elaboraciones culinarias territoriales, modernas y de creación propia
- Estimación de las cualidades organolépticas específicas: Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración.
- Combinaciones base. Experimentación y evaluación de resultados.
- Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias
- La técnica del color en gastronomía. Contraste y armonía.
- Sabor, color y sensaciones.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Dibujo aplicado a la decoración culinaria: Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado.
- Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
- Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de mercado, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados.
- Tendencias productivas en la cocina actual
- Nuevas tecnologías y técnicas culinarias: principios, aplicaciones y resultados.
- Nuevas fórmulas de producción en restauración comercial y colectiva.
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

#### **Contenidos procedimentales**

- Investigación sobre las principales recetas de la cocina internacional.
- Investigación sobre las principales recetas de la cocina paraguaya.
- Utilización del uniforme de acuerdo a las normas de higiene y de seguridad.
- Elaboración del plato seleccionado siguiendo los pasos de la receta.
- Decoración de platos con la optimización de recursos disponibles.
- Utilización de todo tipo de términos culinarios característicos de cocina regional e internacional.
- Manejar la ficha técnica para la elaboración de alimentos según criterios de calidad.

#### **Contenidos actitudinales**

- Practica hábitos de higiene en la manipulación y preparación de platos.
- Respeta las normas de seguridad en la preparación de alimentos.
- Valora el trabajo en equipo para la preparación de platos.
- Demuestra pro actividad en el trabajo.
- Demuestra interés por la cultura gastronómica en general.
- Valora la conservación y recuperación de la cultura gastronómica del país.

Misión: Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la inserción laboral, social y económica de los beneficiarios, articulados con los sectores público y privado.

## Requisitos básicos de infraestructura, espacio y apoyo a la impartición de clases

### Infraestructura:

- Aula polivalente hasta 40 estudiantes

### Instalaciones:

- Suministro eléctrico con tomas de corrientes.
- Iluminación adecuada.
- Sistema de ventilación.
- Sistema de aire acondicionado.
- Accesibilidad universal a los espacios.
- Extintores y sistemas de seguridad.
- Conexión a Internet, por cable o red wifi.

### Apoyo:

- Notebook o PC (docente).
- Proyector multimedia.
- Pizarra acrílica, pincel y borrador.
- Aplicaciones informáticas de uso general instaladas en los equipos.
- Sillas (una para cada estudiante).
- Mesas de trabajo (acorde a la cantidad de participantes), para trabajo con o sin computador.
- Escritorio y silla para el docente o instructor.

## **Equipamientos, herramientas manuales y elementos auxiliares para el desarrollo de las clases**

### **Local/Infraestructura:**

- 15 alumnos recomendables como mínimo.

### **Espacio**

- Laboratorio de trabajo.
- 3 metros cuadrados por estudiante.

### **Equipamientos / Herramientas/Materiales didácticos: Instalaciones y equipamientos.**

- 20 PC de escritorio con Software y conexión a internet.
- Notebook o PC que utilizará el facilitador.
- Proyector multimedia. Pizarra acrílica.
- Iluminación adecuada para la sala de clases.
- Sistema de aire acondicionado y ventilación.

### **Equipos de cocina.**

- Cocina de 6 hornallas con campana de extracción. Horno eléctrico industrial. Envasadora al vacío. Enfriador rápido. Freidora eléctrica. Cocina a inducción. Batidoras. Microondas. Mezcladora. Procesadora. Molino. Amasadora. Refinadora. Divisora de masas. Cámaras de frío. Equipos de cocción. Bachas o piletas para lavar. Vajillería. Platos, vasos, tazas, cuchillos, tenedores y cucharas. Utensilios y herramientas de distinto tipo propios de la pre elaboración. Ollas, cuchillos, rebañaderas, bandejas, coladores, cucharones, espátulas, termos, olla a presión, mangas de repostería, ralladores, sartenes, moldes de varios tipos. Escurreidores de verduras. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.

### **Mobiliarios**

- Mesa de trabajo. 15 sillas pedagógicas como mínimo. Escritorio y silla para el docente instructor. Estantes. Material de acondicionamiento. Extintores y sistemas de seguridad.

### **Elementos necesarios, propios de la clase impartida:**

-

**Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social (MTESS)  
Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral (SINAFOCAL)  
Formato Estándar de Diseño Curricular de Módulos Formativos**

<b>Nombre del módulo</b>	Seguridad e higiene en el trabajo	<b>Código</b>	MF0005_1
<b>Familia profesional</b>	Hospitalidad		
<b>Perfil profesional</b>	Cocina		
<b>Código del perfil profesional</b>	HOSP0002_2		
<b>Nivel de competencia (CNPP)</b>	1 (uno)		
<b>Duración del módulo</b>	60 horas	<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Perfil de entrada del participante</b>	<b>Requisitos mínimos del participante para el acceso a la capacitación</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Educación Escolar Básica, concluida.</li> <li>- Educación Básica Bilingüe para Jóvenes y Adultas, tercer ciclo concluido preferentemente.</li> <li>- 16 años de edad.</li> </ul>		
<b>Perfil del profesional formador</b>	<b>Perfil académico (competencias técnicas)</b>	<b>Experiencia profesional requerida</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Curso de especialización en el área.</li> <li>- Técnicos en Gastronomía.</li> </ul>	<b>Con titulación</b>	<b>Sin titulación</b>
		1 año de experiencia laboral	2 años de experiencia laboral
<b>Competencias pedagógicas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MEC - Para ejercer la profesión docente se requiere como mínimo título habilitante para el nivel/disciplina respectiva con formación pedagógica.</li> <li>- MTESS- Certificado o especialización en el área con formación metodológica.</li> </ul>			
<b>Perfil de salida del participante</b>	<b>Una vez concluido los "5" módulos, el participante tendrá el perfil de "Cocina".</b> <b>Otras ocupaciones y posibles puestos de trabajo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Cocineros:</b> Chef, Cocinero de servicio doméstico, Jefe de cocina,</li> <li>- 2° Jefe de cocina, Bachero.</li> </ul>		

<b>Objetivo General</b>	Realizar las tareas de limpieza del área de trabajo, del equipo y utensilios utilizados respetando los procedimientos y normas de higiene y salubridad.
<b>Resultados de aprendizaje (RA) y criterios de evaluación (CE) *</b>	
<b>RA.1. Aplicar las normas de higiene personal establecidas en la normativa garantizando la salubridad de los alimentos.</b>	
<b>C.E.1.1.</b> Utiliza los uniformes de trabajo y los equipos reglamentarios se conservándolos en buen estado de limpieza. <b>C.E.1.2.</b> Mantiene el aseo personal especialmente de aquellas partes del cuerpo que entran en contacto con alimentos, para evitar contaminaciones <b>C.E.1.3.</b> Identifica las medidas de seguridad a tener en cuenta en el caso de presentarse heridas o lesiones cutáneas, así como otras enfermedades infecciosas para eliminar posibles focos de contaminación con alimentos.	

**C.E1.4.** Utiliza los elementos de protección como guantes, gorros y uniforme para evitar posibles focos de infección de gérmenes.

**C.E1.5.** Utiliza vendajes para las heridas o lesiones cutáneas respetando la normativa vigente.

**C.E1.6.** Reconoce los gestos, hábitos, adornos personales, que puedan proyectar gérmenes o contaminar a los productos alimenticios.

**C.E1.7.** Analiza la legislación en materia de higiene y manipulación de alimentos para su cumplimiento y aplicación en la preparación de los mismos.

**C.E1.8.** Cumple la legislación en materia de higiene y manipulación de alimentos de forma rigurosa.

**C.E1.9.** Comunica las deficiencias detectadas en la manipulación de alimentos de acuerdo a los procedimientos establecidos.

**RA.2. Limpiar maquinarias, equipos, y demás elementos del área de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.**

**C.E.2.1.** Mantiene el área de trabajo limpia y desinfectada evitando la contaminación en la preparación de alimentos de acuerdo a los procedimientos establecidos.

**C.E.2.2.** Selecciona los productos de limpieza atendiendo la característica del área a limpiar siguiendo los procedimientos establecidos

**C.E.2.3.** Previene los riesgos en la manipulación de los productos de limpieza por las personas evitando la contaminación de los alimentos.

**C.E.2.4.** Utiliza los agentes de limpieza seleccionados evitando el contacto con las materias primas y alimentos elaborados.

**RA.3. Preparar e higienizar las materias primas que se utilizarán en la realización de los distintas ofertas del área según procedimientos establecidos.**

**C.E.3.1.** Selecciona los productos específicos y acordes para higienizar los productos alimenticios para su preparación posterior.

**C.E.3.2.** Prepara las materias primas alimenticias e higieniza con los productos acordes para su preparación posterior de acuerdo a un procedimiento establecido.

**C.E.3.3.** Mantiene el lugar destinado para el almacenamiento de materias primas ordenado y limpio cumpliendo las normas de higiene y salubridad.

**C.E.3.4.** Realiza la limpieza e higiene de los productos enlatados antes de su almacenamiento evitando la contaminación cruzada.

**RA.4. Realizar las operaciones de recogida de residuos, respetando las normas de higiene y de protección medio ambiental.**

**C.E.4.1.** Describe el proceso de almacenaje y la recogida de residuos y desperdicios siguiendo las normas de higiene y seguridad para evitar malos olores y contaminaciones.

**C.E.4.2.** Clasifica los diferentes tipos de residuos se clasifican facilitar su recogida y eliminación respetando las normas de higiene y protección medio ambiental.

**C.E.4.3.** Realiza el almacenamiento de los residuos en los lugares señalados específicamente, cumpliendo la normativa vigente en materia sanitaria.

**C.E.4.4.** Mantiene los recipientes de almacenamiento de residuos en condiciones de limpieza de acuerdo con el tipo de residuos que contendrá.

**C.E.4.5.** Procede al reciclaje y a la reducción de residuos de envases y recipientes siempre que sea posible de acuerdo a las normas vigentes.

**C.E.4.6.** Identifica criterios de sostenibilidad y de protección medioambiental en la eliminación de residuos.

**C.E.4.7.** Aplica el procedimiento en la eliminación de residuos siguiendo criterios de sostenibilidad y de protección medioambiental.

**RA.5. Limpiar el área teniendo en cuenta las normas de higiene y salubridad y de respeto medio ambiental.**

**CE5.1.** Selecciona los productos de higiene teniendo en cuenta los materiales y equipamientos del área de trabajo.

**CE5.2.** Esquematiza el cronograma de limpieza para el área respetando el flujo de procesos de la misma teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

**CE5.3.** Mantiene el orden y la higiene de su área en todo momento teniendo en cuenta las normas de higiene y salubridad.

**CE5.4.** Establece un uso eficiente en los consumos de agua, energía y productos de limpieza siguiendo los procedimientos establecidos siempre que sea posible.

## Contenidos Formativos

### Contenidos conceptuales

- Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico.
- Guías de prácticas correctas de higiene.
- Alimentación y salud: Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Personal manipulador: Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Vestimenta y equipo de trabajo autorizados.
- Gestos. Heridas y su protección.
- Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
- Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería: Concepto y niveles de limpieza.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
- Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
- Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
- Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.
- Incidencia ambiental de la actividad de hostelería.
- Agentes y factores de impacto.
- Tratamiento de residuos: Manejo de residuos y desperdicios.
- Tipos de residuos generados. Residuos sólidos y envases.
- Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos.
- Otras técnicas de prevención o protección.
- Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería. Consumo de agua.
- Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.
- Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas.
- Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.
- Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería.
- Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería
- Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes.
- Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad.
- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería.
- Medidas de prevención y protección:
  - En instalaciones.
  - En utilización de máquinas, equipos y utensilios.
  - Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- Situaciones de emergencia: Procedimientos de actuación, aviso y alarmas.
- Incendios. Escapes de gases. Fugas de agua o inundaciones.

**Misión:** Regular, certificar y acreditar los procesos de formación y capacitación laboral, con enfoque inclusivo en todos los niveles ocupacionales, garantizando y contribuyendo a la productividad y competitividad de la fuerza laboral activa para la inserción laboral, social y económica de los beneficiarios, articulados con los sectores público y privado.

- Planes de emergencia y evacuación.
- Primeros auxilios.

#### **Contenidos procedimentales**

- Sistemas, métodos y equipos de limpieza.
- Normas de higiene y seguridad en el trabajo.
- Normas de manipulación de alimentos.
- Técnicas de preservación de contaminación de alimentos.
- Técnicas de limpieza y desinfección.

#### **Contenidos actitudinales**

- Responsabilidad sobre la higiene y limpieza en la manipulación de alimentos.
- Valora la responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Disfruta durante la aplicación de hábitos de higiene y salubridad en la manipulación de alimentos.
- Disfruta durante la aplicación de hábitos de higiene en la preparación de platos.
- Respeta las normas de seguridad en la preparación de alimentos.
- Valora el trabajo en equipo para la preparación de platos.
- Demuestra pro actividad en el trabajo.
- Manifiesta actitud responsable sobre las causas de contaminación en el medio ambiente.

### **Requisitos básicos de infraestructura, espacio y apoyo a la impartición de clases**

#### **Infraestructura:**

- Aula polivalente hasta 40 estudiantes

#### **Instalaciones:**

- Suministro eléctrico con tomas de corrientes.
- Iluminación adecuada.
- Sistema de ventilación.
- Sistema de aire acondicionado.
- Accesibilidad universal a los espacios.
- Extintores y sistemas de seguridad.
- Conexión a Internet, por cable o red wifi.

#### **Apoyo:**

- Notebook o PC (docente).
- Proyector multimedia.
- Pizarra acrílica, pincel y borrador.
- Aplicaciones informáticas de uso general instaladas en los equipos.
- Sillas (una para cada estudiante).
- Mesas de trabajo (acorde a la cantidad de participantes), para trabajo con o sin computador.
- Escritorio y silla para el docente o instructor.

## **Equipamientos, herramientas manuales y elementos auxiliares para el desarrollo de las clases**

### **Local/Infraestructura:**

- 15 alumnos recomendables como mínimo.

### **Espacio**

- Laboratorio de trabajo.
- 3 metros cuadrados por estudiante.

### **Equipamientos / Herramientas/Materiales didácticos: Instalaciones y equipamientos.**

- 20 PC de escritorio con Software y conexión a internet.
- Notebook o PC que utilizará el facilitador.
- Proyector multimedia.
- Pizarra acrílica.
- Iluminación adecuada para la sala de clases.
- Sistema de aire acondicionado y ventilación.

### **Equipos de cocina.**

- Cocina de 6 hornallas con campana de extracción. Horno eléctrico industrial. Envasadora al vacío. Enfriador rápido. Freidora eléctrica. Cocina a inducción. Batidoras. Microondas. Mezcladora. Procesadora. Molino. Amasadora. Refinadora. Divisora de masas. Cámaras de frío. Equipos de cocción. Bachas o piletas para lavar. Vajillería. Platos, vasos, tazas, cuchillos, tenedores y cucharas. Utensilios y herramientas de distinto tipo propios de la pre elaboración. Ollas, cuchillos, rebañaderas, bandejas, coladores, cucharones, espátulas, termos, olla a presión, mangas de repostería, ralladores, sartenes, moldes de varios tipos. Escurreidores de verduras. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.

### **Mobiliarios**

- Mesa de trabajo. 15 sillas pedagógicas como mínimo. Escritorio y silla para el docente instructor. Estantes. Material de acondicionamiento. Extintores y sistemas de seguridad.

### **Elementos necesarios, propios de la clase impartida:**

-