

“Servicio de atención a mesas”

Nivel de Cualificación: 2 (dos)

COMPETENCIA GENERAL	Servir al comensal comidas y bebidas según normas nacionales e internacionales de salubridad, higiene y calidad atendiendo sus requerimientos.
----------------------------	--

UNIDADES DE COMPETENCIA	MÓDULOS FORMATIVOS	CARGA HORARIA
1. Organizar el lugar de trabajo teniendo en cuenta el plan de actividades y la distribución del establecimiento, respetando las normas de salubridad, higiene y seguridad.	1. Actividades previas del servicio al comensal.	50
2. Recibir al comensal realizando el procesamiento del pedido según las políticas del establecimiento.	2. Protocolo de recepción a comensales.	50
3. Servir el pedido teniendo en cuenta los procedimientos del servicio y las normas de salubridad, higiene y seguridad.	3. Servicio de atención a mesas.	60
4. Servir las bebidas y el vino prestando información básica al cliente.	4. Servicio de vinos y bebidas.	60
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
Carga Horaria Total del Perfil Profesional		280

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

Nombre del módulo	Actividades previas del servicio al comensal.	Código	MF0001_2
Familia profesional	Hospitalidad		
Perfil profesional	Servicio de atención a mesas		
Código del perfil profesional	HOSP0001_2		
Nivel de competencia (CNPP)	2 (dos)		
Duración del módulo	50 horas	Modalidad	Presencial
Perfil de entrada del participante	Requisitos mínimos del participante para el acceso a la capacitación <ul style="list-style-type: none"> - Educación Escolar Básica, concluido. - Educación Básica Bilingüe para Jóvenes y Adultos, concluido. - 17 años de edad 		
Perfil del profesional formador	Perfil académico (competencias técnicas)	Experiencia profesional requerida	
	<ul style="list-style-type: none"> - Curso de especialización en el área. 	Con titulación	Sin titulación
		1 año de experiencia laboral	2 años de experiencia laboral
Competencias pedagógicas <ul style="list-style-type: none"> - MEC - Para ejercer la profesión docente se requiere como mínimo título habilitante para el nivel/disciplina respectiva con formación pedagógica. - MTESS - Certificado o especialización en el área con formación metodológica. 			
Perfil de salida del participante	Una vez concluido los "5" módulos, el participante tendrá el perfil de "Servicio de atención a mesas". Otras ocupaciones y posibles puestos de trabajo <ul style="list-style-type: none"> - CAMAREROS Y TABERNEROS Barman, Camarero/Mozo, Jefe de camarero, Maestresala, Sirviente Cantina 		

Objetivo General	Organizar el lugar de trabajo teniendo en cuenta el plan de actividades y la distribución del establecimiento, respetando las normas de salubridad, higiene y seguridad.
Resultados de aprendizaje (RA) y criterios de evaluación (CE) *	
RA1. Categorizarlas actividades diarias de un servicio en un salón teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.	
CE1.1. Identifica las normativas vigentes tanto nacionales como internacionales de los establecimientos gastronómicos.	
CE1.2. Identifica el plan de actividades de servicio en el salón según propuesta del profesor.	
CE1.3. Establece cronograma de trabajo de acuerdo a las normas vigentes.	
CE1.4. Organiza el área de trabajo para el desarrollo de las actividades conforme al servicio previsto.	

- CE1.5.** Identifica la ubicación de los mobiliarios y utensilios según servicio previsto.
- CE1.6.** Distribuye cada elemento de servicio según los estándares nacionales e internacionales.
- CE1.7.** Prepara los insumos para el desarrollo de las actividades según tipo de servicio.
- CE1.8.** Dispone la mesa en función del servicio previsto según las normas establecidas.
- CE1.9.** Considera demanda requerida en un caso simulado.
- CE1.10.** Realiza control del área del salón y el mobiliario para el servicio.
- CE1.11.** Describe procedimiento de ajusten pieza o instalación averiada para su mantenimiento correspondiente, de acuerdo con las normas establecidas.
- CE1.12.** Comprueba ventilación adecuada en los ambientes libres de olores fuertes (humo, cigarrillos, productos varios, etc.).
- CE1.13.** Dispone mobiliario para realizar la limpieza según diferentes ambientes del salón, de acuerdo a las normas establecidas.
- CE1.14.** Identifica los diferentes elementos y equipos de limpieza según las normas de higiene y seguridad.
- CE1.15.** Describe el procedimiento para realizar el pedido de salsas, condimentos, servilletas, individuales, manteles y otros para el abastecimiento.
- CE1.16.** Determina el procedimiento para el retiro de los elementos de trabajo y mantelería de acuerdo a las normas establecidas.

RA.2. Redactar el procedimiento de preparación de la estación de trabajo y equipo de operación para la atención del comensal.

- CE2.1.** Reconoce el montaje del establecimiento de acuerdo a los procedimientos establecidos.
- CE2.2.** Prepara el equipo de trabajo conforme a un montaje específico según los procedimientos establecidos.
- CE2.3.** Diseña el área de servicio con mesas y sillas alineadas y calzadas.
- CE2.4.** Identifica los tipos de clientes y sus características.
- CE2.5.** Narra los procedimientos de atención a personas con discapacidad de acuerdo estándares nacionales e internacionales.
- CE2.6.** Explica procedimientos de atención según preferencias del comercial en cuanto a ubicación y tipo de menú.

RA.3. Define el procedimiento de control de orden y limpieza del salón de acuerdo a las normas establecidas.

- CE3.1.** Explica el procedimiento de verificación de orden y limpieza del lugar de trabajo.
- CE3.2.** Precisa la disposición de orden de mobiliarios según el tipo de servicio.
- CE3.3.** Identifica procedimiento sobre limpieza y orden en el área de trabajo.
- CE3.4.** Describe el procedimiento de retiro de la mantelería y vajilla de las mesas.
- CE3.5.** Enuncia procedimiento para reposición de mantelería según las normas establecidas.

RA4. Describir el procedimiento de verificación de reposición de productos de consumición en el salón en un caso simulado.

- CE4.1.** Identifica el procedimiento de control de stock de acuerdo a las normas establecidas.
- CE4.2.** Simula el control de stock de productos en el formato establecido según consumo de los mismos.
- CE4.3.** Informa el estado de los productos al área responsable para la reposición correspondiente.
- CE4.4.** Escoge el procedimiento de reposición de los productos en el salón de acuerdo al tipo de servicio.

Contenidos Formativos

Contenidos conceptuales

- El restaurante: definición, características, y modelos de organización.
- Competencias básicas de los profesionales de los restaurantes.
- Rango organizativo de un establecimiento. Funciones. Responsabilidades de cada cargo.
- Estructura de un salón. Mobiliario. Maquinarias. Útiles.
- Categorías o niveles de establecimientos.
- Servicios de comedores. Clasificación. Características. Tipos.
- El pre-servicio: Proceso y secuencia de operaciones más importantes: descripción y ejecución.
- Cumplimentación de documentación.
- Disposición de la decoración y ambientación.

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.

- Funcionamiento de instalaciones y equipos básicos para el pre-servicio y servicio de alimentos, bebidas y complementos en sala.
- Clasificación, descripción y medidas básicas según características, funciones y aplicaciones.
- Ubicación y distribución.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control.
- Catálogo de vinos y bebidas en general.
- Normas de seguridad.
- 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.
- Productos de limpieza.
- Stock y reposición de productos.
- Oferta y demanda del establecimiento.
- Atención al cliente.
- Atención a la diversidad.
- Normas de etiqueta.

Contenidos procedimentales

- Organización de mobiliario: señalización, vías de circulación.
- Protocolo de procedimientos de mantelería y vajillería.
- Plan de actividades. Cronograma de trabajo.
- Protocolo de comunicación de averías.
- Manejo de bandejas.

Contenidos actitudinales

- Demuestra actitudes de cortesía y buenos modales.
- Expresa gratitud por la preferencia en la elección del establecimiento.
- Valora la importancia de la organización del lugar de trabajo.
- Respeta las normas de higiene y salubridad.
- Respeta protocolo de atención al cliente.
- Respeta protocolo de manejo de elementos de personas con discapacidad.
- Demuestra eficiencia en el servicio.
- Demuestra actitud de amabilidad en la ubicación del cliente.
- Respeta normas de etiqueta de recepción de información de los clientes y brinda respuestas breves.
- Demuestra actitud positiva ante los posibles accidentes del cliente durante el servicio.

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 (aconsejable pero no excluyente).
- 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:

Espacio

- 20 alumnos recomendable como mínimo.

Equipamientos / Herramientas/Materiales didácticos:

Espacios

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

Instalaciones

- 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.
- Extintores y sistemas de seguridad.

Equipamientos

- Cámaras de frío.
- Microondas.
- Vajillería. Platos, vasos, copas, tazas, cuchillos, tenedores y cucharas.
- Bandejas.
- Champañeras.
- Adornos.
- Utensilios y herramientas de distinto tipo propios del área de servicio.
- Escurridores de verduras.
- Productos de limpieza.
- Uniformes y lencería apropiados.

Mobiliarios

- Mesa de trabajo. 15 sillas pedagógicas como mínimo. Escritorio y silla para el docente instructor. Estantes. Bodega. Mantelería.

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**

Nombre del módulo	Protocolo de recepción a comensales.	Código	MF0002_2
Familia profesional	Hospitalidad		
Perfil profesional	Servicio de atención a mesas		
Código del perfil profesional	HOSP0001_2		
Nivel de competencia (CNPP)	2 (dos)		
Duración del módulo	50 horas	Modalidad	Presencial
Perfil de entrada del participante	Requisitos mínimos del participante para el acceso a la capacitación <ul style="list-style-type: none"> - Educación Escolar Básica, concluido. - Educación Básica Bilingüe para Jóvenes y Adultos, concluido. - 17 años de edad. 		
Perfil del profesional formador	Perfil académico (competencias técnicas)	Experiencia profesional requerida	
	- Curso de especialización en el área.	Con titulación	Sin titulación
		1 año de experiencia laboral	2 años de experiencia laboral
Competencias pedagógicas <ul style="list-style-type: none"> - MEC - Para ejercer la profesión docente se requiere como mínimo título habilitante para el nivel/disciplina respectiva con formación pedagógica. - MTESS- Certificado o especialización en el área con formación metodológica. 			
Perfil de salida del participante	Una vez concluido los "5" módulos, el participante tendrá el perfil de "Servicio de atención a mesas". Otras ocupaciones y puestos de trabajo <ul style="list-style-type: none"> - CAMAREROS Y TABERNEROS Barman, Camarero/Mozo, Jefe de camarero, Maestresala, Sirviente Cantina 		

Objetivo General	Recibir al comensal realizando el procesamiento del pedido según las políticas del establecimiento.
Resultados de aprendizaje (RA) y criterios de evaluación (CE) *	
RA1. Practicar el procedimiento de ubicación de los comensales según las preferencias recabadas y la disponibilidad del establecimiento.	
CE1.1. Aplica protocolo de recibimiento y despedida al cliente.	
CE1.2. Brinda atención cordial y ofrece ubicación según preferencias del cliente.	
CE1.3. Acompaña al comensal hasta la mesa asignada según las normativas establecidas.	

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.

- CE1.4.** Aplica las normas de etiqueta y protocolo universales en la atención al cliente.
CE1.5. Aplica normas de atención personalizada a clientes con discapacidad.
CE1.6. Propone alternativas de espera en casos de demanda que supera la capacidad del establecimiento.
CE1.7. Procesa con eficacia de acuerdo a criterios establecidos las quejas y los reclamos

RA2. Reconocer el procedimiento de oferta de la carta gastronómica y la bebida de acuerdo al pedido.

- CE2.1.** Reconoce la carta gastronómica y los servicios para la atención de los comensales.
CE2.2. Propone la carta al comensal y sugiere la elección del plato.
CE2.3. Brinda informaciones acerca de propiedades y bondades de platos específicos.
CE2.4. Brinda información completa como: costo, propiedades, combo, sobre menú del día.
CE2.5. Ofrece alternativas en ausencia de platos mencionados en la carta gastronómica.
CE2.6. Genera respuestas adecuadas al cliente ante posibles dudas sobre menú mencionado en la carta gastronómica.
CE2.7. Identifica los diferentes tipos de bebidas sugeridas de acuerdo al tipo de plato.
CE2.8. Ejemplifica sugerencias de elección de bebidas al comensal conforme al plato escogido

RA3. Rellenar la comanda para la cocina conforme a los pedidos de los clientes.

- CE3.1.** Identifica el procedimiento para levantar los pedidos de los comensales de acuerdo a la comanda en el formato establecido.
CE3.2. Registra las solicitudes de menú realizadas por el comensal en el formato establecido.
CE3.3. Confirma lo anotado leyendo y verificando el pedido al comensal para realizar las modificaciones o inclusiones de más solicitudes.
CE3.4. Estima el tiempo aproximado para la entrega del pedido y comunica al comensal.
CE3.5. Identifica los procedimientos de entrega de comandas en la cocina.
CE3.6. Entrega la comanda generada al responsable de cocina según los procedimientos establecidos.

Contenidos formativos

Contenidos conceptuales

- Cualidades y modos de operar en el servicio al comensal.
- La comanda. Tipos.
- Fórmulas de cumplimentación de comandas.
- Atención al cliente. Tipos.
- Procedimientos de atención al cliente en mesa.
- Clientes con discapacidad.
- Manejo de comunicación asertiva para clientes con discapacidad.
- Necesidades y gustos del cliente.
- Quejas y objeciones de los clientes. Tratamiento de reclamos.
- Normas de protocolo y etiqueta.
- Normas de cortesía y buenos modales.
- Normas de higiene y salubridad.
- Procedimientos de la empresa.
- Procedimientos de cocina. Técnicas de cocción.
- Técnicas de venta de productos y servicios.
- Sistemas de transporte de platos.
- Protección al consumidor

Contenidos procedimentales

- Procedimientos para la gestión de comandas.
- Procedimientos adecuados para resolver imprevistos o accidentes de los comensales.
- Procedimientos de transporte de platos

Contenidos actitudinales

- Asume actitud de discreción en el trato con el cliente.
- Demostrar buena predisposición para satisfacer al cliente.

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.

- Diligencia para responder con rapidez y bien los pedidos del cliente.
- Demuestra actitud de amabilidad, cortesía y buenos modales en el trato con el cliente.
- Asume actitud de respeto en el servicio hacia la diversidad.

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.
- 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:

- 20 alumnos recomendable como mínimo.

Espacios

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

Equipamientos / Herramientas/Materiales didácticos:

Instalaciones:

- 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.
- Extintores y sistemas de seguridad.

Equipamientos:

- Cámaras de frío.
- Microondas.
- Vajillería. Platos, vasos, copas, tazas, cuchillos, tenedores y cucharas.
- Bandejas
- Champañeras
- Adornos
- Utensilios y herramientas de distinto tipo propios del área de servicio.
- Escurridores de verduras.
- Productos de limpieza.
- Uniformes y lencería apropiados.

Mobiliarios

- Mesa de trabajo. 15 sillas pedagógicas como mínimo. Escritorio y silla para el docente instructor. Estantes. Bodega. Mantelería.

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**

Nombre del módulo	Servicio de atención a mesas	Código	MF0003_2
Familia profesional	Hospitalidad		
Perfil profesional	Servicio de atención a mesas		
Código del perfil profesional	HOSP0001_2		
Nivel de competencia (CNPP)	2 (dos)		
Duración del módulo	60 horas	Modalidad	Presencial
Perfil de entrada del participante	Requisitos mínimos del participante para el acceso a la capacitación <ul style="list-style-type: none"> - Educación Escolar Básica, concluido. - Educación Básica Bilingüe para Jóvenes y Adultos, concluido. - 17 años de edad. 		
Perfil del profesional formador	Perfil académico (competencias técnicas)	Experiencia profesional requerida	
	- Curso de especialización en el área.	Con titulación	Sin titulación
		1 año de experiencia laboral	2 años de experiencia laboral
Competencias pedagógicas <ul style="list-style-type: none"> - MEC - Para ejercer la profesión docente se requiere como mínimo título habilitante para el nivel/disciplina respectiva con formación pedagógica. - MTESS- Certificado o especialización en el área con formación metodológica. 			
Perfil de salida del participante	Una vez concluido los "5" módulos, el participante tendrá el perfil de "Servicio de atención a mesas". Otras ocupaciones y puestos de trabajo <ul style="list-style-type: none"> - CAMAREROS Y TABERNEROS Barman, Camarero/Mozo, Jefe de camarero, Maestresala, Sirviente Cantina		

Objetivo General	Servir el pedido teniendo en cuenta los procedimientos del servicio y las normas de salubridad, higiene y seguridad.
Resultados de aprendizaje (RA) y criterios de evaluación (CE) *	
RA.1. Aplicar el procedimiento de servicio de bebidas según el protocolo de servicio y las normas de higiene y salubridad.	
CE1.1. Establece mecanismos de consulta al comensal para la elección de bebida.	

Identifica los procedimientos de registro del pedido de bebidas y su servicio a los clientes.

CE1.2. Reconoce los elementos de cristalería adecuados a cada tipo de bebida, así como temperaturas y presentaciones adecuadas a cada tipo de bebida.

CE1.3. Reconoce la importancia de retirar los vasos o copas que no se utilizarán de la mesa para facilitar el servicio.

CE1.4. Identifica el procedimiento de control de la bebida para proceder al servicio con responsabilidad.

RA.2. Identificar el procedimiento de toma de pedido de la mesa a la cocina según protocolo de servicio y las normas de higiene y salubridad en un supuesto planteado por el profesor.

CE2.1. Identifica los procedimientos relacionados con la solicitud de alimentos en la cocina y su retiro.

CE2.2. Reconoce la importancia de conocer el tiempo estimado para la preparación de alimentos de manera brindar información al comensal.

CE2.3. Identifica el procedimiento de verificación de los pedidos del área de cocina contrastando con las solicitudes del comensal en un caso simulado.

CE2.4. Describe el procedimiento de presentación de platos al comensal de acuerdo al protocolo de servicio y respetando las normas de salubridad e higiene.

CE2.5. Reconoce la importancia de la comunicación efectiva con el área de cocina para la buena relación.

RA.3. Identificar los procedimientos para el servicio de postres y café siguiendo los procedimientos tradicionales.

CE3.1. Identifica las opciones de postre disponibles para dar sugerencias de los mismos a los comensales.

CE3.2. Describe el procedimiento de presentación al comensal del postre o café de acuerdo a los criterios establecidos y las características de cada uno de ellos.

CE3.3. Simula el servicio al comensal de acuerdo a las normas de salubridad e higiene.

CE3.4. Demuestra actitudes de cortesía en el servicio al comensal.

RA4. Analizar los procedimientos de la caja y facturación en el restaurante

CE4.1. Identifica los procedimientos de caja en elaboración de facturas.

CE4.2. Identifica procedimientos de elaboración de pre-factura al comensal de acuerdo al sistema de facturación informático o manual.

CE4.3. Describe el procedimiento de entrega de pre-factura a comensal.

CE4.4. Identifica el procedimiento de pago y su entrega a la caja.

CE4.5. Enuncia el procedimiento de entrega la factura al comensal según el rol profesional.

CE4.6. Aplica criterios de ética en el manejo de dinero para el cobro.

Contenidos formativos

Contenidos conceptuales

- Información gastronómica: terminología específica.
- Cocina regional e internacional.
- El servicio. Procedimientos.
- Comparación de tipos de servicio según tipo de restaurante y fórmula de restauración.
- Procesos, normas generales y técnicas de servicio.
- Aplicaciones según tipos.
- Normas básicas de protocolo y de comportamiento en la mesa: descripción y aplicación.
- Formalización de distintos tipos y variantes de comandas.
- Carta de postres.
- Diseño de cartas sencillas.
- Control de stock de bebidas.
- Manejo de caja.
- Sistema de facturación. Informático o manual.
- Sistemas de cobro ventajas y desventajas para asesorar al cliente.
- Normas de higiene y salubridad.
- Rol del profesional.

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.

- Comunicación efectiva.

Contenidos procedimentales

- Procedimientos de caja.
- Técnica de transporte de platos.
- Procedimientos de servicio de bebidas.
- Técnicas de oferta gastronómica.
- Atención de reclamos.

Contenidos actitudinales

- Demuestra trato agradable y cordial.
- Asume actitud de honestidad en el manejo de dinero.

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.
- 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:

- 20 alumnos recomendable como mínimo.

Espacios

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

Equipamientos / Herramientas/Materiales didácticos:

Instalaciones:

- 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.
- Extintores y sistemas de seguridad.

Equipamientos:

- Cámaras de frío.
- Microondas.
- Vajillería. Platos, vasos, copas, tazas, cuchillos, tenedores y cucharas.
- Bandejas
- Champañeras
- Adornos
- Utensilios y herramientas de distinto tipo propios del área de servicio.
- Escurridores de verduras.
- Productos de limpieza.
- Uniformes y lencería apropiados.

Mobiliarios:

- Mesa de trabajo. 15 sillas pedagógicas como mínimo. Escritorio y silla para el docente instructor. Estantes. Bodega. Mantelería.

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**

Nombre del módulo	Servicio de vinos y bebidas.	Código	MF0004_2
Familia profesional	Hospitalidad		
Perfil profesional	Servicio de atención a mesas		
Código del perfil profesional	HOSP0001_2		
Nivel de competencia (CNPP)	2 (dos)		
Duración del módulo	80 horas	Modalidad	Presencial
Perfil de entrada del participante	Requisitos mínimos del participante para el acceso a la capacitación <ul style="list-style-type: none"> - Educación Escolar Básica, concluido. - Educación Básica Bilingüe para Jóvenes y Adultos, concluido. - 17 años de edad. 		
Perfil del profesional formador	Perfil académico (competencias técnicas)	Experiencia profesional requerida	
	- Curso de especialización en el área	Con titulación	Sin titulación
		1 año de experiencia laboral	2 años de experiencia laboral
Competencias pedagógicas <ul style="list-style-type: none"> - MEC - Para ejercer la profesión docente se requiere como mínimo título habilitante para el nivel/disciplina respectiva con formación pedagógica. - MTESS- Certificado o especialización en el área con formación metodológica. 			
Perfil de salida del participante	Una vez concluido los "5" módulos, el participante tendrá el perfil de "Servicio de atención a mesas". Otras ocupaciones y puestos de trabajo <ul style="list-style-type: none"> - CAMAREROS Y TABERNEROS Barman, Camarero/Mozo, Jefe de camarero, Maestresala, Sirviente Cantina 		

Objetivo General	Servir las bebidas y el vino prestando información básica al cliente.
Resultados de aprendizaje (RA) y criterios de evaluación (CE) *	
RA1. Identificar las ofertas de vinos de acuerdo a la carta gastronómica.	
CE1.1. Identifica los diferentes tipos de aperitivos, bebidas según el tipo de cliente y sus preferencias. CE1.2. Identifica los diferentes tipos de platos considerando las condiciones de salud del cliente. CE1.3. Propone sugerencias de aperitivos y bebidas de acuerdo al tipo de cliente y según el clima o estación del año.	

CE1.4. Enuncia sugerencias de distintas variedades de vinos, en función de los tipos de platos o las preferencias del cliente.

CE1.5. Reconoce las ofertas de bebidas de acuerdo al tipo de servicio o celebración.

CE1.6. Describe información referente a tipo de vino sus características, origen y añejamiento.

RA2. Identificar el procedimiento de servir vinos según normas de servicio adecuadas.

CE2.1. Identifica la botella, el etiquetado y las condiciones organolépticas para brindar el servicio.

CE2.2. Aplica técnicas de comprobación de la comanda de vino en el supuesto planteado por el profesor.

CE2.3. Demuestra habilidad en el servicio desde la botella según los procedimientos definidos.

CE2.4. Explica las normas protocolarias y la correcta manipulación para el servicio del vino.

CE2.5. Maneja las condiciones de temperatura y conservación del vino durante el servicio.

CE2.6. Identifica el procedimiento para servir la copa al cliente

RA3. Diseñar cartas sencillas de vinos y otras bebidas para potenciar su venta y satisfacer los gustos de los clientes.

CE3.1. Contrasta diferentes tipos de vinos y de bebidas para diseñar cartas de bebidas.

CE3.2. Relata el diseño de la carta de vinos y bebidas según criterios de variedad y gustos de los clientes.

CE3.3. Reconoce que el diseño de la carta de vinos y bebidas se establece de acuerdo a los criterios de rentabilidad económica y las preferencias de consumo de los clientes.

CE3.4. Identifica los procedimientos de catas de vinos, sus características, sabor, propiedades, sabor y defectos más comunes.

CE3.5. Realiza catas sencillas de los vinos reconociendo sus características, sabor, propiedades y defectos más comunes.

CE3.6. Describe el proceso de rotación de vinos en la carta de acuerdo los requerimientos de los clientes.

CE3.7. Determina el soporte físico de la carta de vinos según imagen comercial y criterios estéticos y de funcionalidad.

CE3.8. Distingue fichas de los tipos de vinos disponibles según sus características y precios.

RA4. Identificar procedimientos para el aprovisionamiento y almacenamiento de las bebidas y principalmente los vinos.

CE4.1. Identifica los procedimientos de compra y abastecimiento de vinos y bebidas de acuerdo a las características de calidad, tipo, origen, calidad y precios.

CE4.2. Reconoce los sistemas de disposición de los vinos en la bodega.

CE4.3. Distingue las características de los vinos y realiza el control de la temperatura, grado de humedad, olores, iluminación, vibraciones y ubicación.

CE4.4. Identifica los sistemas de rotación para evitar el desabastecimiento de vinos y bebidas.

CE4.5. Distingue el sistema de aprovisionamiento diario de vinos y bebidas para el servicio.

CE4.6. Completa la documentación necesaria para la gestión del servicio de vinos y bebidas de acuerdo al control de consumos.

CE4.7. Realiza el aprovisionamiento y almacenamiento de los vinos y de las bebidas de acuerdo al procedimiento establecido.

CE4.8. Comprueba el correcto funcionamiento de los equipos y maquinaria utilizados en el mantenimiento de las bebidas y especialmente vinos.

CE4.9. Demuestra habilidad para realizar la limpieza de las bebidas y especialmente vinos.

CE4.10. Realiza la comprobación de las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de la bodega y del almacén de bebidas para evitar el deterioro de la calidad de los géneros.

Contenidos formativos

Contenidos conceptuales

- Origen. Marco histórico. Tipos. Características del vino.
- Protocolo de almacenamiento de bebidas y especialmente vinos.
- Cartas de vinos: Elementos, características y categoría.
- Comparación de distintos tipos.
- Definición.

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.

- Diseño de cartas sencillas.
- Aprovisionamiento: Aprovisionamiento externo: El ciclo de compra.
- Presentación y etiquetado de los vinos.
- Almacenamiento y conservación.
- La bodega. Tipos. Dimensiones. Características.
- Factores que se deben tener en cuenta: temperatura, humedad, olores, iluminación y vibraciones.
- La bodeguilla o cava del día.
- Inspección, control, distribución, compartimentación, almacenamiento y conservación de vinos.
- Ofertas gastronómicas y servicio de vinos: Adecuación entre tipos de ofertas gastronómicas, platos y tipos de vinos.
- Tipos de servicio de vinos: características; ventajas e inconvenientes; procesos y secuencias de operaciones más importantes; puntos críticos, imprevistos y medidas correctoras.
- Instrumentos y recipientes para el servicio de vinos.
- Protocolo vinícola y normas generales en el servicio de los distintos tipos de vinos.
- Desarrollo de los procesos de servicio de vinos según fórmula de restauración gastronómica, tipo de servicio y tipo de vino.
- Cata o degustación sencilla: Definiciones y metodología de la cata.
- Técnicas y elementos importantes de la cata: copas, locales, condiciones ambientales y temperaturas óptimas para su degustación.
- Tipos de cata.
- Fases de la cata.
- La vista y el examen visual.
- El olfato y los olores del vino.
- El bouquet.
- Aromas primarios, secundarios y terciarios en la cata.
- El gusto, localización de sabores. Los cuatro sabores elementales.
- Estímulos sensitivos.
- Equilibrio entre aromas y sabores.
- Alteraciones y defectos de los vinos.
- Lenguaje del catador: Vocabulario gustativo.
- Ficha de cata. Maneras de puntuar los vinos.
- Normas de higiene y salubridad.
- Normas de etiqueta y protocolo.
- Normas de manipulación de alimentos.
- Sistema de inocuidad de alimentos.
- Código sanitario.
- Manuales de funcionamiento de la maquinaria y equipos.
- Tipos de máquinas y equipos de almacenamiento y exhibición de bebidas.
- Clasificación de géneros de bebidas.
- Técnicas de rotación de bebidas y especialmente vinos.
- Control de stock. Demanda. Costos.
- Normas de seguridad.
- Protocolo vinícola y normas generales en el servicio de los distintos tipos de vinos.

Contenidos procedimentales

- Descorche de los vinos
- Cata de vinos.
- Almacenamiento de los vinos.
- Documentos como inventarios, hojas de pedido, fichas de control de consumos, fichas de vinos y bebidas, etc.
- Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos.
- Manipulación de copas.

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.

- Técnicas de servicio de tragos, infusiones y bebidas según protocolo establecido.

Contenidos actitudinales

- Demuestra interés en el manejo de bebidas y especialmente vinos.
- Valora la importancia del empleo correcto de las técnicas de conservación del vino.
- Valora la documentación presentada y elaborada correctamente.
- Respeta las normativas vigentes de seguridad e higiene.

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.
- 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:

- 20 alumnos recomendables como mínimo.

Espacios

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

Equipamientos / Herramientas/Materiales didácticos:

Instalaciones

- 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.
- Extintores y sistemas de seguridad

Equipamientos

- Cámaras de frío.
- Microondas.
- Vajillería. Platos, vasos, copas, tazas, cuchillos, tenedores y cucharas.
- Bandejas.
- Champañeras.
- Adornos.
- Utensilios y herramientas de distinto tipo propios del área de servicio.
- Escurridores de verduras.
- Productos de limpieza.
- Uniformes y lencería apropiados.

Mobiliarios

- Mesa de trabajo. 15 sillas pedagógicas como mínimo. Escritorio y silla para el docente instructor. Estantes. Bodega. Mantelería.

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**

Nombre del módulo	Seguridad e higiene en el trabajo.	Código	MF0005_1
Familia profesional	Hospitalidad		
Perfil profesional	Servicio de atención a mesas		
Código del perfil profesional	HOSP0001_2		
Nivel de competencia (CNPP)	1 (uno)		
Duración del módulo	60 horas	Modalidad	Presencial
Perfil de entrada del participante	Requisitos mínimos del participante para el acceso a la capacitación <ul style="list-style-type: none"> - Educación Escolar Básica, segundo ciclo concluido. - Educación Básica Bilingüe para Jóvenes y Adultos, tercer ciclo concluido preferentemente. - 16 años de edad. 		
Perfil del profesional formador	Perfil académico (competencias técnicas)	Experiencia profesional requerida	
	<ul style="list-style-type: none"> - Curso de especialización en el área - Técnicos en gastronomía. 	Con titulación	Sin titulación
		1 año de experiencia laboral	2 años de experiencia laboral
Competencias pedagógicas <ul style="list-style-type: none"> - MEC - Para ejercer la profesión docente se requiere como mínimo título habilitante para el nivel/disciplina respectiva con formación pedagógica. - MTESS- Certificado o especialización en el área con formación metodológica. 			
Perfil de salida del participante	Una vez concluido los "5" módulos, el participante tendrá el perfil de "Servicio de atención a mesas". Otras ocupaciones y puestos de trabajo <ul style="list-style-type: none"> - CAMAREROS Y TABERNEROS Barman, Camarero/Mozo, Jefe de camarero, Maestresala, Sirviente Cantina 		

Objetivo General	Realizar las tareas de limpieza del área de trabajo, del equipo y utensilios utilizados respetando los procedimientos y normas de higiene y salubridad.
Resultados de aprendizaje (RA) y criterios de evaluación (CE) *	
RA1. Aplicar las normas de higiene personal establecidas en la normativa garantizando la salubridad de los alimentos.	
CE1.1. Utiliza los uniformes de trabajo y los equipos reglamentarios se conservándolos en buen estado	

de limpieza.

CE1.2. Mantiene el aseo personal especialmente de aquellas partes del cuerpo que entran en contacto con alimentos, para evitar contaminaciones.

CE1.3 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.

CE1.4 Utiliza los elementos de protección como guantes, gorros y uniforme para evitar posibles focos de infección de gérmenes.

CE1.5. Utiliza vendajes para las heridas o lesiones cutáneas respetando la normativa vigente.

CE1.6 Reconoce los gestos, hábitos, adornos personales, que puedan proyectar gérmenes o contaminar a los productos alimenticios.

CE1.7. Analiza la legislación en materia de higiene y manipulación de alimentos para su cumplimiento y aplicación en la preparación de los mismos.

CE1.8. Cumple la legislación en materia de higiene y manipulación de alimentos de forma rigurosa.

CE1.9. Comunica las deficiencias detectadas en la manipulación de alimentos de acuerdo a los procedimientos establecidos.

RA2. Limpiar maquinarias, equipos, y demás elementos del área de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.

CE2.1. Mantiene el área de trabajo limpia y desinfectada evitando la contaminación en la preparación de alimentos de acuerdo a los procedimientos establecidos.

CE2.2. Selecciona los productos de limpieza atendiendo la característica del área a limpiar siguiendo los procedimientos establecidos.

CE2.3. Previene los riesgos en la manipulación de los productos de limpieza por las personas evitando la contaminación de los alimentos.

CE2.4. Utiliza los agentes de limpieza seleccionados evitando el contacto con las materias primas y alimentos elaborados.

RA3. Preparar e higienizar las materias primas que se utilizarán en la realización de los distintas ofertas del área según procedimientos establecidos.

CE3.1. Selecciona los productos específicos y acordes para higienizar los productos alimenticios para su preparación posterior.

CE3.2. Prepara las materias primas alimenticias e higieniza con los productos acordes para su preparación posterior de acuerdo a un procedimiento establecido.

CE3.3. Mantiene el lugar destinado para el almacenamiento de materias primas ordenado y limpio cumpliendo las normas de higiene y salubridad.

CE3.4. Realiza la limpieza e higiene de los productos enlatados antes de su almacenamiento evitando la contaminación cruzada.

RA4. Realizar las operaciones de recogida de residuos, respetando las normas de higiene y de protección medio ambiental.

CE4.1. 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.

CE4.2. Clasifica los diferentes tipos de residuos se clasifican facilitar su recogida y eliminación respetando las normas de higiene y protección medio ambiental.

CE4.3. Realiza el almacenamiento de los residuos en los lugares señalados específicamente, cumpliendo la normativa vigente en materia sanitaria.

CE4.4. Mantiene los recipientes de almacenamiento de residuos en condiciones de limpieza de acuerdo con el tipo de residuos que contendrá.

CE4.5. Procede al reciclaje y a la reducción de residuos de envases y recipientes siempre que sea posible de acuerdo a las normas vigentes.

CE4.6. Identifica criterios de sostenibilidad y de protección medioambiental en la eliminación de residuos.

CE4.7. Aplica el procedimiento en la eliminación de residuos siguiendo criterios de sostenibilidad y de protección medioambiental.

RA5. Limpiar el área teniendo en cuenta las normas de higiene y salubridad y de respeto medio ambiental.

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.

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.

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.

- 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.
- 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.

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.
- 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.

Espacios

- 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.

Equipo 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, rebanadoras, bandejas, coladores, cucharones, espátulas, termos, olla a presión, mangas de repostería, ralladores, sartenes, moldes de varios tipos. Escurridores de verduras. Productos de limpieza. Combustible. 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:

-