

“Cocina”

Nivel de Cualificación: 2 (dos)

Competencia general	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
Carga Horaria Total del Perfil Profesional		580

**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	Aprovisionamiento de materias primas o planificación de servicios del área de cocina.	Código	MF0006_2
Familia profesional	Hospitalidad		
Perfil profesional	Cocina		
Código del perfil profesional	HOSP0002_2		
Nivel de competencia (CNPP)	2 (dos)		
Duración del módulo	40 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, concluida. - Educación Básica Bilingüe para Jóvenes y Adultas, concluida - 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. - 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 "Cocina". Otras ocupaciones y posibles puestos de trabajo <ul style="list-style-type: none"> - Cocineros: Chef, Cocinero de servicio doméstico, Jefe de cocina, - 2° Jefe de cocina, Bachero. 		

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

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. 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. 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

Nombre del módulo	Operaciones previas para la manipulación de alimentos.	Código	MF0007_2
Familia profesional	Hospitalidad		
Perfil profesional	Cocina		
Código del perfil profesional	HOSP0002_2		
Nivel de competencia (CNPP)	2 (dos)		
Duración del módulo	120 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, concluida. - Educación Básica Bilingüe para Jóvenes y Adultas, concluida - 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. - 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 “Cocina”. Otras ocupaciones y posibles puestos de trabajo <ul style="list-style-type: none"> - Cocineros: Chef, Cocinero de servicio doméstico, Jefe de cocina, - 2° Jefe de cocina, Bachero. 		

Objetivo General	Realizar las operaciones previas a la preparación y manipulación de alimentos respetando las normas de salubridad e higiene y la orden de trabajo.
Resultados de aprendizaje (RA) y criterios de evaluación (CE) *	
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.	
CE1.1. Identifica las normas aplicables de inocuidad y protección en la limpieza del área de trabajo. CE1.2. 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. CE1.3. Describe la organización de los materiales y equipos según el plan de trabajo y oferta gastronómica. CE1.4. Enumera, siguiendo normas de inocuidad, materiales e insumos necesarios en el proceso de elaboración de una oferta gastronómica propuesta por el profesor. CE1.5. 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

Nombre del módulo	Elaboración de platos.	Código	MF0008_2
Familia profesional	Hospitalidad		
Perfil profesional	Cocina		
Código del perfil profesional	HOSP0002_2		
Nivel de competencia (CNPP)	2 (dos)		
Duración del módulo	120 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, concluida. - Educación Básica Bilingüe para Jóvenes y Adultas, concluida - 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. - 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 "Cocina". Otras ocupaciones y posibles puestos de trabajo <ul style="list-style-type: none"> - Cocineros: Chef, Cocinero de servicio doméstico, Jefe de cocina, - 2° Jefe de cocina, Bachero. 		

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

Nombre del módulo	Cocina paraguaya e internacional.	Código	MF0009_2
Familia profesional	Hospitalidad		
Perfil profesional	Cocina		
Código del perfil profesional	HOSP0002_2		
Nivel de competencia (CNPP)	2 (dos)		
Duración del módulo	240 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, concluida. - Educación Básica Bilingüe para Jóvenes y Adultas, concluida - 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. - 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 "Cocina". Otras ocupaciones y posibles puestos de trabajo <ul style="list-style-type: none"> - Cocineros: Chef, Cocinero de servicio doméstico, Jefe de cocina, - 2° Jefe de cocina, Bachero. 		

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

Nombre del módulo	Seguridad e higiene en el trabajo	Código	MF0005_1
Familia profesional	Hospitalidad		
Perfil profesional	Cocina		
Código del perfil profesional	HOSP0002_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, concluida. - Educación Básica Bilingüe para Jóvenes y Adultas, 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 "Cocina". Otras ocupaciones y posibles puestos de trabajo <ul style="list-style-type: none"> - Cocineros: Chef, Cocinero de servicio doméstico, Jefe de cocina, - 2° Jefe de cocina, Bachero. 		

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) *	
RA.1. Aplicar las normas de higiene personal establecidas en la normativa garantizando la salubridad de los alimentos.	
C.E.1.1. Utiliza los uniformes de trabajo y los equipos reglamentarios se conservándolos en buen estado de limpieza. C.E.1.2. Mantiene el aseo personal especialmente de aquellas partes del cuerpo que entran en contacto con alimentos, para evitar contaminaciones C.E.1.3. 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.	

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:

-