



TÉCNICO LABORAL EN AUXILIAR DE COCINA

NOMBRE DEL PROGRAMA		Técnico Laboral en Auxiliar de Cocina				
TIPO DE MÓDULO	NORMA DE COMPETENCIA	MÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE- UNIDAD DE APRENDIZAJE	HORAS / FORMACIÓN TEÓRICO- PRÁCTICA EN AULA DE CLASES	HORAS / FORMACIÓN EN CENTRO DE PRÁCTICA	CRÉDITOS ACADÉMICOS
Obligatorio Específico	260201074 asear superficies de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de limpieza y desinfección	I. Buenas Prácticas de Manufactura - BPM	1. Manejar productos de limpieza y desinfección	4	24	1
			2. Manipular equipos y herramientas de limpieza y desinfección	10		
			3. Intervenir superficies	10		
Obligatorio Específico	290801105 almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico	II. Control y almacenamiento de productos	1. Organizar productos	16	48	2
			2. Manejar condiciones	16		
			3. Disponer datos	16		
Obligatorio Específico	260201088 preparar alimentos de acuerdo con orden de producción y receta estándar	III. Preparación y transformación de alimentos	1. Manipular elementos de cocina	40	240	10
			2. Tratar componentes alimenticios	100		
			3. Transformar alimentos	100		
Obligatorio Específico	260201064 administrar la producción de alimentos de acuerdo con procedimientos técnicos	IV. Administración de la producción	1. Definir los requerimientos de producción	8	24	1
			2. Dirigir la producción	8		
			3. Controlar la producción	8		
Institucional	-----	V. Lengua extranjera inglés	1. Personal basic introduction (Presentación básica personal)	8	48	2
			2. Countries, cities and nationalities (Países, ciudades y nacionalidades)	8		
			3. Possessions (Las pertenencias)	8		
			4. Daily routine (La rutina diaria)	8		
			5. Kitchen utensils (Utensilios de cocina)	8		
			6. Eating habits and preferences in English cuisine (Hábitos y preferencias alimenticias en la cocina inglesa)	8		
Institucional	- - - - -	VI. Formación integral para la vida laboral	1. Autoconocimiento y fortalecimiento del ser	22	48	2
			2. Desarrollo relacional, ciudadano y laboral	18		
			3. Animación laboral	8		
SUBTOTAL HORAS FORMACIÓN TÉCNICA				432	432	18