

	Proceso: Formulación del Currículo y Plan de Estudios Guía de Cátedra	Código:	DOC11-FO-01
		Versión:	3
		Fecha:	23/05/2019
		Hoja:	Página 1 de 2

1. Identificación del Curso/ Módulo													
Nombre del Curso/ Módulo: PRACTICA: TECNICAS DE COCINA				Línea de conocimiento: COCI		Código de materia: COCI 26001		Número de credits: 10					
Facultad/ Departamento		FAC DE ESTUDIOS TECNI Y TECNOL											
Programa que Administra el curso o módulo			TECN EN GESTION GASTRONOMICA										
Niveles de Formación	Técnico Profesional			X		Especialización							
	Tecnológico Profesional					Maestría							
	Profesional					Doctorado							
Modalidad		Presencial				Dual				Virtual		X	
Número de horas con acompañamiento del profesor:						Número de horas de trabajo independiente:							
Fecha de actualización de la guía: 10/01/2023													

2. Conocimientos previos requeridos para el curso
Técnicas de cocina Cocina básica Conservación y manipulación de alimentos Formación de formadores Informática aplicada

3. Justificación
Para iniciar en el mundo laboral es necesario tener experiencia previa, la formación dual le ofrece la oportunidad al estudiante de aplicar los conocimientos adquiridos durante todo su proceso de formación como Tecnólogo en Gestión Gastronómica de la UNAB y desarrollar las destrezas y habilidades asociadas a la profesión. Durante el desarrollo de este módulo el estudiante participara de espacios diseñados para demostrar que logró las competencias esperadas basadas en el contexto laboral que le permite tomar la mejor decisión para la solución de problemas apoyado en el trabajo en equipo. Además, podrá familiarizarse con diferentes tipos de materias primas, participar del desarrollo e interpretación de recetas y Técnicas culinarias que se usan en la actualidad, manejo de equipos y utensilios de tipo industrial y lo más importante, estar en sincronía con las nuevas tendencias en gastronomía.

4. Competencias de formación		
Id	Competencia	Resultado de aprendizaje esperado
1	Experimenta condiciones laborales para implementar las reglas y procedimientos propios de la estructura organizacional en un ambiente real.	1 - Conoce la misión, visión y políticas internas de la organización a la cual se vincula en ejercicio de su formación en un centro de trabajo. 2 - Demuestra la ética y valores aprendidos en la universidad al socializar con sus compañeros en el centro de trabajo 3 - Reconoce responsablemente los compromisos adquiridos con la disciplina y puntualidad en el ejercicio de su formación en el centro de trabajo.
2	Implementa conceptos y técnicas propias de su formación para la solución de todo tipo de situaciones laborales a las que se enfrenta en la empresa.	1 - Apoya los procesos de recibo de alimentos hasta su disposición final, siguiendo los principios de buenas prácticas de manufactura, garantizando la inocuidad de los alimentos y la calidad en las diferentes propiedades organolépticas. 2 - Prepara recetas culinarias siguiendo recetas estándar y aplicando técnicas de cocina avanzada que garanticen la calidad de las preparaciones. 3 - Realiza montajes de preparaciones avanzadas, siguiendo estándares de fichas técnicas suministradas por la organización.

Id		Competencia	Resultado de aprendizaje esperado
3		Demuestra la capacidad de interactuar y desarrollar trabajo en equipo para el cumplimiento con los estándares de calidad las tareas asignadas en la organización.	1 - Administra los suministros necesarios en la elaboración de las diferentes preparaciones, requeridas en el buen ejercicio de la actividad económica de la empresa. 2 - Apoya el proceso de diseño de recetas estándar y ofertas gastronómicas según los requerimientos del cliente o el empresario. 3 - Plantea propuestas innovadoras de productos gastronómicos, áreas de producción y ofertas gastronómicas, implementadas como plan de mejora en el centro de formación.

5. Contenidos		
Id		Temáticas
1		Unidad 1. (1 semana) Preparación para iniciar prácticas
2		Unidad 2. (7 semanas) Realizando las prácticas
3		Unidad 3. (2 semana) Finalizando prácticas

6. Evaluación y calificación	
Actividades o tipos de actividades	Porcentaje
U1, RAE 1.1; RAE 1.2; RAE 1.3 Plan de formación en la empresa	0
U1, RAE 1.1; RAE 1.2; RAE 1.3 Foro por empresa: Comunicación Asincrónica con el Docente	0
U2, RAE 2.1. Primer Informe Quincenal	3
U2, RAE 2.1. Primer Avance: Proyecto Empresarial	10
U2, RAE 2.2. Segundo informe Quincenal	8
U2, RAE 2.2. Programación tutoría presencial	0
U2, RAE 2.1, 2.2, 2.3 Primera Tutoría	0
U2, RAE 2.3. Tercer informe quincenal	3
U2, RAE 2.1, 2.2, 2.3 Programación de Tutoría + Encuentro de seguimiento en la organización formadora.	0
U2, RAE 2.1, 2.2, 2.3 Segundo avance proyecto empresarial	10

8. Observaciones
No se registra obervaciones, la guia cumple.