## 1. Identificación del Curso/ Módulo

| Nombre del Curso/ Módulo: | Línea de conocimiento: | Código de materia: | Número de creditos: |
|---|---|---|---|
| **SEGUNDA PRACTICA: GASTRONOMIA COLOMBIANA** | **COCI** | **COCI 26002** | **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: 26/08/2022 | | | | | | |

## 2. Conocimientos previos requeridos para el curso

Gastronomía del mundo Gestión de la experiencia gastronómica Compra e inventarios Control de costos Creatividad

## 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 basado 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 los conocimientos aprendidos de la gastronomía colombiana 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 | Unidad de aprendizaje | Temáticas |
|---|---|---|
| 1 | Unidad 1. (1 semana) Preparación para iniciar prácticas | 1. Estructura general de la práctica 2. Capacitación ARL 3. Recolección de documentación Reglamentaria 4. Gestión y firma de: ¿ Acta de inicio ¿ Acta de compromiso ¿ Acta de inducción en uso de equipos y normatividad en el lugar de trabajo. |
| 2 | Unidad 2. (7 semanas) Realizando las prácticas | 1. Plan de trabajo 2. Gestión y firma de planilla para control de horas semanales. |
| 3 | Unidad 3. (2 semana) Finalizando prácticas | 1. Propuesta de mejora 2. Autoevaluación 3. Evaluación Tutor Técnico y Tutor Pedagógico. |

## 6. Evaluación y calificación

| Actividades o tipos de actividades | Porcentaje |
|---|---|
| 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 Segundo avance proyecto empresarial | 10 |
| U3, RAE 3.1, 3.2, 3.3 Documento proyecto empresarial | 55 |
| U3, RAE 3.1, 3.2, 3.3 Quinto informe quincenal | 3 |

## 8. Observaciones