

Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA Nivel de formación: Complementaria



01 Presentación

Bienvenido al programa servicios gastronómicos. En este programa de formación aprenderás a preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente.

Como egresado SENA, podrás aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos e identificar los aspectos que se deben tener en cuenta para la planeación del catering.

Este programa tendrá una duración de 40 horas y se impartirá en modalidad 100 % virtual. Para acceder, debes contar con un computador o tablet con acceso a Internet.

¡Súmate a esta propuesta de formación y haz parte de los miles de colombianos que le apuestan al cambio!

Inscríbete en www.senasofiaplus.edu.co





· 93610223







02 Justificación del programa

El curso virtual Servicios gastronómicos se creó para brindar al sector productivo de alimentos, la posibilidad de incorporar personal con conocimientos básicos y complementarios que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo, ofrecer a los aprendices formación complementaria, con la cual desarrollarán las competencias y potencialidades para que participen activamente en la solución de problemas relacionados con los servicios gastronómicos, su almacenamiento y cocción de los alimentos para su conservación. Dirigido a las personas que laboran en restaurantes, auxiliares de cocina y chefs.

03 Competencias a desarrollar

260201011 - Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente.

04 Perfil de ingreso

Se requiere que el aprendiz AVA tenga dominio de las condiciones básicas relacionadas con el manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, chats, Messenger, procesadores de texto, hojas de cálculo, *software* para presentaciones, Internet, navegadores y otros sistemas y herramientas tecnológicas necesarias para la formación virtual.

05 Estrategia metodológica

Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes virtuales de aprendizaje, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias.

Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento:

- > El instructor Tutor.
- **El** entorno.
- Las TIC.
- > El trabajo colaborativo.