

INFORMACIÓN DEL MÓDULO

TÉCNICAS CULINARIAS



IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO

NOMBRE DEL MÓDULO:

TÉCNICAS CULINARIAS

ÁREA:

Formación específica

PRERREQUISITOS:

Ninguno

COMPONENTE:

Gastronomía

NÚMERO DE CRÉDITOS:

4

CÓDIGO

M82921

TOTAL HORAS DE TRABAJO TUTORIAL:

(HTC) 64

TOTAL HORAS DE TRABAJO COLABORATIVO:

(HTC) 64

TOTAL HORAS DE TRABAJO INDEPENDIENTE:

(HTC) 64

1

COMPETENCIA A DESARROLLAR

Elaborar preparaciones de base de cocina, aplicando técnicas culinarias de acuerdo a estándares profesionales así como las normativas y estándares de seguridad e higiene alimentaria correspondientes al sector gastronómico.

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

Los aprendizajes a lograr por unidad de formación son los siguientes:

- 1 Identifica la evolución de la cocina a través de la historia y su influencia en el desarrollo de la sociedad, así como su organización y el vocabulario técnico empleado en el desarrollo de las actividades diarias
- 2 Reconoce las materias primas y los materiales de trabajo de acuerdo a la normatividad vigente y a los estándares de calidad establecidos para la preparación de los alimentos.
- 3 Conoce y aplica las técnicas culinarias según los estándares de calidad, seguridad en el trabajo y productividad establecidos para la cocina.
- 4 Conoce y elabora preparaciones de base de la cocina, aplicando correctamente los diferentes métodos de cocción de acuerdo al resultado esperado.

2

PERFIL DE INGRESO PARA EL ESTUDIANTE

Conocimiento básicos en operaciones matemáticas, biología, historia y geografía de Colombia y química orgánica.

Facilidad de expresión y comunicación; dinámico y sociable; actitud de servicio, con capacidad de trabajar bajo presión, trabajo en equipo y disciplina.

Analítico, creativo y con capacidad de discernir. Respetuoso de la autoridad, amable y colaborador.



3

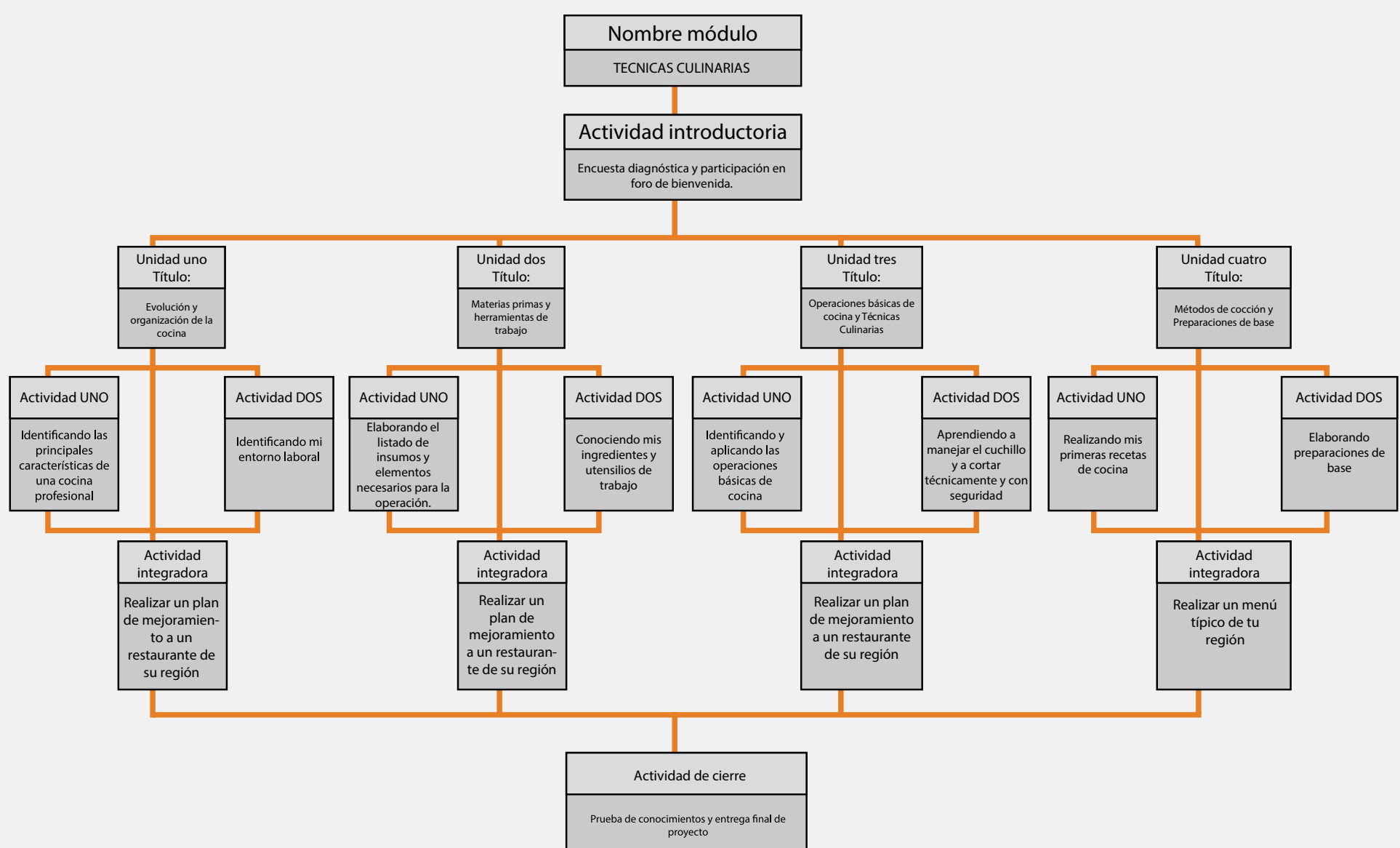
CONTENIDOS

UNIDAD	TEMA GENERAL	TEMA ESPECÍFICO
A	Evolución y organización de la cocina	<ul style="list-style-type: none">• Historia de la cocina• Vocabulario técnico y organización de la cocina
B	Materias primas y herramientas de trabajo	<ul style="list-style-type: none">• Características de la materia prima• Equipos y utensilios de trabajo
C	Operaciones básicas de cocina y técnicas culinarias	<ul style="list-style-type: none">• Operaciones preliminares de cocina• Cortes y manejo de cuchillos• La seguridad e higiene en la cocina
D	Métodos de cocción y Preparaciones de base	<ul style="list-style-type: none">• Sistemas de aplicación de calor. Modos y métodos de cocción.• Fondos• Salsas de base



ESTRUCTURA DE MÓDULO

El siguiente gráfico muestra la estructura general del módulo de Gestión de Eventos



REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Innovación, Y. C. S. (2012). Guía para el docente y solucionarios: operaciones básicas de restaurante y bar. España: IC Editorial. Retrieved from <http://www.ebrary.com>



Editorial, C. S. (Ed.). (2013). Cuaderno del alumno: ayudantes de cocina. España: Editorial CEP, S.L.. Retrieved from <http://www.ebrary.com>



Delgado, G. F. (2011). Cocina española e internacional (UF0071). España: IC Editorial. Retrieved from <http://www.ebrary.com>



Editorial, C. S. (Ed.). (2013). Manual de ayudantes de cocina. España: Editorial CEP, S.L.. Retrieved from <http://www.ebrary.com>



Montes, E., Lloret, I., & López, M. Á. (2010). Diseño y gestión de cocinas: manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración (2a. ed.). España: Ediciones Díaz de Santos. Retrieved from <http://www.ebrary.com>



CIBERGRAFÍA

www.cia.com



www.valoryempresa.com



http://www.gastronomiaycia.com/



http://www.imchef.org/



DESARROLLO VIRTUAL

Experto temático: Omar Ricardo Muñoz Camargo

Pedagogo: Richar Rangel

Comunicador: Smith Ramirez

Diseñador: Adriana Lizarazo

Desarrollador: Angelica Castaño

Ha finalizado el documento Informativo de su módulo.

Por favor regrese a la plataforma y diríjase al Contenido.