

OFERTA FORMATIVA DE CAPACITACIÓN LABORAL

1. DENOMINACIÓN DEL CURSO

AUXILIAR EN COCINA BÁSICA

2. ALCANCES DEL PERFIL PROFESIONAL

El *Auxiliar en Cocina Básica* está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de alimentos, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

Este profesional tendrá capacidad para actuar en el área de cocina o en el marco de un equipo de Trabajo en el proceso de elaboración de alimentos.

3. OBJETIVOS

Capacitar a los participantes en:

- Adquisición de destrezas en el manejo específico de instrumental y vocabulario de cocina.
- Identificación de las normas de higiene y seguridad en el trabajo dentro de la cocina.
- Manejo de almacenamiento distribución y uso de materias primas.
- Reconocimiento de los distintos cortes de carnes y sus posibilidades de elaboración.
- Estudio de las propiedades de los distintos cereales y sus formas de elaboración.
- Reconocimiento de las diferencias en la elaboración de platos fríos y calientes.
- Conocimiento de la terminología inherente a la nutrición y bromatología dentro del ámbito de la cocina.

4. CONTENIDOS SUGERIDOS

Modulo 1

- ✚ Área de cocina.
- ✚ Higiene y seguridad en el trabajo.
- ✚ Aprovisionamiento, almacenamiento y control de existencias.

Modulo 2

- ✚ Conceptos Básicos de Bromatología
- ✚ Normas y medidas necesarias para que la manipulación de alimentos sea higiénica y segura.
- ✚ Contaminación cruzada.
- ✚ Aplicar las buenas practicas de manufactura.

Modulo 3

- ✚ Cortes.
- ✚ Conocer y aplicar técnicas de cortes de vegetales, utilizando las herramientas adecuadas.
- ✚ Conocer diferentes tipos de carne, y metodología de uso.
- ✚ Técnicas de deshuesado y corte de carnes, con el uso de herramientas

diferentes

Modulo 4

- ✚ Distintos métodos de cocción de vegetales.
- ✚ Métodos de conservación de alimentos.
- ✚ Proceso de escaldado de verduras crudas.

Modulo 5

- ✚ Preparación y conservación de carnes crudas y cocidas.
- ✚ Elaboración de platos con carnes.
- ✚ Distintos métodos de cocción de carnes.

Modulo 6

- ✚ Elaboración de fondos y salsas.
- ✚ Platos elementales con huevo.
- ✚ Elaboración de aderezos.

Modulo 7

- ✚ Platos elementales con cereales.
- ✚ Elaboración de productos sin TACC
- ✚ Platos elementales con masa.
- ✚ Elaboración de pastas

5. ACTIVIDADES FORMATIVAS Y PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES:

Las actividades formativas deben evidenciar la importancia, alcance, limitaciones, aplicabilidad y viabilidad de las actividades correspondientes a este perfil profesional.

Se recomienda organizar actividades formativas genéricas tales como:

- Desarrollo de los contenidos teóricos con apoyo de medios audiovisuales, y con soporte de bibliografía en papel o formato digital.
- Ejecución –con la conducción del docente– de las distintas etapas de los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de los alimentos, utilizando en forma segura, higiénica y eficiente los recursos disponibles, infraestructura e instalaciones, equipamiento, insumos y mano de obra.
- Verificación de las normas de seguridad e higiene en el trabajo.
- Relevamiento, generación, selección, análisis y utilización de la información necesaria sobre aspectos científicos, técnicos, y económicos necesarios.

- Relación, en el espacio de trabajo, con los otros miembros componentes del equipo profesional (cocinero, ayudante, nutricionista, Director Técnico, etc)

6. PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES

Se desarrollarán en la instalación gastronómica institucional presentada en el proyecto y a través de visitas y otras actividades organizadas en cocinas industriales de restaurantes, hoteles, complejos. También a través de visitas y actividades en centros de aprovisionamiento (mercados, distribuidoras, etc)

7. EVALUACIÓN

Evaluación inicial diagnóstica para evaluar conocimientos previos de los participantes y ajustar metodologías didácticas.

Evaluación reguladora: Al final de cada módulo a fin de conocer la evolución en la apropiación de conocimientos.

Evaluación integradora: Evaluación escrita/oral o Trabajo Práctico.

8. ORGANIZACIÓN HORARIA SUGERIDA

Doce horas reloj semanales distribuidas a criterio del capacitador y disponibilidad del establecimiento.

Carga Horaria total: 120 hs reloj.

9. CANTIDAD DE ESTUDIANTES

Quince a veinte participantes como máximo, de acuerdo a la capacidad de las instalaciones.

10. PERFIL DEL CAPACITADOR

Chef, Cocinero o Idóneo.

11. REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA

Cocina equipada en edificio, según normas de higiene y seguridad de la actividad.

12. REQUISITOS DE SERVICIOS

Instalación eléctrica, red sanitaria y de gas.

13. REQUISITOS DE EQUIPAMIENTO

Heladeras, freezer, anafes, balanzas, cocinas, hornos, mesadas, mesas de trabajo, bachas, instalaciones para almacenamiento, procesadoras, picadoras, licuadoras, batidoras, selladoras de bolsas y empaques, ollas, utensilios, fuentes, elementos de medición de cantidades, etc.

14. REQUISITOS DE INSUMOS

Ingredientes para las preparaciones. Elementos de empaque, elementos de higiene, etc.

15. REQUISITOS DE SEGURIDAD E HIGIENE

Seguros de accidentes personales para salidas y actividades fuera del establecimiento educativo.

Elementos de seguridad alimentaria: cofias, mascarillas, guantes descartables, delantales, chaquetillas, etc.

REFERENCIAL DE INGRESO

Preferentemente, educación primaria completa. En caso de no contar, lectoescritura y cálculo básico.