



PLAN FORMATIVO	COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL
CÓDIGO PLAN FORMATIVO	PF0576
SECTOR	GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO
SUB SECTOR	GASTRONOMÍA
AREA	Gastronomía, hotelería y turismo
SUB AREA	Gastronomía
ESPECIALIDAD	Cocina
PERFILES ASOCIADOS	SIN PERFIL DE CHILEVALORA ASOCIADO
NIVEL CUALIFICACION	Nivel 2
MODALIDAD PRESENCIAL / NO PRESENCIAL (ONLINE)	Blended learning, no todos los módulos son adaptables a modalidad online.
DESCRIPCIÓN DE LA OCUPACIÓN Y CAMPO LABORAL ASOCIADO	La descripción ocupacional se orienta a funciones que van desde el aprovisionamiento de insumos gastronómicos hasta distribución de productos elaborados, con énfasis en el continuo chequeo de higiene y sanitización pertinente a los procedimientos asociados al cargo. El campo laboral asociado se consignan maestros de cocina de restaurantes, cocinas de hoteles y similares, fuentes de soda, casinos institucionales, familiares y banqueterías.
VERSIÓN N°	3
N° RESOLUCIÓN	2294
FECHA DE RESOLUCIÓN	07-10-2020

REQUISITOS OTEC	Sin requisitos especiales.
INSTRUMENTO HABILITANTE PARTICIPANTE	Sin Instrumento habilitante.

REQUISITOS DE INGRESO AL PLAN FORMATIVO	Educación Media completa, preferentemente.
COMPETENCIA DEL PLAN FORMATIVO	Manejar producciones gastronómicas cumpliendo con las normas de seguridad y prevención de riesgos alimentarios.

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE



NÚMERO DE MÓDULOS	NOMBRE DEL MÓDULO	HORAS DE DURACIÓN
Módulo N°1	HIGIENE, SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS EN PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA	30,00
Módulo N°2	APROVISIONAMIENTO, ALMACENAJE Y CONTROL DE MATERIA PRIMAS PROCESADAS Y SIN PROCESAR, PARA PRODUCCIONES GASTRONÓMICAS	30,00
Módulo N°3	TÉCNICAS CULINARIAS PARA PRODUCCIONES GASTRONÓMICAS	50,00
Módulo N°4	COCINA NACIONAL	50,00
Módulo N°5	COCINA INTERNACIONAL	80,00
TOTAL DE HORAS		240,00

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE



MÓDULO FORMATIVO N° 1		
Nombre	HIGIENE, SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS EN PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA	
N° de horas asociadas al módulo	30,00	
Código Módulo	MA01529	
Perfil ChileValora asociado al módulo	SIN PERFIL CHILEVALORA ASOCIADO.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	SIN UCL ASOCIADA.	
Requisitos de ingreso	Educación media completa, preferentemente.	
Competencia del módulo	Manejar y controlar el cumplimiento de las normas y procedimientos de higiene, seguridad y prevención de riesgos alimentarios y medio ambientales relacionados con las actividades de cocina.	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	Este módulo puede ser adaptado por el ejecutor para desarrollo online.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. Controlar la higiene, manipulación y preservación de los alimentos cumpliendo con la normativa sanitaria, de manera de lograr productos inocuos para las personas.	1.1 Aplica la norma general de higiene y manipulación de alimentos. 1.2 Reconoce conceptos, causas y factores de alteración y contaminación de los alimentos. 1.3 Aplica proceso de preservación de los alimentos. 1.4 Reconoce los riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. 1.5 Reconoce la importancia de la higiene y presentación personal según las normas del servicio gastronómico. 1.6 Reconoce las normas de presentación personal de acuerdo a las funciones realizadas por maestro de cocina. 1.7 Utiliza uniforme de trabajo, según protocolo establecido.	1. Higiene, manipulación y preservación de los alimentos: Norma general de higiene y manipulación de alimentos. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores de alteración. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones. Técnicas de uso y aplicación de desinfectantes utilizados en la higienización y desinfección de materias primas de uso alimentario. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos. Alimentación y salud: Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. Salud, higiene y presentación personal de los manipuladores de alimentos: reglamento; actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. Normas de higiene y manipulación de alimentos; heridas y su protección; buenas prácticas en la manipulación de alimentos; vestimenta y uniforme de trabajo.
2. Aplicar higiene, sanitización, manejo de residuos y buenas prácticas ambientales en los procesos alimentarios.	Identifica riesgos alimentarios producto de la mala higiene. 2.2 Supervisa sistemas, métodos y equipos de limpieza en instalaciones y equipos de cocina.	2. Higiene, sanitización, manejo de residuos y buenas prácticas ambientales: Higiene, sanitización, manejo de residuos y buenas prácticas ambientales en las instalaciones donde se desarrollan los procesos

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE



	2.3 Controla el proceso de desinfección en instalaciones y equipos de cocina. 2.4 Supervisa proceso de desinsectación en instalaciones y equipos de cocina. 2.5 Aplica técnicas de sanitización en instalaciones y equipos de cocina. 2.6 Implementa técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos. 2.7 Aplica plan de control en manejo de residuos. 2.8 Aplica buenas prácticas ambientales.	alimentarios. Concepto y niveles de limpieza. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización. Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación. Características principales de uso. Medidas de seguridad y normas de almacenaje. Interpretación de las especificaciones. Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones en los equipos, utensilios y herramientas y materiales básicos de uso culinario. Procedimientos habituales: tipos y ejecución. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos. Manejo de residuos. Agentes y factores de impacto. Tratamiento de residuos: Manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos. Normativa aplicable sobre protección ambiental. Otras técnicas de prevención o protección. Buenas prácticas ambientales. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de traslado, almacenaje, conservación y elaboración de los alimentos.
3. Manejar las normas y protocolos de seguridad en situaciones de emergencia en la actividad alimentaria.	3.1 Identifica los factores y situaciones de riesgo más comunes. 3.2 Identifica e implementa las normas específicas de seguridad. 3.3 Supervisa el equipamiento y el uso de prendas de protección de seguridad personal 3.4 Aplica procedimientos de actuación en situaciones de emergencia 3.5 Elabora planes de evacuación en situaciones de emergencia.	3. Normas y protocolos de seguridad en situaciones de emergencia: Seguridad: factores y situaciones de riesgo más comunes; identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad; condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y los materiales de la actividad alimentaria. Medidas de prevención y protección: en instalaciones y en utilización de máquinas, equipos y utensilios. Equipamiento y prendas de protección de seguridad personal. Situaciones de emergencia: procedimientos de actuación, aviso y alarmas; incendios; escapes de gases; fugas de agua o inundaciones; planes de emergencia y evacuación.
PERFIL DEL FACILITADOR		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
*Formación académica como profesional del área de la Gastronomía, con título. *Experiencia laboral en el área Gastronómica, de	*Formación académica como Técnico de Nivel Superior del área de la Gastronomía, con título. *Experiencia laboral en el área Gastronómica, de	*Experiencia laboral en el área Gastronómica, de mínimo seis años, demostrable. *Experiencia como facilitador/a de capacitación para

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE



mínimo tres años, demostrable. *Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.	mínimo tres años, demostrable. *Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.	personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.
RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		
Infraestructura	Equipos y herramientas	Materiales e insumos
* Sala de clases que cuente al menos 1,5 m² por participante, implementada con: puestos de trabajo individuales que considere mesa y silla o silla universitaria; escritorio y silla para el facilitador; conexiones para utilizar medios didácticos tales como data y salida a internet; sistema de ventilación adecuada. * Servicios higiénicos separados para hombres y mujeres con capacidad suficiente para el volumen que se atiende en forma simultánea. * Espacio físico adecuado para realizar actividades y ejercicios de desplazamiento.	* Notebook o PC, para uso del facilitador. * Proyector multimedia. * Telón. * Pizarrón. * Filmadora o cámara fotográfica para registrar evidencias de actividades.	* Set de oficina, uno por participante, compuesto por: carpeta o archivador; cuaderno o croquera; lápiz pasta; lápiz grafito; goma de borrar; liquido corrector; regla. * Pautas de evaluación. * Plumones para pizarrón. * Libro de clases. * Manuales didácticos que contemplen todos los contenidos especificados para este módulo.

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE



MÓDULO FORMATIVO N° 2		
Nombre	APROVISIONAMIENTO, ALMACENAJE Y CONTROL DE MATERIA PRIMAS PROCESADAS Y SIN PROCESAR, PARA PRODUCCIONES GASTRONÓMICAS	
N° de horas asociadas al módulo	30,00	
Código Módulo	MA01530	
Perfil ChileValora asociado al módulo	SIN PERFIL CHILEVALORA ASOCIADO.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	SIN UCL ASOCIADA.	
Requisitos de ingreso	Educación media completa, preferentemente.	
Competencia del módulo	Definir y valorizar menús gastronómicos y realizar el aprovisionamiento, almacenaje y control de las materias primas requeridas, procesadas y sin procesar, teniendo en cuenta las normas de higiene seguridad y prevención de riesgos alimentarios.	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	Este módulo puede ser adaptado por el ejecutor para desarrollo online.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. Reconocer la organización de una cocina, y los roles, funciones y responsabilidades del personal a cargo.	1.1 Confecciona el organigrama de la brigada de cocina. 1.2 Define roles y funciones al interior de la cocina. 1.3 Asigna responsabilidades para cada puesto de trabajo.	1. Organización y cargos en una cocina: Auxiliar de cocina, ayudante de cocina, maestro de cocina, funciones y responsabilidades.
2. Diseñar menús gastronómicos para servicios de alimentación en casinos, restaurantes, banquetes y otros eventos.	2.1 Distingue los conceptos de alimentación y nutrición. 2.2 Reconoce la importancia y diferencia de los grupos de alimentos. 2.3 Distingue Menús gastronómicos. 2.4 Realiza cálculo de provisiones para elaboración de diversos menús. 2.5 Confecciona diferentes tipos de menús.	2. Planificación y diseño de menús gastronómicos en casinos, restaurantes, banquetes y otros eventos: Nutrición y dietética: diferencia entre alimentación y nutrición; relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen necesidades energéticas del organismo; caracterización de los grupos de alimentos; diseño de un menú.
3. Manejar Métodos y técnicas de almacenamiento, conservación y refrigeración de productos alimentarios, cumpliendo con normativa sanitaria.	3.1 Identifica diferentes métodos y técnicas de almacenamiento de productos alimentarios. 3.2 Determina técnicas de almacenamiento según las características de cada producto. 3.3 Distingue entre almacenaje de alimentos perecibles y no perecibles. 3.4 Distingue tipos de almacenamiento. 3.5 Maneja el protocolo de Cadena de frío. 3.6 Controla la temperatura de los alimentos. 3.7 Maneja los Protocolos para el cuidado de los lugares de almacenamiento. 3.8 Identifica los Riesgos y peligros del almacenamiento. 3.9 Aplica el Reglamento sanitario interno de la empresa.	3. Métodos y técnicas de almacenamiento, conservación y refrigeración de productos alimentarios: Tipos de alimentos y propiedades. Preservación de los alimentos. Cadena de frío. Control de temperaturas. Almacenaje de alimentos perecibles y no perecibles. Sistemas de almacenamiento (cavas, cuarto frío, bodegas, etc.). Protocolos para el cuidado de los lugares de almacenamiento. Riesgos y peligros del almacenamiento (bacterias, hongos, parásitos, roedores, etc.) Procedimientos en casos de emergencia (cortes de luz, terremotos, incendios, etc.) Normas sanitarias de manipulación de alimentos. Reglamento sanitario de los alimentos.

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE



4. Controlar el almacenamiento de las materias primas, realizando inventarios y utilizando registros documentales.	4.1 Implementa un sistema de gestión de inventarios tipo FIFO. 4.2 Realiza supervisión, inspección, control, de almacenamiento de materias primas. 4.3 Supervisa los Registros documentales de expiración de los productos.	4. Control del almacenamiento de materias primas: Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas. Registros documentales. Gestión y control de inventarios.
PERFIL DEL FACILITADOR		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
*Formación académica como profesional del área de la Gastronomía, con título. *Experiencia laboral en el área Gastronómica, de mínimo tres años, demostrable. *Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.	*Formación académica como Técnico de Nivel Superior del área de la Gastronomía, con título. *Experiencia laboral en el área Gastronómica, de mínimo tres años, demostrable. *Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.	*Experiencia laboral en el área Gastronómica, de mínimo seis años, demostrable. *Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.
RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		
Infraestructura	Equipos y herramientas	Materiales e insumos
* Sala de clases que cuente al menos 1,5 m ² por participante, implementada con: puestos de trabajo individuales que considere mesa y silla o silla universitaria; escritorio y silla para el facilitador; conexiones para utilizar medios didácticos tales como data y salida a internet; sistema de ventilación adecuada. * Servicios higiénicos separados para hombres y mujeres con capacidad suficiente para el volumen que se atiende en forma simultánea. * Taller de cocina, donde se encuentren separados el sector de lavado y preparación de alimentos. * Bodega para materiales y equipos, donde se encuentre separada la comida de los utensilios de cocina y desinfectantes * Botiquín. * Extintores.	* Proyector multimedia. * Notebook o PC, para uso del facilitador. * Telón. * Pizarra y/o papelógrafo. * Filmadora o cámara fotográfica para registrar actividades realizadas por los participantes. * Refrigeradores. * Alacenas.	* Set de oficina, uno por participante, compuesto por: carpeta o archivador; cuaderno o croquera; lápiz pasta; lápiz grafito; goma de borrar; liquido corrector; regla. * Pautas de evaluación. * Plumones para pizarrón. * Libro de clases. * Pautas de evaluación. * Manual del participante que contemple todos los contenidos especificados para este módulo. * Formularios de registros. * Documentos de control de stock.

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE

MÓDULO FORMATIVO N° 3		
Nombre	TÉCNICAS CULINARIAS PARA PRODUCCIONES GASTRONÓMICAS	
N° de horas asociadas al módulo	50,00	
Código Módulo	MA01531	
Perfil ChileValora asociado al módulo	SIN PERFIL CHILEVALORA ASOCIADO.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	SIN UCL ASOCIADA.	
Requisitos de ingreso	Educación media completa, preferentemente.	
Competencia del módulo	Preparar y conservar elaboraciones culinarias y diversos platos de cocina, a partir de recetas, aplicando las técnicas correspondientes y cumpliendo con las normas de seguridad y prevención de riesgos alimentarios.	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	Este módulo solo puede ser ejecutado de forma presencial.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. Preparar platos según recetas estándares de acuerdo a las normas de higiene, inocuidad y seguridad.	1.1 Aplica diferentes técnicas de cortes en los alimentos, teniendo en cuenta su utilización, aplicando los métodos tradicionales y equipamientos manuales y eléctricos. 1.2 Condimenta los alimentos que correspondan, utilizando los aliños correspondientes al tipo de plato que se elabore. 1.3 Selecciona y aplica el método de cocción según las características de cada alimento, a los requerimientos del cliente y a las normas de gastronomía. 1.4 Elabora entradas frías y calientes. 1.5 Limpia, filetea y porciona carnes, pescados y aves, de acuerdo a sus características y los estándares establecidos. 1.6 Prepara los acompañamientos necesarios para todo tipo de carne. 1.7 Prepara salsas frías y calientes para todo tipo de carne.	1. Preparación de platos: Técnicas y tipos de corte. Condimentación. Métodos de cocción: calor seco; calor húmedo; calor mixto; procedimientos de condimentación. Elaboración de entradas frías y calientes: simples; mixtas; compuestas. Técnicas para limpiar carnes, pescados y aves; técnicas para filetear carnes, pescados y aves. Técnicas para porcionar carnes, pescados y aves. Preparación de acompañamientos: Papas, Arroz, Pastas, Vegetales. Preparación salsas frías y calientes: Oscuras, Blancas, Reducciones.
2. Aplicar las técnicas de terminación, montaje y presentación de los platos.	2.1 Selecciona los alimentos preparados y solicita el equipamiento y los utensilios necesarios para su presentación o despacho. 2.2 Realiza terminaciones en los platos de acuerdo al tipo de servicio, menú o carta, utilizando los montajes tradicionales y no tradicionales. 2.3 Prepara los platos seleccionando, preparando y utilizando elementos decorativos que aporten sabor, color, textura o novedad, para obtener el nivel de calidad exigido.	2. Técnicas de terminación, montaje y presentación de los platos: Presentación de alimentos: tradicional; no tradicional; estructurados; dispersos. Normas de presentación: equilibrio; unidad; punto focal; flujo. Líneas de presentación: débiles; fuertes. Decoración: funcionales; no funcionales.

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE



	2.4 Decora los alimentos del buffet de acuerdo a sus características y naturaleza, eligiendo los elementos comestibles que aporten atractivo, color, sabor y textura. 2.5 Presenta los productos en la mesa del buffet, de acuerdo al tipo de establecimiento, de tal manera que el servicio sea cómodo para el cliente. 2.6 Mantiene los alimentos durante el proceso productivo en los recipientes y equipos adecuados, controlando las temperaturas, asegurando la calidad de éstos y evitando la contaminación bacteriana.	
PERFIL DEL FACILITADOR		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
*Formación académica como profesional del área de la Gastronomía, con título. *Experiencia laboral en el área Gastronómica, de mínimo tres años, demostrable. *Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.	*Formación académica como Técnico de Nivel Superior del área de la Gastronomía, con título. *Experiencia laboral en el área Gastronómica, de mínimo tres años, demostrable. *Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.	*Experiencia laboral en el área Gastronómica, de mínimo seis años, demostrable. *Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.
RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		
Infraestructura	Equipos y herramientas	Materiales e insumos
* Sala de clases que cuente al menos 1,5 m² por participante, implementada con: puestos de trabajo individuales que considere mesa y silla o silla universitaria; escritorio y silla para el facilitador; conexiones para utilizar medios didácticos tales como data y salida a internet; sistema de ventilación adecuada. * Servicios higiénicos separados para hombres y mujeres con capacidad suficiente para el volumen que se atiende en forma simultánea. * Taller de cocina, donde se encuentren separados el sector de lavado y preparación de alimentos. * Bodega para materiales y equipos, donde se encuentre separada la comida de los utensilios de cocina y desinfectantes. * Botiquín. * Extintores.	* Proyector multimedia. * Notebook o PC, para uso del facilitador. * Telón. * Pizarra y/o papelógrafo. * Filmadora o cámara fotográfica para registrar actividades realizadas por los participantes. Dos lavaderos dobles. * Una cocina industrial de mínimo seis quemadores (recomendable situarla al centro de la sala de modo que permita la visual a todos los participantes). * Campana industrial. * Hornos semi o industrial doble. * Horno Microondas. * Refrigerado(es). * Mesón de acero, cada dos o tres participantes trabajando. * Estante para las ollas y utensilios al interior de la sala. * Implementos y herramientas de limpieza por cada 3 participantes. * Instrumento para afilar cuchillos, tijeras, rebanadoras,	* Set de oficina, uno por participante, compuesto por: carpeta o archivador; cuaderno o croquera; lápiz pasta; lápiz grafito; goma de borrar; liquido corrector; regla. * Pautas de evaluación de procedimientos. * Plumones para pizarrón. * Libro de clases. * Manual de técnicas y procedimientos culinarios que incluye glosario y recetas de comidas y postres nacionales e internacional (entradas, platos de fondo, guarniciones y postres en base a verduras y hortalizas, leguminosas y cereales, carnes y aves, pescados y mariscos y postres o repostería). * Materias primas e insumos procesados y sin procesar para la elaboración de platos y postres. * Productos de higienización y sanitización de superficies y materias primas. * Uniforme y elementos de protección personal. * Carne. * Verduras. * Huevos.

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE

	cortadores por cada 3 participantes. * Instrumento para corte de alimentos: machete, cuchillos, de hoja recta, de hoja aserruchada, cortadores, tijeras para alimentos, tablas de cortar por cada 3 participantes. * Instrumentos de pesaje y medida. * Recipientes para cocción: ollas tradicionales, ollas a presión, vaporeras, cacerolas, freidora, moldes, fuentes, azafates o budineras, sartenes por cada 3 participantes. * Utensilios de cocina: cucharas diferentes tipos, espátulas, coladores, cernidores, usleros, bandejas, mangas y boquillas, espumador, cucharón, rallador, saca jugos por cada 3 participantes. * Utensilios y herramientas menores para el pre-elaborado por cada 3 participantes. * Vajilla para presentar productos elaborados por cada 3 participantes. * Cubiertos.	* Productos regionales. * Aceite. * Sal. * Azúcar. * Aliños.
--	--	---

MÓDULO FORMATIVO N° 4		
Nombre	COCINA NACIONAL	
N° de horas asociadas al módulo	50,00	
Código Módulo	MA01532	
Perfil ChileValora asociado al módulo	SIN PERFIL CHILEVALORA ASOCIADO.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	SIN UCL ASOCIADA.	
Requisitos de ingreso	Educación media completa, preferentemente.	
Competencia del módulo	Preparar y conservar elaboraciones culinarias y diversos platos de cocina nacional, a partir de recetas, aplicando las técnicas correspondientes y cumpliendo con las normas de seguridad y prevención de riesgos alimentarios.	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	Este módulo solo puede ser ejecutado de forma presencial.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. Planificar platos típicos de la zona norte, centro y sur de Chile, teniendo en cuenta sus costumbres y tradiciones.	1.1 Selecciona platos típicos nacionales. 1.2 Agrupa los platos por zona norte, sur y centro. 1.3 Diseña la carta de platos típicos según zona norte, sur y centro. 1.4 Planifica el menú de la comida típica de la zona, respetando las características y costumbres de cada lugar. 1.5 Selecciona los diferentes insumos y materias primas de acuerdo a elaboración de los platos. 1.6 Calcula las necesidades y productos derivados de los pronósticos de venta y eventos contratados, especificando los niveles de calidad.	1. Platos típicos de Chile por zona: Zona norte: Cebiche, perol de mariscos, picante de lapa, picante de pulpo, picante de pata con guatitas, pastel de jaibas. Zona central: Chupes, pastel de choclo, humitas, chanco en piedra, pan amasado, plateada al jugo, arrollado huaso, arrollado de malaya, causeo de patitas de chanco, caldillo de congrio, paila marina, mariscal, ajíaco, valdiviano, cazuela de chanco, cazuela de pava con chuchoca, cazuela de ave o de vacuno, pantrucas. Zona sur: Curantos, pulmay, cancato, pencato, cordero asado, roscas chonchina. Diseño, planificación y selección del menú de los platos típicos.
2. Elaborar diversos platos culinarios de cocina nacional aplicando las técnicas gastronómicas tradicionales y teniendo en cuenta costumbres y tradiciones; considerando, además las fichas técnicas o recetas definidos según el tipo de evento gastronómico.	2.1 Utiliza el recetario nacional y las fichas técnicas para elaborar los platos típicos y obtener un producto óptimo que satisfaga las expectativas de los comensales y de la ocasión. 2.2 Procesa los insumos aplicando las técnicas básicas de manipulación y utilizando las fichas de rendimientos. 2.3 Ejecuta las operaciones de regeneración (lavado, sanitizado y otros), que precisen los insumos para su posterior utilización en la elaboración culinaria. 2.4 Aplica las técnicas de la cocina tradicional (norte, centro y sur), utilizando los productos típicos de la zona en la elaboración de platos de consumo diario y platos para celebraciones especiales. 2.5 Condimenta los alimentos que correspondan, utilizando los aliños tradicionales de la gastronomía	2. Elaborar diversos platos culinarios de cocina nacional: Recetario nacional. Técnicas de regeneración. Técnicas de la cocina tradicional. Aliños tradicionales de la gastronomía.

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE



	criolla, aplicando los métodos de cocción más representativos de cada sector.	
3. Aplicar las técnicas de terminación, montaje y presentación de los platos más representativos del país, respetando las tradiciones y costumbres de cada zona típica aplicando las normas de higiene y prevención de riesgos vigentes.	3.1 Utiliza medidas correctivas en función de los resultados obtenidos asegurando los niveles de calidad establecidos. 3.2 Realiza la terminación de los platos de acuerdo al tipo de servicio y a la zona del país. 3.3 Realiza el montaje de los platos de acuerdo al tipo de servicio y a la zona del país. 3.4 Realiza la presentación de acuerdo al tipo de servicio y a la zona del país. 3.5 Mantiene los alimentos durante el proceso productivo en los recipientes y equipos adecuados, controlando las temperaturas y evitando la contaminación alimentaria.	3. Técnicas de terminación, montaje y presentación: Terminación de los platos de acuerdo al tipo de servicio y a la zona del país. Montaje de los platos de acuerdo al tipo de servicio y a la zona del país. Presentación de acuerdo al tipo de servicio y a la zona del país. Técnicas de mantención de los alimentos.
PERFIL DEL FACILITADOR		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
*Formación académica como profesional del área de la Gastronomía, con título. *Experiencia laboral en el área Gastronómica, de mínimo tres años, demostrable. *Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.	*Formación académica como Técnico de Nivel Superior del área de la Gastronomía, con título. *Experiencia laboral en el área Gastronómica, de mínimo tres años, demostrable. *Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.	*Experiencia laboral en el área Gastronómica, de mínimo seis años, demostrable. *Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.
RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		
Infraestructura	Equipos y herramientas	Materiales e insumos
* Sala de clases que cuente al menos con 1,5 m² por participante, implementada con: Puestos de trabajo individuales que considere mesa y silla o silla universitaria; Escritorio y silla para el facilitador; Sistema de calefacción y ventilación. * Servicios higiénicos separados para hombres y mujeres. * Taller de cocina, donde se encuentren separados el sector de lavado y preparación de alimentos. * Bodega para materiales y equipos, donde se encuentre separada la comida de los utensilios de cocina y desinfectantes * Botiquín. * Extintores.	* Proyector multimedia. * Notebook o PC, para uso del facilitador. * Telón. * Pizarra y/o papelógrafo. * Filmadora o cámara fotográfica para registrar actividades realizadas por los participantes. Dos lavaderos dobles. * Una cocina industrial de mínimo seis quemadores (recomendable situarla al centro de la sala de modo que permita la visual a todos los participantes). * Campana industrial. * Hornos semi o industrial doble. * Horno Microondas. * Refrigerado(es).	* Set de oficina, uno por participante, compuesto por: carpeta o archivador; cuaderno o croquera; lápiz pasta; lápiz grafito; goma de borrar; liquido corrector; regla. * Pautas de evaluación de procedimientos. * Plumones para pizarrón. * Libro de clases. * Manual de técnicas y procedimientos culinarios que incluye glosario y recetas de comidas y postres nacionales e internacional (entradas, platos de fondo, guarniciones y postres en base a verduras y hortalizas, leguminosas y cereales, carnes y aves, pescados y mariscos y postres o repostería). * Materias primas e insumos procesados y sin procesar para la elaboración de platos y postres.

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE

	* Mesón de acero, cada dos o tres participantes trabajando. * Estante para las ollas y utensilios al interior de la sala. * Implementos y herramientas de limpieza por cada 3 participantes. * Instrumento para afilar cuchillos, tijeras, rebanadoras, cortadores por cada 3 participantes. * Instrumento para corte de alimentos: machete, cuchillos, de hoja recta, de hoja aserruchada, cortadores, tijeras para alimentos, tablas de cortar por cada 3 participantes. * Instrumentos de pesaje y medida. * Recipientes para cocción: ollas tradicionales, ollas a presión, vaporeras, cacerolas, freidora, moldes, fuentes, azafates o budineras, sartenes por cada 3 participantes. * Utensilios de cocina: cucharas diferentes tipos, espátulas, coladores, cernidores, usleros, bandejas, mangas y boquillas, espumador, cucharón, rallador, saca jugos por cada 3 participantes. * Utensilios y herramientas menores para el pre-elaborado por cada 3 participantes. * Vajilla para presentar productos elaborados por cada 3 participantes. * Cubiertos.	* Productos de higienización y sanitización de superficies y materias primas. * Uniforme y elementos de protección personal, uno por participante. * Carne. * Verduras. * Huevos. * Productos regionales. * Aceite. * Sal. * Azúcar. * Aliños. * Cereales. * Legumbres. * Pescados. * Mariscos.
--	--	--

MÓDULO FORMATIVO N° 5		
Nombre	COCINA INTERNACIONAL	
N° de horas asociadas al módulo	80,00	
Código Módulo	MA01533	
Perfil ChileValora asociado al módulo	SIN PERFIL CHILEVALORA ASOCIADO.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	SIN UCL ASOCIADA.	
Requisitos de ingreso	Educación media completa, preferentemente.	
Competencia del módulo	Montar y decorar todo tipo de platos de la cocina nacional e internacional, teniendo en cuenta combinaciones de sabor entre los alimentos, consideraciones estéticas, estructura, forma y dimensiones del plato; combinaciones entre vinos, platos, postres, y ambientación.	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	Este módulo solo puede ser ejecutado de forma presencial.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. Planificar platos típicos de Francia, Italia, España, China, Japón, México, Perú, y Brasil teniendo en cuenta sus costumbres y tradiciones.	1.2 Selecciona platos típicos de cada país. 1.3 Agrupa los platos por país. 1.4 Diseña la carta de platos típicos según cada país. 1.5 Planifica el menú de la comida típica de cada país, respetando las características y costumbres de cada lugar. 1.6 Selecciona los útiles, herramientas y equipos necesarios para la realización de las preparaciones. 1.7 Selecciona los diferentes insumos y materias primas de acuerdo a elaboración de los platos. 1.8 Calcula las necesidades y productos derivados de los pronósticos de venta y eventos contratados, especificando los niveles de calidad.	1. Platos típicos de cada país: Comidas típicas francesas: Sopa de cebollas, bourgignon de vacuno, gallo al vino tinto, civet de conejo o de liebre, quiche lorraine, quiche de cebollas, crepes. Comidas típicas italianas: menestrone, lasañas, pizzas, ñoquis, canelones, raviolos, malfati. Comidas típicas españolas: Callos, fava da asturiana, olla podrida, puchero, tapas, gazpacho andaluz, paellas. Comidas típicas chinas: Chau mein, chap sui, arroz chau fan, wantan, sopa ifumin, sopa wuantan, pato pekin, arrollado de primavera, siu mai. Comidas típicas japonesas: Sushi, saimi, niguiris. Comidas típicas brasileñas: Feijoda, galleta al primo canto, angú, pirao. Comidas típicas mexicanas: Tacos, guacamole, nachos, tortillas, fajitas, ají relleno, enchiladas. Comidas típicas peruanas Ají de gallina, cebiche, chupe de camarones, papas a la huancaína, seco de cordero, causa limeña, chicharrones de chancho, anticucho de corazón.
2. Elaborar menú típico de diferentes países, aplicando las técnicas de cocina internacional y respetando las tradiciones y costumbres del lugar de origen.	2.1 Utiliza recetas tradicionales de la cocina francesa, italiana, española, china, japonesa, mexicana, peruana, y brasileña para que el producto satisfaga las expectativas del comensal y las del establecimiento. 2.2 Utiliza diferentes agentes espesantes como almidones, materias grasas, huevos y otros, de acuerdo al menú y oferta gastronómica. 2.3 Aplica las técnicas de la gastronomía internacional,	2. Comidas típicas: Francesas, italianas, españolas, chinas, japonesas, brasileñas, mexicanas y peruanas. Características, productos más utilizados, regionalización.

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE



	para la elaboración de platos de la cocina francesa, italiana, española, china, japonesa, mexicana, peruana, brasileña y otras.	
3. Aplicar las técnicas de terminación, montaje y presentación de los platos, respetando las tradiciones y costumbres de cada zona típica aplicando las normas de higiene y prevención de riesgo vigentes.	3.1 Utiliza medidas correctivas en función de los resultados obtenidos asegurando los niveles de calidad establecidos. 3.2 Realiza la terminación de los platos de acuerdo al tipo de Servicio y a las características del país de origen. 3.3 Realiza el montaje de los platos de acuerdo al tipo de servicio y a las características del país de origen. 3.4 Realiza la presentación de acuerdo al tipo de servicio y a las características del país de origen. 3.5 Mantiene los alimentos durante el proceso productivo en los recipientes y equipos adecuados, controlando las temperaturas y evitando la contaminación alimentaria.	3. Terminación de los platos de acuerdo al tipo de Servicio y a la zona del país: Montaje de los platos de acuerdo al tipo de servicio y a la zona del país. Presentación de acuerdo al tipo de servicio y a la zona del país. Técnicas de mantención de los alimentos.
PERFIL DEL FACILITADOR		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
*Formación académica como profesional del área de la Gastronomía, con título. *Experiencia laboral en el área Gastronómica, de mínimo tres años, demostrable. *Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.	*Formación académica como Técnico de Nivel Superior del área de la Gastronomía, con título. *Experiencia laboral en el área Gastronómica, de mínimo tres años, demostrable. *Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.	*Experiencia laboral en el área Gastronómica, de mínimo seis años, demostrable. *Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.
RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		
Infraestructura	Equipos y herramientas	Materiales e insumos
* Sala de clases que cuente al menos 1,5m² por participante, implementada con: puestos de trabajo individuales que considere mesa y silla o silla universitaria; escritorio y silla para el facilitador; conexiones para utilizar medios didácticos tales como data y salida a internet; sistema de ventilación adecuada. * Servicios higiénicos separados para hombres y mujeres con capacidad suficiente para el volumen que se atiende en forma simultánea. * Taller de cocina, donde se encuentren separados el sector de lavado y preparación de alimentos. * Bodega para materiales y equipos, donde se encuentre	* Proyector multimedia. * Notebook o PC, para uso del facilitador. * Telón. * Pizarra y/o papelógrafo. * Filmadora o cámara fotográfica para registrar actividades realizadas por los participantes. Dos lavaderos dobles. * Una cocina industrial de mínimo seis quemadores (recomendable situarla al centro de la sala de modo que permita la visual a todos los participantes). * Campana industrial. * Hornos semi o industrial doble. * Horno Microondas.	* Set de oficina, uno por participante, compuesto por: carpeta o archivador; cuaderno o croquera; lápiz pasta; lápiz grafito; goma de borrar; liquido corrector; regla. * Pautas de evaluación de procedimientos. * Plumones para pizarrón. * Libro de clases. * Manual de técnicas y procedimientos culinarios que incluye glosario y recetas de comidas y postres nacionales e internacional (entradas, platos de fondo, guarniciones y postres en base a verduras y hortalizas, leguminosas y cereales, carnes y aves, pescados y mariscos y postres o repostería). * Materias primas e insumos procesados y sin procesar

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE

separada la comida de los utensilios de cocina y desinfectantes. * Botiquín. * Extintores.	* Refrigerado(es). * Mesón de acero, cada dos o tres participantes trabajando. * Implementos y herramientas de limpieza por cada 3 participantes. * Instrumento para afilar cuchillos, tijeras, rebanadoras, cortadores por cada 3 participantes. * Instrumento para corte de alimentos: machete, cuchillos, de hoja recta, de hoja aserruchada, cortadores, tijeras para alimentos, tablas de cortar por cada 3 participantes. * Instrumentos de pesaje y medida. * Recipientes para cocción: ollas tradicionales, ollas a presión, vaporeras, cacerolas, freidora, moldes, fuentes, azafates o budineras, sartenes por cada 3 participantes. * Utensilios de cocina: cucharas diferentes tipos, espátulas, coladores, cernidores, usleros, bandejas, mangas y boquillas, espumador, cucharón, rallador, saca jugos por cada 3 participantes. * Utensilios y herramientas menores para el pre-elaborado por cada 3 participantes. * Vajilla para presentar productos elaborados por cada 3 participantes. * Cubiertos.	para la elaboración de platos y postres. * Productos de higienización y sanitización de superficies y materias primas. * Uniforme y elementos de protección personal. * Carne. * Verduras. * Huevos. * Productos regionales. * Aceite. * Sal. * Azúcar. * Aliños. * Cereales. * Legumbres. * Pescados. * Mariscos.
--	---	--