

## **PERFIL DE EGRESO DE LA ESPECIALIDAD DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA.**

### **OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS DE LA FORMACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL**

A.- Comunicarse oralmente y por escrito con claridad, utilizando registros de habla y de escritura pertinentes a la situación laboral y a la relación con los interlocutores.

B.- Leer y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo, tales como especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, así como noticias y artículos que enriquezcan su experiencia laboral.

C.- Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.

D.- Trabajar eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros in situ o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el buen cumplimiento de sus tareas habituales o emergentes.

E.- Tratar con respeto a subordinados, superiores, colegas, clientes, personas con discapacidades, sin hacer distinciones de género, de clase social, de etnias u otras.

F.- Respetar y solicitar respeto de deberes y derechos laborales establecidos, así como de aquellas normas culturales internas de la organización que influyen positivamente en el sentido de pertenencia y en la motivación laboral.

G.- Participar en diversas situaciones de aprendizaje, formales e informales, y calificarse para desarrollar mejor su trabajo actual o bien para asumir nuevas tareas o puestos de trabajo, en una perspectiva de formación permanente.

H.- Manejar tecnologías de la información y comunicación para obtener y procesar información pertinente al trabajo, así como para comunicar resultados, instrucciones e ideas.

I.- Utilizar eficientemente los insumos para los procesos productivos y disponer cuidadosamente los desechos, en una perspectiva de eficiencia energética y cuidado ambiental.

J.- Emprender iniciativas útiles en los lugares de trabajo y/o proyectos propios, aplicando principios básicos de gestión financiera y administración para generarles viabilidad.

K Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones del entorno del trabajo y utilizando los elementos de protección personal según la normativa correspondiente.

L.- Tomar decisiones financieras bien informadas y con proyección a mediano y largo plazo, respecto del ahorro, especialmente del ahorro previsional, de los seguros, y de los riesgos y oportunidades del endeudamiento crediticio así como de la inversión.

## VISIÓN GLOBAL SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA 4°

MÓDULO	COMPETENCIAS
<p>1.- Elaboración de platos típicos nacionales e internacionales</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Selecciona platos típicos agrupándolos según zona del país: norte, centro y sur.</li> <li>2.- Planifica menú de las comidas típicas de la zona respetando características Y costumbres.</li> <li>3.- Utiliza adecuadamente las normas sanitarias vigentes en la presentación personal, instalaciones, equipos, elaboración y presentación de los productos gastronómicos demostrando autoconocimiento.</li> <li>4.- Aplica productos y útiles de aseo siguiendo instrucciones del fabricante, asegurando la salud propia y de los demás.</li> <li>5.- Clasifica y prepara “mise en Place” según funciones y riesgo de manipulación demostrando responsabilidad profesional.</li> <li>6.- Aplica las técnicas básicas de higiene, mantención y utilización obteniendo óptimos resultados, exentos de riesgo.</li> <li>7.- Selecciona recetas tradicionales y productos típicos de la zona según consumo diario y de celebraciones demostrando autoconocimiento.</li> <li>8.- Elabora recetas tradicionales, productos típicos y aliños tradicionales de la cocina criolla, aplicando métodos de cocción representativos, respetando costumbres y tradiciones.</li> <li>9.- Determina “Mise en Place” necesarios para la preparación a realizar, demostrando autoconocimiento.</li> <li>10.- Elabora preparaciones base de la cocina internacional, según receta estándar respetando tiempos y normas de higiene asumiendo la responsabilidad en el producto elaborado.</li> <li>11.- Ejecuta medidas correctivas en el proceso de elaboración en relación a los resultados, demostrando responsabilidad y compromiso profesional.</li> <li>12.- Utiliza las técnicas gastronómicas internacionales en la elaboración de preparaciones de dichos países, demostrando autoconocimiento.</li> <li>13.- Aplica diferentes espesantes de acuerdo a las preparaciones y menú demostrando responsabilidad y profesionalismo.</li> <li>14.- Selecciona elementos decorativos y tipos de montaje a utilizar en la presentación de las preparaciones representativas del país de origen, respetando costumbres y tradiciones.</li> <li>15.- Ejecuta el montaje aplicando los componentes necesarios de control de temperaturas, evitando contaminación y riesgos, demostrando autoconocimiento.</li> </ol>
<p>2.- Gestión de pequeña empresa</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Diseña un proyecto factible de empresa.</li> <li>2.- Determina la factibilidad financiera, comercial y de producción con criterio a través de un estudio de mercado.</li> <li>3.- Utiliza con eficiencia la asesoría de un organismo de apoyo a las microempresas y pequeñas empresas para su proyección.</li> <li>4.- Determinar el plan productivo, comercial y financiero con responsabilidad de acuerdo a los recursos disponibles.</li> <li>5.- Elabora proyecto que cumpla con los requisitos establecidos teniendo una postura ética para presentarlo a una entidad financiera.</li> <li>6.- Identifica las obligaciones legales de los futuros empresarios y de las respectivas instituciones competentes, para la constitución legal de una empresa con autonomía.</li> <li>7.- Elabora la documentación exigida por las instituciones competentes, haciendo uso de los formularios correspondientes con responsabilidad.</li> <li>8.- Presenta la documentación de acuerdo con las exigencias establecidas por las instituciones competentes para su evaluación y aprobación.</li> <li>9.-Elabora contratos de trabajos, de acuerdo a características de la empresa, considerando los tipos de trabajo, las obligaciones legales y la conveniencia de los trabajadores y la empresa con responsabilidad.</li> <li>10.- Elabora la documentación requerida para el despido y la desafiliación del trabajador con responsabilidad.</li> <li>11.- Elabora la documentación requerida para el despido y la desafiliación del trabajador con responsabilidad.</li> </ol>

<p>3.- Presentación de alimentos para menú, carta y buffet</p>	<p>1.- Reconoce e identifica las normas y combinaciones básicas para seleccionar asertivamente los elementos que se complementen y combinen entre sí demostrando autoconocimiento y seguridad.</p> <p>2.- Planifica, elabora y realiza montaje de platos para distintos tipos de menú, para el servicio de los diferentes niveles de usuarios, respetando los estilos de alimentación.</p> <p>3.- Diseña, confecciona carta de presentación de alimentos respetando el estilo del establecimiento y demostrando autoconocimiento.</p> <p>4.- Recopila, analiza y compara información generalizada del servicio de buffet para posteriormente, realizar con éxito el montaje del servicio, respetando las características y estilo correspondiente.</p> <p>5.- Realiza montaje de buffet aplicando las normas internacionales de presentación y respetando el estilo del establecimiento de tal manera que el servicio sea cómodo para el cliente.</p>
<p>4.- Preparación de sándwich y productos para cóctel.</p>	<p>1.- Identifica y respeta señalética y normas sanitarias vigentes (R.S.A) en presentación personal, instalaciones y productos de sandwichería.</p> <p>2.- Distingue y utiliza diferentes procedimientos y productos de limpieza e higiene, siguiendo las instrucciones del fabricante.</p> <p>3.- Clasifica y registra inventario físico de materias primas e insumos en el área de producción.</p> <p>4.- Determina y ejecuta operaciones de regeneración (lavado, sanitización, etc.) de insumos para posterior utilización.</p> <p>5.- Identifica y selecciona equipos maquinaria y útiles de carácter básico en cocina, considerando función y aplicación práctica.</p> <p>6.- Aplica y relaciona los procedimientos culinarios en la elaboración de diferentes tipos de sándwich según estándares.</p> <p>7.- Determina y organiza las materias primas en la elaboración de bocados fríos y calientes para cóctel de acuerdo al tipo de servicio, en forma eficiente.</p> <p>8.- Selecciona y aplica las técnicas de elaboración y decoración en bocados dulces, demostrando autonomía.</p> <p>9.- Determina y aplica los procedimientos de mantención y limpieza en cada una de las etapas en forma responsable.</p> <p>10.- Organiza y decora las mesas y bandejas para presentar los productos de cóctel considerando la importancia de cada evento.</p>
<p>5.- Platos representativos de la cocina étnica</p>	<p>1.- Utiliza productos y útiles de aseo siguiendo los procedimientos según reglamento sanitario y su terminología en beneficio de la salud propia y la de los demás.</p> <p>2.- Aplica las normas de señalización y circulación evitando riesgos propios y/o ajenos.</p> <p>3.- Categoriza las materias primas de acuerdo a las preparaciones aplicando alternativas de cambio respetando y valorando la receta originaria.</p> <p>4.- Clasifica y agrupa las materias primas y alimentos de acuerdo a la etnia correspondiente y a su preparación típica demostrando conocimiento.</p> <p>5.- Utiliza adecuadamente equipos máquina y útiles evitando riesgos, asumiendo responsablemente el manejo del equipo</p> <p>6.- Clasifica insumos de acuerdo a los requerimientos solicitados, separando aquellos que presentan riesgos, demostrando autoconocimiento.</p> <p>7.- Determina técnicas básicas de manipulación de acuerdo a las fichas de rendimiento demostrando compromiso profesional</p> <p>8.- Ejecuta diferentes cortes y porciones teniendo en cuenta su utilización tanto en carnes, pescados, aves y verduras, respetando los estándares establecidos.</p> <p>9.- Registra un producto procesado comparando su peso neto, merme y pérdida, evaluando resultados con el fin de lograr un nivel de calidad predeterminado en forma responsable y eficiente.</p> <p>10.- Ejecuta almacenaje de productos procesados e higienización de equipos y lugar de trabajo demostrando autoconocimiento.</p> <p>11.- Agrupa y registra los productos de acuerdo a los métodos de conservación pertinente demostrando autoconocimiento.</p> <p>12.- Determina mise en place necesario para la preparación solicitada demostrando autoconocimiento.</p> <p>13.- Elabora preparaciones siguiendo receta estándar, respetando tiempos y normas de higiene, asumiendo compromiso en la calidad del producto elaborado.</p>

	<p>14.- Ejecuta medidas correctivas en el proceso de elaboración en relación a los resultados demostrando responsabilidad y compromiso profesional.</p> <p>15.- Determina materias primas típicas según etnia pertinente, seleccionando alternativas de cambio sin alterar su origen, demostrando autoconocimiento.</p> <p>16.- Elabora preparaciones propias de su etnia utilizando métodos y aliños representativos, respetando costumbres y tradiciones.</p> <p>17.- Ejecuta montaje presentando y sirviendo de acuerdo a sus costumbres, valorando sus orígenes.</p> <p>18.- Revisa fichas y recetas comentando resultados del producto obtenido, demostrando responsabilidad en sus comentarios.</p> <p>19.- Presenta informe gastronómico de la etnia en forma profesional, responsable y eficiente.</p>
6.- Servicio de comedores.	<p>1.- Selecciona implementos ,ornamentos y utensilios, de acuerdo al tipo de servicio a entregar, considerando las normas de higiene</p> <p>2.- Decora con los implementos, ornamentos y utensilios seleccionados, los lugares definidos de acuerdo al tipo de servicio a entregar considerando las normas de higiene,realizando un trabajo prolijo y en equipo.</p>