

## 1) TODO INFORME DE AVANCE DEBERÁ CONTENER

- **Carátula del informe:**

<b>Código del proyecto</b>	: 08DCT-1826
<b>Título del proyecto</b>	: Desarrollo de Capital Humano Gastronómico para Chiloé. "Chiloé Gourmet"
<b>Postulante</b>	: Centro de Educación Continua, Universidad Austral de Chile.
<b>Tipo de Informe</b>	: Primer informe de avance
<b>Fecha</b>	: 23 de noviembre de 2009

### 1.1) INFORME TECNICO ESTADO DE AVANCE

#### A) ÍNDICE DE CONTENIDOS DEL INFORME

#### B) RESUMEN DE CONTENIDOS DEL INFORME Y CONTEXTO GENERAL DE AVANCE

El resumen debe contener en no más de tres páginas la siguiente información:

#### 1. Antecedentes de la persona jurídica postulante adjudicado.

ANTECEDENTES DEL SOLICITANTE	
RAZON SOCIAL EMPRESA: Universidad Austral de Chile	RUT: 81.380.500-6
DIRECCIÓN: Independencia 641	CODIGO POSTAL
PROVINCIA: Valdivia CIUDAD: Valdivia	REGIÓN: De Los Ríos
FONOS: 63-293206	FAX: 63-293206
RESPONSABLE DE LA EMPRESA ANTE INNOVA CHILE Dr. Marcos Urra Salazar	RUT: 07. 231.256 - 2
CARGO: Director Ejecutivo del Centro de Educación Continua Universidad Austral de Chile	E-MAIL: murra@uach.cl

#### 2. Síntesis del proyecto: resúmenes de objetivos generales y específicos, de la justificación del proyecto en el sector relevante, de las brechas detectadas y de la solución de capacitación propuesta.

##### Resumen del proyecto:

Contribuir al desarrollo de capacidades que permitan mejorar sustancialmente las competencias y desempeño laboral del Capital Humano presente en las empresas del rubro gastronómico de la Provincia de Chiloé.

##### Objetivo General:

Contribuir al mejoramiento de la competitividad del sector gastronómico de la Provincia de Chiloé, a través de una oferta innovadora de capacitación que sea pertinente y que permita fortalecer las competencias del Capital Humano del sector productivo beneficiario de este proyecto, potenciando el rescate culinario local para identificar el destino Chiloé como un centro gastronómico cultural del sur de Chile.

Objetivos Específicos:

1. Diseñar y ejecutar un plan de formación de capital humano que sea sustentable, actualizado y pertinente.
2. Establecer un modelo de capacitación para monitorear la efectividad del plan de formación.
3. Capacitar en innovación gastronómica a profesionales y técnicos de la Provincia de Chiloé.
4. Renovar la oferta de productos gastronómicos para mejorar la relación precio – calidad.

**3. Etapa actual en que se encuentra el proyecto, situándola en un contexto general de ejecución, que incluya una reflexión sobre el estado de avance del proyecto a la fecha y su relación con lo comprometido y esperado en la presentación aprobada por Innova Chile.**

Actualmente el proyecto se encuentra finalizando la primera etapa de ejecución, lo que incluye las siguientes actividades:

- ❖ **Diseño y elaboración de los programas de formación.**
- ❖ **Diseño de recursos de aprendizaje.**
- ❖ **Actualización de relatores.**

El proyecto, a pesar de contar con un importante desfase inicial, producido por la tardanza en la entrega de los recursos, lo que incidió directamente en el inicio de las actividades de diseño de programas de formación; se encuentra actualmente al día en las actividades programadas, presentadas inicialmente en la carta Gantt del proyecto aprobado por Innova CORFO. Las principales actividades realizadas han incluido el trabajo de profesionales y expertos en diseños formativos, la incorporación de expertos gastronómicos en la elaboración de los módulos de formación y desarrollos curriculares.

A continuación se presenta un detalle del porcentaje de avance de cada actividad desarrollada en la etapa 1.

**Tabla N° 1: Porcentaje de avance por actividad.**

Nº	Actividad	%
	<b>ETAPA 1</b>	
1	Actualización del Diagnóstico	100
2	Realización de focus group	100
3	<b>Confeción y diseño de los programas de formación</b>	
3.1	Definición de los programas de formación pertinentes	100
3.2	Validación de los programas de formación	100
3.3	Definición del perfil de los relatores o capacitadores	100
4	<b>Diseño de Recursos de Aprendizajes</b>	
4.1	Detección de necesidades de recursos de aprendizaje	100
4.2	Selección de recursos didácticos	80
4.3	Adquisición de recursos de aprendizaje	0
5	<b>Actualización de relatores</b>	
5.1	Detección de brechas de formación de los relatores o capacitadores	100
5.2	Diseño del plan de formación de formadores	100
5.3	Selección de relatores	100
5.4	Implementación del plan de formación y actualización de formadores	100
6	<b>Entrega primer informe de avance</b>	100
		<b>91</b>

Fuente: Elaboración propia.

#### 4. Principales resultados obtenidos a la fecha: resultados logrados a la fecha y su relación con el cumplimiento de los objetivos del proyecto.

A la fecha se ha logrado ejecutar el proyecto de acuerdo a lo planificado, cumpliendo con el desarrollo de las actividades en los tiempos destinados. Se muestra a continuación tabla con actividades ejecutadas.

Tabla N° 2: Actividades ejecutadas.

Nº	Actividad
	<b>ETAPA 1</b>
1	Actualización del Diagnóstico
2	Realización de Focus group
3	<b>Confeción y diseño de los programas de formación</b>
3.1	Definición de los programas de formación pertinentes
3.2	Validación de los programas de formación
3.3	Definición del perfil de los relatores o capacitadores
4	<b>Diseño de Recursos de Aprendizajes</b>
4.1	Detección de necesidades de recursos de aprendizaje
5	<b>Actualización de relatores</b>
5.1	Detección de brechas de formación de los relatores o capacitadores
5.2	Diseño del plan de formación de formadores
5.3	Selección de relatores
5.4	Implementación del plan de formación y actualización de formadores

Fuente: Elaboración propia.

#### Resultados:

Hasta la fecha se ha logrado cumplir con las actividades planificadas para la Etapa 1 del proyecto, por lo que durante los primeros meses de ejecución se logró actualizar el diagnóstico inicialmente presentado en el proyecto, lo que permitió interiorizar los antecedentes de las empresas beneficiarias y definir el perfil de los sujetos a capacitar, definiendo las brechas de capacitación, los temas de interés, nivel educativo, entre otros antecedentes relevantes para poder lograr el diseño de cada módulo y el programa de formación.

Además, se realizaron Focus Group con expertos locales en gastronomía con el objeto de definir las temáticas y necesidades de actualización del Capital Humano gastronómico de Chiloé, que permitiera diseñar los módulos formativos.

Posteriormente, se realizó el diseño de los programas de formación, en base a la información recopilada en las actividades anteriores, se contó con la colaboración de una experta española en diseño modular y capacitación por competencias, quién estuvo a cargo del diseño de los módulos, la actualización de relatores, diseño del plan formativo, lo que además derivó en la elaboración del listado de requerimientos didácticos (materias primas, insumos, equipamiento) para cada módulo.

La Fase de desarrollo curricular de los módulos implicó la participación de los futuros relatores, lo que demandó por parte de éstos mayor dedicación y comprensión de la metodología de diseño por competencias y la aplicación de una lógica pedagógica y didáctica.

Estos desarrollos curriculares permitirán la puesta en práctica de los cursos que se impartirán a los beneficiarios del proyecto, de forma sistematizada y ordenada para cumplir escrupulosamente con los objetivos y aprendizajes esperados fijados para cada uno de los módulos.

También como resultado del trabajo desarrollado en los grupos se derivó la definición de condiciones de acceso a los módulos y de requisitos para la implementación de los mismos.

### **C) DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DESARROLLADAS**

1. Identificar y describir en forma detallada las actividades que se llevaron cabo en la etapa de desarrollo del proyecto que se informa. Esto implica un análisis del estado de avance técnico comprometido a la fecha, y una descripción, por cada actividad, de los avances y resultados logrados, en comparación con lo comprometido en el plan de trabajo.

El presente documento informa la primera etapa del proyecto consistente en la actualización del diagnóstico inicial, la actualización de relatores y la elaboración del plan de formación.

Las actividades que se informan se realizaron entre los meses de abril a noviembre de 2009, se presenta un cuadro detallando los avances de cada actividad y resultados obtenidos.

Tabla N° 3: Análisis Técnico por actividad.

Nº	Actividad	Análisis técnico de la actividad	Grado de avance	Resultado
<b>ETAPA 1</b>				
1	Actualización del Diagnóstico	Fue necesario realizar este análisis, para recopilar mayor información respecto a las empresas beneficiarias y los sujetos de capacitación.	Terminado	Informe. Anexo 1.
2	Realización de focus group	Se realizaron focus group con expertos gastronómicos y culturales, con la finalidad de perfilar las temáticas necesarias de abordar en el programa de formación a diseñar.	Terminado	Informe . Anexo 2.
<b>3 Confección y diseño de los programas de formación</b>				
3.1	Definición de los programas de formación pertinentes	En base a la información recopilada anteriormente, se procedió a elaborar los módulos de formación, considerando los aprendizajes esperados, evaluación, perfil del docente, materiales necesarios, cantidad de horas.	Terminado	Prediseño de módulos
3.2	Validación de los programas de formación	Los módulos de formación, previamente diseñados, se sometieron a evaluación por parte de los futuros relatores, dado los conocimientos técnicos que éstos tienen de la gastronomía chilota.	Terminado	Diseño de módulos.
3.3	Definición del perfil de los relatores o capacitadores	En el diseño de cada uno de los módulos, se considera la caracterización del posible relator.	Terminado	Perfil de relatores.
<b>4 Diseño de Recursos de Aprendizajes</b>				
4.1	Detección de necesidades de recursos de aprendizaje	En cada módulo se considera el listado de materiales a utilizar en la impartición de éste, sin embargo, falta socializar esto con los relatores, además de programar la compra de insumos.	En proceso	Recursos de aprendizaje identificados por módulo.
4.2	Selección de recursos didácticos	Esta etapa al igual que la anterior se encuentra en proceso de elaboración, ya que se debe buscar el material disponible para cada módulo.	En proceso	Recursos de aprendizaje identificados por módulo.
4.3	Adquisición de recursos de aprendizaje	Una vez que se cumpla la actividad anterior, se pondrá en marcha el plan de compras e implementación del proyecto.	En proceso	Compra de recursos de aprendizaje
<b>5 Actualización de relatores</b>				
5.1	Detección de brechas de formación de los relatores o capacitadores	En relación a los aspectos técnicos, los relatores fueron elegidos principalmente por su expertis y conocimiento técnico en los temas relativos a los módulos que ejecutará, por lo que no se detectaron brechas significativas, en tanto que en el aspecto pedagógico, fue necesario, dado la modularización del plan de formación y las acciones demandadas por la metodología propuesta, una actualización con la experta en modularización y evaluación por competencias.	Terminado	Brechas detectadas
5.2	Diseño del plan de formación de formadores	En base a la información recopilada de los Cv de los relatores y de la información de las dos primeras actividades de este plan, se procedió a diseñar el plan de formación de formadores.	Terminado	Plan de formación. Anexo 3.
5.3	Selección de relatores	Los relatores fueron seleccionados de acuerdo a su reconocimiento por el aporte al rescate de la cultura gastronómica del sur de Chile y por su interés en participar en el proyecto.	Terminado	Relatores seleccionados. Anexo 4.
5.4	Implementación del plan de formación y actualización de formadores	El plan se ejecutó de acuerdo a lo planificado, ejecutándose en el mes de octubre, la capacitación presencial y durante los demás meses será capacitación vía e learning.	Terminado	Actualización de formadores. Anexo 5.

- Adjuntar resumen de actividades desarrolladas, en formato carta Gantt de acuerdo a lo especificado en el proyecto. Para cada actividad, será necesario exponer comentarios relativos a dificultades, posibles cambios, y/o justificación de posibles incumplimientos de compromisos, así como medidas a adoptar para dar solución a los mismos.

### Carta Gantt del proyecto.

Nº	Actividad	MESES																		
		1 (abril)	2 (mayo)	3 (junio)	4 (julio)	5 (agosto)	6 (septiembre)	7 (octubre)	8 (noviembre)	9 (diciembre)	10 (enero)	11 (febrero)	12 (marzo)	13 (abril)	14 (mayo)	15 (junio)	16 (julio)	17 (agosto)	18 (septiembre)	19 (octubre)
<b>ETAPA 1</b>																				
1	Actualización del Diagnóstico																			
2	Realización de focus group																			
<b>Confeción y diseño de los programas de formación</b>																				
3	Definición de los programas de formación pertinentes																			
3.1	Definición de los programas de formación pertinentes																			
3.2	Validación de los programas de formación																			
3.3	Definición del perfil de los relatores o capacitadores																			
4	Diseño de Recursos de Aprendizajes																			
4.1	Detección de necesidades de recursos de aprendizaje																			
4.2	Selección de recursos didácticos																			
4.3	Adquisición de recursos de aprendizaje																			
4.3	Adquisición de recursos de aprendizaje																			
5	Actualización de relatores																			
5.1	Detección de brechas de formación de los relatores o capacitadores																			
5.2	Diseño del plan de formación de formadores																			
5.3	Selección de relatores																			
5.4	Implementación del plan de formación y actualización de formadores																			
6	Entrega primer Informe de avance																			
<b>ETAPA 2</b>																				
7	Confirmación de beneficiarios del programa de formación para cada curso																			
8	Coordinación, logística y preparación de cursos																			
9	Implementación del plan de fortalecimiento de competencias																			
9.1	Ajuste final de cursos de capacitación considerados pertinentes																			
9.2	Implementación del programa de formación, ejecución del plan de fortalecimiento de competencias																			
10	Plan de monitoreo y observación en terreno																			
10	Plan de monitoreo y observación en terreno																			
11	Evaluación de resultados (aplicación de encuestas de satisfacción)																			
12	Entrega de informe final																			

SIMBOLOGÍA	
ACTIVIDAD FINALIZADA	
ACTIVIDAD EN EJECUCIÓN	
ACTIVIDAD PLANIFICADA	

Como se puede apreciar en la carta Gantt del proyecto las actividades se han ido realizando de acuerdo a los plazos determinados para cada una de ellas, lo que ha permitido cumplir con los objetivos de cada una, gracias a que no se han presentado mayores dificultades en la ejecución de la primera etapa del proyecto.

Se presenta a continuación tabla que detalla cada actividad y los comentarios relativos a la ejecución del proyecto.

Tabla N° 4: Comentarios por actividad.

Nº	Actividad	Comentarios
<b>ETAPA 1</b>		
1	Actualización del Diagnóstico	Esta actividad no presentó dificultades de ejecución, por lo que se realizó dentro de los plazos establecidos.
2	Realización de focus group	La realización de estos Focus Group cumplió el objetivo de complementar la información del diagnóstico y entregar antecedentes que permitan la elaboración de los perfiles de los módulos del plan de formación.
3	Confección y diseño de los programas de formación	
3.1	Definición de los programas de formación pertinentes	El inicio de éstas actividades se vio afectado por la demora en el traspaso de los recursos financieros al proyecto, lo que debió ser subsanado con la recopilación en terreno, por parte del equipo, de antecedentes necesarios para el inicio del trabajo con la experta española en diseño modular, el cual inicialmente se trabajó via on line.
3.2	Validación de los programas de formación	Se logró cumplir con esta actividad en los plazos establecidos, no se presentaron mayores dificultades en su ejecución. La participación de los relatores en el diseño de los módulos, significó un gran avance respecto a la validación de los contenidos, considerando así la pertinencia respecto a las características culturales de la Isla y su tradición gastronómica.
3.3	Definición del perfil de los relatores o capacitadores	Esta actividad no presentó dificultades en su ejecución. El perfil de los relatores se definió para cada módulo, considerando principalmente su expertis y conocimiento de la cultura chilota.
4	Diseño de Recursos de Aprendizajes	
4.1	Detección de necesidades de recursos de aprendizaje	Esta actividad no ha presentado dificultades en su ejecución, se ha desarrollado transversalmente con las demás actividades relativas al diseño del plan de formación, sin embargo es necesario socializar esto con los relatores, además de programar la compra de insumos.
4.2	Selección de recursos didácticos	Los recursos didácticos serán seleccionados de acuerdo a los requerimientos de cada módulo, si bien ya están presentes en los diseños modulares presentados en este informe, es necesario detallar aún más en base a las recetas y las técnicas que se definan para cada módulo, por lo que está en una etapa de validación.
4.3	Adquisición de recursos de aprendizaje	La dificultad que presenta esta etapa es la poca variedad en artículos profesionales de cocina en la Isla y los altos costos que implica el transporte de algunos utensilios y equipamiento necesario, por lo que se está cotizando y analizando las mejores alternativas para tomar la desiciones una vez definidos los listados de insumos y materiales por módulos.
5	Actualización de relatores	Dado a que en I Isla de Chiloé, existen pocos chef con el perfil necesario para impartir los módulos del plan de formación, se decidió incorporar a chefs de las ciudades de Puerto Varas y Valdivia, para incrementar la masa crítica de profesionales capacitados en el modelo de formación y que estuviesen en el caso de las personas de Valdivia, disponibles para suplir a los principales que serían los chef de Puerto Varas y Chiloé.
5.1	Detección de brechas de formación de los relatores o capacitadores	En relación a los aspectos técnicos, los relatores fueron elegidos principalmente por su expertis y conocimiento técnico en los temas relativos a los módulos que ejecutarán, por lo que no se detectaron brechas significativas, en tanto que en le aspecto pedagógico, fue necesario, dado la modularización del plan de formación y las acciones demandadas por la metodología propuesta, una actualización con la experta en modularización y evaluación por competencias.
5.2	Diseño del plan de formación de formadores	En base a la información recopilada de los CV de los relatores y de la información de las dos primeras actividades de este plan, se procedió a diseñar el plan de formación de formadores.
5.3	Selección de relatores	Los relatores fueron seleccionados de acuerdo a su reconocimiento por el aporte al rescate de la cutura gastronómica del sur de Chile y por su interés en participar en el proyecto.
5.4	Implementación del plan de formación y actualización de formadores	El plan se ejecutó de acuerdo a lo planificado, ejecutandose en el mes de octubre, la capacitación presencial y durante los demás meses será capacitación via e learning.

Fuente: Elaboración propia.



## D) RESULTADOS COMPONENTE DE MEJORAMIENTO DE LA OFERTA DE CAPACITACION

### 1. Realizar una descripción de los resultados intermedios que se han cumplido en el período que se informa.

Los resultados obtenidos a la fecha han sido la actualización del diagnóstico que permitió caracterizar a las empresas adheridas al proyecto y las temáticas de interés de actualización, pertinentes a las brechas detectadas en el sector productivo.

En relación al diseño del plan de formación, este se ha realizado, de acuerdo a lo planificado inicialmente y se ha utilizado la metodología descrita en el proyecto para su diseño y validación. Los módulos diseñados son los siguientes:

Tabla N° 5: Módulos.

MÓDULO	DURACIÓN
01-Historia y origen del arte culinario en Chiloé	20h
02- Higiene y manipulación de alimentos. Seguridad en el trabajo en cocina y restauración.	30h
03- Decoración de salones, mesas y montaje de buffet.	40h
04- Atención al cliente en establecimientos gastronómicos.	20h
05- Gestión, marketing y desarrollo empresarial gastronómico en Chiloé.	30h
06- Rescate de la Cocina Chilota y decoración de platos.	80h
07- Panadería artesanal y pastelería	80h
08- Innovación gastronómica. Chiloé Gourmet.	80h
09- Servicio de cafetería, bar y salón	40h
<b>TOTAL</b>	<b>420h</b>

Fuente: Elaboración propia.

### 2. Realizar una descripción detallada de los resultados del proceso de transferencia de metodologías de capacitación a los instructores.(en el caso que corresponda)

La capacitación de instructores, se ejecutó en las ciudades de Chiloé, Puerto Varas y Valdivia, durante el mes de octubre de 2009. Se presenta a continuación un informe de ejecución del proceso de capacitación de relatores para el proyecto Desarrollo de Capital Humano Gastronómico de Chiloé.

#### a) Selección de relatores.

Se seleccionó a los posibles relatores, de acuerdo a su curriculum y experiencia técnica en los aspectos relacionados a los módulos prediseñados.

#### b) Desarrollo de las sesiones.

Todas las sesiones se desarrollaron según lo programado. Los relatores asistieron puntualmente a las sesiones.

El trabajo desarrollado por los asistentes fue óptimo, demostraron gran interés tanto por el curso como por el proyecto "CHILOÉ GOURMET".

Las sesiones comenzaron con mi exposición de las presentaciones en power point:

- Calidad en la formación
- Diseño Modular basado en competencias
- Desarrollos curriculares de módulos

A medida que se sucedían las explicaciones, los relatores conformaban el cuaderno de prácticas que se les había entregado.

c) Validación de los módulos presentados.-

Se realizó la validación de cada uno de los módulos señalados. Se incorporó la actualización de los relatores a cada uno de ellos. Reseñar que como resultado de esta validación / actualización se creó un nuevo módulo, generado a partir de 3 aprendizajes esperados incorporados a dos de los módulos formativos iniciales. Estos aprendizajes están relacionados con el servicio en sala y la preparación de bebidas. Se decidió que las competencias que se encuentran en estos aprendizajes son lo suficientemente específicas como para constituir un nuevo módulo de formación independiente. Por ello, como resultado, se obtuvo el módulo: SERVICIO DE CAFETERÍA, BAR Y SALÓN. Este módulo se conformó su estructura en el grupo de Puerto Varas y fue validado por el grupo de relatores de Chiloé.

Cuando se realizó la validación por el grupo de relatores de Chiloé se cambió la estructura y orientación del módulo: RESCATE DE LA COCINA CHILOTA Y MONTAJE DE PLATOS. Inicialmente la orientación de este módulo era más tradicional, dirigida a aplicación de técnicas de cocina con productos locales.

Después de ser analizado en profundidad por los relatores de Chiloé el enfoque que se dio fue más específico para la Provincia. Los aprendizajes se centraron en la técnicas ancestrales usadas en la cocina chilota y en la aplicación de las técnicas de cocina convencional para la mejora de las características organolépticas de sus alimentos. Al final se consideró que este enfoque era más adecuado a la filosofía del proyecto “Chiloé Gourmet”, ya que pone más en valor las técnicas propias así como el uso principal de los productos y materias primas locales.

d) Desarrollos curriculares de los módulos validados.-

Esta fase fue la más costosa para los relatores, ya que es la que implica una mayor dedicación y comprensión de la metodología de diseño por competencias y la aplicación de una lógica pedagógica y didáctica.

Estos desarrollos curriculares permitirán la puesta en práctica de los cursos que se impartirán a los beneficiarios del proyecto, de forma sistematizada y ordenada para cumplir escrupulosamente con los objetivos y aprendizajes esperados fijados para cada uno de los módulos. También como resultado del trabajo desarrollado en los grupos se derivó la definición de condiciones de acceso a los módulos y de requisitos para la implementación de los mismos. Esta fase aún está en proceso ya que falta el término de los desarrollos curriculares de dos módulos, “Decoración de salones, mesas y montaje de buffet” y “Atención al cliente en establecimientos gastronómicos”.

e) Requisitos de acceso e implementación de los módulos.-

Se definieron para cada uno de los 9 módulos citados, los requisitos de acceso y condiciones para su implementación. Ver tabla N° 6.

**3. Presentar, un resumen de los problemas presentados en la ejecución del proyecto señalando posibles causales e impactos en el desarrollo del proyecto y las alternativas de solución que permitieron enfrentarlos.**

A la fecha de ejecución del proyecto no se han presentado problemas que signifiquen un atraso considerable en la ejecución de las actividades, sin embargo, el mayor inconveniente fue la demora en el traspaso de los recursos financieros, lo que obligó a realizar algunas actividades con la experta extranjera en un plazo más acotado, para no retrasar la planificación inicial y cumplir con el desarrollo de las actividades en los tiempos programados.

#### 4. Presentación del programa de capacitación diseñado.

El Plan de capacitación que se ejecutará en la Provincia de Chiloé, consiste en la impartición de 9 módulos formativos, los cuales suman un total de 420 horas de formación. A continuación se presentan los requisitos de acceso a los respectivos módulos y las condiciones de implementación.

Tabla N° 6: Condiciones de implementación y requisitos de acceso.

MÓDULO	REQUISITOS DE ACCESO	CONDICIONES DE IMPLEMENTACIÓN
<b>1. Historia y arte culinario en Chiloé</b>	Ninguno	Será el primer módulo a cursar por los todos los beneficiarios junto con el módulo de Higiene y manipulación de alimentos.  Todos los beneficiarios han de cursar este módulo.  El máximo de alumnos será de 25 alumnos / grupo
<b>2. Higiene y manipulación de alimentos. Seguridad en el trabajo en cocina y restauración</b>	Ninguno	Será el primer módulo a cursar, junto con el de Historia del arte culinario en Chiloé.  Todos los beneficiarios han de cursar este módulo.  Podrá ser impartido en grupos no mayores de 25 alumnos
<b>3. Rescate de la cocina chilota y decoración de platos</b>	Haber cursado previamente los módulos:  Higiene y prevención Historia del arte culinario en Chiloé	El máximo de alumnos será de 12 alumnos / grupo.
<b>4. Innovación gastronómica. Chiloé Gourmet</b>	Haber cursado previamente el módulo: Rescate de la cocina chilota y decoración de platos.	El máximo de alumnos será de 15 alumnos / grupo
<b>5. Panadería y Pastelería</b>	Haber cursado previamente los módulos: Higiene y prevención Historia del arte culinario en Chiloé	El máximo de alumnos será de 15 alumnos / grupo
<b>6. Decoración de salones, mesas y montaje de buffet</b>	Haber cursado previamente los módulos: Higiene y prevención Historia del arte culinario en Chiloé	El máximo de alumnos será de 20 alumnos / grupo.  La parte teórica del curso se puede impartir en una sala de clase.  La impartición de los contenidos procedimentales (parte práctica) deberá hacer en empresas beneficiarias del proyecto.
<b>7. Servicio de cafetería, bar y salón</b>	Haber cursado previamente los módulos: Higiene y prevención Historia del arte culinario en Chiloé	El máximo de alumnos será de 15 alumnos / grupo.

<b>8. Atención al cliente en establecimientos gastronómicos</b>	Obligatorio para todos los empresarios beneficiarios del proyecto.	Podrá ser impartido en grupos grandes (25 alumnos)
<b>9. Gestión, marketing y desarrollo empresarial gastronómico en Chiloé</b>	Obligatorio para todos los empresarios beneficiarios del proyecto.	Podrá ser impartido en grupos grandes (25 alumnos)

Fuente: Elaboración propia.

### Descripción del Plan de Estudios:

Como se mencionó anteriormente el Plan de estudios del Proyecto Desarrollo del Capital Humano Gastronómico de Chiloé incluye 9 módulos de formación con la respectiva carga horaria:

Tabla N° 7: Módulos.

MÓDULO	DURACIÓN
01- Historia y origen del arte culinario en Chiloé	20h
02- Higiene y manipulación de alimentos. Seguridad en el trabajo en cocina y restauración.	30h
03- Decoración de salones, mesas y montaje de buffet.	40h
04- Atención al cliente en establecimientos gastronómicos.	20h
05- Gestión, marketing y desarrollo empresarial gastronómico en Chiloé.	30h
06- Rescate de la Cocina Chilota y decoración de platos.	80h
07- Panadería artesanal y pastelería	80h
08- Innovación gastronómica. Chiloé Gourmet.	80h
09- Servicio de cafetería, bar y salón	40h
<b>TOTAL</b>	<b>420h</b>

Fuente: Elaboración propia.

La metodología propuesta, sugiere que los módulos de formación se impartan bajo las siguientes condiciones:

**a) Todos los beneficiarios del proyecto deberán cursar los módulos:**

1. Historia y arte culinario en Chiloé.
2. Higiene y manipulación de alimentos. Seguridad en el trabajo en cocina y restauración.

**b) Todos los cocineros beneficiarios del proyecto deberán cursar los módulos:**

1. Historia y arte culinario en Chiloé.
2. Higiene y manipulación de alimentos. Seguridad en el trabajo en cocina y restauración.
3. Rescate de la cocina chilota y decoración de platos.
4. Innovación gastronómica. Chiloé Gourmet.
5. Panadería y Pastelería.

**c) Todos los garzones beneficiarios del proyecto deberán cursar los módulos:**

1. Historia y arte culinario en Chiloé.
2. Higiene y manipulación de alimentos. Seguridad en el trabajo en cocina y restauración.
3. Servicio de cafetería, bar y salón.
4. Atención al cliente en establecimientos gastronómicos.

**d) Todos los empresarios beneficiarios y aquellos que quieran ser emprendedores en el sector gastronómico del proyecto deberán cursar los módulos:**

1. Atención al cliente en establecimientos gastronómicos.
2. Gestión, marketing y desarrollo empresarial gastronómico en Chiloé

- **el perfil de los participantes;**

A continuación se presenta un resumen acerca de los principales resultados obtenidos en el diagnóstico realizado a las 50 empresas que componen el proyecto Desarrollo del Capital Humano Gastronómico de Chiloé.

Edad promedio	40 años
Promedio de años viviendo en Chiloé	22 años
Educación Formal	Enseñanza media completa= 33 personas Enseñanza básica y media incompleta= 32 Enseñanza técnica profesional y/o universitaria incompleta= 8 personas Enseñanza técnica profesional y/o universitaria completa= 20 personas Total= 93 personas.
Beneficiarios con educación gastronómica	9 personas son técnicos en gastronomía internacional
Experiencia previa	Un 43 % de beneficiarios trabajaron previamente en el área de turismo y gastronomía que comprende restaurantes, hoteles, hostales y cocinerías.
Años de permanencia en Chiloé	El 30 % informó que ha permanecido en el Archipiélago entre 31 y 49 años.
Ultimo año de capacitación	Un 20% de las preferencias manifestó que durante el 2008 realizaron su última capacitación.
Número de capacitaciones en gastronomía	Un 29 % de las personas informaron que ha recibieron entre 1 y 2 capacitaciones.
Número de horas de capacitación	Un 34 % informó que ha recibido cursos entre 4

	y 8 horas.
Tipo de capacitación gastronómica	Un 15 % de los beneficiarios informaron que recibieron clases de gastronomía general (que incluye asistencia en cocina, decoración gastronómica y cocina tradicional) e higiene y manipulación de alimentos.
Interesados en salir de la Isla a perfeccionarse * En Chiloé no existen institutos o escuelas de formación gastronómica	El 37 % informó que sí ha planeado perfeccionarse fuera del archipiélago chilote.
Temáticas de interés para perfeccionarse	Cocina internacional Pastelería y repostería Preparaciones de carnes y salsas Cocina Chilena Decoración de platos y mesas Cocina chilota Nuevas preparaciones de pescados y mariscos. Banquetería Inglés

### Presentación de los módulos de formación diseñados:

A continuación se presentan los módulos de formación con su respectiva carga horaria, capacidades de egreso, aprendizajes esperados y criterios de evaluación, contenidos, perfil del docente, medios y equipos, además en el Anexo 6, se presentan los desarrollos curriculares de los respectivos módulos.

#### MODULO 01

<b>HISTORIA Y ARTE CULINARIO EN CHILOE</b>
<b>Duración : 20 horas</b>
<b>Capacidades de egreso:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Describir los recursos turísticos del archipiélago, reconociendo su patrimonio natural y cultural.</li> <li>- Explicar la historia de la región, describiendo la incidencia e importancia de los pueblos indígenas del archipiélago, desde la condición mestiza de su sociedad y cultura.</li> <li>- Reconocer los orígenes, sus características y evolución de la gastronomía chilota, desde sus raíces precolombinas hasta nuestros días.</li> <li>- Describir los productos y las técnicas que componen la gastronomía tradicional chilota y su importancia en el proyecto "Chiloé gourmet".</li> </ul>
<b>Aprendizajes esperados y criterios de evaluación:</b> AE1.- Reconoce el patrimonio natural, cultural e histórico del archipiélago de Chiloé, analizando las

estrategias necesarias para su aplicación como recurso turístico.

Criterios de evaluación:

- Identifica y describe las principales características físicas y geográficas del relieve de la región, así como los aspectos más relevantes de la hidrografía y el clima.
- Reconoce los principales destinos turísticos y las comunas de Chiloé, valorando sus recursos y oferta turística.
- Identifica los recursos naturales en la región que sean o puedan ser atractivos turísticos de la zona.
- Reconoce los atractivos culturales de Chiloé que sean atractivos turísticos de la región.
- Describe los hitos históricos más importantes en Chiloé desde el siglo XVI a nuestros días.
- Identifica los principales atractivos arquitectónicos de Chiloé (Iglesias, palafitos, arquitectura tradicional).
- Identifica las particularidades de los pueblos indígenas del archipiélago y su mestizaje.

AE2.- Describe la artesanía, la música y diversos aspectos de la cultura tradicional de Chiloé, señalando su importancia como atractivo para el turismo del archipiélago.

Criterios de evaluación:

- Reconoce la artesanía típica del archipiélago: textiles, cestería, artículos de madera, artículos de piedra y otros.
- Identifica la música tradicional Chilota, representada especialmente en cantos y danzas.
- Reconoce el proceso de la Maja (majadura en dornajo) para la obtención de la chicha de manzana.
- Describe las tareas tradicionales campesinas y entre ellas, el reitimiento (derretimiento) para la obtención de chicharrones, manteca de cerdo y diversas elaboraciones de chancho.
- Reconoce el Medán como tradición chilote en la que se intercambian bienes en un ambiente festivo y de colaboración.
- Describe tradiciones chilotes como la minga y su aplicación para preparación de tierra, siembra, cosechas, "madereo" en el monte, en el mar las botas de lanchas, construcción de casas, iglesias y otras faenas de gran envergadura.
- Reconoce objetos tradicionales chilotas, tales como el almud, cerca de varas, birloche o trineo, sacho, molino de piedra, telar chilote, etc.

AE3.- Maneja antecedentes históricos y etnográficos de la gastronomía chilota que permitan generar información sobre la cultura gastronómica de la región.

Criterios de evaluación:

- Analiza la evolución histórica de la gastronomía en la región, explicando sus orígenes: la cocina mestiza.
- Reconoce los componentes mapuches en la gastronomía actual chilota.
- Describe los métodos de cocción tradicionales en el archipiélago.
- Identifica los materiales y utensilios utilizados a lo largo de la historia en la gastronomía de la región.
- Define las características propias de la gastronomía de la región.
- Explica la conexión e incidencia que las tradiciones sobre técnicas de cultivo, ganadería y pesca tienen sobre la historia de la gastronomía chilota.

AE4.- Describe los platos tradicionales chilotes, explicando su importancia como integrantes del concepto "Chiloé gourmet" y sus adaptaciones a la cocina actual.

Criterios de evaluación:

- Identifica materias primas culinarias de origen animal y vegetal propias de la región y utilizadas en la cocina tradicional chilote, describiendo variedades y cualidades gastronómicas.
- Explica los platos tradicionales chilotes utilizados como entrantes o aperitivos, describiendo sus componentes y forma de elaboración.
- Describe la composición y forma de elaboración de los platos típicos a base de harinas, choclo o papas nativas.
- Describe los platos tradicionales chilotes elaborados con carnes.
- Describe los platos tradicionales chilotes elaborados con pescados y mariscos.
- Describe, como representante por excelencia de la cocina chilote, los componentes y la forma de elaboración del curanto.
- Describe las preparaciones tradicionales con algas.



- Describe las elaboraciones dulces y postres típicos del archipiélago.
- Reconoce las bebidas alcohólicas y no alcohólicas típicas de la región, describiendo sus componentes y forma de elaboración.
- Reconoce la forma de presentación de las elaboraciones de la cocina tradicional chilote, incorporando actualizaciones que se adecuen al gusto actual.
- Incorpora el concepto "Chiloé gourmet" a los platos tradicionales chilotes, valorando su importancia e integrando el cambio que se requiere para la región.

**Contenidos:**

AE1.- Reconoce el patrimonio natural, cultural e histórico del archipiélago de Chiloé, analizando las estrategias necesarias para su aplicación como recurso turístico.

- Orografía chilote. Características físicas y geográficas del relieve de la región.
- Patrimonio natural y paisajístico de Chiloé. Hidrografía y clima. Atractivos turísticos de la región. Recursos naturales.
- Destinos turísticos en Chiloé. Características. Oferta y demanda turística.
- Ciudades turísticas más relevantes de la región.
- Resumen de la historia de Chiloé. Del siglo XVI a nuestros días. Hitos históricos más importantes.
- Breve descripción de los pueblos indígenas de Chiloé. Historia y presencia actual en el archipiélago.
- Patrimonios turísticos y de la Humanidad en Chiloé.
- Arquitectura chilote. Iglesias. Palafitos. Casas típicas chilotes.

E2.- Describe la artesanía, la música y diversos aspectos de la cultura tradicional de Chiloé, señalando su importancia como atractivo para el turismo del archipiélago.

- Artesanía típica chilote. Textiles. Utensilios y adornos de madera, cestería y otros.
- Folclore de Chiloé. Cantos y danzas.
- Tareas tradicionales chilotes:
  - Proceso de la Maja. Obtención de la chicha de manzana.
  - El Reitimiento.
  - El Medán.
  - La Minga.
  - Otros eventos y tradiciones Chilotes.
- Festividades señaladas.
- Objetos chilotes: almud, cerca de varas, birloche o trineo, sacho, molino de piedra y telar chilote,..
- Influencia que de las tradiciones ganaderas, campesinas, de labranza y de pesca tienen en la gastronomía tradicional chilote.

AE3.- Maneja antecedentes históricos y etnográficos de la gastronomía chilota que permitan generar información sobre la cultura gastronómica de la región.

- Origen e historia de la gastronomía en Chiloé. Evolución y características en las diferentes épocas de la historia.
- Influencia española.
- Influencia indígena.
- La cocina mestiza.
- Métodos de cocción tradicionales.
- Materiales y utensilios más representativos de la cocina chilota a lo largo de la historia.
- Características propias de la gastronomía del archipiélago.
- Conexión de las tradiciones con la gastronomía.
- Influencia de las tareas tradicionales de cultivo, campesinas, ganaderas y de pesca en la

<p>AE4.- Describe los platos tradicionales chilotes, explicando su importancia como integrantes del concepto "Chiloé gourmet" y sus adaptaciones a la cocina actual.</p>	<p>gastronomía de la región.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Materias primas culinarias utilizadas tradicionalmente en la cocina chilote. Variedades y cualidades gastronómicas.</li> <li>- Entradas y antipastos en la cocina chilota.</li> <li>- Platos de fondo tradicionales: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Masas: roscas, sopaipillas, chapaleles.</li> <li>- Con papas: milcaos, chochocas, chapaleles.</li> <li>- Con carnes: prietas o morcillas, Cazuela de espinazo de cordero con cochayuyo, parrilladas, costillares, cazuela chilota,...</li> <li>- Curanto y Pulmay.</li> <li>- L loco.</li> <li>- Con pescados y mariscos: cazuela de cholgas con piures, mariscal,...</li> <li>- Elaboraciones dulces y postres.</li> </ul> </li> <li>- Formas de elaboraciones tradicionales en la cocina chilota</li> <li>- Bebidas alcohólicas y no alcohólicas tradicionales. Componentes y elaboración.</li> <li>- Presentación de platos tradicionales.</li> <li>- Propuestas de actualización de platos tradicionales.</li> <li>- Concepto "Chiloé gourmet" aplicado a la cocina tradicional chilota. Calidad e innovación.</li> </ul>
--	---

**Perfil del docente:**

**dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la enseñanza de Prevención de riesgos y primeros auxilios, que se acreditará de las siguientes formas:**

- **Formación académica:** Técnico de Nivel Superior en Cocina Internacional, Técnico en producción gastronómica, Técnico Superior en gastronomía, Técnico en Alimentación Colectiva o titulaciones similares o equivalentes.
- **Experiencia profesional:** Al menos 2 años en el campo de las competencias relacionadas con la historia y la gastronomía de Chiloé, chef

2.- Competencias pedagógicas: Acreditadas de acuerdo con lo que establezcan las administraciones públicas o instituciones competentes.

**Medios y equipos:**

- Medios audiovisuales (data, computador, reproductor de video o DVD, retroproyector)
- Software de carácter general y específico.
- Pizarras acrílicas.
- Data-show.
- Recetarios de cocina internacional, nacional y chilote. Libros de cocina chilota.
- Bibliografía e información diversa sobre historia, costumbres, artesanía y patrimonio cultural y natural de Chiloé.
- Material audiovisual. DVDs,...

- **Mapas.**
- **Fotografías.**
- **Salidas a terreno.**

## CONDICIONES DE ACCESO Y REQUISITOS DEL MÓDULO

### **Requisitos para la impartición del módulo:**

- Será uno de los primeros módulos a impartir en el programa de formación “**Chiloé Gourmet**”, junto con el módulo: Higiene y manipulación de alimentos. Seguridad en el trabajo en cocina y restauración.
- Todos los participantes han de cursar de forma obligatoria este módulo.

## MODULO 02

### HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. SEGURIDAD EN EL TRABAJO EN COCINA Y RESTAURACIÓN

**Duración : 30 horas**

**Capacidades de egreso:**

- Aplicar técnicas de prevención de riesgos en establecimientos gastronómicos
- Aplicar técnicas básicas de primeros auxilios
- Participar en la mejora de la calidad en todos los procesos
- Actuar responsablemente ante las normas de prevención de riesgos en establecimientos gastronómicos
- Aplicar las técnicas y los procedimientos adecuados para la prevención de las ETAS, describiendo la importancia de una correcta manipulación de alimentos y bebidas en la salud de la población
- Desarrollar conductas adecuadas en la manipulación de alimentos y bebidas.
- Desarrollar la capacidad de formarse continuamente, de forma que le permita adaptarse a los distintos puestos de trabajo existentes en el ámbito de su competencia y a los cambios tecnológicos y organizativos que incidan en su actividad labor.

**Aprendizajes esperados y criterios de evaluación:**

AE1.- Limpia/desinfecta materiales, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos:

- Identifica los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, materiales e instalaciones de manipulación de alimentos.
- Evalúa las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.
- Describe los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- Realiza la limpieza y/o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
- Describe los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- Reconoce los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DD).
- Describe los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos.
- Evalúa los peligros asociados a la manipulación e productos de limpieza, desinfección y tratamientos DD

AE2.- Aplica los sistemas de autocontrol basados en el programa **A.P.P.C.C.**: Análisis de riesgos y puntos críticos de control en la empresa alimentaria, justificando los principios asociados al mismo:

- Identifica la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
- Reconoce los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
- Define conceptos y parámetros clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- Cumplimenta los registros asociados al sistema.
- Relaciona la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
- Documenta y reconoce el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
- Reconoce las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS , UNE -EN ISO 9001:2000, UNE -EN ISO 22000: 2005 y otras).

AE3.- Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos y bebidas describiendo conceptos básicos referidos al ámbito de las E.T.A.S. y a la manipulación de alimentos y bebidas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos:

- Identifica las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- Reconoce todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- Identifica y maneja los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
- Define conceptos relacionados con: contaminación, intoxicación, toxiinfección, salud,

contaminación cruzada, ETAS, transmisión y perjuicios,...

- Describe las principales alteraciones de alimentos y bebidas.
- Identifica los tipos de microorganismos responsables de las enfermedades de transmisión alimentaria, así como los parámetros básicos involucrados en el desarrollo de microorganismos.
- Valora la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
- Relaciona las enfermedades de transmisión alimentaria frecuentes en nuestro país.
- Aplica las técnicas de trabajo adecuadas dentro del área de manipulación de alimentos y bebidas para evitar la transmisión de ETAS.

AE4.- Identificar la reglamentación vigente para un manipulador de alimentos y bebidas, fundamentando la responsabilidad del mismo en la prevención de las ETAS.:

- Reconoce las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas de manipulación de alimentos y bebidas.
- Describe la figura del manipulador de alimentos y bebidas y sus funciones.
- Interpreta el concepto básico de Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Aplica correctamente los criterios que en el Reglamento Sanitario de los Alimentos se mencionan con respecto al manipulador de alimentos

AE5.- Aplica Normas de Seguridad laboral pertinentes a las actividades desarrolladas en establecimientos gastronómicos:

- Asocia términos relativos al área de la prevención de riesgos en el área de la gastronomía.
- Reconoce la normativa y los métodos específicos de prevención de riesgos en el área de la gastronomía.
- Identifica accidentes laborales más frecuentes en el área de la gastronomía.
- Reconoce los puntos críticos de accidentes laborales más frecuentes en el ámbito de la restauración
- Aplica técnicas de prevención de riesgos, en función de la normativa vigente y de la empresa donde se desempeñe.

AE6.- Aplicar técnicas básicas de primeros auxilios, desarrollando las actuaciones preventivas o curativas necesarias:

- Identifica los tipos de accidentes laborales que requieren de primeros auxilios.
- Propone actuaciones preventivas y/o de protección correspondiente a los riesgos más habituales, que permitan prevenir el accidente o disminuir sus consecuencias.
- Aplica correctamente las técnicas básicas de primeros auxilios dependiendo de la situación que el individuo enfrente en un momento determinado aplicando los protocolos establecidos.

#### **Contenidos:**

AE1.- Limpia/desinfecta materiales, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos

- Limpieza y desinfección: Diferenciación de conceptos. Aplicaciones prácticas.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
- Productos de limpieza de uso común:
  - Tipos y Clasificación.
  - Características principales de uso.
  - Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
  - Interpretación de las especificaciones.
  - Dosificación en productos de limpieza.
- Técnicas de limpieza en utensilios y equipamiento de cocina y comedor.
- Métodos de limpieza: aplicaciones en espacios y superficies.
- Técnicas de desinfección en utensilios y equipamiento de cocina y comedor.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsabilidad profesional frente a la limpieza y desinfección.</li> <li>- Normas de seguridad e higiene en utensilios y equipamiento.</li> <li>- Participación en los procesos de mejora de la calidad: calidad total.</li> </ul>
<p>AE2.- Aplica los sistemas de autocontrol basados en el programa <b>A.P.P.C.C.</b>: Análisis de riesgos y puntos críticos de control en la empresa alimentaria, justificando los principios asociados al mismo:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.</li> <li>- Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.</li> <li>- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.</li> <li>- Trazabilidad.</li> <li>- Utilización de recursos eficazmente:</li> <li>- Impacto ambiental provocado por el uso.</li> <li>- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.</li> <li>- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.</li> </ul>
<p>AE3.- Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos y bebidas describiendo conceptos básicos referidos al ámbito de las E.T.A.S. y a la manipulación de alimentos y bebidas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.</li> <li>- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.</li> <li>- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).</li> <li>- Normativa general de manipulación de alimentos.</li> <li>- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.</li> <li>- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.</li> </ul>
<p>AE4.- Identificar la reglamentación vigente para un manipulador de alimentos y bebidas, fundamentando la responsabilidad del mismo en la prevención de las ETAS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reglamento Sanitario de los alimentos.</li> <li>- Higiene personal manipulador.</li> <li>- Conductas de un manipulador de alimentos.</li> <li>- Uniforme.</li> <li>- Accesorios.</li> <li>- Supervisión estado de salud, requisitos para alimentación institucional y colectiva.</li> <li>- Responsabilidad del manipulador de alimentos y bebidas ante a reglamentación vigente.</li> <li>- Mejora de la calidad para el manipulador de alimentos.</li> </ul>
<p>AE5.- Aplica Normas de Seguridad laboral pertinentes a las actividades desarrolladas en establecimientos gastronómicos:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceptos generales: Higiene industrial, seguridad industrial, Accidentes del trabajo, enfermedades profesionales.</li> <li>- Legislación en prevención de riesgos: ley 16744</li> <li>- Riesgos físicos en el área gastronómica.</li> <li>- Riesgos químicos en el área gastronómica.</li> <li>- Riesgos biológicos en el área gastronómica.</li> <li>- Métodos de prevención de riesgos típicos: Protección personal, de maquinas, herramientas de incendios, prevención de incendios, riesgos eléctricos.</li> <li>- Accidentes laborales más frecuentes en el área gastronómica.</li> <li>- Responsabilidad ante las normas de prevención</li> </ul>

	de riesgos en los establecimientos gastronómicos.
AE6.- Aplicar técnicas básicas de primeros auxilios, desarrollando las actuaciones preventivas o curativas necesarias:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Botiquín de Primeros Auxilios y sus grupos de elementos indispensables para la actividad al aire libre: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Antisépticos.</li> <li>- Material de curación.</li> <li>- Instrumental.</li> <li>- Medicamentos.</li> <li>- Otros.</li> </ul> </li> <li>- Normas básicas de los Primeros Auxilios:</li> <li>- Hemorragias y heridas.</li> <li>- Quemaduras por calor.</li> <li>- Quemaduras por químicos.</li> <li>- Actitud responsable ante la aplicación de técnicas de primeros auxilios.</li> </ul>
<p><b>Perfil del docente:</b></p> <p><b> dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la enseñanza de Prevención de riesgos y primeros auxilios, que se acreditará de las siguientes formas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Formación académica:</b> Profesor de estado del área de las ciencia o profesional especializado en el área (ingeniero, técnico o profesional afín del área gastronomía)</li> <li>• <b>Experiencia profesional:</b> al menos 1 año en el campo de las competencias relacionadas con la Manipulación de alimentos y bebidas, higiene alimentaria, prevención de riesgos y primeros auxilios en restauración.</li> </ul> <p>2.- Competencias pedagógicas: Acreditadas de acuerdo con lo que establezcan las administraciones públicas o instituciones competentes.</p>	
<p><b>Medios y equipos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apuntes de clases</li> <li>• Medios audiovisuales (data, computador, reproductor de video o DVD, retroproyector)</li> <li>• Laboratorio o cocina con equipos básicos</li> <li>• Sala Taller</li> <li>• Data-show</li> <li>• Materiales necesarios para llevar a la práctica técnicas de primeros de auxilios: <ul style="list-style-type: none"> <li>Botiquín de primeros auxilios equipado de acuerdo a lo indicado en los contenidos.</li> <li>Medicamentos más utilizados: analgésicos, antialérgicos, antipiréticos, antisépticos, etc.</li> </ul> </li> <li>• Ropería tanto de cocina como de servicio.</li> <li>• Máquinas, equipos, materiales y utillaje de cocina: Cocinas, Hornos, Refrigeradores, Congeladores, Mesones de acero inoxidable, Campanas con extractor, Balanzas digitales, Procesadores de alimentos, Licuadoras, Estantes Metálicos, Paños, Cacerolas grandes, chicas y medianas, Fondos, Sartenes diferentes medidas, Budineras diferentes medidas, Bolos de acero inoxidable, Vajillas, Cuchillería, Cristalería, Material de panadería y pastelería, Juego de cuchillos completos, Freidoras, Lava vajilla, Lavaplatos, etc...</li> <li>• Químicos relacionados con el rubro (para superficies de contacto y personal)</li> </ul>	



- **Utensilios de aseo (personal y de superficies)**
- **Utensilios relacionados con el aseo personal.**

### **CONDICIONES DE ACCESO Y REQUISITOS DEL MÓDULO**

#### **Requisitos para la impartición del módulo:**

- Será uno de los primeros módulos a impartir en el programa de formación “**Chiloé Gourmet**”, junto con el módulo: Historia y origen del arte culinario en Chiloé.
- Todos los participantes han de cursar de forma obligatoria este módulo.

## MODULO 03

### DECORACIÓN DE SALONES, MESAS Y MONTAJE DE BUFFET

**Duración : 40 horas**

**Capacidades de egreso:**

- Planificar y realizar el montaje y distribución de salones para gastronomía y hotelería.
- Montar mesas, decorándolas con identidad propia para diferentes tipos de eventos y servicios de gastronomía y hotelería.
- Decorar y ambientar locales para servicios y eventos gastronómicos especiales (buffet, autoservicio, banquetes, servicios de catering y otros).
- Servir a la vista del clientes diferentes preparaciones culinarias, especialmente platos de cocina regional.
- Fusionar las tendencias actuales sobre decoración de salones con la historia y características propias de la Provincia de Chiloé.
- Potenciar el sello "Chiloé gourmet" mediante la ambientación y decoración específica de mesas y salones para restauración.

**Aprendizajes esperados y criterios de evaluación:**

AE1.- Determina los recursos necesarios a utilizar en el montaje de salones de restauración: mobiliario, equipos, máquinas y útiles en función del tipo de evento gastronómico a desarrollar.

Criterios de evaluación:

- Describe los tipos de servicios gastronómicos, servicios especiales y eventos en restauración: buffet, barras de degustación, autoservicio, catering, banquetes, servicios de restauración en diferentes tipos de establecimientos,...
- Define los medios necesarios a utilizar para el montaje de diferentes tipos de servicios gastronómicos.
- Identifica los tipos, manejo, riesgos, puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes equipos, máquinas, herramientas, utensilios y mobiliario de uso común en los servicios especiales y eventos gastronómicos.
- Identifica daños y riesgos que se derivan de una incorrecta manipulación y uso de equipos, máquinas, herramientas y mobiliario.
- Pone a punto, utiliza y realiza el mantenimiento de uso de equipos, máquinas, herramientas, utensilios y mobiliario de uso común en los diferentes tipos de servicios gastronómicos.

AE2.- Organiza y decora salones para servicios especiales y eventos gastronómicos (buffet, autoservicio, banquetes, servicios de catering y otros) presentando elementos que identifiquen con el concepto "Chiloé gourmet".

Criterios de evaluación:

- Formula propuestas de organización de salones en función del tipo de evento y de servicio a desarrollar
- Representa en planos las diferentes distribuciones de mobiliario y equipos, justificando su colocación.
- Calcula los medios humanos y materiales necesarios para diversos eventos, calculando los gastos.
- Diseña decoraciones para los diferentes servicios gastronómicos, para la exposición de alimentos y bebidas: buffet, autoservicio, banquetes, servicios de catering y otros.
- Distribuye en forma armónica el mobiliario necesario para la prestación del servicio gastronómico.
- Describe los medios utilizados para la decoración, iluminación y ambientación musical característicos de los distintos servicios gastronómicos: comedor familiar, barras de degustación, buffet, autoservicio, banquetes, catering,...
- Selecciona los colores y tonos adecuados del local y de "mantelería" en función de los estilos de servicio gastronómicos.
- Decora salones para eventos gastronómicos adecuándose a composiciones predeterminadas, fusionando las tendencias actuales en decoración de salones con el sello característico chilota
- Clasifica los productos a exponer en función de variables como: sabor, color, tamaño, temperatura adecuada de conservación o época del año, especificando aquellos que son de origen chilota.

- Realiza decoraciones con frutas, hortalizas y flores típicas chilotas, así como con otros tipos de productos culinarios y elementos locales para embellecer los diferentes tipos de servicio.
- Aplica procedimientos de revisión, reposición, repaso, limpieza, colocación y otros, de equipos, materiales y mobiliario en estas áreas de servicio.

AE3.- Realiza el montaje y decoración de mesas, preparando el material en función del tipo de servicio evento gastronómico a desarrollar, potenciando el sello “Chiloé gourmet”.

Criterios de evaluación:

- Describe y clasifica los equipos y materiales a utilizar en el montaje de mesas.
- Utiliza elementos locales para la decoración y presentación de buffet.
- Interpreta la información y documentación asociada al montaje de mesas.
- Realiza la puesta a punto de equipos y materiales necesarios para su adecuación al servicio.
- Caracteriza los diversos montajes de mesas relacionándolos con el tipo de servicio que ofrece el establecimiento.
- Realiza diversos tipos de montaje y decoración de mesas en tiempo y forma.
- Realiza decoraciones específicas con elementos típicos chilotas para destacar los productos de la región.
- Propone alternativas de decoración de mesas que plasmen mejor el concepto “Chiloé gourmet”
- Revisa el montaje final de mesas, corrigiendo cualquier fallo que pudiera detectarse.
- Realiza las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

AE4.- Define las infraestructuras para la elaboración de preparaciones culinarias a la vista del cliente, ateniendo, informando y asesorando al cliente sobre las especialidades preparadas, enfatizando en la estética y la calidad.

Criterios de evaluación:

- Reconoce los elementos de la oferta gastronómica más adecuada para su elaboración ante la vista del cliente.
- Caracteriza las principales técnicas culinarias y de servicio empleadas en la elaboración de platos ante el cliente.
- Utiliza la maquinaria, materiales y útiles aplicables para la elaboración de platos ante el cliente.
- Realiza la puesta a punto del material necesario para la actividad.
- Realiza las elaboraciones a la vista del cliente respetando tiempos, cocciones y temperaturas.
- Aplica las técnicas de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal de forma correcta y con la actitud e imagen de buena atención al cliente.
- Efectúa diversas posibilidades decorativas de la presentación de platos y fuentes buscando el equilibrio estético de los mismos.
- Informa y atiende al comensal sobre gustos o peticiones específicas, operando en consecuencia.
- Explica al cliente los platos específicos de cocina chilota que se elaboran a la vista del cliente, para reforzar su elección.
- Sugiere al cliente distintas alternativas de elaboración si las hubiera.
- Aplica las técnicas de elaboración y servicio con orden y limpieza, dejándolo recogido a la finalización de la tarea.
- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**Contenidos:**

AE1.- Determina los recursos necesarios a utilizar en el montaje de salones de restauración: mobiliario, equipos, máquinas y útiles en función del tipo de evento gastronómico a desarrollar.

- Los tipos de servicios gastronómicos:
  - Buffets o Servicio Ruso
  - Banquetes
  - Autoservicio
  - Servicio de Estilo Familiar
  - Servicio de mostrador rápido
  - Servicio Tradicional de mostrador
  - Servicio de entrega a domicilio
  - Servicio de restaurante para llevar

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Servicio de mesa.</li> <li>- Servicio de Desayuno Americano</li> <li>- Servicio de Desayuno Continental</li> <li>- Servicio para Almuerzo o Cena Completo</li> <li>- Servicio Francés</li> <li>- Servicio Americano</li> <li>- Servicio Inglés</li> <li>- Servicio Inglés Indirecto</li> <li>- Definir el tipo de evento según objeto y participantes, para saber los recursos a utilizar: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bodas</li> <li>- Bautizos</li> <li>- Cenas</li> <li>- Congresos, Seminarios, Convenciones</li> <li>- Cumpleaños</li> </ul> </li> <li>- El mobiliario a utilizar dependiendo del estilo de servicio gastronómico.</li> <li>- Recursos y equipamiento a considerar en cada paso o fase que compone un servicio gastronómico: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantelería - Lencería</li> <li>- Cubertería</li> <li>- Cristalería</li> <li>- Vajilla</li> <li>- Mobiliario para banquetes</li> <li>- Mobiliario para buffet</li> <li>- Mesas auxiliares</li> </ul> </li> <li>- Material, equipos y mobiliario propios del área de restaurante.</li> <li>- Ubicación, distribución y funcionalidades de los materiales, equipos y mobiliario.</li> <li>- Operaciones de puesta a punto y adecuación de material, equipos y mobiliario.</li> </ul>
<p>AE2- Decora y ambienta locales para servicios especiales y eventos gastronómicos (barras de degustación, buffet, autoservicio, banquetes, servicios de catering y otros) presentando elementos que identifiquen con el concepto "Chiloé gourmet".</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El proceso de organización de un evento o servicio gastronómico.</li> <li>- Interpretación de planos del salón para la preparación del servicio gastronómico con diferentes modalidades de ubicación y distribución de mesas.</li> <li>- Tipos de área o salón a utilizar en el desarrollo de un servicio gastronómico: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tamaño</li> <li>- Capacidad</li> <li>- Iluminación</li> </ul> </li> <li>- Criterios de distribución de mesas, sillas y mobiliario de apoyo en el desarrollo de un servicio gastronómico: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Planos</li> <li>- Croquis</li> <li>- Diseños</li> </ul> </li> <li>- Secuencia completa de los procesos que involucra la mise – en – place.</li> <li>- Aplicación de técnicas y procedimientos de planificación y control de funciones y recursos.</li> <li>- Tipos de decoración de salones para: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bodas</li> <li>- Bautizos</li> <li>- Cenas</li> <li>- Congresos, Seminarios, Convenciones</li> <li>- Cumpleaños</li> <li>- Buffets</li> <li>- Banquetes</li> <li>- Servicio de mesa</li> <li>- Eventos institucionales</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organización de insumos y elementos de decoración de acuerdo al servicio gastronómico, sus objetivos, materiales disponibles, plano del salón o espacio a utilizar.</li> <li>- Montaje de elementos decorativos con el sello Chiloé Gourmet.</li> <li>- Relaciones armónicas. Proporción, contrastes y equilibrio. Colores y sus significados. Relación con la luz y la iluminación.</li> </ul>
<p>AE3.- Realiza el montaje y decoración de mesas, preparando el material en función del tipo de servicio evento gastronómico a desarrollar, potenciando el sello "Chiloé gourmet".</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Montaje de mesas y otros elementos. Caracterización y adecuación al tipo de servicio. Secuenciación de fases y técnicas asociadas.</li> <li>- Decoración de mesas.</li> <li>- Ejecución de operaciones de montaje y presentación de mesas. Control y valoración de resultados.</li> <li>- Distribución de elementos decorativos dependiendo del servicio gastronómico o evento: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adornos chilotas</li> <li>- Arreglos florales</li> <li>- Globos</li> <li>- Candelabros</li> <li>- Cotillón</li> <li>- Guirnaldas</li> <li>- Lencería (mesas, sillas y servilletas)</li> </ul> </li> <li>- Tipos de decoración de mesas para: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bodas</li> <li>- Bautizos</li> <li>- Cenas</li> <li>- Congresos, Seminarios, Convenciones</li> <li>- Cumpleaños</li> <li>- Buffets</li> <li>- Banquetes</li> <li>- Servicio de mesa</li> <li>- Eventos institucionales</li> </ul> </li> </ul>
<p>AE4.-Elabora preparaciones culinarias a la vista del cliente, atendiendo, informando y asesorando al cliente sobre las especialidades preparadas, enfatizando en las preparaciones específicas de la cocina chilota.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Materias primas alimentarias de uso común en elaboraciones a la vista del cliente:</li> <li>- Maquinaria, útiles y herramientas específicos para la elaboración de platos a la vista del cliente.</li> <li>- Operaciones de puesta a punto. Ubicación de materiales adecuación de espacios.</li> <li>- Técnicas en la elaboración de preparaciones culinarias a la vista del cliente: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operaciones para el pelado, desespinado, trinchado y emplatado ante el comensal.</li> <li>- Preparación, decoración y presentación de platos ante el comensal.</li> </ul> </li> <li>- Cocina chilota a la vista del cliente. Platos, elaboración y presentación.</li> <li>- Atención al cliente y participación en la mejora de la calidad.</li> <li>- Información gastronómica.</li> </ul>
<p><b>Perfil del docente:</b></p> <p><b> dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la enseñanza de los procesos y técnicas de Pastelería, repostería y elaboración de postres para restauración, que se acreditará de las siguientes formas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b> Formación académica: Profesional del área de la gastronomía, con experiencia</b></li> </ul>	

especialmente en montaje y decoración de salones para restauración y servicio de platos a la vista del cliente, especializado en el área (técnico o profesional afín del área gastronomía)

- **Experiencia profesional:** al menos 1 año en el campo de las competencias relacionadas con el montaje, decoración de salones para restauración y servicio de platos a la vista del cliente.

2.- Competencias pedagógicas: Acreditadas de acuerdo con lo que establezcan las administraciones públicas o instituciones competentes.

**Medios y equipos:**

- Apuntes de clases
- Medios audiovisuales (data, computador, reproductor de video o DVD, retroproyector)
- Laboratorio o cocina con equipos básicos
- Sala Taller
- Retroproyector
- Pizarras acrílicas
- Data-show
- Ropería
- Máquinas, equipos, materiales y utillaje para el servicio de preparaciones culinarias a la vista del cliente.
- Mobiliario, ropería de mesa y utensilios de comedor para la preparación y decoración de mesas en los diferentes tipos de servicios y eventos gastronómicos: platos, cubiertos, vasos, copas, manteles, botellas de vino, descorchador, tableros, plakes, bandejas de garzón,...
- Elementos para decoración, iluminación y ambientación de locales de restauración.
- Elementos para el montaje y decoración de mesas.
- Elementos locales de apoyo a la decoración de montaje de mesas y buffet.

**CONDICIONES DE ACCESO Y REQUISITOS DEL MÓDULO**

**Condiciones de acceso:**

Haber cursado los siguientes módulos:

- **HISTORIA Y ORIGEN DEL ARTE CULINARIO EN CHILOE.**
- **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. SEGURIDAD EN EL TRABAJO EN COCINA Y RESTAURACIÓN.**

**Requisitos para la impartición del módulo:**

El máximo de alumnos será de 20 alumnos / curso.

La parte teórica del curso se puede impartir en una sala de clase.

La impartición de los contenidos procedimentales (parte práctica) debe hacer en empresas beneficiarias del proyecto.

## MODULO 04

### ATENCIÓN AL CLIENTE EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS

**Duración : 20 horas**

**Capacidades de egreso:**

- Comunicarse adecuadamente con los clientes, en el desempeño profesional, teniendo en consideración las reglas del protocolo.
- Tratar a los clientes con cortesía, respeto y discreción, potenciando la buena imagen de la entidad e las que prestan sus servicios.
- Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada y precisa.
- Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible hacia los clientes.
- Tramitar las quejas o sugerencias de los clientes para potenciar la calidad de los servicios.
- Aplicar técnicas de venta vinculadas a la atención al cliente.

**Aprendizajes esperados y criterios de evaluación:**

AE1.- Analiza los diferentes tipos de clientes de un servicio gastronómico desde el punto de vista del servicio.

Criterios de evaluación:

- Caracteriza los tipos de servicios turísticos.
- Reconoce y clasifica los tipos de establecimientos de restauración en la región, su estructura y tipología de clientes.
- Relaciona los diferentes tipos de clientes con los tipos de servicios gastronómicos que normalmente se ofrecen.
- Define los rasgos más significativos de las costumbres, usos y valores, creencias de las diferentes culturas (americana, europea, asiática)
- Especifica los rasgos más significativos de las costumbres y cultura chilota.

AE2.- Proporciona información turística del territorio/maritorio, aplicando técnicas de comunicación y manteniendo actitudes de correcta atención al cliente.

Criterios de evaluación:

- Describe y valora las normas de cortesía en las relaciones interpersonales.
- Valora la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal y en los elementos clave en la atención al cliente.
- Analiza las expectativas de los diferentes tipos de clientes.
- Informa sobre los principales atractivos turísticos, cuadros de distancias o kilometrajes, medios de transporte, fiestas religiosas y costumbristas,...
- Adopta actitudes de empatía, simpatía, discreción y respeto adecuadas a cada situación.
- Muestra cordialidad y amabilidad en el trato.
- Obtiene la información necesaria del cliente para proporcionar la información con inmediatez, otorgando las explicaciones precisas para la interpretación correcta del mensaje.
- Mantiene una conversación, utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros).
- Produce e interpreta mensajes escritos relacionados con la actividad profesional de modo claro y correcto.
- Aplica los tratamientos protocolarios y las normas internas de atención al cliente.
- Valora la comunicación con el cliente como medio de fidelización del mismo.

AE3.- Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.

Criterios de evaluación:

- Identifica las diferentes técnicas de venta de alimentos y bebidas, estimando su aplicación a diferentes tipos de clientes, fórmulas de restauración y servicio.
- Reconoce la terminología básica de comunicación propia del servicio.
- Diferencia entre información y publicidad.
- Adecua las respuestas en función de las preguntas del público.
- Distingue los tipos de demanda de información más usuales que se dan en establecimientos de consumo de alimentos y bebidas.
- Adopta actitudes de empatía, simpatía, discreción y respeto adecuadas a cada situación.
- Muestra cordialidad y amabilidad en el trato, alcanzando una actitud profesional.
- Valora la importancia de la imagen corporativa de la empresa.

AE4.- Aplica las normas de ceremonial y protocolo, adecuándolas al tipo de cliente y servicio ofrecido.

Criterios de evaluación:

- Identifica conductos regulares de comunicación ascendentes descendentes y horizontales según los tipos de clientes
- Define los elementos que conforman el protocolo en restauración.
- Caracteriza el diseño y planificación de los actos protocolarios en los establecimientos gastronómicos.
- Reconoce el programa del acto relacionándolo con el servicio que se va a desarrollar.
- Establece la presidencia de los actos, de acuerdo al protocolo establecido.
- Determina la ubicación de los clientes en función del acto a desarrollar.
- Relaciona los diversos tipos de protocolo con los distintos servicios que puede ofrecer un establecimiento turístico.
- Desarrolla una comunicación oral y gestual ante los clientes para llegar a la satisfacción de los mismos.

AE5.- Gestiona las quejas, reclamaciones y sugerencias de clientes, aplicando el protocolo de actuación para una correcta satisfacción del cliente.

Criterios de evaluación:

- Identifica los conceptos formales y no formales de quejas, reclamaciones y sugerencias.
- Reconoce las principales causas de reclamaciones y quejas de los clientes en los establecimientos gastronómicos.
- Identifica las alternativas de solución de la objeción o sugerencia previas a la reclamación formal.
- Reconoce los aspectos principales en los que incide la legislación vigente, en relación con las reclamaciones.
- Facilita la información y documentación necesarias al cliente para la presentación de una reclamación escrita, si éste fuera el caso.
- Reconoce los formularios presentados por el cliente para la realización de una reclamación.
- Traslada la información sobre la reclamación según el orden jerárquico preestablecido.
- Resuelve conflictos entre las partes por medio de una solución de consenso, demostrando una actitud segura, correcta y objetiva.

#### Contenidos:

AE1.- Analizar los diferentes tipos de clientes de un servicio gastronómico desde el punto de vista del servicio

- Tipología de los clientes.
- Variables socio-culturales que caracterizan a los clientes.
- Tipos de servicios gastronómicos.
- Servicios gastronómicos en la región. Tipos. Clasificación. Tipos de clientes en función del establecimiento.
- Costumbres, usos y valores, creencias de las diferentes culturas (americana, europea, asiática)
- Rasgos y costumbres de la cultura chilota.



<p>AE2.- Proporciona información turística del territorio/maritorio, aplicando técnicas de comunicación y manteniendo actitudes de correcta atención al cliente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El proceso de comunicación.</li> <li>- Comunicación verbal en el ámbito de la gastronomía.</li> <li>- Documentación básica vinculada a la prestación de servicios.</li> <li>- Información turística, atractivos turísticos, cuadros de distancias o kilometrajes, medios de transporte, fiestas religiosas y costumbristas,...</li> <li>- Comunicación no verbal. Imagen personal.</li> <li>- Empatía, receptividad, asertividad.</li> <li>- Roles, objetivos y relación cliente –profesional.</li> <li>- Variables de la atención al cliente.</li> <li>- Modalidades de atención al cliente.</li> <li>- Puntos clave de una buena atención al cliente.</li> <li>- Atención personalizada como base de la fidelización del cliente.</li> <li>- Importancia de la atención al cliente en los procesos de calidad en restauración.</li> </ul>
<p>AE3.- Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio,, justificándolas desde el punto de vista técnico.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de venta en restauración.</li> <li>- Exposición de las cualidades de los productos y servicios.</li> <li>- Modelo de actuación en el proceso de venta en los establecimientos turísticos.</li> <li>- Información turística de la región</li> <li>- Demandas de información más habituales en los establecimientos gastronómicos.</li> <li>- Actitud de respeto hacia clientes, superiores, personal dependiente y compañeros.</li> <li>- Actitud profesional.</li> <li>- El valor de la discreción en el ámbito laboral.</li> <li>- El valor de la imagen corporativa.</li> </ul>
<p>AE4.- Aplica las normas de ceremonial y protocolo, adecuándolas al tipo de cliente y servicio ofrecido.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa de ceremonial</li> <li>- Normas de protocolo: social, institucional y empresarial.</li> <li>- Correspondencia social y protocolar (Invitaciones , excusas, cartas, etc)</li> <li>- Tipos y objetivos de los actos protocolarios.</li> <li>- Definición y elementos de protocolo en restauración.</li> <li>- Tipos de presidencias en actos protocolarios.</li> <li>- Ordenación y colocación de los clientes en diversos actos protocolarios.</li> <li>- Documentación del acto a organizar.</li> <li>- Valoración de la imagen corporativa.</li> <li>-</li> </ul>
<p>AE5.- Atiende reclamaciones, quejas o sugerencias de clientes potenciales, reconociendo y aplicando el protocolo de actuación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Objeciones de los clientes y su tratamiento.</li> <li>- Quejas, reclamaciones y sugerencias.</li> <li>- Principales causas de quejas, reclamaciones o sugerencias en establecimientos gastronómicos.</li> <li>- Técnicas utilizadas en la actuación ante reclamaciones.</li> <li>- Gestión de reclamaciones.</li> <li>- Documentos necesarios para la recogida de sugerencias, quejas o reclamaciones.</li> <li>- Utilización de herramientas informáticas de</li> </ul>

	gestión de reclamaciones. - Normativa sobre gestión de reclamaciones en los establecimientos gastronómicos.
<p><b>Perfil del docente:</b></p> <p><b>Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la enseñanza de Prevención de riesgos y primeros auxilios, que se acreditará de las siguientes formas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Formación académica:</u></b> Profesor de estado del área de la Comunicación y Atención a clientes, especializado en el área de Gastronomía (ingeniero, técnico o profesional afín del área gastronómica)</li> <li>• <b><u>Experiencia profesional:</u></b> al menos 1 año en el campo de las competencias relacionadas con la Comunicación y Atención al cliente en Restauración (Gastronomía).</li> </ul> <p>2.- Competencias pedagógicas: Acreditadas de acuerdo con lo que establezcan las administraciones públicas o instituciones competentes.</p>	
<p><b>Medios y equipos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apuntes de clases</li> <li>• Medios audiovisuales (data, computador, reproductor de video o DVD, retroproyector)</li> <li>• Software de carácter general y específico.</li> <li>• Retroproyector</li> <li>• Pizarras acrílicas</li> <li>• Data-show</li> <li>• Bibliografía de aula, DVds.</li> </ul>	

### CONDICIONES DE ACCESO Y REQUISITOS DEL MÓDULO

**Condiciones de acceso:**

Haber cursado los siguientes módulos:

- **HISTORIA Y ORIGEN DEL ARTE CULINARIO EN CHILOE.**
- **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. SEGURIDAD EN EL TRABAJO EN COCINA Y RESTAURACIÓN.**

**Requisitos para la impartición del módulo:**

El máximo de alumnos será de 25 alumnos / curso

## MODULO 05

### GESTIÓN, MARKETING Y DESARROLLO EMPRESARIAL GASTRONÓMICO DE CHILOÉ

**Duración : 30 horas**

**Capacidades de egreso:**

- Identificar y desarrollar el elemento diferenciador de la empresa gastronómica en Chiloé, como factores para el impulso empresarial de la provincia.
- Gestionar el personal de la empresa gastronómica en Chiloé, determinando carencias y planificar planes de formación ajustados.
- Realizar la gestión administrativa y financiera de una pequeña empresa gastronómica en Chiloé, aplicando los procedimientos de gestión que permitan optimizar los recursos materiales, técnicos y económicos.
- Diseñar y desarrollar un plan de marketing adecuado a la empresa gastronómica.
- Aplicar las tecnologías de la información y de la comunicación a la gestión administrativa, financiera y al plan de marketing turístico en una pequeña empresa gastronómica en Chiloé.
- Planificar, gestionar e el abastecimiento para la oferta diferenciada de la empresa gastronómica de Chiloé.

**Aprendizajes esperados y criterios de evaluación:**

AE1.- Desarrolla el elemento diferenciador de la empresa gastronómica en Chiloé, reconociendo las capacidades asociadas al emprendimiento en la actividad empresarial.

**Criterios de evaluación:**

- Identifica el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.
- Reconoce el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.
- Define el concepto de empresario y los requisitos, actitudes y cualidades del creador de una empresa de emprendimiento.
- Describe la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.
- Descubre las características y demandas socioeconómicas de los sectores económicos en la región como medio para despertar el interés por participar e intervenir en su desarrollo con autonomía e iniciativa.
- Identifica el elemento diferenciador de las empresas gastronómicas en Chiloé.
- Define una determinada idea de negocio en el ámbito gastronómico de Chiloé.

AE2.- Gestiona el personal de una pequeña empresa gastronómica, identificando carencias de sus trabajadores y proponiendo medidas de mejora.

**Criterios de evaluación:**

- Distingue los niveles de comunicación que pueden existir en la empresa.
- Utiliza diferentes procedimientos y/o técnicas de comunicación verbal y no verbal para obtener y transmitir instrucciones e información.
- Selecciona y utiliza recursos audiovisuales y gráficos para transmitir información complementaria sobre la actividad.
- Describe la evolución de las distintas formas de organización del trabajo.
- Reconoce la importancia del trabajo en equipo.
- Identifica los diferentes roles que pueden existir en un equipo de trabajo dentro de una empresa gastronómica.
- Maneja técnicas motivacionales para fortalecer el trabajo en equipo en las empresas gastronómicas
- Aprecia la importancia de las habilidades sociales y en concreto de las habilidades de comunicación y del trabajo en equipo, en el desarrollo de la iniciativa emprendedora.
- Analiza los procedimientos de gestión de personal.
- Identifica las carencias de los trabajadores de la empresa gastronómica en Chiloé.

- Define ofertas formativas ajustadas a las carencias detectadas.
- Identifica los procedimientos y criterios de preselección y contratación de personal.

AE3.- Realiza la gestión administrativa y financiera básica de una pequeña empresa gastronómica, interpretando la información económica como herramienta para la proyección de la empresa.

Criterios de evaluación:

- Analiza los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.
- Describe las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.
- Define las obligaciones fiscales de una empresa de alojamiento turístico.
- Cumplimenta la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, cheques y otros) para pequeña empresa gastronómica.
- Describe los circuitos que la documentación comercial y contable recorre en la empresa.
- Maneja programas informáticos de gestión de pequeñas empresas.

AE4.- Diseña y caracteriza el plan de marketing, reconociendo la importancia de la asociatividad para el fortalecimiento de la oferta gastronómica de Chiloé.

Criterios de evaluación:

- Identifica los elementos del marketing -mix y sus aplicaciones en el sector gastronómico.
- Describe los elementos básicos que conforman el plan de marketing.
- Valora la importancia de un plan de marketing en una empresa gastronómica.
- Identifica los principales factores del entorno con incidencia en el plan de marketing.
- Analiza la competencia y el potencial de mercado.
- Realiza el plan de acción, con sus estrategias y tácticas.
- Define los recursos necesarios para establecer las estrategias propuestas y para la consecución de los objetivos del plan de marketing.
- Realiza el control de cumplimiento y calidad del plan de marketing con las técnicas adquiridas.
- Realiza la presentación del plan de marketing con las pautas establecidas y ante los responsables implicados.
- Valora las implicaciones ambientales de la implementación de un plan de marketing propuesto.

AE5.- Aplica las nuevas tecnologías en el marketing, analizando sus aplicaciones y oportunidades de desarrollo en la región como elemento clave de Chiloé Gourmet.

Criterios de evaluación:

- Caracteriza las nuevas tecnologías y su utilización.
- Identifica las aplicaciones de las nuevas tecnologías en el marketing.
- Valora la utilización de la Red para comercializar productos-servicios gastronómicos y turísticos.
- Utiliza las aplicaciones ofimáticas de base de datos.
- Reconoce la aplicación de una base de datos para la investigación comercial y para crear una ventaja competitiva.
- Determina los factores que influyen en el marketing directo.
- Establece las pautas para el desarrollo de una estrategia de marketing directo combinado.

AE6.- Elabora el plan de abastecimiento de acuerdo a la proyección de demanda, analizando la carta gastronómica del establecimiento.

Reconoce el proceso de “decisión de compra” de productos y servicios gastronómicos y turísticos de los consumidores en Chiloé, analizando sus motivaciones y necesidades.

Criterios de evaluación:

- Identifica las necesidades y motivaciones de los consumidores de productos-servicios turísticos y gastronómicos.
- Identifica las fases del proceso de decisión de compra en el consumidor.
- Caracteriza los agentes implicados en el proceso de decisión de compra.

- Analiza el impacto psicosocial del marketing, la publicidad y las relaciones públicas y su incidencia en el proceso de compra de servicios gastronómicos y turísticos.
- Caracteriza los puntos clave en el proceso de postcompra y oportunidades de fidelización.
- Describe y valora la percepción y satisfacción de los consumidores mediante los procesos de control de calidad.
- Caracteriza los criterios del «consumerismo» relacionándolos con sociedad, marketing y ética.

**Contenidos:**

<p>AE1.- Desarrolla el elemento diferenciador de la empresa gastronómica en Chiloé, reconociendo las capacidades asociadas al emprendimiento en la actividad empresarial.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Innovación y desarrollo económico.</li> <li>- Principales características de la innovación (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).</li> <li>- La actuación de los emprendedores como empresarios de una pequeña y/o mediana.</li> <li>- El empresario.</li> <li>- Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.</li> <li>- Plan de empresa: la idea de negocio.</li> <li>- Funciones básicas de la empresa.</li> <li>- La empresa como sistema.</li> <li>- Reflexión empresarial y concepción de ideas para la empresa.</li> <li>- Tipos de empresas.</li> <li>- Funcionamiento de la empresa y creación de riqueza.</li> <li>- Elemento diferenciador de la empresa gastronómica en Chiloé.</li> <li>- Actividad gastronómica en Chiloé.</li> </ul>
<p>AE2.- Gestiona el personal de una pequeña empresa gastronómica, identificando carencias de sus trabajadores y proponiendo medidas de mejora.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La comunicación en la empresa.</li> <li>- Técnicas básicas de comunicación verbal y no verbal en la empresa.</li> <li>- Recursos audiovisuales y gráficos para la transmisión de información.</li> <li>- Evolución de las formas de organización del trabajo.</li> <li>- Dirección de personal en la empresa del sector servicios.</li> <li>- Importancia del personal en la empresa gastronómica.</li> <li>- Elaboración del perfil del puesto Reclutamiento y selección de personal.</li> <li>- Detección de carencias en los trabajadores del sector en Chiloé.</li> <li>- Diseño de formación.</li> <li>- Regulaciones legales de contratación de personal.</li> <li>- Dirección y motivación de equipos de trabajos.</li> </ul>
<p>AE3.- Realiza la gestión administrativa y financiera básica de una pequeña empresa gastronómica, interpretando la información económica como herramienta para la proyección de la empresa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Funciones administrativas y financieras en una pequeña empresa gastronómica.</li> <li>- La contabilidad:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto.</li> <li>- Funciones.</li> <li>- Características.</li> <li>- Clasificación.</li> <li>- Técnicas de registro de la información contable.</li> </ul> </li> <li>- Análisis de la información contables. Liquidez, solvencia y rentabilidad de la empresa.</li> <li>- El método contable.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las cuentas anuales: <ul style="list-style-type: none"> <li>- El balance.</li> <li>- La cuenta de pérdidas y ganancias.</li> <li>- El estado de patrimonio neto.</li> <li>- El estado de los flujos de efectivo.</li> <li>- La memoria.</li> </ul> </li> <li>- Documentación básica comercial y contable: facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros.</li> <li>- Software específico para la gestión contable y financiera en pequeñas empresas gastronómicas.</li> <li>- Análisis de rentabilidad.</li> <li>- Obligaciones fiscales de las empresas gastronómicas.</li> </ul>
<p>AE4.- Diseña y caracteriza el plan de marketing, reconociendo la importancia de la asociatividad para el fortalecimiento de la oferta gastronómica de Chiloé.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Introducción a los principios del marketing.</i></li> <li>- Conceptos básicos de marketing.</li> <li>- El marketing en empresas.</li> <li>- Análisis de las variables controlables del marketing: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Producto.</li> <li>▪ Precio.</li> <li>▪ Plaza.</li> <li>▪ Promoción.</li> </ul> </li> <li>- Variables incontrolables del marketing en la empresa del sector servicios</li> <li>- El marketing centrado en el cliente.</li> <li>- El ciclo de vida del producto. Desarrollo y lanzamiento de los nuevos productos gastronómicos.</li> <li>- La promoción turística /gastronómica en el mix promocional: la publicidad, las RR.PP., las promociones de ventas/ merchandising, las ferias turísticas, Work shops, Fam-trips y otros.</li> <li>- Plan de marketing. Elementos y Finalidad.</li> <li>- Segmentación y público objetivo.</li> <li>- Planes de acción: estrategias y tácticas.</li> <li>- Objetivos y cuotas de ventas.</li> <li>- Recursos necesarios para respaldar las estrategias y alcanzar los objetivos.</li> <li>- Seguimiento y control del marketing.</li> <li>- Presentación y promoción del plan. Auditoría ambiental del plan.</li> </ul>
<p>AE5.- Aplica las nuevas tecnologías en el marketing turístico, analizando sus aplicaciones y oportunidades de desarrollo en la región como elemento clave de Chiloé Gourmet.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Marketing directo en turismo y nuevas tecnologías.</li> <li>- Marketing en internet.</li> <li>- Bases de datos.</li> <li>- Objetivos generales del desarrollo de una base de datos de marketing.</li> <li>- Marketing directo.</li> <li>- Materiales de soporte y de desarrollo de políticas de marketing directo.</li> <li>- El marketing directo y su desarrollo.</li> <li>- Aplicación del marketing directo al desarrollo de Chiloé Gourmet.</li> </ul>
<p>AE6.- Elabora el plan de abastecimiento de acuerdo a la proyección de demanda, analizando la carta</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plan de abastecimiento. Componentes.</li> <li>- Cartas gastronómicas. Análisis de acuerdo a la</li> </ul>

gastronómica del establecimiento.	proyección de demanda. - Fases del proceso de decisión. - Postcompra y fidelización. - Los nuevos consumidores en el sector turístico/gastronómico. - Herramientas de control de la calidad y la satisfacción del cliente. Implementación en empresas gastronómicas. - El consumerismo. - La reacción de la empresa y su respuesta. - Normativa que regula al consumidor y sus derechos. - Legislación genérica y específica. - Derechos y deberes de los consumidores.
<p><b>Perfil del docente:</b></p> <p><b>Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la enseñanza de Prevención de riesgos y primeros auxilios, que se acreditará de las siguientes formas:</b></p> <p><u>Formación académica:</u> Ingeniero Comercial, Ingeniero en Ejecución en Administración de Empresas con mención en Marketing, Administrador de Empresas con mención en Marketing, Administrador de Empresas Turísticas, Técnico de Turismo, Técnico en Marketing, Licenciado en Administración</p> <p><u>Experiencia profesional:</u> de un mínimo de 3 años de experiencia en el sector privado o público en la implementación y ejecución de estrategias de marketing y/o en el campo de la dirección de equipos de trabajo en el sector privado o público, experiencia acreditada en docencia de educación superior en el ámbito del marketing de servicios</p> <p>2.- Competencias pedagógicas: Acreditadas de acuerdo con lo que establezcan las administraciones públicas o instituciones competentes.</p>	
<p><b>Medios y equipos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Apuntes de clases.</b></li> <li>• <b>Medios audiovisuales (data, computador, reproductor de video o DVD, retroproyector)</b></li> <li>• <b>Software de carácter general y específico.</b></li> <li>• <b>Retroproyector.</b></li> <li>• <b>Pizarras acrílicas.</b></li> <li>• <b>Data-show.</b></li> <li>• <b>Bibliografía de aula, DVDs,...</b></li> </ul>	

### CONDICIONES DE ACCESO Y REQUISITOS DEL MÓDULO

**Condiciones de acceso:**

Este módulo debería ser obligado para todos los empresarios asociados al Proyecto de capital humano CHILOÉ GOURMET.

Haber cursado los siguientes módulos:

- **HISTORIA Y ORIGEN DEL ARTE CULINARIO EN CHILOE.**

- **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. SEGURIDAD EN EL TRABAJO EN COCINA Y RESTAURACIÓN.**

**Requisitos para la impartición del módulo:**

El máximo de alumnos será de 25 alumnos / curso



## MODULO 06

### RESCATE DE LA COCINA CHILOTA Y MONTAJE DE PLATOS

**Duración : 80 horas**

**Capacidades de egreso:**

- Asumir la filosofía Chiloé Gourmet.
- Rescatar platos y técnicas ancestrales de la cocina tradicional chilota, incorporándolas a sus ofertas gastronómicas.
- Incorporar técnicas de cocina convencional para la recreación/ creación y diversificación de la oferta gastronómica.
- Definir ofertas gastronómicas (menú, carta, buffet), calculando precio final, costes y beneficios que resulten adecuadas a los clientes/turistas de la Región de Chiloé.

**Aprendizajes esperados y criterios de evaluación:**

AE1.- Maneja herramientas y equipos de cocina, aplicando las técnicas adecuadas a cada uso.

Criterios de evaluación:

- Describe las herramientas de cocina, sus tipos y aplicaciones.
- Explica las técnicas para la limpieza, cuidado y mantención de las herramientas de cocina.
- Describe los equipos básicos de cocina, sus tipos, aplicaciones y usos.
- Explica las técnicas para la limpieza, cuidado y mantención de los equipos y máquinas utilizados en cocina.
- Utiliza equipos, máquinas, útiles y herramientas de cocina de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- Aplica las técnicas de limpieza y mantención adecuadas a cada equipo, máquina o herramienta utilizada en cocina.
- Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico – sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

AE2.- Preelabora y conserva materias primas, aplicando técnicas ancestrales de manipulación.

Criterios de evaluación:

- Reconoce las materias primas de la región de Chiloé, indicando sus características y principales aplicaciones.
- Realiza el lavado y las preparaciones previas al corte aplicadas a diferentes materias primas tradicionales en Chiloé.
- Reconoce y aplica los procedimientos de condimentación de los alimentos.
- Calcula el rendimiento de las materias primas.
- Utiliza vocabulario técnico de cocina y gastronomía.
- Aplica técnicas de preelaboración y conservación ancestrales a diferentes materias primas:
  - Curanteado: de cochayuyo, de mariscos, de Luche.
  - Ahumando de carnes, mariscos y papas.
  - Deshidratado de papas, algas, carnes y frutas (manzana)
- Realiza el desarenado y limpieza del marisco y de las algas para preparar estos productos para su posterior utilización.
- Aplica tipos de corte en diferentes insumos carnes, pescados y hortalizas.
- Realiza todas las técnicas ajustando los tipos y puntos de cocción.
- Elabora conservas dulces de frutos silvestres y de cultivo características de la Provincia de Chiloé.
- Elabora encurtidos de hortalizas.
- Envasa y conserva diversos productos y materias primas utilizadas en cocina, seleccionando las técnicas adecuadas a cada tipo de producto y su posterior utilización.
- Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico – sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

AE3.- Aplica técnicas básicas de cocina convencional para la mejora de las características organolépticas de los alimentos.

Criterios de evaluación:

- Interpreta adecuadamente la información contenida en recetas, libros de cocina o cualquier material impreso o informático relacionado con la elaboración de platos en cocina.
- Organiza los materiales necesarios y secuencia las fases para la elaboración de los diferentes platos.
- Describe los principales platos de cocina internacional, regional, local, étnica o de autor que sean aptos e idóneos para los restaurantes de la región de Chiloé.
- Maneja hortalizas, elabora encurtidos para obtener productos de alta calidad aplicables en la cocina regional.
- Prepara caldos y cocimientos:
  - Sopas (de mariscos frescos y ahumados, de pescados frescos, ahumados y deshidratados, de vacuno, chanco, oveja, gaullina y gallo.
  - Fusión con algas.
  - Prepara cazuelas de: cordero y oveja, cabeza o patas de cordero (con luche o cochayuyo), de costilla de vacuno con luche, de gallina(gallo, de mariscos surtidos secos, de pescados frescos y ahumados secos (con y sin algas), guiso de marisco de roca y hortalizas, estofado y escabecha de pescados frescos y ahumados, estofado de aves (gallina, gallo, ganso, pato), chanfaina de cordero, cocido de patas de vacuno, cordero y chanco, reitimiento de chanco.
- Mantiene el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todos los procesos.
- Evalúa la información sobre gustos, expectativas o necesidades de los clientes /turistas en la región de Chiloé, deduciendo los cambios a realizar en la oferta y en forma de elaboración de los platos.
- Elabora los platos incorporando las modificaciones y obteniendo resultados finales que satisfagan a la demanda, alcancen los niveles de calidad predeterminados y cumplan con los objetivos del establecimiento.
- Realiza todas las técnicas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

AE4.- Elabora productos a partir de las papas chilotas, aplicando diferentes técnicas de cocción y procesado de las mismas, para obtener productos de alta calidad.

Criterios de evaluación:

- Interpreta adecuadamente la información contenida en recetas, libros de cocina o cualquier material impreso o informático relacionado con la elaboración de platos en cocina.
- Organiza los materiales necesarios y secuencia las fases para la elaboración de los diferentes platos de papas.
- Prepara masas de harina: Tortilla al rescoldo, roscas de huevo, churrasco y sopaipillas, Marg (churrascas), Mella de trigo.
- Elabora masas de papas (milcaos): Milcao tradicional, mella, Chochoca, Deche, Baemes, (milcaos de Chuño), chopón.
- Prepara mallo de papas, rescoldo o enterradas y horneadas: papas nuevas y acopiadas papas ahumadas, papas pilcahue, Papas ñonchas.
- Elabora platos de fusión: Tortilla de papa, Chapaleles, empanada de Milcao, empanadas hervidas, mella de papa con manzana, masamorras.
- Mantiene el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todos los procesos.
- Elabora platos de papas incorporando las modificaciones y obteniendo resultados finales que satisfagan a la demanda y alcancen los niveles de calidad predeterminados.
- Realiza todas las técnicas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

AE5.- Realiza acabados y presentaciones para diferentes alimentos, incorporando guarniciones y potenciando sus presentaciones en base a sus productos naturales.

Criterios de evaluación:

- Diseña y realiza decoraciones para los diferentes platos, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.
- Realiza los motivos decorativos de acuerdo con el modelo gráfico diseñado u otras fuentes de

inspiración.

- Coloca los productos culinarios en los expositores siguiendo criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto y temperatura de conservación, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.
- Realiza las operaciones de guarnición y decoración de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminedo.
- Incorpora a las decoraciones de los platos elementos que afirmen la tradición Chilota.
- Muestra sensibilidad y gusto artísticos al diseñar las decoraciones y efectuar las operaciones de acabado de los platos.
- Realiza todas las técnicas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

AE6.- Desarrolla la mise en place en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

Criterios de evaluación:

- Identifica los diferentes tipos de servicio y sus características.
- Mantiene los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.
- Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
- Interpreta la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.
- Desarrolla las actividades relacionadas con la "Mise en place".
- Realiza las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
- Dispone los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.
- Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

AE7.-Determina ofertas gastronómicas adecuadas a la región de Chiloé, calculando los costos de las mismas.

Criterios de evaluación:

- Define los tipos de ofertas gastronómicas aplicables a los establecimientos de la región: menú, carta, buffet y otros.
- Relaciona la oferta con el tipo de establecimiento, su ubicación y las características y necesidades de los clientes.
- Incorpora en la confección de la carta criterios estacionales y de equilibrio nutricional.
- Obtiene una oferta gastronómica equilibrada en la que se tengan en cuenta la variación y rotación de la oferta.
- Interpreta la documentación relativa al costo total de las elaboraciones culinarias.
- Fija precios, calculando costes fijos, variables y margen de beneficios (mesuras).
- Utiliza software de carácter general y específico adecuados para la confección de menús y cartas, y para el cálculo de costes y fijación de precios.

**Contenidos:**

AE1.- Maneja herramientas y equipos de cocina, aplicando las técnicas adecuadas a cada uso.

- Equipos y máquinas de uso en cocina. Tipos. Características. Usos y aplicaciones.
- Herramientas y útiles usados en cocina. Tipos. Características. Usos y aplicaciones.
- Limpieza, cuidado y mantención de herramientas y utensilios de cocina.
- Limpieza, cuidado y mantención de equipos y máquinas utilizados en cocina.
- Normativa higiénico sanitaria y de mantención adecuada a los equipos y herramientas de cocina.

AE2.- Praelabora y conserva materias primas, aplicando técnicas ancestrales de manipulación.

- Materias primas en cocina.
- Tratamiento y efectos en las materias primas.
- Procedimientos de condimentación.
- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
- Rendimiento de las materias primas.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Corte de las diferentes materias primas.</li> <li>- Vocabulario técnico específico de cocina.</li> <li>- Procedimientos de ejecución de cortes básicos y específicos a diversos géneros de cocina.</li> <li>- Aplicación de técnicas ancestrales de conservación: curanteado de cochayuyo, de mariscos, de Luche, ahumado de carnes, mariscos y papas, deshidratado. de papas, algas, carnes y frutas (manzana).</li> <li>- Desarenado y limpieza del marisco y de las algas. Importancia. Técnicas. Aplicaciones.</li> <li>- Conservas dulces. Preparación y aplicaciones.</li> <li>- Encurtidos de hortalizas.</li> <li>- Métodos de envasado y conservación.</li> <li>- Equipos asociados a cada método.</li> <li>- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de conservación.</li> <li>- Normas de seguridad y prevención el la preelaboración, envasado y conservación de alimentos.</li> </ul>
<p>AE3.- Aplica técnicas básicas de cocina convencional para la mejora de las características organolépticas de los alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpretación de recetas.</li> <li>- Técnicas básicas de cocina. Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.</li> <li>- Procesos de ejecución: fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles.</li> <li>- Procesos de ejecución de sopas (de mariscos frescos y ahumados, de pescados frescos, ahumados y deshidratados, de vacuno, chancho, oveja, gaullina y gallo</li> <li>- Elaboración de cazuelas de: cordero y oveja, cabeza o patas de cordero (con luce o cochayuyo), de costilla de vacuno con luce, de gallina(gallo, de mariscos surtidos secos, de pescados frescos y ahumados.</li> <li>- Técnicas de fusión con algas.</li> <li>- Praparación de cazuelas de: cordero y oveja, cabeza o patas de cordero (con luce o cochayuyo), de costilla de vacuno con luce, de gallina(gallo, de mariscos surtidos secos, de pescados frescos y ahumados secos (con y sin algas), guiso de marisco de roca y hortalizas, estofado y escabecha de pescados frescos y ahumados, estofado de aves (gallina, gallo, ganso, pato), chanfaina de cordero, cocido de patas de vacuno, cordero y chancho, reitimiento de chancho.</li> <li>- Elaboraciones básicas de carnes de ganado vacuno, porcino, caprino y ovino.</li> <li>- Elaboraciones a base de hortalizas, verduras, tubérculos y legumbres.</li> <li>- Elaboraciones básicas de aves.</li> <li>- Elaboraciones básicas de pescados y mariscos.</li> <li>- Gustos, expectativas o necesidades de los clientes /turistas en la región de Chiloé</li> <li>- Normas de seguridad y prevención en la elaboración de platos.</li> </ul>
<p>AE4.- Elabora productos base a partir de las papas chilotas, aplicando diferentes técnicas de cocción y procesado de las mismas, para obtener productos de alta calidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpretación de recetas.</li> <li>- Masas de harina: Tortilla al rescoldo, roscas de huevo, churrasco y sopaipillas, Margaritas (churrascas), Mella de trigo.</li> <li>- Elabora masas de papas (milcaos): Milcao tradicional, mella, Chochoca, Deche, Baemes, (milcaos de Chuño), chopón.</li> <li>- Prepara mallo de papas, rescoldo o enterradas y</li> </ul>

	<p>horneadas: papas nuevas y acopiadas papas ahumadas, papas pilcahue, Papas ñonchas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Platos de fusión: Tortilla de papa, Chapaleles, empanada de Milcao, empanadas hervidas, mella de papa con manzana, masamorras.</li> <li>- Gustos, expectativas o necesidades de los clientes /turistas en la región de Chiloé</li> <li>- Normas de seguridad y prevención en el cocinado y procesado de las papas.</li> </ul>
<p>AE5.- Realiza acabados y presentaciones para diferentes alimentos, incorporando guarniciones y potenciando sus presentaciones en base a sus productos naturales</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias: <ul style="list-style-type: none"> <li>- La técnica del color en gastronomía.</li> <li>- Contraste y armonía.</li> <li>- Sabor, color y sensaciones.</li> <li>- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.</li> <li>- Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.</li> <li>- Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de mercado, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados.</li> </ul> </li> <li>- Guarniciones culinarias. Clasificación, definición, descripción y aplicaciones. Obtención de guarniciones culinarias simples y compuestas.</li> <li>- Elementos de decoración de platos que incorporen productos o materias primas tradicionales y características de la Cocina Chilota. Técnicas para su adecuación a los diferentes tipos de platos.</li> <li>- Normas de seguridad y prevención en la realización de acabados y guarniciones.</li> </ul>
<p>AE5.- Desarrolla la mise en place en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.</li> <li>- Documentación relacionada con los servicios.</li> <li>- Coordinación durante el servicio en cocina.</li> <li>- Ejecución de los procesos propios del servicio.</li> <li>- Tareas de finalización del servicio.</li> <li>- Protocolos de quejas y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad.</li> <li>- Normas de seguridad y prevención en el desarrollo del servicio en cocina.</li> </ul>
<p>AE6.-Determina ofertas gastronómicas adecuadas a la región de Chiloé, calculando los costes de las mismas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinación de ofertas gastronómicas: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descripción, caracterización y clases de ofertas.</li> <li>- Elementos y variables de las ofertas.</li> <li>- Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros.</li> <li>- Descripción y análisis.</li> <li>- Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.</li> </ul> </li> <li>- Cálculo de los costes globales de la oferta: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cálculo de coste de ofertas gastronómicas.</li> <li>- Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta.</li> <li>- Posibilidades de ahorro.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Perfil del docente:</b></p> <p><b>Dominio de los conocimientos y las técnicas de Cocina, que se acreditará de una de las siguientes</b></p>	

formas:

- **Formación académica:** Técnico de Nivel Superior en Cocina Internacional, Técnico en producción gastronómica, Técnico Superior en gastronomía, Técnico en Alimentación Colectiva o titulaciones similares o equivalentes.
- **Experiencia profesional:** al menos 3 años en el campo de la Cocina en Hoteles y/o restaurantes, en especial, si tiene experiencia en Cocina Tradicional Chilota.

2.- Competencias pedagógicas: Acreditadas de acuerdo con lo que establezcan las administraciones públicas o instituciones competentes.

**Medios y equipos:**

- Medios audiovisuales (data, computador, reproductor de video o DVD, retroproyector)
- Software de carácter general y específico.
- Retroproyector.
- Pizarras acrílicas.
- Data-show.
- Recetarios de cocina internacional, nacional y chilota. Libros de cocina.
- DVDs,...
- Equipos, máquinas, útiles y herramientas de cocina. Cocinas. Hornos. Refrigeradores. Congeladores. Mesones de acero inoxidable. Campanas con extractor. Balanzas digitales. Procesadores de alimentos. Licuadoras. Estantes Metálicos. Paños. Cacerolas grandes, chicas y medianas. Fondos. Sartenes diferentes medidas. Budineras diferentes medidas. Bolos de acero inoxidable. Vajillas. Cuchillería. Cristalería. Juego de cuchillos completos. Freidoras. Lava vajilla. Lavaplatos, Grillas, etc,...
- Materias primas para la elaboración de entrantes y platos de cocina.
- Elementos y productos para la decoración de entrantes y platos de fondo.

### CONDICIONES DE ACCESO Y REQUISITOS DEL MÓDULO

**Condiciones de acceso:**

Haber cursado los siguientes módulos:

- **HISTORIA Y ORIGEN DEL ARTE CULINARIO EN CHILOE.**
- **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. SEGURIDAD EN EL TRABAJO EN COCINA Y RESTAURACIÓN.**

**Requisitos para la impartición del módulo:**

El máximo de alumnos será de 12 alumnos / curso

## MODULO 07

### PANADERÍA ARTESANAL Y PASTELERÍA

**Duración : 80 horas**

**Capacidades de egreso:**

- Asumir la filosofía Chiloé Gourmet.
- Aplicar técnicas básicas de pastelería y panadería Europea y americana.
- Elaborar postres de familia, fríos, semifríos y calientes, aplicando técnicas tanto tradicionales como innovadoras.
- Rescatar los postres tradicionales de la región.
- Decorar y presentar postres y/o productos de pastelería – panadería.
- Fusionar la pastelería –panadería tradicional con las nuevas tendencias.
- Aplicar técnicas de panadería básica.

**Aprendizajes esperados y criterios de evaluación:**

AE1.- Prepara los equipos de elaboración de pastelería y panadería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación:

- Realiza las operaciones de limpieza de máquinas y equipos, asegurando la total eliminación de residuos.
- Hace funcionar los equipos, máquinas y utensilios propios de la repostería / panadería.
- Pone a punto y realiza el mantenimiento de primer nivel de las máquinas y equipos, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

AE2.- Realiza la mise en place de las técnicas de pastelería y panadería, justificando las técnicas de elaboración seleccionadas.

Criterios de evaluación:

- Reconoce las técnicas de pastelería Europea, Americana y Chilena.
- Reconoce las técnicas de elaboración y características de masas livianas y duras (norteamericanas, azucaradas, batidas, escaldadas y hojaldres) para pastelería y panadería.
- Identifica los productos más significativos obtenidos a partir de masas básicas.
- Interpreta la fórmula y función de cada uno de los ingredientes.
- Ajusta los ingredientes a la cantidad de masa y/o pasta a elaborar.
- Describe la secuencia de operaciones integradas en el proceso de elaboración de los diferentes tipos de masas para pastelería y repostería.
- Elabora diferentes tipos de masas y pastas básicas, seleccionando la técnica adecuada y controlándolos parámetros físicos necesarios: temperatura, humedad,...
- Conserva, aplicando diferentes procedimientos (refrigeración congelación,...) las masas y pastas elaboradas.
- Regenera elaboraciones ya congeladas.
- Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria de seguridad laboral y de protección ambiental.

AE3.- Elabora jarabes, siropes, merengues, mermeladas, salsas, coberturas, gelatinas, rellenos dulces y salados y otras elaboraciones, especificando las técnicas de elaboración utilizadas.

Criterios de evaluación:

- Clasifica los diversos tipos de cremas, merengues, rellenos dulces y salados, coberturas, jarabes siropes, mermeladas, gelatinas y otros que se pueden utilizar en pastelería-repostería.
- Describe los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, coberturas,

- ...
- Interpreta la formulación de cada producto, identificando la función de cada uno de los ingredientes.
  - Prepara salsas, conservas, coberturas y otras elaboraciones, aplicando en cada caso las técnicas más adecuadas, controlando temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
  - Conserva, aplicando diferentes métodos, los productos elaborados, teniendo en cuenta el destino y consumo signados, las características propias del tipo de elaboración y la normativa higiénico-sanitaria.
  - Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

AE4.- Elabora postres fríos, semifríos, calientes y con especialidades chilotas, nacionales e internacionales para restauración, fusionando las técnicas tradicionales con las nuevas tendencias en la repostería.

Criterios de evaluación:

- Organiza las tareas para la elaboración de los diferentes tipos de postres.
- Reconoce máquinas, equipos y utensilios utilizados en la cocina para la preparación de postres.
- Identifica las tradiciones chilotas referidas a los postres, incorporándolas a las creaciones de postres a realizar.
- Aplica, en aquellos casos que sea posible, las técnicas tradicionales de cocina en la región para la elaboración de los diferentes tipos de postres.
- Aplica técnicas para la elaboración de postres fríos, semifríos y calientes de cocina internacional.
- Aplica técnicas para la elaboración de postres fríos, semifríos y calientes de cocina chilena.
- Aplica técnicas para la elaboración de postres fríos, semifríos y calientes con productos chilotas.
- Presenta postres, especialmente, postres de la región, emplatados a partir de elaboraciones de pastelería-repostería, justificando la estética del producto final presentado.
- Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

AE5.- Diseña y realiza decoraciones y salsas para los productos de panadería y pastelería, seleccionando la técnica adecuada en función del tipo de postre o producto de repostería, y de las características tradicionales o innovadoras de los mismos.

Criterios de evaluación:

- Describe los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, y sus alternativas de uso.
- Elige o idea formas y motivos de decoración, aplicando creatividad e imaginación.
- Selecciona y prepara todos los elementos y componentes necesarios para realizar la decoración.
- Realiza diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Dispone los diferentes elementos de decoración de acuerdo con criterios estéticos o criterios preestablecidos.
- Valora los resultados finales de las presentaciones y decoraciones realizadas, identificando posibles correcciones.
- Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**Contenidos:**

AE1.- Prepara los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación y distribución.
- Funcionamiento de los equipos. Fundamentos y características.
- Mantenimiento de primer nivel de máquinas, equipos e instalaciones.
- Limpieza de equipos, máquinas y utensilios de pastelería – repostería. Técnicas. Productos. Comprobación.
- Normativa higiénico – sanitaria en la elaboraciones de pastelería y repostería.



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eliminación de residuos.</li> </ul>
<p>AE2.- Elabora masas y pastas básicas para pastelería y repostería, justificando las técnicas de elaboración seleccionadas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organización y secuenciación para la obtención de masas y pastas.</li> <li>- Masas livianas y semi livianas (bizcochos): <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fundamentos del proceso de hojaldrado.</li> <li>- Tipos de hojaldres.</li> <li>- Principales elaboraciones de masas hojaldradas.</li> </ul> </li> <li>- Masas batidas o esponjadas: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procesos de elaboración.</li> <li>- Principales elaboraciones con masas batidas.</li> </ul> </li> <li>- Masas americanas: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas.</li> <li>- Principales elaboraciones.</li> </ul> </li> <li>- Masas kichenes (bases duras): <ul style="list-style-type: none"> <li>- Proceso general de elaboración de las masas azucaradas.</li> <li>- Principales elaboraciones con masas azucaradas.</li> </ul> </li> <li>- Refrigeración de productos de pastelería y repostería.</li> <li>- Normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental en la elaboración de masas y pastas para pastelería y repostería.</li> </ul>
<p>AE3.- Elabora jarabes, siropes, mermeladas, coberturas, gelatinas, rellenos dulces y salados y otras elaboraciones, especificando las técnicas de elaboración utilizadas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboración conservación de pasteleras, cremas batidas y mantequillas.</li> <li>- Elaboración y conservación de rellenos salados.</li> <li>- Elaboración y conservación de cubiertas y preparados base de frutas.</li> <li>- Preparación y conservación de coberturas de chocolate.</li> <li>- Elaboración y conservación de jarabes.</li> <li>- Obtención y conservación de semifríos.</li> <li>- Normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental en la elaboración de jarabes, siropes, mermeladas, coberturas, gelatinas, rellenos dulces y salados y otras elaboraciones.</li> </ul>
<p>AE4.- Elabora postres chilotas, nacionales e internacionales para restauración, fusionando las técnicas tradicionales con las nuevas tendencias en la repostería.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Postres en restauración: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descripción.</li> <li>- Caracterización.</li> <li>- Clasificación.</li> <li>- Aplicaciones.</li> </ul> </li> <li>- Técnicas de elaboración de postres fríos, semifríos y calientes de cocina internacional.</li> <li>- Técnicas de elaboración de postres fríos, semifríos y calientes de cocina chilena.</li> <li>- Técnicas de elaboración de postres fríos, semifríos y calientes con productos chilotas.</li> <li>- Presentación y emplatado de postres. Decoraciones y acabados.</li> <li>- Postres chilotas: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Historia y tradición.</li> <li>- Tipos de postres.</li> <li>- Elaboración.</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Innovación.</li> <li>- Normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental en la elaboración de postres para restauración.</li> </ul>
<p>AE5.- Diseña y realiza decoraciones para los productos de repostería y postres, seleccionando la técnica adecuada en función del tipo de postre o producto de repostería, y de las características tradicionales o innovadoras de los mismos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Decoración de productos de repostería, pastelería y postres: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normas y combinaciones básicas.</li> <li>- Control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> <li>- Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.</li> <li>- Normas y combinaciones organolépticas básicas.</li> <li>- Realización de motivos decorativos.</li> <li>- Teoría y valoración del color en repostería.</li> <li>- Contraste y armonía.</li> <li>- Sabor, color y sensaciones.</li> <li>- Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de postres de cocina de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados.</li> <li>- Conservación según uso, consumo o tipo de elaboración.</li> <li>- Experimentación de nuevas creaciones y decoraciones.</li> <li>- Evaluación de los resultados. Criterios.</li> <li>- Normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental en el diseño, decoración y presentación de postres y artículos de repostería.</li> </ul>
<p><b>Perfil del docente:</b></p> <p><b>Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la enseñanza de los procesos y técnicas de Pastelería, repostería y elaboración de postres para restauración, que se acreditará de las siguientes formas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Formación académica:</u></b> Técnico de Nivel Superior en Cocina Internacional, Técnico en producción gastronómica, Técnico Superior en gastronomía, Técnico en Alimentación Colectiva o titulaciones similares o equivalentes.</li> <li>•</li> <li>• <b><u>Experiencia profesional:</u></b> al menos 2 años en el campo de las competencias relacionadas con la Pastelería, repostería y elaboración de postres para restauración e higiene alimentaria en restauración.</li> </ul> <p>2.- Competencias pedagógicas: Acreditadas de acuerdo con lo que establezcan las administraciones públicas o instituciones competentes.</p>	
<p><b>Medios y equipos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apuntes de clases</li> <li>• Medios audiovisuales (data, computador, reproductor de video o DVD, retroproyector)</li> <li>• Laboratorio o cocina con equipos básicos</li> <li>• Sala Taller</li> <li>• Pizarras acrílicas</li> <li>• Data-show</li> <li>• Ropería</li> </ul>	

- Máquinas, equipos, materiales y utillaje de pastelería – repostería: Cocinas, Hornos, Refrigeradores, Congeladores, Mesones de acero inoxidable, Campanas con extractor, Balanzas digitales, Batidoras, Procesadores de alimentos, Licuadoras, Estantes Metálicos, Pañoles, Cacerolas grandes, chicas y medianas, Fondos, Sartenes diferentes medidas, Budineras diferentes medidas, Bolos de acero inoxidable, Vajillas, Cuchillería, Cristalería, Material de panadería y pastelería, Juego de cuchillos completos, Freidoras, Lava vajilla, Lavaplatos, Mangas, Cucharas de palo, Mangas chocolateras, Mandolina, etc...
- Peineta, moldes redondos de diferentes diámetros, moldes de cupcakes, , cajón,
- Papel mantequilla
- Silpac

### CONDICIONES DE ACCESO Y REQUISITOS DEL MÓDULO

#### **Condiciones de acceso:**

Haber cursado los siguientes módulos:

- **HISTORIA Y ORIGEN DEL ARTE CULINARIO EN CHILOE.**
- **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. SEGURIDAD EN EL TRABAJO EN COCINA Y RESTAURACIÓN.**

#### **Requisitos para la impartición del módulo:**

El máximo de alumnos será de 12 alumnos / curso

## MODULO 08

### INNOVACION GASTRONÓMICA. CHILOÉ GOURMET

**Duración : 80 horas**

**Capacidades de egreso:**

- Asumir la filosofía Chiloé Gourmet.
- Elaborar platos de alta cocina y cocina de vanguardia utilizando productos típicos chilotes.
- Incorporar las técnicas de alta cocina a la cocina tradicional Chilota, creando nuevos platos que puedan resultar atractivos a potenciales clientes.

**Aprendizajes esperados y criterios de evaluación:**

AE1.- Realiza y conserva elaboraciones culinarias de alta cocina de vanguardia y creativa, aplicando tecnologías actualizadas e innovadoras.

Criterios de evaluación:

- Analiza el concepto “CHILOÉ GOURMET” para asociarlo a las nuevas tecnologías de cocina.
- Analiza recetas o fichas de elaboración de alta cocina de vanguardia y creativa, interpretando la terminología que contienen y las técnicas de elaboración que se aplican.
- Selecciona utensilios, herramientas y géneros para las elaboraciones de alta cocina y cocina de vanguardia.
- Aplica nuevas técnicas de cocina, para obtener platos de alta calidad y vanguardistas, utilizando los equipos necesarios.
- Efectúa las operaciones de guarnición y decoración mostrando sensibilidad y gusto artísticos.
- Realiza el almacenamiento y conservación de las elaboraciones de alta cocina de vanguardia y creativa efectuadas.
- Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico – sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

AE2.- Transforma platos tradicionales chilotes, creando nuevas elaboraciones en las que se fusionen las nuevas tecnologías de alta cocina y cocina de vanguardia con la cocina tradicional Chilota.

Criterios de evaluación:

- Analiza elaboraciones de cocina de autores de prestigio de la región y del resto de Chile, describiendo sus procesos de ejecución.
- Evalúa la información que sobre cambios en las elaboraciones culinarias se genera a partir de gustos, expectativas o necesidades de potenciales clientes.
- A partir de elaboraciones culinarias de autores chilenos de prestigio y teniendo en cuenta los datos sobre gustos, expectativas o necesidades demandadas por la clientela, diseña nuevos platos innovadores de alta cocina Chilota que incorporen las modificaciones que satisfagan la demanda.
- Elabora platos de alta cocina Chilota a partir de materias primas de la región y aplicando nuevas tecnologías y técnicas culinarias.
- Propone medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las elaboraciones realizadas para obtener el nivel de calidad óptimo y acorde con la filosofía “CHLOE GOURMET”
- Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico – sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**Contenidos:**

AE1.- Realiza y conserva elaboraciones culinarias de alta cocina de vanguardia y creativa, aplicando tecnologías actualizadas e innovadoras.

- Concepto CHILOÉ GOURMET y tecnologías vanguardistas de alta cocina.
- Fuentes de información y bibliografía sobre alta cocina de vanguardia y creativa.
- Identificación, selección, análisis, valoración y utilización. Características generales de estos tipos de cocina.
- Utilización de la terminología culinaria característica de la cocina

	<p>de vanguardia, creativa y tendencias de cocina internacional.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nuevas tecnologías y técnicas culinarias: principios, aplicaciones y resultados.</li> <li>- Técnicas de alta cocina creativa y de vanguardia.</li> <li>- Operaciones de guarnición y decoración. Incorporar técnicas de diseño.</li> <li>- Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, alternativa de ingredientes, combinación de sabores, texturas y formas de acabado. Calidad óptima y filosofía CHILOÉ GOURMET.</li> <li>- Normativa higiénico – sanitaria y ambiental en cocina</li> <li>- Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.</li> </ul>
<p>AE2.- Transforma platos tradicionales chilotas, creando nuevas elaboraciones en las que se fusionen las nuevas tecnologías de alta cocina y cocina de vanguardia con la cocina tradicional Chilota.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboraciones de alta cocina de autores chilenos. Autores chilotos de reconocido prestigio. Análisis de recetas y fichas técnicas.</li> <li>- Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias.</li> <li>- Nuevos gustos y tendencias en la alta cocina. Demandas, gustos y expectativas de los clientes.</li> <li>- Utilización e incorporación de materias primas Chilotas a los platos de alta cocina de la región. Importancia de la fusión en la nueva cocina chilota.</li> <li>- Diseño y creación de nuevos platos de alta cocina Chilota. Experimentación y evaluación de resultados.</li> <li>- Normativa higiénico – sanitaria y ambiental en cocina.</li> <li>- Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos</li> </ul>

**Perfil del docente:**

**1.- Dominio de los conocimientos y las técnicas de Cocina, que se acreditará de una de las siguientes formas:**

- **Formación académica: Técnico de Nivel Superior en Cocina Internacional, Técnico en producción gastronómica, Técnico Superior en gastronomía, Técnico en Alimentación Colectiva o titulaciones similares o equivalentes.**
- **Experiencia profesional: al menos 3 años en el campo de la Cocina en Hoteles y/o restaurantes de alto nivel, en especial, si tiene experiencia en Cocina Tradicional Chilota.**

2.- Competencias pedagógicas: Acreditadas de acuerdo con lo que establezcan las administraciones públicas o instituciones competentes.

**Medios y equipos:**

- **Medios audiovisuales (data, computador, reproductor de video o DVD, retroproyector)**
- **Laboratorio o cocina con equipos básicos**
- **Sala Taller**
- **Pizarras acrílicas**
- **Data-show**
- **Ropería**
- **Libro o manual. Recetarios de alta cocina de vanguardia y creativa. Cocina de autor. Cocina chilota. Libros de cocina.**
- **Material audiovisual.**
- **Equipos, máquinas, útiles y herramientas de cocina. Cocinas. Hornos. Refrigeradores.**

**Congeladores. Mesones de acero inoxidable. Campanas con extractor. Balanzas digitales. Procesadores de alimentos. Licuadoras. Estantes Metálicos. Paños. Cacerolas grandes, chicas y medianas. Fondos. Sartenes diferentes medidas. Budineras diferentes medidas. Bolos de acero inoxidable. Vajillas. Cuchillería. Cristalería. Juego de cuchillos completos. Freidoras. Lava vajilla. Lavaplatos, Batidoras, Mangas pasteleras, etc,...**

- **Materias primas generales y locales para la realización de elaboraciones culinarias de alta cocina, bebidas y cócteles.**
- **Elementos y productos generales y locales para el servicio y decoración de platos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas.**

### **CONDICIONES DE ACCESO Y REQUISITOS DEL MÓDULO**

#### **Condiciones de acceso:**

Haber cursado le siguiente módulo:

- **RESCATE DE LA COCINA CHILOTA Y DECORACIÓN DE PLATOS**

**Por lo tanto, deberán haber cursado con anterioridad los módulos:**

- **HISTORIA Y ORIGEN DEL ARTE CULINARIO EN CHILOÉ.**
- **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. SEGURIDAD EN EL TRABAJO EN COCINA Y RESTAURACIÓN.**

#### **Requisitos para la impartición del módulo:**

El máximo de alumnos será de 12 alumnos / curso

## MODULO 09

### SERVICIO DE CAFETERÍA, BAR Y SALÓN

**Duración : 40 horas**

**Capacidades de egreso:**

- Asumir la filosofía Chiloé Gourmet.
- Preparar y servir bebidas no alcohólicas frías y calientes, cócteles y otros combinados alcohólicos, ajustándose a los gustos y demanda de los clientes.
- Crear cócteles de elaboración propia, innovando a partir de las técnicas y componentes tradicionales en la región.
- Realizar el servicio en cafetería, bar y salón, participando en la mejora de la calidad.
- Definir cartas sencillas de vinos adecuadas a las ofertas gastronómicas de Chiloé.

**Aprendizajes esperados y criterios de evaluación:**

AE1.- Prepara bebidas no alcohólicas frías y calientes, justificando las técnicas y procedimientos seleccionados.

Criterios de evaluación:

- Interpreta la terminología profesional relacionada.
- Describe y clasifica los diferentes tipos de bebidas calientes sencillas.
- Caracteriza las cualidades organolépticas y aplicaciones habituales de las bebidas calientes: cafés, infusiones y otros productos utilizados en la elaboración de bebidas calientes sencillas.
- Prepara bebidas calientes sencillas siguiendo las instrucciones y/o normas establecidas.
- Prepara batidos, zumos, refrescos y aguas aplicando los procedimientos asociados.
- Realiza todas las preparaciones respetando proporciones, ingredientes, fases y técnicas.
- Propone posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- Mantiene el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso de preparación
- Realiza las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

AE2.- Elabora cócteles y combinaciones alcohólicas internacionales, nacionales y locales, relacionando su formulación con sus características.

Criterios de evaluación:

- Interpreta la terminología profesional asociada.
- Identifica el material y utensilios asociados a la coctelería, definiendo sus características.
- Describe los diferentes procesos de elaboración de bebidas alcohólicas excepto vino, identificando las marcas de bebidas alcohólicas más usuales, excepto vino, su presentación y características comerciales.
- Realiza las funciones de puesta a punto del material y utensilios para la elaboración de cócteles.
- Reconoce los principales cócteles internacionales y nacionales.
- Describe la composición y forma de preparación de los cócteles más utilizados y demandados en la región.
- Maneja de manera elegante los utensilios para la elaboración de cócteles.
- Elabora diferentes cócteles respetando su formulación y utilizando de forma adecuada los utensilios necesarios.
- Describe los licores típicos en la Provincia de Chiloé y realiza sus cualidades y aplicaciones en la nueva cocina chilota.
- Crea cócteles de elaboración propia.
- Aplica las técnicas de decoración y acabado de cócteles.
- Mantiene el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso de preparación y servicio.
- Realiza las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

AE3.- Realiza el servicio de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas en salón, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo.

- Identifica los tipos de servicio en restaurante, bar y diferentes eventos.
- Presenta la carta, el menú o los diferentes entrantes, platos de fondo o postres, así como bebidas a los clientes, explicándoles su composición a demanda de los clientes.
- Soluciona dudas a los clientes sobre el menú o la carta.
- Toma la comanda a los clientes, pasándola a cocina en la forma establecida.
- Sirve bebidas no alcohólicas y alcohólicas.
- Sirve vinos relacionando las condiciones físicas, ambientales e identificando y la oferta gastronómica aparejada con los utensilios, temperatura y procedimiento específico.
- Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.
- Desarrolla el servicio respetando los condicionantes y la propia dinámica del mismo.

AE4.- Define cartas sencillas de vinos que armonicen con la oferta gastronómica de los establecimientos de Chiloé.

Criterios de evaluación:

- Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras, utilizando correctamente el vocabulario propio de este proceso.
- Describe la estructura de una carta de vinos.
- Relaciona cartas de vinos con tipos de establecimientos, fórmulas de restauración y ofertas gastronómicas determinadas.
- Identifica las distintas cartas de vino en función de la oferta y tipología del establecimiento.
- Describe cartas sencillas de vinos indicando sus características y categorías comerciales.
- Relaciona vinos y platos con criterios básicos para realizar propuestas de maridaje.
- Adecua la oferta de vinos en función de las características de la oferta culinaria y/o del entorno del establecimiento.
- Reconoce las nuevas tendencias en la elaboración de cartas de vino.

#### Contenidos:

AE1.- Prepara bebidas no alcohólicas frías y calientes, justificando las técnicas y procedimientos seleccionados.

- Cafés, chocolates, infusiones y otros. Definiciones, clasificaciones, tipos y características. Concepto de Denominación de origen.
- Presentaciones comerciales y etiquetados.
- Fases y técnicas de preparación, presentación y servicio.
- Preparación de batidos, zumos, refrescos y aguas: Batidos, zumos, refrescos y aguas.
- Presentaciones comerciales y etiquetados.
- Ubicación y conservación.
- Técnicas de preparación y presentación de zumos y batidos. Conservación.

AE2.- Elabora cócteles y combinaciones alcohólicas internacionales, nacionales y locales, relacionando su formulación con sus características.

- Aguardientes y licores. Caracterización de los procesos habituales de elaboración.
- Licores típicos de Chiloé.
- Presentación comercial. Identificación y características.
- Normas básicas de preparación.
- Procedimientos de ejecución.
- Aperitivos y cervezas. Ubicación y conservación.
- Cócteles. Principales cócteles internacionales y nacionales.
- Cócteles típicos o más utilizados/ demandados en Chiloé.
- Elaboración de cócteles y combinaciones alcohólicas.
- Materiales y utensilios de uso específico en coctelería.
- Preservicio en coctelería. Montaje y puesta a punto del material y utensilios.
- Elementos habituales para la decoración/presentación de cócteles.
- Procedimientos de preparación, decoración/presentación de cócteles y otras combinaciones.



<p>AE3.- Realiza el servicio de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas en salón, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo.</p>	<p>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de servicio de bebidas no alcohólicas frías y calientes. Procedimientos de ejecución, control y valoración de resultados.</li> <li>- Técnicas de servicio de aperitivos y cervezas. Procedimientos de ejecución, control y valoración de resultados.</li> <li>- Técnicas de servicio de cócteles y combinaciones alcohólicas. Procedimientos de ejecución, control y valoración de resultados.</li> <li>- Servicio de vino. Materiales, técnica para los diferentes tipos de vinos y procedimientos de ejecución.</li> </ul>
<p>AE4.- Define cartas sencillas de vinos que armonicen con la oferta gastronómica de los establecimientos de Chiloé.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cartas de vinos: elementos, características y categoría.</li> <li>- Definición de cartas sencillas de vinos: <ul style="list-style-type: none"> <li>- La carta de vinos.</li> <li>- Vocabulario básico.</li> <li>- Maridaje de vinos y comidas.</li> <li>- Estructura de las cartas.</li> <li>- Nuevas tendencias.</li> </ul> </li> <li>- Ofertas gastronómicas y carta de vinos: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adecuación entre ofertas gastronómicas, platos y tipos de vino.</li> <li>- Maridaje perfecto de vinos y comidas.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Perfil del docente:</b></p> <p><b>1.- Dominio de los conocimientos y las técnicas de Cocina, que se acreditará de una de las siguientes formas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Formación académica:</b> Técnico de Nivel Superior en Cocina Internacional, Técnico en producción gastronómica, Técnico Superior en gastronomía, Técnico en Alimentación Colectiva o titulaciones similares o equivalentes.</li> <li>• <b>Experiencia profesional:</b> al menos 3 años en el campo del Servicio en Salón en Hoteles y/o restaurantes, en especial, si tiene experiencia en Cocina Tradicional Chilota.</li> </ul> <p>2.- Competencias pedagógicas: Acreditadas de acuerdo con lo que establezcan las administraciones públicas o instituciones competentes.</p>	
<p><b>Medios y equipos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apuntes de clases</li> <li>• Medios audiovisuales (data, computador, reproductor de video o DVD, retroproyector)</li> <li>• Laboratorio o cocina con equipos básicos</li> <li>• Sala Taller</li> <li>• Pizarras acrílicas</li> <li>• Data-show</li> <li>• Ropería</li> <li>• Recetarios de coctelería, combinados y otras bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Libros de coctelería. Libros de servicio de bebidas.</li> <li>• Material audiovisual.</li> <li>• Equipos, máquinas, útiles y herramientas de servicio. Vajillas. Cuchillería. Cristalería</li> <li>• Equipos y utensilios para la elaboración y servicio de cócteles, combinados y otras bebidas.</li> <li>• Cocteleros, picahielos, jarros medidores, descorchador, cucharas cocteleras,...</li> <li>• Elementos y productos generales y locales para el servicio de platos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas.</li> </ul>	

## **CONDICIONES DE ACCESO Y REQUISITOS DEL MÓDULO**

### **Condiciones de acceso:**

Haber cursado los siguientes módulos:

- **HISTORIA Y ORIGEN DEL ARTE CULINARIO EN CHILOE.**
- **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. SEGURIDAD EN EL TRABAJO EN COCINA Y RESTAURACIÓN.**

### **Requisitos para la impartición del módulo:**

El máximo de alumnos será de 15 alumnos / curso

**f) EMPRESAS POSTULANTES PARA EL COMPONENTE FORTALECIMIENTO DE COMPETENCIAS EN TECNICOS Y PROFESIONALES**

1.- Listado de empresas beneficiarias finales, con la individualización de las personas que serán capacitadas (nombre RUT y cargo). Comprobante de situación contractual entre la empresa y el (la) trabajador(a).

Ver Anexo 7, listado de empresas adheridas al proyecto.

2.- En el caso de personas que serán capacitadas y no tiene relación contractual con la Postulante, se deberá presentar, para cada una de ellas, el formulario de precontrato que estaba en las bases del Concurso.

Las personas beneficiarias del proyecto no presentan esta figura, sin embargo, dado a que por programación de actividades, la etapa de confirmación de inscritos por módulo se realizará, en el mes de febrero de 2010, esta información será actualizada y puede haber cambios respecto al estado actual.