



FUNDACION BELEN
EDUCA
EDUCACION DE CALIDAD, PRESENTE.

Especialidad técnico profesional de Servicio de alimentación Colectiva

PERFIL DE EGRESO

**Al egresar de la especialidad, luego de dos años de formación, (2.240 hrs.)
habrán desarrollado las siguientes capacidades:**

- 1. Identifica, clasifica y selecciona insumos**
- 2. Aplica conocimiento de dietética en la elaboración de minutas.**
- 3. Ejecuta operaciones culinarias en la elaboración de productos culinarios.**
- 4. Realiza cálculos de metrología**
- 5. Utiliza con seguridad e higiene equipos básicos de cocina.**
- 6. Controla y determina distintas temperaturas y humedades.**
- 7. Maneja equipos y utensilios para cortar, moler, mondar, congelar, descarozar, trozar, licuar, envasar y sellar.**
- 8. Aplica normas de higiene estipuladas por las disposiciones de los servicios fiscalizadores en todas las etapas del proceso productivo.**
- 9. Dominar principios básicos de gestión micro-empresarial.**

MARCO DE LA ESPECIALIDAD

- Campo Laboral

Procesos de elaboración de productos culinarios de consumo inmediato, en los ámbitos de la gastronomía, la panadería y la pastelería.

- Insumos que se manejan

- En gastronomía: carnes, productos del mar, leche y sus derivados, leguminosas, cereales, masas y pastas, verduras frescas, especias y aditamentos.**
- En panadería y pastelería: harinas, levaduras, cremas y materias grasas; otros.**

- Procesos Involucrados

- Métodos, técnicas de elaboración de minutas, de selección de insumos, de ejecución de operaciones culinarias:**

- Limpieza, cocción, condimentación, combinación de componentes, presentación y decoración.
- Control de calidad, higiene personal, higiene del local.
- Manipulación y servicio de comidas, así como depósitos estáticos o de transporte.
- En comida rápida: procesamientos de empaque y transporte oportuno y adecuado.

→ **Equipos, instrumentos, herramientas**

- En gastronomía: equipos de carácter artesanal similares a la cocina doméstica, con adaptación según las cantidades.
- En panadería y pastelería: utensilios y herramientas tradicionales y de uso común en la cocina doméstica.

→ **Productos resultantes**

Diversos tipos y clases de productos culinarios para el consumo inmediato, ya sea en el mismo lugar de su preparación o fuera de este.

→ **Plan de la especialidad**

Módulos obligatorios 3° medio

1.- Bodega, recepción y almacenaje de los alimentos	4 Hrs.
2.- Elaboración de entradas frías y calientes	6 Hrs.
3.- Elaboración de platos típicos nacionales e internacionales	6 Hrs.
4.- Pastelería y repostería	6 Hrs.
5.- Planificación de la producción y control de costos	4 Hrs.

Módulos Complementarios 3° medio

1.- Servicio de comedores	2 Hrs.
---------------------------	--------

Módulos obligatorios 4° medio

1.- Gestión de pequeña empresa	5 Hrs.
2.- Presentación de alimentos para menú, carta y buffet	4 Hrs.
3.- Preparación de platos principales	6 Hrs.
4.- Preparación de sándwich y productos para cóctel.	4 Hrs.

Módulos Complementarios 4° medio

1.- Platos representativos de la cocina étnica	3 Hrs.
2.- Técnicas de panadería	6 Hrs.