

Programa STEWARD DE COCINA TUGT728

Requisitos	<p>17.5 AÑOS CUMPLIDOS SABER LEER Y ESCRIBIR DOMINAR LAS 4 OPERACIONES BÁSICAS UNIFORME COMPLETO (DEFINIDO EN EL DISEÑO CURRICULAR) APLICAR EL PROCESO DE SELECCIÓN DEFINIDO POR EL INA</p>
-------------------	---

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT513	Turismo y Gastronomía	40 horas
Objetivo Curricular	IDENTIFICAR EL POTENCIAL TURÍSTICO Y GASTRONÓMICO DEL PAÍS MEDIANTE EL ANÁLISIS DE LAS ÁREAS OPERACIONALES DEL RESTAURANTE, HOTELES, ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y EL PERFIL DE SU POTENCIAL HUMANO.	
Ejes Temáticos	<p>FUNDAMENTOS DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA. CLASIFICACIÓN GENERAL DE TURISMO. MOTIVACIONES DEL TURISMO. INFORMACIÓN GENERAL DEL PAÍS ESTRUCTURACIÓN DEL TURISMO. PRODUCTO TURÍSTICO COSTARRICENSE INFORMACIÓN TURÍSTICA DEL PAÍS HOTELERÍA. GASTRONOMÍA. HIGIENE Y PRESENTACIÓN PERSONAL COCINA HOTELERA ÁREAS OPERACIONES RELACIONES HUMANAS LEGISLACIÓN COLABORACIÓN Y DISPONIBILIDAD CLASIFICACIÓN CATEGORIZACIÓN PERFIL DEL SERVIDOR GASTRONÓMICO.</p>	

Código	Nombre Módulo	Horas
IAPM113	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	20 horas
Objetivo Curricular	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TECNICAS Y NORMAS DE HIGIENE ESTABLECIDAS EN LA LEGILACION NACIONAL QUE PERMITAN OBTENER ALIMENTOS INOCUOS Y CON ESTO PROTEJER LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES	
Ejes Temáticos	REGLAMENTACION NACIONAL MICROORGANISMOS SEGUN SUS EFECTOS HABITOS DE HIGIENE CONTROLES DURANTE LA MANIPULACION DE ALIMETOS EQUIPOS Y ESTRUCTURA FISICA PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS LIMPIEZA Y DESINFECCION	

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT737	ESTRUCTURA ADMINISTRATIVA DE LA COCINA	85
Objetivo Curricular	Analizar la estructura administrativa de una cocina hotelera mediante la identificación de puestos en el organigrama; así como, el perfil y funciones de la brigada.	
Ejes Temáticos	Estructura administrativa de Cocina Organigramas Ventajas y desventajas Organigramas de cocina Normas de higiene Normas de presentación personal Brigada de Cocina Perfil profesional Disponibilidad Colaboración Formatos Inter relación entre departamentos Relaciones humanas	

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT570	MANTENIMIENTO DE LAS AREAS, EQUIPOS, MENAJE Y UTENSILIOS	50
Objetivo Curricular	Aplicar las técnicas de limpieza y desinfección de acuerdo un programa de sanidad aplicada a servicios de alimentación	
Ejes Temáticos	Equipo menaje y utensilios Saneamiento Equipo de seguridad e implementos Normas de higiene y presentación personal. Agentes y Agua Iniciativa y criterio Diseño construcción Interior de cocinas Proceso de Saneamiento Relaciones humanas Proceso Limpieza y desinfección Programa de Limpieza y Desinfección Colaboración y disponibilidad Manejo de Desechos	

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT738	PRACTICA SUPERVISADA DE STEWRAD DE COCINA	120
Objetivo Curricular	APLICAR LOS CONOCIMIENTOS TECNICOS ADQUIRIDOS EN LOS MODULOS DE FORMACION DEL PROGRAMA DE STEWARD PARA SU APLICACIÓN EN LA COCINA DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA	
Ejes Temáticos	TURISMO GASTRONOMIA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ESTRUCTURA ADMINISTRATIVA DE COCINA MANTENIMIENTO DE LAS ÁREAS MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS MANTENIMIENTO DE LOS UTENSILIOS MANTENIMIENTO DEL MENAJE	