

Programa Chef TUGT729

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT527	Organización de la Oferta Gastronómica en el Área de Cocina Hotelera	90

Objetivo Curricular	<p>1. PLANIFICAR EL PRESUPUESTO Y LOS COSTOS DE LAS FICHAS TÉCNICAS DE LA COCINA HOTELERA Y ELABORAR LOS DISEÑOS DECORATIVOS DEL MENÚ, UTILIZANDO LOS PROCEDIMIENTOS Y TÉCNICAS ESTABLECIDAS PARA ALCANZAR LOS RENDIMIENTOS Y GANANCIAS ESTABLECIDAS.</p> <p>2. ENSEÑAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN DE LAS FICHAS TÉCNICAS PARA LOS DIFERENTES MENÚES Y CARTAS, DE ACUERDO CON LA OFERTA, DEMANDA Y LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA.</p> <p>3. PLANIFICAR Y ELABORAR LOS MENÚES EN FORMA CREATIVA Y DE EXCELENT</p>
Ejes Temáticos	<p>CONTENIDOS GENERALES UNIDAD MODULAR 1 PRESUPUESTO PARA EL ÁREA DE COCINA.</p> <p>DEFINICIONES DE LAS CUENTAS DEL PRESUPUESTO.</p> <p>PLAN PARA PRESUPUESTAR LOS INGRESOS POR ALIMENTOS.</p> <p>PRESUPUESTO DE LAS CUENTAS DE GASTOS.</p> <p>PRESUPUESTO PARA COSTOS DE PRODUCCIÓN EN EL ÁREA DE COCINA.</p> <p>COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS</p> <p>CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS</p> <p>INSPECCIÓN DE LA CALIDAD Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.</p> <p>FICHAS TÉCNICAS</p> <p>TIPOS DE FICHAS TÉCNICAS.</p> <p>NORMAS H.A.C.C.P.</p> <p>DEFINICIÓN DE LA CARTA DEL MENÚ.</p> <p>GÉNERO Y PERFIL DE LA CLIENTELA.</p> <p>SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS</p> <p>POLÍTICAS DE FIJACIÓN DE PRECIOS.</p>

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT529	Planificación de la Oferta Gastronómica en el Área de Cocina Hotelera	105

Objetivo Curricular	<p>1. SUPERVISAR LAS LABORES ADMINISTRATIVAS, TÉCNICAS Y LOS PROCEDIMIENTOS DEL ÁREA DE COCINA, UTILIZANDO LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.</p> <p>2. EVALUAR LAS LABORES ADMINISTRATIVAS, TÉCNICAS Y LOS PROCEDIMIENTOS DEL ÁREA DE COCINA, UTILIZANDO LA DOCUMENTACIÓN QUE ASEGURE MANTENER LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.</p> <p>3. VERIFICAR LAS CONDICIONES FÍSICAS EN LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN, EN FUNCIÓN DE LA DISTRIBUCIÓN DE LAS ÁREAS DE LA COCINA.</p>
----------------------------	---

	4. PLANIFICAR Y DISEÑAR PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN CON BASE EN LAS NECESIDADE
Ejes Temáticos	TÉCNICAS DE SUPERVISIÓN. PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE CALIDAD. CRITERIO E INICIATIVA EN LAS LABORES DE SUPERVISIÓN. CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDARES POLÍTICAS, PROCEDIMIENTOS Y NORMAS. EVALUACIONES CON CONTROLES CRUZADOS. EVALUACIÓN DE RESULTADOS LISTA DE CHEQUEOS AREAS QUE SE VERIFICAN. DIAGNÓSTICO DE NECESIDADES DE CAPACITACIÓN AREAS TEMÁTICAS MODELO DE ORIENTACIÓN PARA PRESENTAR UN DISEÑO CURRICULAR.

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT535	Etiqueta y Protocolo en Torno a Servicios Gastronómicos	25

Objetivo Curricular	APLICAR NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN DIFERENTES SITUACIONES SOCIALES, TOMANDO EN CONSIDERACION LA ACTIVIDAD, EL ANFITRION Y EL TIPO DE INVITADO, QUE SE VA ATENDER.
Ejes Temáticos	ETIQUETA, DEFINICION ETIQUETA ORIGEN E IMPORTANCIA CORTESIA DEFINICION, SINONIMO PROTOCOLO DEFINICION PROTOCOLO ORIGEN E IMPORTANCIA CEREMONIAL DEFINICION SINONIMO PRECEDENCIA DEFINICION PRECEDENCIA, APLICACION ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL VESTIR ANFITRION DEFINICION FUNCIONES Y DEBERES DEL ANFITRION INVITADO DEFINICION FUNCIONES Y DEBERES DEL INVITADO ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL MONTAJE DE MESAS ETIQUETA Y PROTOCOLO AL ASISTIR AL RESTAURANTE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN LAS PRESENTACIONES, SALUDO Y CONVERSACION. ETIQUETA Y PROTOCOLO AL ORGANIZAR EVENTOS ESPECIALES DE CARACTER PROTOCOLAR. ETIQUETA Y PROTOCOLO AL MONTAR UN BUFFET Y EN EL SERVICIO DEL MISMO ETIQUETA Y PROTOCOLO EN LAS DIFERENTES SITUACIONES AL VIAJAR. - APLICACION DE NORMAS DE CORTESIA- APLICACION DE CEREMONIAS PROTOCOLARIAS- APLICACION DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL VESTIR- APLICACION DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL MONTAJE DE MESAS PARA DIFERENTES OCASIONES- APLICACION DE ETIQUETA Y PROTOCOLO AL ASISTIR AL RESTAURANTE CONSIDERANDO EL NIVEL DE ATENCION DEL MISMO.- APLICACION DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN LAS PRESENTACIONES, SALUDO Y AL CONVERSAR CON LAS DEMAS PERSONAS.- APLICACION DE ETIQUETA Y PROTOCOLO AL ORGANIZAR EVENTOS ESPECIALES DE CARACTER PROTOCOLAR.- APLICACION DE ETIQUETA Y PROTOCOLO AL MONTAR UN BUFFET'S Y A LA HORA DE BRINDAR SERVICIOS DE ALIMENTOS EN EL MISMO.

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT519	Elaboración de Menú y Receta Estándar	85

Objetivo Curricular	DISEÑAR MENUS Y RECETAS ESTANDAR PARA ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICOS DE TURISMO RURAL, UTILIZANDO LAS ELABORACIONES MÁS REPRESENTATIVAS TANTO NACIONALES COMO INTERNACIONALES; Y LA SECUENCIA OPERATIVA A EJECUTAR.
Ejes Temáticos	<p>PLATILLOS MAS REPRESENTATIVOS NACIONALES E INTERNACIONALES MENU, CONCEPTO, GENERALIDADES DE SU ORIGEN.</p> <p>TIPOS DE MENU: A LA CARTA , DE LA CASA O DEL DIA ,EVENTOS ESPECIALES, CONCERTADO, FIJO Y DE REGIMEN. ELABORACION DE LOS DIFERENTES TIPOS DE MENUS</p> <p>DEMANDA NACIONAL RECURSO HUMANO EVOLUCION DE LAS INSTALACIONES, EQUIPO Y UTENSILIOS</p> <p>CONCEPTOS BASICOS DE NUTRICION COMBINACION DE GRUPOS DE ALIMENTOS ELABORACION DE RECETAS ESTANDAR</p> <p>RECETAS NACIONALES E INTERNACIONALES SECUENCIA OPERATIVA.</p> <p>CALCULO DE COSTOS CONTABILIDAD BASICA CALCULO DE MENUS.</p>

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT613	Calidad en los Servicios de Restauración	25

Objetivo Curricular	APLICAR LAS HABILIDADES, DESTREZAS Y ACTITUDES PARA OFRECER CALIDAD EN LOS SERVICIOS DE RESTAURANCIÓN.
Ejes Temáticos	<p>IDENTIFICAR LOS MOTIVOS DEL AUJE DE LA CALIDAD TOTAL EN EL MUNDO</p> <p>ANALIZAR LAS EXPECTATIVAS DE LOS CLIENTES Y COMO SATISFACERLAS.</p> <p>APLICAR EL PROCESO DE LA COMUNICACION COMO HABILIDADES PARA OFRECER UN SERVICIO DE CALIDAD</p> <p>DESARROLLAR HABILIDADES PARA PROPORCIONAR UN SERVICIO DE CALIDAD CON LAS CARACTERISTICAS PROPUESTAS</p> <p>ELABORAR UN INSTRUMENTO DE MEDICIÓN CON EL PROPOSITO DE EVALUAR LA SATISFACIÓN DEL CLIENTE.</p>

Código	Nombre Módulo	Horas
TUHO306	Mercadeo y Ventas	51

Objetivo Curricular	APLICAR TÉCNICAS DE ORGANIZACIÓN DE LAS OPERACIONES EN EL AREA DE MERCADEO Y VENTAS PARA UNA EMPRESA DE HOSPEDAJE.
Ejes Temáticos	<p>COMPRENDER EL IMPACTO DEL MERCADEO EN EL DESARROLLO DE LA EMPRESA PARA IMPLEMENTAR POLITICAS ACERTADAS.</p> <p>APLICAR TECNICAS DE DIRECCIÓN DE MERCADEO PARA EL POSICIONAMIENTO DE LA EMPRESA EN EL AREA TURISTICA.</p> <p>IMPLEMENTAR ESTRATEGIAS DE VENTAS PARA ENCAUSAR LA EMPRESA HACIA UNA POSICIÓN COMPETITIVA.</p>

	<p>TOMAR CONCIENCIA SOBRE LA IMPORTANCIA DE APLICAR ESTRATEGIAS ADECUADAS DE MERCADEO.</p> <p>DETERMINAR LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN ADECUADOS PARA IMPLEMENTAR UN PLAN DE MERCADEO.</p> <p>CONOCER LA COMPOSICIÓN DE UN PLAN DE MERCADEO PARA ADECUARLO A LAS PEQUEÑAS EMPRESAS DE HOSPEDAJE.</p> <p>TOMAR CONCIENCIA SOBRE LOS DIVERSOS EVENTOS QUE SE REALIZAN CON EL FIN DE MERCADEAR EL PAIS.</p>
--	---

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT19	Servicio de Vinos	40

Objetivo Curricular	* REALIZAR EL SERVICIO DE DIFERENTES TIPOS DE VINOS DE MANERA QUE SE SATISFAGAN LAS NECESIDADES DE LOS CLIENTES Y DE ACUERDO CON LOS CONOCIMIENTOS Y TECNICAS REQUERIDAS.
Ejes Temáticos	<ol style="list-style-type: none"> 1. EXPLICAR LA DEFINICION DE LOS SIGUIENTES TERMINOS: ENOLOGIA, VID Y VINO DE ACUERDO CON LOS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS. 2. ACTUAR CON RESPONSABILIDAD EN LA APLICACION DE LAS NORMAS DE HIGIENE Y PRESENTACION PERSONAL. 3. IDENTIFICAR LAS DIFERENTES REGIONES VINICOLAS DEL MUNDO, APLICANDO LOS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS. 4. ACTUAR CON RESPONSABILIDAD EN LA APLICACION DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL. 5. EXPLICAR CADA UNO DE LOS ASPECTOS REFERENTES A LA ELABORACION DEL VINO, DE ACUERDO CON LOS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS. 6. IDENTIFICAR LOS DIFERENTES VINOS DE ACUERDO CON SU CLASIFICACION Y LOS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS. 7. MANIFESTAR COLABORACION Y DISPONIBILIDAD CON LOS COMPAÑEROS DE TRABAJO EN SITUACIONES QUE LO AMERITAN. 8. EXPLICAR LOS CRITERIOS TECNICOS QUE SE REQUIEREN PARA CONSERVAR LOS DIFERENTES VINOS EN LA BODEGA. 9. EXPLICAR LOS DIFERENTES PUNTOS RELEVANTES QUE CONTIENEN LA ETIQUETA Y CONTRAETIQUETA DE ACUERDO CON LOS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS. 10. EXPLICAR LOS DIFERENTES CRITERIOS TECNICOS QUE SE REQUIEREN PARA LA ELABORACION DE UNA CARTA DE VINOS. 11. ELABORAR UNA CARTA DE VINOS, UTILIZANDO LOS CONOCIMIENTOS Y TECNICAS ADQUIRIDOS. 12. MOSTRAR UNA ACTITUD POSITIVA PARA TRABAJAR EN EQUIPO, LOGRANDO METAS Y RESULTADOS DE CALIDAD. 13. EXPLICAR LA ARMONIA QUE SE ESTABLECE ENTRE LOS DIFERENTES MANJARES Y CADA TIPO DE VINO, APLICANDO LOS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS. 14. EXPLICAR LOS METODOS REQUERIDOS PARA LA DEGUSTACION DEL VINO DE MANERA QUE SE APLIQUEN LOS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS. 15. CATAR LOS DIFERENTES VINOS, MEDIANTE EL USO DE LAS TECNICAS Y CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS. 16. MOSTRAR INICIATIVA Y CRITERIO PARA LA SOLUCION DE PROBLEMAS, EL MANEJO DE CONTINGENCIAS Y EL APOORTE DE IDEAS.

	<p>17. SERVIR DIFERENTES VINOS (BLANCOS Y ROSADOS) EN EL BAR, RESTAURANTE Y LA SALA DE EVENTOS.</p> <p>18. MANIFESTAR ADAPTABILIDAD Y DISCRECIONALIDAD EN LA ATENCION DE DIVERSIDAD DE CLIENTES.</p> <p>19. SERVIR DIFERENTES VINOS ESPUMANTES EN EL BAR, RESTAURANTE Y LA SALA DE EVENTOS.</p>
--	---