


#### **DESCRIPCIÓN ESTRUCTURA DE CUALIFICACIÓN**

El estándar de cualificación **4-AVPP-PCI-51202-E-003- Preparación de menús tradicionales** es el referente para el diseño de oferta educativa que conduce al certificado de técnico laboral por competencias, con capacidades para la aplicación de las técnicas tradicionales en la preparación de alimentos de las regiones culinarias colombianas, bajo parámetros de buenas prácticas de la cocina tradicional, teniendo en cuenta las manifestaciones sociales y culturales asociadas a la alimentación tradicional y las herramientas de gestión del patrimonio. Esta denominación radica en que la cocina tradicional ha venido adquiriendo una gran importancia en este sector productivo asociado al turismo cultural, como generadora empleo en beneficio, especialmente, de sectores de medianos y bajos ingresos lo cual contribuye al bienestar cultural de las familias y las personas. La creciente industria del turismo y la demanda global de “platos” o preparaciones exóticas han puesto en escena las comidas tradicionales y étnicas. Así, se observa en la actualidad un auge de publicaciones, eventos, recetarios, restaurantes y grupos de interés en torno a estas expresiones culinarias. Por otra parte, el fomento y la salvaguardia de las cocinas tradicionales de Colombia, se inscribe en el marco general de la Carta Política de 1991, en la cual se eleva a nivel constitucional la salvaguardia del patrimonio cultural y se establece como una obligación del Estado y de los particulares proteger las riquezas culturales y naturales de la nación. Por su parte la ley de cultura en el Decreto 2941 de 2009, sobre salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial (PCI), en su artículo 8 establece de manera expresa que la Lista representativa de patrimonio cultural inmaterial se podrá integrar con manifestaciones incluidas en doce ámbitos temáticos, entre los cuales se incluye, con el número 11, la cultura culinaria, entendiendo como tal las prácticas tradicionales de transformación, conservación, manejo y consumo de alimento. De acuerdo con la norma (artículo 8 de la Ley 1185 del 2008 y el Decreto 2941 de 2009), se entiende por manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial todas las prácticas, usos, representaciones, expresiones, conocimientos, técnicas y espacios culturales que las comunidades y los grupos reconocen como parte integrante de su identidad y memoria colectiva. Se trata, en consecuencia, de un conjunto dinámico y complejo de procesos sociales, prácticas, valores y bienes, que la sociedad recrea, enriquece y transmite como parte de su identidad. La cultura culinaria, por excelencia, reúne todos estos atributos, como se muestra a continuación.

1. IDENTIFICACIÓN DE LA CUALIFICACIÓN		
1.1 Denominación	Preparación de menús tradicionales	
1.2 Código de la cualificación	4-AVPP-PCI-51202-E-003-	Versión: 01 - 2024
1.3 Nivel del MNC	4	
1.4 Área de cualificación	Artes visuales, plásticas y del patrimonio cultural- AVPP	
1.5 Duración (horas-créditos)	Rango sugerido total para este nivel 1200-1800 horas	
1.6 Organismo que autoriza la cualificación		
1.7 Institución que otorga la cualificación		
1.8 Referente de cualificación para:	Certificado de Técnico Laboral IV. Ley 115 de 1994, Decreto 4904 de 2009, Decreto 1075 de 2015.	
2. PERFIL DE COMPETENCIAS		
2.1 Competencia General	Utilizar ingredientes, utensilios y técnicas tradicionales en la preparación de alimentos de las regiones culinarias colombianas, bajo parámetros de buenas prácticas de la cocina tradicional, teniendo en cuenta las manifestaciones sociales y culturales asociadas a la alimentación tradicional y las herramientas de gestión del patrimonio para fomentar a partir de las preparaciones de las cocinas regionales del país, el patrimonio cultural colombiano y la satisfacción de los consumidores.	
2.2 Ámbito (Productivo, Laboral, Social)	Esquema cadena de valor: Ecosistema de valor <sup>1</sup>	

<sup>1</sup> Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, Ministerio de cultura.

	<p style="text-align: center;"><b>El sistema culinario</b></p> <p style="text-align: center;">La producción, la preparación y el consumo de los alimentos y las cocinas tradicionales</p>  <p><b>Sector productivo:</b> Servicios relacionados con el sector cultura y el sector de hotelería, turismo y gastronomía.</p> <p><b>Contexto de acción:</b> Desarrolla su actividad profesional a nivel doméstico o comercial, restaurantes, puestos de comida en espacios públicos y plazas de mercado, cocinas familiares.</p> <p><b>Ocupaciones relacionadas:</b></p> <p><b>5120 Cocineros</b>  <b>51202 sabedores de la cocina tradicional</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aprendiz de la cocina tradicional</li> </ul> <p><b>Otras denominaciones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auxiliar de cocina tradicional</li> </ul>
<b>2.3 Competencias Específicas</b>	<b>CE01-4-AVPP-PCI-51202-E-003-</b> Determinar las características del menú de acuerdo con las tradiciones culinarias y alimenticias de la región.
	<b>CE02-4-AVPP-PCI-51202-E-003-</b> Alistar los insumos y recursos físicos según buenas prácticas de la cocina tradicional y necesidades de preparación del menú.
	<b>CE03-4-AVPP-PCI-51202-E-003-</b> Producir preparaciones de las cocinas regionales, según su contexto social y cultural y las técnicas tradicionales.
<b>COMPETENCIA ESPECÍFICA</b>	<b>CE01-4-AVPP-PCI-51202-E-003-</b> Determinar las características del menú de acuerdo con las tradiciones culinarias y alimenticias de la región.
<p><b>Elemento de competencia 1.</b> Contextualizar las tradiciones culinarias y alimenticias de las regiones de acuerdo con las características del patrimonio cultural inmaterial y los valores asociados a la alimentación.</p> <p><b>Criterios de desempeño</b></p>	

- La observación de los valores sociales y culturales relacionados con la alimentación está acorde con características patrimoniales, de cohesión e identidad regional.
- La recopilación de información sobre las formas de preparación y consumo de alimentos cumple con criterios de comunicación y escucha a portadores de saberes tradicionales.
- La identificación de utensilios, muebles, enseres y medios de cocina corresponde con las tradiciones artesanales y culinarias de las regiones.
- La compilación de conocimientos y prácticas culinarias de las regiones está acorde con las fuentes de documentación de la cocina tradicional.

**Elemento de competencia 2.** Establecer las características del menú con base en las tradiciones culinarias y alimenticias de la región.

**Criterios de desempeño**

- La revisión de oferta y demanda de alimentos está acorde con las dinámicas de consumo alimenticio y los tiempos de siembra y cosecha.
- La identificación de los tiempos de la cocina está acorde con las cantidades y características de las técnicas de cocina.
- La selección del menú corresponde las manifestaciones y recetas tradicionales de la región.
- La revisión de necesidades de insumos está acorde con el menú.
- El seguimiento de recomendaciones sobre el menú corresponde con indicaciones del maestro de cocina tradicional y/o portador.

**Elemento de competencia 3.** Definir cantidades y especificaciones de insumos y materia prima de acuerdo con la base alimentaria regional y los requerimientos de elaboración de los platos tradicionales.

**Criterios de desempeño**

- La recopilación de información sobre la disponibilidad de los insumos y materia prima está acorde con el contexto productivo de la región y el carácter endémico de los productos.
- La determinación de los insumos está acorde el tipo de preparación.
- La estimación de cantidades corresponde con los sistemas de medida de la región y requerimientos de preparación.
- El desglose de especificaciones de insumos cumple con los requerimientos de los platos tradicionales y criterios de calidad y frescura.
- La elaboración del listado de insumos corresponde con el tipo de preparación y las recetas de alimentación tradicional.

**Contexto de la competencia**

• **Recursos utilizados:**

Plazas de mercado, mercados o lugares de venta de productos. Espacio de físico de trabajo, Mesas, sillas, tecnologías de la información y las comunicaciones, computador, calculadora o material para registro de costos, gastos, ingresos y presupuestos.

• **Productos y resultados (evidencias):**

Registros del menú con los platos, amasijos, dulces y/o bebidas tradicionales.

Registros de cantidades y especificaciones de insumos y materia prima según la región y el menú.

- **Información requerida (Referentes):**

Referencias de usos y técnicas de transformación de alimentos en la cocina tradicional; documentación de cultural inmaterial; registros de tradiciones culinarias y alimenticias de la región; recetario de platos tradicionales recreados; referencias de tipos y cualidades de productos alimenticios; mercadeo culinario de la región; referencias de medidas, peso y volumen- tablas de conversión de medidas; de Políticas para el conocimiento, salvaguardia y fomento la alimentación y las cocinas tradicionales. Referencias técnicas de elaboración de presupuestos y seguimiento.

<b>COMPETENCIA ESPECÍFICA</b>	<b>CE02-4-AVPP-PCI-51202-E-003-</b> Alistar los insumos y recursos físicos según buenas prácticas de la cocina tradicional y necesidades de preparación del menú.
-------------------------------	---

**Elemento de competencia 1.** Elaborar el presupuesto en la preparación de platos tradicionales de acuerdo con técnicas de estimación de recursos.

**Criterios de desempeño**

- La estimación de necesidades de mano de obra está acorde con las características de la cocina tradicional.
- La determinación de necesidades de utensilios, enseres y medios de cocina está acorde con las características de la cocina tradicional y los tipos de preparación.
- El cálculo de costos directos de los platos tradiciones corresponde con el tipo y modo preparación de los platos tradicionales.
- La estimación de los costos indirectos de los platos tradicionales corresponde con el tipo de preparación y cantidad.
- La determinación del precio de venta de los platos tradicionales corresponde con el desglose de costos, gastos y utilidad.
- El registro de los gastos e ingresos corresponde con fundamentos de contabilidad.

**Elemento de competencia 2.** Adquirir insumos de acuerdo con la base alimentaria regional, la necesidad de cantidades y el presupuesto.

**Criterios de desempeño**

- La identificación de proveedores corresponde con la biodiversidad de productos alimenticios y los distribuidores de la zona.
- La selección de los insumos corresponde con criterios de calidad, higiene y cuidado de los alimentos. La compra de insumos y recursos físicos está acorde con las cantidades y especificaciones.

**Elemento de competencia 3.** Disponer las áreas de cocina y servicio y su instrumental de acuerdo con las tradiciones culinarias y especificaciones de uso.

**Criterios de desempeño**

- El alistamiento de los espacios de cocina y servicio corresponde con las necesidades de consumo y preparación del menú tradicional.
- La limpieza de las superficies y utensilios está acorde con técnicas de limpieza y desinfección.
- La verificación del funcionamiento de equipos y utensilios de cocina corresponde con especificaciones de uso
- El montaje de los medios de cocina y enseres corresponde con las necesidades de preparación de los platos tradicionales y las tradiciones culinarias.
- La disposición y clasificación de residuos cumple con la normativa ambiental.

**Elemento de competencia 4.** Disponer los insumos y materias primas de acuerdo con las necesidades de conservación y parámetros calidad, higiene y cuidado de los alimentos.

**Criterios de desempeño**

- La recepción de insumos está acorde con los métodos de control de inventarios y calidad y cuidado de alimentos.
- La transformación de materias primas corresponde las características de la materia prima y de la región.
- El registro de inventario corresponde con procesos de documentación y control de existencias.
- La clasificación de insumos está acorde con el grupo de alimentos y su estado.
- El lavado y desinfección de insumos está acorde con la naturaleza del producto.
- La identificación del modo de conservación corresponde con el tipo de insumo o materia prima y su estado.
- El almacenamiento de insumos corresponde con modo de conservación de la calidad, las propiedades nutritivas y organolépticas.

**Contexto de la competencia**

• **Recursos utilizados:**

Cocina y área de servicio, equipos de medición, estanterías, canastillas, herramientas, muebles, enseres y medios de cocina, elementos de protección y seguridad personal, canecas, productos y elementos de limpieza y desinfección.

• **Productos y resultados (evidencias):**

Presupuesto elaborado.

Espacios, utensilios, enseres y medios de cocina limpios, desinfectados y listos para iniciar preparación.

Insumos y materias primas alistados y/o almacenados y/o clasificados.

• **Información requerida (Referentes):**

Recetas de los platos tradicionales del menú; Referencias técnicas de especificidades de la materia prima y los ingredientes; presupuesto; documentación de cultural inmaterial; mercadeo culinario de la región; Tablas de equivalencias de medida; Referencias técnicas de medios de cocina; protocolos de limpieza y desinfección de espacios, herramientas y enseres de cocina y servicio; Protocolos de estándares sanitarios y de calidad e inocuidad de los alimentos; protocolos y sistema de almacenamiento de productos alimenticios; técnicas y métodos de inventarios; referentes de gestión de talento humano; normatividad de salud y seguridad en el trabajo y normatividad ambiental de manejo y disposición de residuos de cocina.

**COMPETENCIA  
ESPECÍFICA**

**CE03-4-AVPP-PCI-51202-E-003-** Producir preparaciones de las cocinas regionales, según su contexto social y cultural y las técnicas tradicionales.

**Elemento de competencia 1.** Preparar secos y sopas tradicionales en concordancia con técnicas culinarias de la región y parámetros de buenas prácticas de la cocina tradicional.

**Criterios de desempeño**

- La manipulación de materias primas e ingredientes cumple con parámetros cuidado e higiene.
- El uso de utensilios tradicionales corresponde con requerimientos de preparación de los platos y recomendaciones de seguridad.
- El porcionamiento de materias primas e ingredientes corresponde con requerimientos de peso, cantidad y volumen en la preparación.

- La mezcla de materias primas e ingredientes corresponde con el balance entre los alimentos y las necesidades de preparaciones base.
- La condimentación de los alimentos corresponde con requerimiento de aliños, en los platos.
- La cocción de los alimentos está acorde con tipo de preparación y regulación de tiempos y temperatura en la cocción.

**Elemento de competencia 2.** Aplicar técnicas de preparación de Amasijos y dulces tradicionales según técnicas culinarias de la región y parámetros de buenas prácticas de cocina tradicional.

**Criterios de desempeño**

- El cálculo de cantidades de materias primas e ingredientes cumple con los requerimientos de las recetas de amasijos y dulces.
- La combinación de materias primas e ingredientes está acorde con las recetas dulces y las técnicas culinarias tradicionales de la región.
- El amasado de materias primas e ingredientes de los amasijos corresponde con requerimientos de mezcla y homogeneidad de las preparaciones.
- La utilización de técnicas culinarias en amasijos y dulces está acorde con el tipo de preparación y el tratamiento térmico a aplicar.
- El moldeo de amasijos y dulces corresponde con requerimientos de cantidad y formas de presentación.

**Elemento de competencia 3.** Evaluar las preparaciones de acuerdo con parámetros de calidad e inocuidad en los alimentos y técnicas culinarias tradicionales.

**Criterios de desempeño**

- La identificación de parámetros de evaluación de las preparaciones corresponde con criterios de calidad, los saberes y técnicas culinarias tradicionales.
- La verificación las características de las raciones está acorde con distribución nutricional y combinación de grupos de alimentos.
- La aplicación de pruebas organolépticas corresponde con parámetros de evaluación de la calidad sensorial y requerimientos del plato.
- La revisión de las condiciones de salubridad de las preparaciones está acorde con parámetros higiénicos y de salud.
- La separación y disposición de residuos y vertimientos alimenticios cumple con normas ambientales y optimización de los desechos.
- La conservación de alimentos y sobrantes preparados cumple con la naturaleza del alimento

**Elemento de competencia 4.** Presentar las preparaciones tradicionales de acuerdo con las técnicas culinarias y los utensilios tradicionales artesanales de las regiones.

**Criterios de desempeño**

- La determinación de las características de presentación está acorde con tipo de preparación y las manifestaciones culturales del consumo de alimentos.
- El emplatado de los alimentos corresponde con características de presentación propias del plato y medios y utensilios tradicionales de la región.
- El servido de las bebidas tradicionales está acorde con el tipo de bebida y las manifestaciones tradicionales de la región.
- El montaje de la presentación de amasijos y dulces está acorde con requerimientos de conservación y tipos de envoltura de la región.

- La narración de saberes, prácticas y manifestaciones históricas de la alimentación tradicional corresponde con criterios de valorización y salvaguardia de las tradiciones culinarias y de comunicación con los consumidores.
- La comunicación con los comensales corresponde con criterios de retroalimentación de satisfacción y servicio.

#### Contexto de la competencia

- **Recursos utilizados:**

Cocina y área de servicio; materias primas, ingredientes, insumos y elementos para emplatado y servido de alimentos y bebidas, equipos de medición; herramientas, muebles, enseres y medios de cocina, utensilios de cocina, elementos de protección y seguridad personal.

- **Productos y resultados (evidencias):**

Secos y sopas tradicionales de las regiones.

Amasijos y dulces tradicionales de las regiones.

Bebidas tradicionales de las regiones.

Pruebas organolépticas y de calidad de la preparación de los platos tradicionales.

Secos, sopas, amasijos, dulces o bebidas servidos o empacados para el consumo.

- **Información requerida (Referentes):**

Recetas de platos tradicionales del menú; referencias de tipos y especificaciones de materias primas e ingredientes; registros de tipo y modo preparación de secos, sopas, amasijos y dulces y bebidas tradicionales; referentes técnicos de tiempos y temperaturas según el tipo de preparación; técnicas de conservación y presentación de las preparaciones; referentes documentales de tradiciones artesanales regionales; protocolos de pruebas organolépticas; referentes de grupos de alimentos y nutrición; presupuesto; tablas de equivalencias de medida; protocolos de estándares sanitarios y de calidad e inocuidad de los alimentos; normatividad de salud y seguridad en el trabajo y normatividad ambiental; normas de higiene y seguridad alimentaria

<b>2.4 Competencias Clave (Básicas y transversales)</b>	<b>Competencias Básicas</b>	
	<b>Competencia Comunicación (oral y escrita en lengua materna y una segunda lengua)</b>	<b>Duración</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprensión e interpretación textual.</li> <li>• Medios de comunicación y otros sistemas simbólicos.</li> <li>• Comprensión e interpretación oral y textual propios de su oficio.</li> </ul>	48 horas
	<b>Competencias en matemáticas</b>	<b>Duración</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pensamiento numérico y sistemas numéricos.</li> <li>• Pensamiento métrico y sistemas de medidas.</li> <li>• Conversiones básicas, unidades de medida, peso, cantidad y volumen.</li> <li>• Habilidades matemáticas básicas para la elaboración de presupuestos.</li> </ul>	48 horas
	<b>Competencias en ciencias sociales y ciencias naturales</b>	<b>Duración</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relaciones con la historia y la cultura.</li> <li>• Relaciones sociales, políticas, ambientales. e históricas asociadas a la alimentación.</li> <li>• Entorno físico y biodiversidad alimentaria.</li> </ul>	48 horas
	<b>Competencias ciudadanas</b>	<b>Duración</b>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Convivencia y paz.</li><li>• Valoración del patrimonio inmaterial y material de la nación.</li><li>• Pluralidad, identidad y valoración de las diferencias.</li></ul>	48 horas	
	<b>Competencias Transversales</b>		
	<b>Habilidades en el uso de las TIC</b>		
	<b>Módulo</b>	<b>Referente para el aprendizaje</b>	<b>Duración</b>
	<b>Manejo de herramientas informáticas</b>	<b>RA1:</b> Manipula comandos de la herramienta o equipo computacional y de su sistema operativo a partir de tareas específicas de procesamiento de información	48 horas
		<b>RA3:</b> Utiliza las herramientas informáticas básicas de acuerdo con la naturaleza de la información	
		<b>RA2:</b> Usa redes informáticas en actividades de gestión de la información y comunicación organizacional	
		<b>RA4:</b> Manipula las bases de datos a partir de los requerimientos de información relacionada con su campo profesional	
	<b>Protección de Salud y el medio ambiente</b>		
	<b>Módulo</b>	<b>Referente para el aprendizaje</b>	<b>Duración</b>
<b>Conservación del medio ambiente</b>	<b>RA1:</b> Realiza actividades de apoyo a la ejecución de los planes de protección ambientales según los riesgos identificados y las necesidades de la organización.	48 horas	
	<b>RA2:</b> Aplica las medidas de prevención y protección, del medio ambiente analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral		
	<b>RA3:</b> Conoce el plan de protección ambiental de la organización y lo tiene en cuenta para minimizar los riesgos que se generan de su actividad laboral.		

		<b>RA4:</b> Determina los riesgos ambientales de sus actividades según el tipo de organización y la normativa vigente.	
<b>Cultura emprendedora y empresarial</b>			
	<b>Módulo</b>	<b>Referente para el aprendizaje</b>	<b>Duración</b>
	<b>Proponer ideas y buscar oportunidades</b>	<b>RA1:</b> Busca proactivamente oportunidades de creación de valor teniendo en cuenta diferentes organizaciones o nuevas empresas	48 horas
	<b>Manejar recursos</b>	<b>RA2:</b> Usa las habilidades y competencias en la decisión de cambio de carrera profesional como resultado de nuevas oportunidades o por necesidad, y gestiona y administra los recursos necesarios convirtiendo las ideas en acciones.	
	<b>Educación financiera y económica</b>	<b>RA3:</b> Revisa estados de resultados y balances y emite juicio sobre las necesidades de flujo de fondos a partir de una actividad de creación de valor.	
	<b>Pasar a la acción</b>	<b>RA4:</b> Define objetivos de corto plazo sobre los que se puede actuar y establece el plan de acción teniendo en cuenta contextos, intereses y logros.	
	<b>Manejar la incertidumbre, la ambigüedad y el riesgo</b>	<b>RA5:</b> Sopesa los riesgos y beneficios en la toma de decisión del trabajo por cuenta propia versus las opciones de carrera profesional.	
<b>Capacidad de innovación e investigación</b>			
	<b>Módulo</b>	<b>Referente para el aprendizaje</b>	<b>Duración</b>
	<b>Habilidad para solucionar problemas concretos</b>	<b>RA1:</b> Fortalece sus conocimientos a partir de lecturas y capacitaciones con el fin de realizar adecuaciones pertinentes en su campo técnico profesional.  <b>RA2:</b> Contribuye con la solución de problemas de su entorno laboral	48 horas

		<p>teniendo en cuenta orientaciones técnicas y necesidades específicas de su campo.</p> <p><b>RA3:</b> Emplea herramientas tecnológicas y equipo especializado para realizar tareas propias de su campo técnico en contextos específicos.</p>	
--	--	---	--

**Nota:** las Competencias Clave presenta los referentes que requieren integrarse en el diseño y desarrollo de los procesos educativos y formativos, en el caso de las competencias de inglés, y general, se recomienda adaptarlas a los requerimientos según la realidad del sector, las características del perfil, necesidades del programa y de la institución.

<b>3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	
<b>CE01-4-AVPP-PCI-51202-E-003-</b> Determinar las características del menú de acuerdo con las tradiciones culinarias y alimenticias de la región.	
<b>Duración créditos:</b>	<b>Duración en horas:</b> 288 horas
<p><b>Resultado de aprendizaje 1.</b> Reconocer las características e importancia de la alimentación y la cocina tradicional de acuerdo con la región culinaria y los valores patrimoniales.</p> <p><b>Criterios de evaluación</b></p> <p>CE 1: Describe la cocina tradicional en correspondencia con los campos del patrimonio Cultural Inmaterial. .</p> <p>CE 2: Justifica la importancia de las prácticas de cocina tradicional de acuerdo con las técnicas propias de la cultura culinaria.</p> <p>CE 3: Reconoce los elementos relevantes en la salvaguardia y fomento de saberes asociados a la cocina tradicional.</p> <p>CE 4: Relaciona los utensilios, enseres y medios de cocina en función de las técnicas culinarias populares.</p> <p>CE 5: Diferencia los aspectos simbólicos de preparación y transformación de alimentos de acuerdo con las características del sistema culinario.</p> <p>CE 6: Valora los aspectos relacionados con el consumo de alimentos en función de hábitos y costumbres alimentarias.</p> <p>CE 7: Escucha con atención a portadores de saberes tradicionales teniendo en cuenta criterios de comunicación.</p>	
<p><b>Resultado de aprendizaje 2.</b> Relacionar los detalles del menú en coherencia con técnicas y sistemas culinarios tradicionales.</p> <p><b>Criterios de evaluación</b></p> <p>CE 1: Reconoce la labor y función social de los portadores de las tradiciones culinarias según el contexto regional.</p> <p>CE2: Explica los fundamentos de oferta y demanda de la alimentación tradicional con base en los hábitos de consumo en la región culinaria.</p> <p>CE3: Reconoce los tiempos de siembra y cosecha de las materias primas en función del consumo y la preparación de alimentos.</p> <p>CE4: Justifica los criterios de manejo del tiempo con base en las cantidades a preparar y las técnicas culinarias.</p> <p>CE5: Identifica los insumos de menús tradicionales de acuerdo con la región y el tipo de plato.</p>	

<p>CE6: Justifica la selección de menús tradicionales en correspondencia con el contexto territorial.</p> <p>CE7: Sentido de apropiación y valoración de los menús tradicionales como parte del patrimonio del país.</p>	
<p><b>Resultado de aprendizaje 3.</b> Diferenciar las especificaciones de los insumos y la materia prima con base en conocimientos tradicionales de valoración y adquisición de productos.</p> <p><b>Criterios de evaluación</b></p> <p>CE1: Cita los productos e insumos de la base alimentaria de acuerdo con las regiones culinarias y los grupos de alimentos.</p> <p>CE2: Describe las variables de disponibilidad de insumos de la cocina tradicional en relación con las características de la producción local de alimentos.</p> <p>CE3: Relaciona los sistemas de medida de cantidades de insumos en correspondencia con los modos de medir y contar en el mercado tradicional.</p> <p>CE4: Identifica las cantidades y especificaciones de los insumos según recetas tradicionales.</p>	
<p><b>CE02-4-AVPP-PCI-51202-E-003-</b> Alistar los insumos y recursos físicos según buenas prácticas de la cocina tradicional y necesidades de preparación del menú.</p>	
<p><b>Duración créditos:</b></p>	<p><b>Duración en horas:</b> 288 horas</p>
<p><b>Resultado de aprendizaje 1.</b> Calcular las necesidades económicas en la preparación de platos tradicionales de acuerdo con metodologías presupuestales.</p> <p><b>Criterios de evaluación</b></p> <p>CE 1: Reconoce las necesidades de mano de obra y sus saberes según las técnicas culinarias y las cantidades a preparar.</p> <p>CE 2: Describe las necesidades de utensilios, enseres y medios de cocina según técnicas culinarias y tipo de preparación.</p> <p>CE 3: Diferencia los tipos de costos asociados a la cocina tradicional de acuerdo con el tipo de preparación.</p> <p>CE 4: Explica los gastos e ingresos en la cocina tradicional de acuerdo con las características del sistema culinario.</p> <p>CE 5: Demuestra la elaboración de presupuestos de acuerdo con las características del sistema culinario.</p> <p>CE 6: Justifica el punto de equilibrio y los márgenes de utilidad de acuerdo con fundamentos de contabilidad.</p> <p>CE 7: Asertivo en manejo y optimización del dinero según fundamentos financieros.</p>	
<p><b>Resultado de aprendizaje 2.</b> Determinar insumos y materias primas teniendo en cuenta la base alimentaria regional, el presupuesto y los criterios de selección.</p> <p><b>Criterios de evaluación</b></p> <p>CE 1: Explica las variables relevantes en la selección de proveedores de acuerdo con la oferta ambiental y agropecuaria de las regiones culinarias.</p> <p>CE 2: Justifica los indicadores del estado de los insumos y las materias primas de acuerdo con características de uso y calidad.</p> <p>CE 3: Demuestra los criterios de valoración del estado de insumos y materias primas según propiedades organolépticas y de calidad.</p> <p>CE 4: Justifica los criterios de selección y compra de insumos y materias primas según factores económicos y de calidad.</p> <p>CE 5: Aplica prácticas de uso y consumo responsable de especies y productos naturales en función de la prevención de daños a los ecosistemas y al territorio.</p>	

**Resultado de aprendizaje 3.** Distinguir los criterios de alistamiento y funcionamiento de las áreas de cocina y servicio y su <sup>2</sup>instrumental de acuerdo con tipología y características.

**Criterios de evaluación**

- CE 1: Reconoce las condiciones físicas de las cocinas tradicionales de acuerdo con el tipo de región y la identidad culinaria.
- CE 2: Diferencia la tipología y función de los utensilios y medios de cocina en correspondencia con sus características de uso.
- CE 3: Relaciona las pautas de funcionamiento de equipos y utensilios según su tipología y usos tradicionales.
- CE 4: Describe los métodos de orden y limpieza de áreas de acuerdo con el tipo y características de la cocina tradicional.
- CE5: Reconoce las características de asepsia de las utensilios de cocina de acuerdo con las recomendaciones de los manuales de uso.
- CE 6: Explica los procedimientos de montaje de utensilios y medios de cocina de acuerdo con su tipología.
- CE 7: Justifica los tipos de residuos y su disposición con base en las normas de cuidado del ambiente.

**Resultado de aprendizaje 4.** Demostrar el proceso de alistamiento de las materias primas e ingredientes según criterios de conservación y buenas prácticas en las cocinas tradicionales.

**Criterios de evaluación**

- CE 1: Explica los procedimientos de transformación primaria de las materias primas según el contexto del territorio y las tradiciones.
- CE 2: Reconoce los riesgos de contaminación de alimentos por acción de microorganismos y bacterias en función de su grupo y naturaleza.
- CE 3: Identifica los protocolos de lavado y desinfección en correspondencia con el tipo de insumo o materia prima a utilizar.
- CE 4: Describe los modos de conservación de los grupos de alimentos de acuerdo con sus características.
- CE 5: Justifica los criterios de ubicación de materias primas e insumos en el lugar de almacenaje de acuerdo con parámetros de luz, temperatura y humedad.
- CE 6: Aplica técnicas de manipulación de alimentos en función de su alistamiento y conservación.
- CE 7: Actúa con responsabilidad y cuidado en la manipulación de productos alimenticios de acuerdo con buenas prácticas en las cocinas tradicionales.

**CE03-4-AVPP-PCI-51202-E-003-** Producir preparaciones de las cocinas regionales, según su contexto social y cultural y las técnicas tradicionales.

**Duración créditos:**

**Duración en horas:** 384 horas

**Resultado de aprendizaje 1.** Demostrar la preparación de secos y sopas a partir de técnicas culinarias y recetas tradicionales.

**Criterios de evaluación**

- CE 1: Apropia las recetas tradicionales de acuerdo con las características del plato a preparar.
- CE 2: Explica la función y manejo de utensilios de cocina de acuerdo con el tipo de preparación.
- CE 3: Distingue las preparaciones base en función del tipo de plato.
- CE 4: Diferencia los criterios de peso, cantidad y volumen de las raciones en concordancia con el precio y características del plato.

<sup>2</sup> Recopila lo relacionado con utensilios, equipos, muebles y enseres y medios de cocina.

CE 5: Justifica la combinación materias primas, ingredientes y aliños según la receta tradicional.  
 CE 6: Emplea los métodos y modos de preparación según variables de tiempo, temperatura y cocción.  
 CE 7: Cuida de sí mismo y de otros de acuerdo con recomendaciones de seguridad y cuidado en la cocina y el servicio de alimentos.

**Resultado de aprendizaje 2.** Integrar técnicas de preparación de amasijos y dulces tradicionales de acuerdo con características de calidad e inocuidad.

#### **Criterios de evaluación**

CE 1: Lista los amasijos y dulces tradicionales de acuerdo con el tipo de región culinaria.  
 CE 2: Explica las características de las masas o bases de acuerdo con las recetas tradicionales.  
 CE 3: Reconoce las condiciones y parámetros a controlar de acuerdo con el tipo de preparación fría o caliente.  
 CE 4: Clasifica los tipos de rellenos y coberturas y sus características de acuerdo con el tipo de amasijo o dulce tradicional.  
 CE5: Describe la secuencia de operaciones integradas en cada proceso de elaboración de amasijos y dulces tradicionales según el tipo producto y la cantidad a preparar  
 CE6: Aplica técnicas culinarias de amasado, moldeo y preparación según el tipo de amasijo o dulce tradicional.  
 CE 7: Valoriza la biodiversidad alimentaria en función del uso de materias primas e ingredientes.

**Resultado de aprendizaje 3:** Reconocer la calidad e inocuidad según las características de las preparaciones tradicionales.

#### **Criterios de evaluación**

CE 1: Juzga la calidad de preparaciones tradicionales con base en las técnicas culinarias tradicionales y las características de sabor, presentación y calidad.  
 CE 2: Describe los cambios organolépticos y fisicoquímicos en los alimentos de acuerdo con su naturaleza y tipología.  
 CE 3: Evalúa el cumplimiento de características de calidad e higiene en platos tradicionales según inocuidad y seguridad para el consumidor.  
 CE 4: Describe los procesos de recolección y disposición de residuos y vertimientos según su clasificación.  
 CE 5: Justifica las acciones de separación de residuos en función de la optimización de recursos y disminución de impactos en el ambiente.  
 CE 6: Previene situaciones de contaminación de alimentos de acuerdo con procedimientos de higiene e inocuidad.

**Resultado de aprendizaje 4.** Utilizar modos y medios de presentación de preparaciones tradicionales a partir de los utensilios tradicionales artesanales de las regiones.

#### **Criterios de evaluación**

CE 1: Lista los parámetros a controlar en el servido y emplatado de preparaciones tradicionales según tipo de preparación y las manifestaciones culturales del consumo de alimentos.  
 CE2: Describe las características de las bebidas tradicionales en correspondencia con el tipo de bebida y las manifestaciones tradicionales de la región.  
 CE3: Demuestra el emplatado y servido de las preparaciones en correspondencia con el tipo de preparación y las manifestaciones culturales del consumo de alimentos.  
 CE4: Justifica los tipos de envoltura y modos de presentación de amasijos y dulces de acuerdo con las tradiciones regionales.

CE5: Resalta la importancia de la comunicación con los comensales y la narración de los saberes, prácticas y manifestaciones históricas según el tipo de preparación.

CE6: Emplea los protocolos de comunicación con los consumidores y personal de cocina según criterios de comunicación asertiva.

CE7: Receptivo a las retroalimentaciones y comentarios de los consumidores de acuerdo con criterios de satisfacción y servicio.

FORMACIÓN EN EL CENTRO DE TRABAJO		Duración 192 horas
<b>CE02-4-AVPP-PCI-51202-E-003-</b> Alistar los insumos y recursos físicos según buenas prácticas de la cocina tradicional y necesidades de preparación del menú.	<b>RA 1:</b> Determinar materias primas y recursos físicos teniendo en cuenta la base alimentaria regional, el presupuesto y los criterios de selección.  <b>CE 1:</b> Demuestra los criterios de valoración del estado de materias primas según propiedades organolépticas y de calidad. <b>CE 2:</b> Aplica prácticas de uso y consumo responsable de especies y productos naturales en función de la prevención de daños a los ecosistemas y al territorio.	
	<b>RA 2:</b> Demostrar el proceso de alistamiento de las materias primas e ingredientes según criterios de conservación, calidad e inocuidad de alimentos.  <b>CE 1:</b> Aplica técnicas de manipulación de alimentos en función de su alistamiento y conservación. <b>CE 2:</b> Actúa con responsabilidad y cuidado en la manipulación de productos alimenticios de acuerdo con criterios de higiene e inocuidad.	
<b>CE03-4-AVPP-PCI-51202-E-003-</b> Producir preparaciones de las cocinas regionales, según su contexto social y cultural y las técnicas tradicionales.	<b>RA 1:</b> Demostrar la preparación de secos y sopas a partir de técnicas culinarias y recetas tradicionales.  <b>CE 1:</b> Emplea los métodos y modos de preparación según variables de tiempo, temperatura y cocción. <b>CE 2:</b> Cuida de sí mismo y de otros de acuerdo con recomendaciones de seguridad y cuidado en la cocina y el servicio de alimentos.	
	<b>RA 2:</b> Integrar técnicas de preparación de amasijos y dulces tradicionales de acuerdo con características de calidad e inocuidad.  <b>CE 3:</b> Aplica técnicas culinarias de amasado, moldeo y preparación según el tipo de amasijo o dulce tradicional. <b>CE 4:</b> Valoriza la biodiversidad alimentaria en función del uso de materias primas e ingredientes.	
	<b>RA 3:</b> Reconocer características de calidad e inocuidad en función de la preparación tradicional.  <b>CE1:</b> Juzga la calidad de preparaciones tradicionales con base en las técnicas culinarias tradicionales y las características de sabor, presentación y calidad. <b>CE2:</b> Evalúa el cumplimiento de características de calidad e higiene en platos tradicionales según inocuidad y seguridad para el consumidor.	

	<b>CE3:</b> Previene situaciones de contaminación de alimentos de acuerdo con procedimientos de higiene e inocuidad.
	<b>RA 4:</b> Utilizar modos y medios de presentación de preparaciones tradicionales a partir de las herramientas tradicionales artesanales de las regiones
	<b>CE1:</b> Demuestra el emplatado y servido de las preparaciones en correspondencia con el tipo de preparación y las manifestaciones culturales del consumo de alimentos.
	<b>CE 2:</b> Emplea los protocolos de comunicación con los consumidores y personal de cocina según criterios de comunicación asertiva.
	<b>RA 1:</b> Demostrar la preparación de secos y sopas a partir de técnicas culinarias y recetas tradicionales.
	<b>CE 1:</b> Emplea los métodos y modos de preparación según variables de tiempo, temperatura y cocción.
	<b>CE 2:</b> Cuida de sí mismo y de otros de acuerdo con recomendaciones de seguridad y cuidado en la cocina y el servicio de alimentos.

**Nota:** la Formación en el Centro de Trabajo presenta los referentes que requieren ambientes de práctica, reales o simulados, para facilitar el aprendizaje y el desarrollo de los procesos educativos y formativos, estos referentes no limitan la autonomía de la institución, ni el cumplimiento de la normativa que corresponda; en el diseño curricular estos referentes podrán ampliarse según las características del programa, la institución y los requerimientos propios del sector.

<b>4. PARÁMETROS DE CALIDAD</b>	
<b>4.1 Docentes- formadores- tutores – personal administrativo</b>	<p>El personal que conduce el proceso de enseñanza – aprendizaje debe tener una cualificación nivel 4 - 5 en programas educativos del área de cualificación relacionados con fomento de las tradiciones culinarias, elaboración de menús tradicionales, aplicación de técnicas culinarias y preparación de sopas, secos, bebidas, dulces y amasijos tradicionales según tipo de región culinaria, y 5 años en el ejercicio laboral de las ocupaciones asociadas a la cualificación y 1 año de experiencia como docentes, en las unidades de aprendizaje relacionadas en la cualificación.</p> <p>Los docentes deben demostrar experiencia y dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con cada unidad de aprendizaje, además competencias pedagógicas, creativas y las básicas y transversales relacionadas en esta cualificación.</p>
<b>4.2 Ambientes de formación o de aprendizaje</b>	<p>Ambiente pluritecnológico diseñado para el aprendizaje teórico-práctico, complementación o actualización de las competencias inherentes a la iluminación escénica o audiovisual, lo más similar al espacio real de trabajo, dotado con los medios de producción y la información necesaria, descritos en la cualificación, así como de recursos didácticos.</p> <p>Se sugiere: Espacio físico propio del territorio correspondiente a la región culinaria, con áreas para el alistamiento de insumos y materias primas preparación, conservación, almacenaje y manipulación de alimentos, dotado con utensilios, equipos y medios de cocina característicos de la cocina tradicional.</p> <p>Ambientes reales de trabajo considerando los resultados de aprendizaje y criterios definidos en la Unidad de Formación en el Centro de Trabajo.</p>



<b>4.3. Requisitos de ingreso o acceso</b>	Título de bachiller académico o bachiller técnico conferido por instituciones de educación legalmente autorizadas y resultados de pruebas de estado que realiza el ICFES.
<b>4.4. Regulación de la Profesión</b>	Política para el Conocimiento, la Salvaguardia y el Fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia