



ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE ANTUCO
DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN
FINANZAS

REF.: AUTORIZA ADQUISICION MEDIANTE TRATO
DIRECTO DE "COMPRA CURSO ASISTENTE
DE GASTRONOMIA" PARA ESTUDIANTES
DE 3° Y 4° MEDIO DEL LDVRR", FONDOS
SEP.-

ANTUCO,

02 FEB 2023

DECRETO ALCALDICIO N° 000698 /

VISTOS:

- a) El Decreto Alcaldicio N° 008084 de fecha 15/11/2022 que Aprueba PADEM año 2023.-
- b) El Decreto Alcaldicio N° 009675 de fecha 27/12/2022, que aprueba el presupuesto del Área de Educación para el año 2023 y sus modificaciones posteriores. -
- c) El Decreto Alcaldicio Nro. 000032 de Fecha 06/01/2023 que aprueba "Plan anual de compras 2023", para Departamento de Educación Municipal. -
- d) El Decreto Alcaldicio N° 00188 del 10/07/2018, que delega las facultades y autoriza firma documentos relacionados con el MERCADO PÚBLICO, en la directora del Departamento de Educación Municipal. -
- e) Las disposiciones contenidas en la ley N° 19.886 de bases sobre contratos administrativos de suministro y prestación de servicios y las facultades que me confiere la Ley N° 18.695, Orgánica Constitucional de Municipalidades y sus modificaciones posteriores. -

CONSIDERANDO:

- ✓ Que se adjunta Of. Ord. Nro. 244 de fecha 28/12/2022, enviado por la directora del Liceo Doctor Víctor Ríos Ruiz, en el cual solicita la compra de curso asistente de gastronomía para estudiantes de 3° y 4° medio del Liceo r. Víctor Ríos Ruiz de la comuna de Antuco. -
- ✓ Que la Instrucción del Encargado de Contabilidad DAEM, para que proceda con la compra requerida por la directora del Liceo Dr. Víctor Ríos Ruiz, asignando fondos SEP.-
- ✓ Que se Adjunta Certificado Nro. 2023-A-596, del Departamento de Derechos Intelectuales. -
- ✓ Que se adjunta Propuesta económica "Curso de gastronomía", del Proveedor **UNIVERSIDAD SANTO TOMAS, Rut N° 71.551.500-8.-**
- ✓ Las Instrucciones de la directora y del Encargado de Contabilidad DAEM, para que se genere una orden de compra directa, según se indica en el reglamento de la Ley N° 19.886 de bases sobre contratos administrativos de suministros y prestaciones de servicio, en el **Artículo 8 de la ley de compras y artículo 10 del Reglamento N° 7 letra E. (Cuando la contratación de que se trate sólo pueda realizarse con los proveedores que sean titulares de los respectivos derechos de propiedad industrial, intelectual, licencias, patentes y otros.). -**
- ✓ Las necesidades del servicio municipal en educación, consistentes en adquirir el curso de gastronomía antes indicado. -
- ✓ La nueva política de adquisiciones del sector Público, que establece que las adquisiciones de bienes o servicios deben efectuarse a través del portal www.mercadopublico.cl. -



ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE ANTUCO
DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN
FINANZAS

DECRETO

- ✓ AUTORIZASE, la adquisición mediante trato directo del **CURSO ASISTENTE DE GASTRONOMIA PARA ESTUDIANTES DE 3° Y 4° MEDIO DEL LICEO DOCTOR VICTOR RIOS RUIZ**, al proveedor **UNIVERSIDAD SANTO TOMAS**, Rut N° 71.551.500-8, según propuesta que se adjunta, por un valor de **\$ 12.000.000** (Doce millones de pesos), exento IVA, fondos **SEP**, el cual se cancelará la mitad en junio del 2023 y el saldo en diciembre 2023.-
1. **ENVÍESE**, la orden de compra al citado proveedor y dispónganse todas las acciones y medidas necesarias para llegar a buen término y en forma oportuna a la recepción de lo requerido.
 2. Impútese el gasto que demanda la ejecución del presente decreto a la cuenta **215.22.11.002 "Cursos de capacitacion"**, del presupuesto de Educación vigente para el presente año, **Fondos SEP.-**.
 3. Infórmese en el sistema de compras públicas portal www.mercadopublico.cl y Ley N° 20.285 de Transparencia. -

ANÓTESE, COMUNÍQUESE, DESE COPIA, CÚMPLASE Y ARCHÍVESE.
"Por Orden del Señor Alcalde"-



ESTEBAN JELDRES CARO
SECRETARIO (s) MUNICIPAL



DIEGO DIAZ REBOLLEDO
ALCALDE(s) COMUNA DE ANTUCO

YPG/EJC/RTM/FHM/jgt
DISTRIBUCIÓN:

- Municipalidad de Antuco
- Secretaría DAEM
- Jefe de Finanzas DAEM
- Adquisiciones DAEM



MUNICIPALIDAD DE ANTUCO
LICEO H-C DOCTOR VICTOR RIOS RUIZ
ANTUCO

OF. ORD. N°244

ANT.: No hay

MAT.: Lo que indica.-

ANTUCO, 28 de diciembre de 2022.-

DE : MARÍA VERÓNICA FLORES ARÉVALO
DIRECTORA LICEO DR. VÍCTOR RÍOS RUIZ

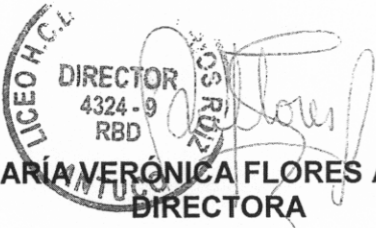
A : SRA. YANETT PANES GARRIDO
DIRECTORA COMUNAL DE EDUCACION
P R E S E N T E

Junto con saludar, me permito solicitar a Usted, la compra de **“CURSO ASISTENTE DE GASTRONOMIA” PARA ESTUDIANTES DE 3° Y 4° MEDIO DEL LICEO DR. VÍCTOR RÍOS RUIZ**, con Fondos de Subvención Escolar Preferencial (SEP).

Me permito mencionar que la solicitud y adquisición de lo solicitado, se encuentra inserto en el PME, en el Área de **GESTIÓN PEDAGÓGICA** con el objetivo de otorgar a los estudiantes competencias básicas como Asistente de Gastronomía que faciliten su inserción en el mundo del trabajo y/o continuidad de estudios en la Educación superior y cuya acción se ve reflejada en la adquisición de lo solicitado.

Se adjuntan antecedentes para licitar y requerimientos.

Me despido muy atentamente,


MARÍA VERÓNICA FLORES ARÉVALO
DIRECTORA

DISTRIBUCION:

- La indicada
- Archivo.-

MFA/vll.



MUNICIPALIDAD DE ANTUCO
LICEO H-C DOCTOR VICTOR RIOS RUIZ
ANTUCO

ANTECEDENTES PARA LICITAR:

Los encargados de evaluar son:

Claudio Rozas Rozas	RUT: 8.413.873-8 (Inspector General)
Erna Barra Bustos	RUT: 8.992.929-6 (Jefe U.T.P)
Katherinne de la Fuente	RUT: 15.628.611-7 (Coordinador PIE)

Las Ofertas serán evaluadas, considerando los siguientes factores:

*** Precio (20%)**

Precio 1° oferta de menor valor será evaluado con nota 7.0;

Precio 2° oferta de menor valor con nota 5,0 ;

Precio 3° y más ofertas de menor valor con nota 1.0

*** Experiencia Previa con establecimientos educacionales (30%)**

Cumple con entrega de documentación, **facturas de pago con Municipios o DAEM**, que acredite de este tipo de servicio será evaluado con **nota 7.0**

NO Cumple con entrega de documentación, **facturas de pago con Municipios o DAEM**, que acredite este tipo de servicio será evaluado con **nota 1.0**

***Cumple con los requisitos solicitados en REQUERIMIENTO DE COMPRA en hoja adjunta: (50%)**

Cumple con lo solicitado: nota 7.0

No cumple con lo solicitado: nota 1.0

En caso de provocarse empate en la ponderación de puntajes se aplicará el siguiente criterio:

a: Oferente con oferta económica más baja.

b: Oferente que entregue mejor propuesta metodológica y curricular del curso.

OBSERVACIONES:

- Respuestas a la consulta de la licitación, si las hubiere: MARÍA VERÓNICA FLORES ARÉVALO (RUT:11.408.094-2)(9-31007746) (DIRECTORA LICEO)
-

Cancelación del servicio: Se cancela el MONTO TOTAL una vez finalizado la entrega del servicio y con certificado de recepción conforme de parte de la directora del Liceo.

Presupuesto asignado: \$12.000.000 (doce millones de pesos)



MARÍA VERÓNICA FLORES ARÉVALO
DIRECTORA

DISTRIBUCION:

- La indicada
- Archivo.-

MFA/oll.



SOLICITUD DE COMPRA CURSO DE ASISTENTE DE GASTRONOMÍA

1. Requerimientos:

- a) Compra de curso de Asistente de Gastronomía dictado por una institución UNIVERSITARIA, con sede en la provincia del Bío Bío.
- b) Programa de formación continua impartido de **manera presencial** en dependencias del Liceo Dr. Víctor Ríos Ruiz en Antuco. (José Manso de Velasco 351, Antuco)
- c) Al finalizar los contenidos del curso, el participante debe ser capaz de: colaborar con el chef o Jefe de Partida en la preparación, puesta a punto de su área de trabajo y cierre de cocina, aprovisionamiento, conservación y manipulación de materias primas, entre otras y que serán evaluadas y aprobadas por la institución que se adjudique la compra.
- d) Que el curso considere diferentes etapas y/o módulos durante la duración del mismo, tales como:
 - Vocabulario técnico, métodos de cocción y cortes de Vegetales y sus aplicaciones.
 - Fondos y potages.
 - Almidones y sus aplicaciones, salsas frías y calientes.
 - Proteínas y sus aplicaciones; métodos de cocciones.
- e) La metodología debe incluir entre otros aspectos que los talleres se organicen en torno a tres momentos: problematización y antecedentes, integración con lo teórico y entrega de estrategias aplicadas a la sala de clases y la relatoría se realiza con momentos dirigidos a todos los participantes y división por grupos de trabajo en los talleres de aplicación
- f) La evaluación deberá ser a través de trabajos prácticos de aplicación de la materia al término de cada objetivo, con 4 evaluaciones que contarán con una ponderación del 25% de la nota final. La nota mínima de aprobación, la nota 4, con un 60% de exigibilidad, en la escala de 1 a 7.
- g) Los docentes que impartan este curso deben ser profesionales del área de la gastronomía y/o servicios, idealmente Chef Profesional con experiencia comprobable de al menos 3 años. Adicionalmente, debe contar con experiencia docente en instituciones de educación superior y/o formación de adultos o trabajadores.
- h) Todos los alumnos que aprueban el curso reciben un certificado emitido por la Institución (Universidad) que imparta el curso.
- i) El **material didáctico** (uso de videos interactivos, diapositivas, libros, sitios webs etc) debe ser entregado por la Institución (Universidad) que imparta el curso.
- j) Los insumos que se utilizarán para la preparación y disposición en cada clase debe ser entregado por la Institución (Universidad) que imparta el curso.
- k) Duración: Período contemplado entre marzo y diciembre de 2023.-



MUNICIPALIDAD DE ANTUCO
DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN

OBSERVACIONES GENERALES:

- **Cantidad de estudiantes participantes:** 30 alumnos y alumnas de 3° y 4° medio del Liceo Dr. Víctor Ríos Ruiz
- **Horas de realización del curso:** 128 Horas Pedagógicas (96 Horas Cronológicas) (Coordinación de horas semanales con oferente que se adjudique la compra)

**Servicio Nacional
del Patrimonio
Cultural**

Ministerio de las
Culturas, las Artes
y el Patrimonio



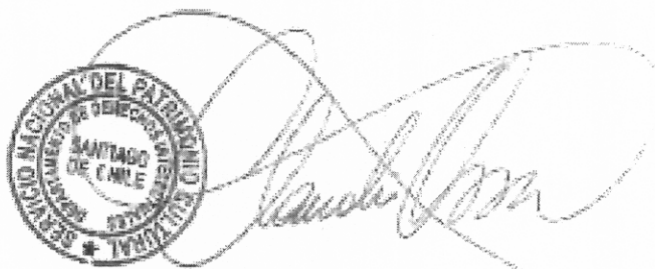
CERTIFICADO

Nº: 2023-A-596

Número dos mil veintitrés A - quinientos noventa y seis. En Santiago, a las once horas y treinta y cinco minutos, del día dieciocho de enero de dos mil veintitrés, registro a nombre de UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS, persona jurídica, con domicilio en Chile, ciudad de Los Ángeles, calle Mendoza número ciento veinte, Edificio Universidad Santo Tomás, comuna de Los Ángeles, la propiedad de Obra Literaria (curso de capacitación) titulada: CURSO ASISTENTE DE GASTRONOMÍA. Solicitó la inscripción, ELSA EVELYN BECERRA RODRÍGUEZ, ingeniera comercial, con domicilio en Chile, ciudad de Los Ángeles, calle Mendoza número ciento veinte, comuna de Los Ángeles. Se hizo depósito legal y pagaron derechos correspondientes.

Fecha de Emisión: 19/01/2023

A: 18/01/2023



CLAUDIO PATRICIO OSSA ROJAS
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE DERECHOS
INTELECTUALES

24 de enero de 2023 14:41:21



1523182023

Herrera 360
Santiago, Chile
Tel: +56 2 29978345
www.propiedadintelectual.gob.cl

Gobierno de Chile

Para verificar ingrese Nº del Código de Barra
en verificacion.dibam.cl.
Emitido con Firma Electrónica Avanzada (Ley Nº19.799)

Propuesta económica

Nuestra
propuesta
incluye:

Detalle	Valor
Nro. De Alumnos mínimo	30
Nro. De Horas	128
Valor Hora Curso	\$ 3.125
Valor Alumno	\$ 400.000
Valor Por Curso	\$ 12.000.000
	(Exento de IVA)

- OTEC contratante: la razón social de la OTEC es Universidad Santo Tomás.
- RUT: **71551500-8**
- Plazos de pagos: El primer pago contra factura ha de ser por la mitad del monto en el mes de junio y la otra mitad del monto con otra factura al termino de la capacitación. Ambos pagos deben ser cancelados hasta 30 días después de recepcionada la factura por la OTIC o la empresa.
- Vigencia de propuesta económica: la vigencia de esta propuesta será de 45 días desde el momento que la empresa la reciba por mail o personalmente.
- Cabe mencionar que el giro capacitación esta exento de IVA.

EDUCACIÓN
CONTINUA

SANTO
TOMÁS

Propuesta Curso Asistente de Gastronomía

PROPUESTA PARA LA I. MUNICIPALIDAD DE
ANTUCO

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL

LICEO VICTOR RÍO RUIZ ANTUCO

Antuco, enero 2023

STEC

Contexto

Propuesta

Objetivos

Cursos

Metodología

Docentes

Gestión del Proyecto

Propuesta Económica

Santo Tomás Educación Continua

- Creada el año 2000, STEC pertenece al Sistema Educacional Santo Tomás, el que agrupa a: **Universidad, Instituto Profesional, Centro de Formación Técnica, OTEC** y una red de colegios.
- Nos desafiamos constantemente a incorporar los más altos estándares de calidad, que nos permitan entregar programas de capacitación que contribuyan a generar una fuerza laboral más productiva y comprometida, para enfrentar de manera eficiente y eficaz su permanente desarrollo personal y progreso laboral.
- STEC agrupa y gestiona a tres organismos técnicos de capacitación OTEC: **Universidad Santo Tomás y Santo Tomás Educación Continua Ltda.**
- Estamos certificamos en las Normas ISO 9001:2015 como NCH 2728:2015, que la entidad fiscalizadora Sence exige a los Organismos Técnicos de Capacitación (OTEC) para poder funcionar en el mercado de la capacitación.



Red de Sedes Nacionales



Africa
W 18 de Septiembre 2110



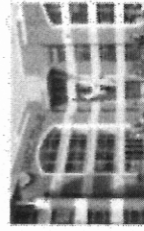
Iniquique
W Av. Mariscal de la Comandante
Fajardo



Antofagasta
W Avenida 21 de
Mayo



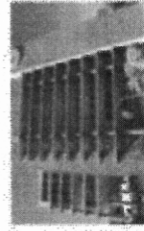
Copiapó
W Bv. Copiapó Sur #2251, esquina
Boulevard de Copiapó



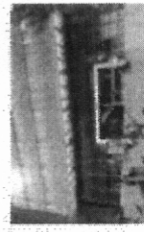
La Serena
W Av. Vespertina #1000



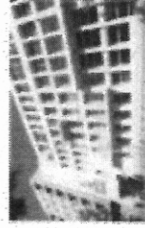
Ovalle
W Avenida Vespertina #1000



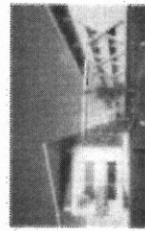
Villa del Mar
W Av. Vespertina #2043, Puro
de



UST Santiago
W Avenida Libertadores 1405



Santiago Centro
W Vespertina 1405, Santiago Centro



San Joaquín
W Vespertina 1405, medio
San Joaquín



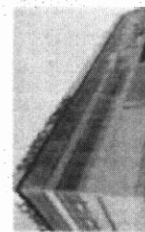
Estación Central
W Vespertina 1405, Estación
Central



Puente Alto
W Av. Vespertina Sur 1405, Estación
Central



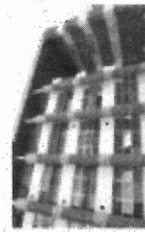
Rancagua
W Avenida 1405



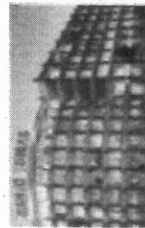
Curicó
W Avenida 1405



Talca
W Av. Vespertina 1405



Chillán
W Avenida 1405



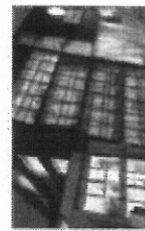
Concepción
W Avenida 1405



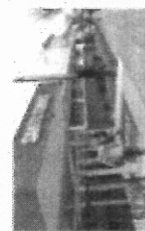
Los Ángeles
W Avenida 1405, Los
Ángeles



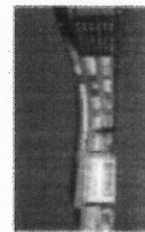
Temuco
W Avenida 1405



Valdivia
W Avenida 1405, Valdivia



Osorno
W Avenida 1405



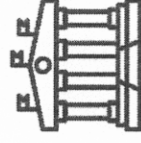
Puerto Montt
W Avenida 1405, Puerto
Montt



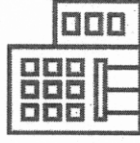
Punta Arenas
W Avenida 1405, Punta
Arenas



20 años en el mercado



22 sedes a lo largo del país



**2.120 empresas
clientes**



+75.000 participantes
egresados



+271.683 horas de capacitación

EDUCACIÓN
CONTINUA

SANTO
TOMÁS

STEC

Contexto

Propuesta

Objetivos

Cursos

Metodología

Docentes

Gestión del Proyecto

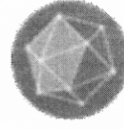
Propuesta Económica

Acreditaciones



SENCE

IMPULSA PERSONAS
Trabajadores + capacitados Empresas + productivas



eleva

ChileCompra
Mercado Público

**VETAS DE
TALENTO**
FCH

Contexto

Propuesta

Objetivos

Cursos

Metodología

Docentes

Gestión del Proyecto

Propuesta Económica

¿Qué escuchamos?

- La presente propuesta ha sido elaborada por Santo Tomás Educación Continua, en atención a una solicitud de la I. Municipalidad de Antuco, a través del DAEM a beneficio de alumnos y alumnas del Liceo Víctor Ríos Ruiz Antuco.

- En dicha solicitud, se referenció la necesidad de dar continuidad al programa de formación continua de los estudiantes de 3ro. y 4to Medio en Modalidad Presencial, a través del Curso de Asistente de Gastronomía.



¿Qué escuchamos?

Premisa inicial

La coyuntura actual, requiere de un cambio de paradigma para los procesos de enseñanza-aprendizaje desde la transmisión de contenidos (clase expositiva presencial) a la generación de conocimientos mediante la integración de diversos recursos, técnicas y aplicaciones tecnológicas.



Propuesta

Preparación

Ejecución

Cierre

Objetivos

- **El objetivo del Programa de Capacitación** es otorgar a los destinatarios, competencias básicas en oficios que faciliten su inserción en el mundo del trabajo.
- **Objetivo General:** Al finalizar los contenidos del curso, el participante será capaz de: colaborar con el chef o Jefe de Partida en la preparación, puesta a punto de su área de trabajo y cierre de cocina, aprovisionamiento, conservación y manipulación de materias primas, así como en la elaboración de diferentes, preparaciones básicas, platos sencillos y postres de Cocina, principalmente, observando siempre las normas de seguridad e higiene en el trabajo y siguiendo las instrucciones de un profesional cualificado.
- **Objetivos Específicos:**
 - Aplicar técnicas básicas de higiene y manipulación de alimentos.
 - Utilizar adecuadamente el equipamiento y utensilios requeridos en la elaboración de productos.
 - Identificar vocabulario técnico de cocina
 - Elaborar recetas de cocina tradicional chilena y otras.
 - Desarrollar el trabajo en equipo.

STEC

Contexto

Propuesta

Objetivos

enidos del

Curso

Metodología

Docentes

Gestión del Proyecto

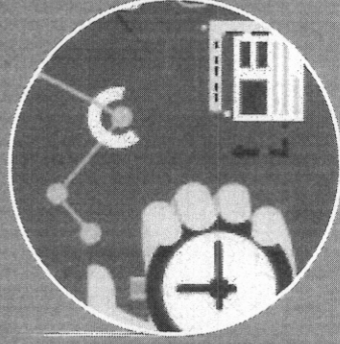
Propuesta Económica

Programa



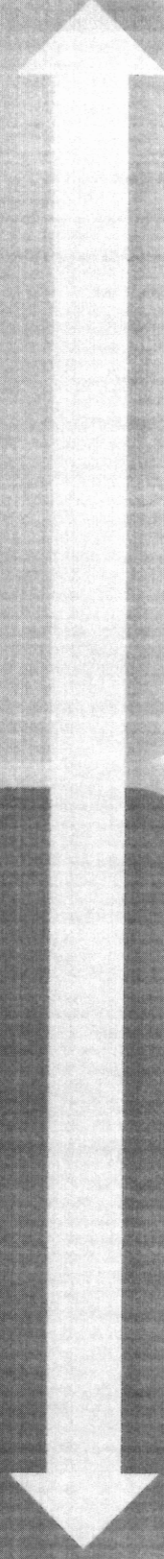
MODULO I

Vocabulario técnico, métodos
de cocción y cortes de
Vegetales y sus aplicaciones.
(32 Horas Pedagógicas)



MODULO II

Fondos y potages.
(32 horas Pedagógicas)



STEC

Contexto

Propuesta

Objetivos

Cursos

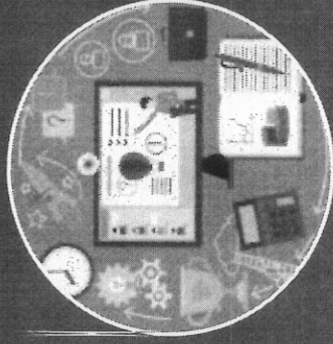
Metodología

Docentes

Gestión del Proyecto

Propuesta Económica

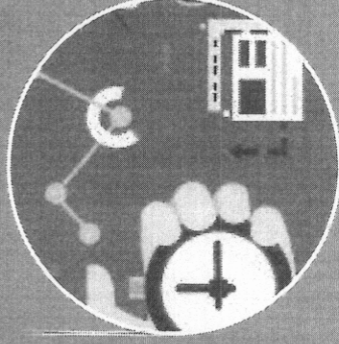
Programa



MODULO III

Almidones y sus
aplicaciones, salsas frías y
calientes.

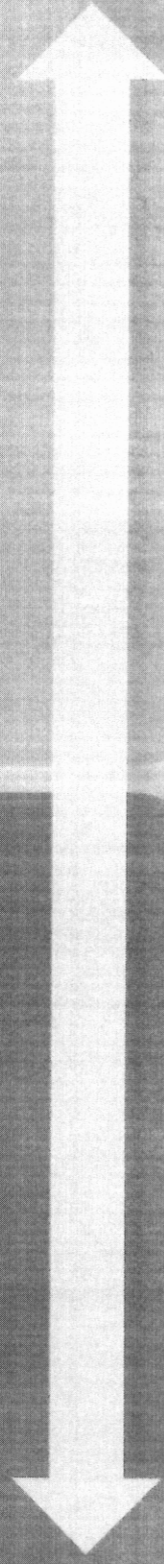
(32 Horas Pedagógicas)



MODULO IV

Proteínas y sus aplicaciones;
métodos de cocciones.

(32 Horas Pedagógicas)



Metodología

- Las estrategias metodológicas facilitan a los participantes procesos de análisis y reflexión, comprensión uso para abordar y resolver problemas. Las técnicas privilegian la participación activa de los participantes, el trabajo en equipo y la colaboración.
- Los talleres se organizan en torno a tres momentos: problematización y antecedentes, integración con lo teórico y entrega de estrategias aplicadas a la sala de clases. En cada una de estas etapas se contemplan modalidades alternativas de exposiciones y debates grupales.
- La relatoría se realiza con momentos dirigidos a todos los participantes y división por grupos de trabajo en los talleres de aplicación, para asegurar la pertinencia de los ejemplos y casos a desarrollar y puesta en escena.

Metodología

Foros de Exposición

El aprendizaje es colaborativo a través del foros expositivos, se puede interactuar con el tutor y compañeros en la discusión de temas referente al contenido y compartir experiencias.

Evaluación Progresivas

Para la medición del aprendizaje se cuentan con evaluaciones parciales al final de cada módulo y una evaluación final que determinará la aprobación según corresponda.

Seguimientos

Con el fin de acompañar al participante durante su proceso de estudio se enviarán comunicaciones de contenidos y recordatorios con su avance e información relevante.

Modalidad Presencial

Para mantener el contacto directo con los participantes y poder resolver dudas en tiempo real, profundizando en los temas relevantes del contenido de una forma dinámica y entretenida, ya que además puedes interactuar con tus docentes y/o compañeros.

STEC

Contexto

Propuesta

Objetivos

Cursos

Metodología

Docentes

Gestión del Proyecto

Propuesta Económica

Docentes

El programa será impartido por académicos de Dirección Nacional de Capacitación y Educación Continua Santo Tomás que acrediten las competencias técnicas asociadas a los aprendizajes esperados.

Los docentes que impartan este curso serán profesionales del área de la gastronomía y/o servicios, idealmente Chef Profesional con experiencia comprobable de al menos 3 años.

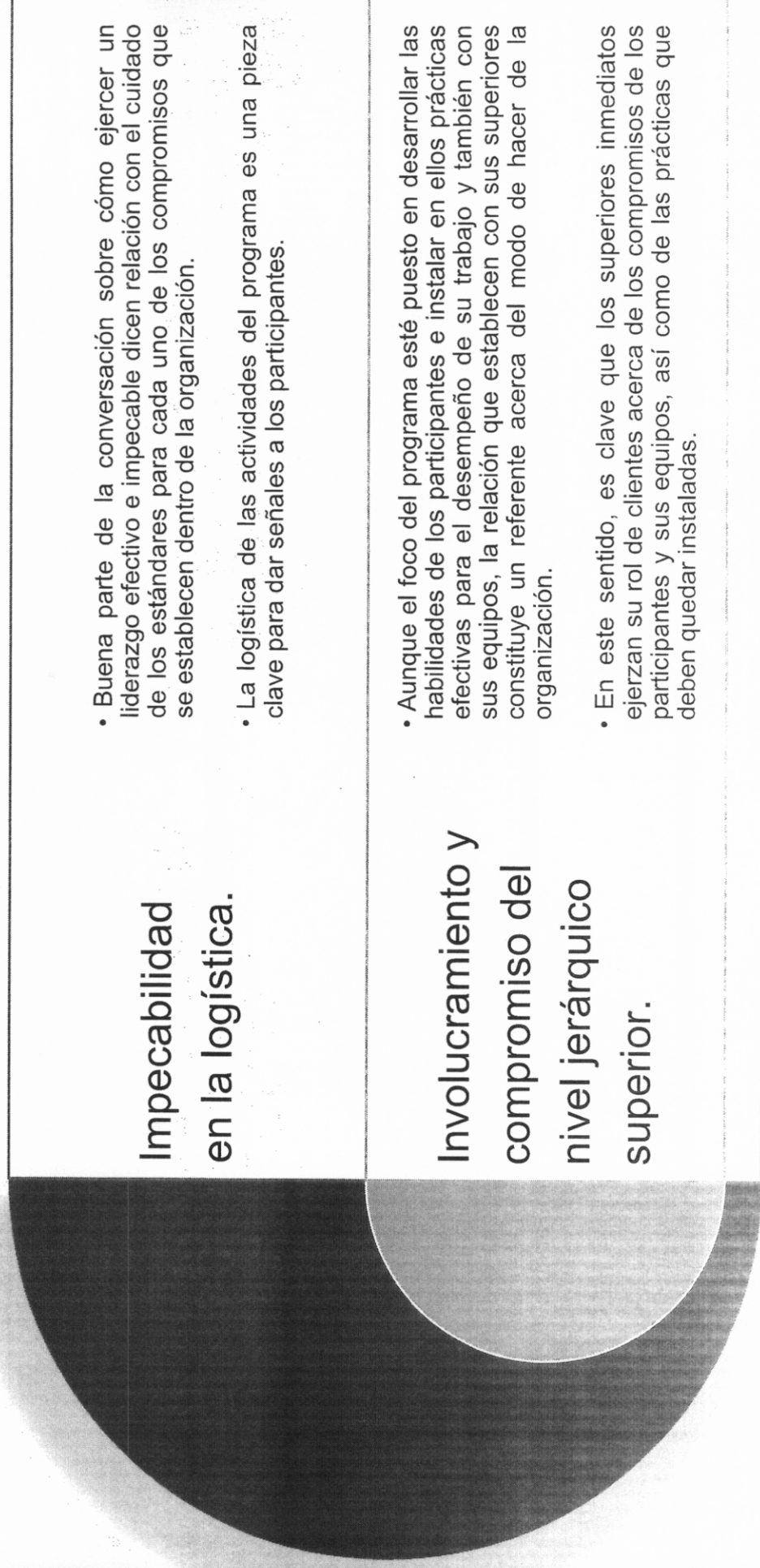
Adicionalmente, debe contar con experiencia docente en instituciones de educación superior y/o formación de jóvenes, adultos o trabajadores.

Certificación

Al termino del Programa de capacitación, todos los participantes que aprueban el curso reciben un certificado emitido por Universidad Santo Tomás,

Condiciones de éxito

Existen ciertas condiciones que el Cliente y el equipo consultor deben cuidar a efectos de asegurar el cumplimiento de los objetivos:



Implementación y apoyo didáctico

- La unidad de capacitación proveerá a cada alumno de un Manual de Apoyo correspondiente a los módulos que cursará en el año, una Carpeta Institucional, de un Block de Apuntes y Lápiz. Asimismo, facilitará los elementos de apoyo didáctico que se requieran para el correcto desarrollo del Programa.
- No obstante, será responsabilidad del establecimiento educacional dar las facilidades de acceso a laboratorios o talleres, cuando corresponda, previa coordinación con el coordinador del programa.

Carta Gantt

- Se propone generar una carta Gantt de trabajo en conjunto con el objetivo de dar cumplimiento a las tareas que sean definidas, desde el momento en que se apruebe nuestra propuesta. Sin perjuicio de ello se adjunta la siguiente propuesta abierta y flexible a modificaciones.

Política de confidencialidad

Toda información que sea o haya sido revelada por el Cliente a Santo Tomás, sus asesores o empleados, dependientes o no, ya sea de manera verbal, escrita, gráfica, electrónica o de cualquier otra forma, tendrá el carácter de confidencial. La naturaleza y la existencia de este acuerdo se consideran información confidencial.

ASISTENTE DE GASTRONOMÍA

Objetivo general

Al finalizar el curso, los participantes serán capaces de aplicar técnicas básicas de elaboración de productos gastronómicos en labores de apoyo a un chef o jefe de partida de acuerdo con las normas de higiene y seguridad vigentes.

Objetivos específicos

- Identificar técnicas y métodos básicos de cocción y corte de alimentos.
- Reconocer técnicas básicas de elaboración de fondos y potages.
- Reconocer tipos de almidones y sus aplicaciones en la elaboración de salsas frías y calientes.
- Aplicar técnicas de preparación y cocción de proteínas.

Dirigido a

El curso está dirigido a personas con y sin experiencia en el rubro gastronómico que deseen adquirir técnicas básicas de elaboración de productos gastronómicos para realizar labores de apoyo a un chef o jefe de partida.

Contenidos

Módulo	Contenidos	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Horas E learning
1	Módulo I. Vocabulario técnico, métodos de cocción y cortes de vegetales y sus aplicaciones. • Uso y empleo de vocabulario técnico. • Tipos y métodos de cocción. • Cortes de verduras. • Conservación de alimentos. • Uso y empleo de equipamiento menor. • Normas de higiene y seguridad en las tareas de producción, limpieza. e higienización de materia primas. • Equipamiento y herramientas de cocina de acuerdo con las especificación técnica y estándares de seguridad. • Insumos necesarios para realizar preparaciones básicas. • Técnicas de pelados, cortes, marinados, farsas y rellenos entre otras. • Distintos tipos de preparaciones bases frías y calientes con las salsas que los acompañan. • Métodos de cocción a usar en cada alimento de acuerdo con: su género, tipo de corte y el tipo de preparación de platos, entre otros. • Características organolépticas de los alimentos según reglamento sanitario. • Procedimientos de las normas operativas. • Condiciones y acciones seguras en inseguras en las etapas operativas en el manejo de alimentos • Técnicas adecuadas de higiene según las materias primas.	10	14	0

Documento confidencial y su distribución se limita a Santo Tomás Educación Continua

P-SGC-03
F-SGC-15

Versión: 07
Página 1 de 5

	- Operaciones de limpieza y sanitización del lugar de almacenaje. - Jabón, detergente e insumos de aseo, tanto en lo personal, superficies y equipos, antes, durante y al término del trabajo. - Conductas adecuadas en la manipulación y conservación de alimentos en frío. - Uso del cuchillo y las demás herramientas en los diferentes cortes aplicando las técnicas según el producto. - Insumos para la elaboración de ensaladas. - Mapa conceptual: técnicas de cortes, ayudas de cocina, salsas madre y métodos de cocción. - Operaciones preliminares de los insumos. - Técnicas de preparación de salsas.			
2	Módulo II. Fondos y potages. - Definición de fondos. - Diferencia entre sopa potaje y velouté. - Elaboración de fondos (vacuno, oscuro, blanco, pescado, ave, verduras). - Normas de higiene y seguridad en las tareas de producción, limpieza e higienización de materia primas. - Equipamiento y herramientas de cocina de acuerdo con las especificación técnica y estándares de seguridad. - Insumos en cocina internacional y tradicional chilena según: zona, género, origen, temporada y uso. - Ayudas de cocina (fondos, sopas, cremas, espesantes, ligantes y saborizantes). - Tipos de fondos y sus derivados. - Fondos con seguridad e higiene: fondo oscuro de ternera, ave. - Escala de medida para fondos y derivados.	10	14	0
3	Módulo III. Almidones y sus aplicaciones, salsas frías y calientes. - Descripción de almidones. - Tipos y diferencias - Formas de aplicación - Descripción y clasificación de salsas. - Diferenciación entre salsas frías y calientes. - Técnicas de elaboración en almidones, salsas frías y calientes. - Tipos de preparaciones bases frías y calientes con las salsas que los acompañan. - Métodos de cocción correctos y adecuados que se emplean en la preparación del alimento de acuerdo con: su género, tipo de corte y el tipo de preparación de platos. - Normas básicas de montaje, sabor, textura y color. - Insumos para la elaboración de entradas frías. - Normas básicas en la presentación de entradas frías.	10	14	0

	• Insumos para la elaboración de entradas calientes. • Normas básicas en la presentación de entradas calientes. • Normas de higiene y seguridad. • Insumos para la elaboración de acompañamientos. • Normas básicas en la presentación de acompañamientos. • Conceptualizar las salsas madre. • Clasificar las salsas madre en frías y calientes, claras y oscuras. • Informe técnico; Técnicas de cortes, ayudas de cocina, salsas madre, frías y calientes, métodos de cocción. • Técnicas de preparación de salsas.			
4	Módulo IV. Proteínas y sus aplicaciones; métodos de cocciones. • Descripción y definición de proteínas. • Tipos y diferencias. • Técnicas de aplicación. • Técnicas de elaboración en proteínas. • Elaboración de distintos tipos de preparaciones frías y calientes. • Métodos de a usar en cada alimento de acuerdo con: su género, tipo de corte y el tipo de preparación de platos. • Productos cárneos, características, descripción, usos, técnicas de aplicación. • Productos del mar. • Normas de control organoléptico en pescados y mariscos. • Características organolépticas de pescados y mariscos. • Técnicas de limpieza y porcionado de pescados y mariscos. • Cocción adecuada a mariscos y pescados según su uso. • Productos cárneos. • Subproductos. • Normas de control organoléptico en carnes. • Tipos de corte y sus usos. • Procedimientos de desposte. • Utilizar técnicas de limpiado y porcionado de carnes y subproductos según preparación. • Método de cocción a carnes según preparación y uso, considerando las normas de higiene y seguridad. • Clasificación de aves. • Técnicas de manejo de aves y bridado. • Técnicas de higiene en la manipulación de aves según normas establecidas. • Técnicas de porcionamiento y bridado de aves. • Métodos de cocción a aves según su preparación. • Insumos de aseo, tanto en lo personal, superficies y equipos antes, durante y al término del trabajo. • Postura corporal adecuada al manejo de cuchillo, con énfasis en prevención e higiene. • Cocción adecuada a mariscos y pescados según su uso.	10	14	0

	- Método de cocción a carnes según preparación y uso, considerando las normas de higiene y seguridad. - Métodos de cocción a aves según su preparación.			
SUB-TOTAL HORAS		40	56	0
TOTAL HORAS		96 horas cronológicas 128 horas pedagógicas		

Metodología

Curso en modalidad presencial, compuesto de 4 módulos temáticos. El modelo, pone al centro del proceso de aprendizaje al participante al basarse en 4 enfoques educativos: el enfoque por competencias laborales, el enfoque colaborativo, el enfoque experiencial y el enfoque andragógico. A su vez, el docente cumple un rol de facilitador al promover la aplicación práctica de los contenidos teóricos mediante el uso de metodologías activo-participativas. El curso inicia con bienvenida y luego el docente presenta el objetivo general del curso para posteriormente comenzar con la aplicación de la evaluación diagnóstica.

Para cada módulo, el docente presenta el objetivo específico y la posterior inmersión hacia los contenidos con apoyo de presentaciones PowerPoint, Prezi, videos de YouTube o recursos similares con situaciones prácticas asociadas a los contenidos. Cada módulo tiene una secuencia lógica desde la teoría a la aplicación. Las actividades prácticas se trabajarán mediante análisis de casos, resolución de problemas, sesiones plenarias, trabajo en grupos pequeños (4 a 5 participantes) y talleres prácticos en las que el docente guiará y supervisará a los participantes en todo momento.

Duración y Código Sence o ID

Código Sence o ID :
Duración total del curso : 96 horas cronológicas, 128 horas pedagógicas.
Fecha de vigencia Sence :

Actividades de Capacitación autorizadas por el SENCE para los efectos de la franquicia tributaria de capacitación, no conducentes al otorgamiento de un título o grado académico.

Material Didáctico

Los participantes reciben un compendio impreso con las presentaciones del docente. Además, se contemplan todos los insumos e implementos para la realización de las actividades prácticas.

Evaluación y criterios de aprobación

El proceso de evaluación del curso inicia con una evaluación diagnóstica. En cada módulo se realizarán evaluaciones formativas (puntos de chequeo) para retroalimentar a los participantes respecto a su grado de avance. Además, se realizará una evaluación sumativa grupal práctica (4 a 5 participantes) al finalizar cada módulo a través de un encargo definido por el docente. Cada una de estas evaluaciones corresponde al 25% de la calificación final del curso (4 evaluaciones sumativas, 25% de la calificación final cada una). La nota mínima de aprobación es un 1,0, en escala de 1,0 a 7,0. Como requisito adicional, los participantes deben cumplir con un 75% de asistencia mínima.

Perfil del relator

El programa será impartido por académicos de Universidad Santo Tomás que acrediten las competencias técnicas asociadas a los aprendizajes esperados. Los docentes que impartan este curso deben ser profesionales o técnicos con formación en el área de gastronomía, con título de chef, manipulador de alimentos, técnico en cocina internacional, técnico en administración hotelera mención servicios gastronómicos, o carrera afín. Además, deberán contar con al menos 2 años de experiencia en docencia de adultos y con habilidades comunicativas y de liderazgo necesarias para transmitir los conocimientos y mantener a los alumnos motivados en su aprendizaje.

Certificación

Todos los participantes que aprueban el curso reciben un certificado emitido por Universidad Santo Tomás.

Validación Académica

Fecha: 01-02-2022
Responsable: **CDC**
Número de Registro: 1832