



PLAN FORMATIVO	ASISTENCIA EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES GASTRONÓMICAS
CÓDIGO PLAN FORMATIVO	PF1244
SECTOR	GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO
SUB SECTOR	GASTRONOMÍA
AREA	Gastronomía, hotelería y turismo
SUB AREA	Gastronomía
ESPECIALIDAD	Servicio de casino y comida rápida
PERFILES ASOCIADOS	AYUDANTE DE COCINA
NIVEL CUALIFICACION	Nivel 2
MODALIDAD PRESENCIAL / NO PRESENCIAL (ONLINE)	Presencial, ningún módulo de este plan formativo es adaptable a modalidad online.
DESCRIPCIÓN DE LA OCUPACIÓN Y CAMPO LABORAL ASOCIADO	Se desarrolla en el área de alimentación y servicios de cocina, específicamente en los procesos de preelaboración y elaboración gastronómica. Se desempeña en empresas pequeñas, medianas o grandes del sector, particularmente en aquellas que forman parte de la red de hotelería, casinos, restaurantes y eventos.
VERSIÓN N°	1
N° RESOLUCIÓN	1148
FECHA DE RESOLUCIÓN	30-03-2022

REQUISITOS OTEC	Sin requisitos especiales
INSTRUMENTO HABILITANTE PARTICIPANTE	Sin instrumento habilitante.

REQUISITOS DE INGRESO AL PLAN FORMATIVO	Educación media completa.
COMPETENCIA DEL PLAN FORMATIVO	Realizar labores de asistencia y apoyo en procesos de elaboración gastronómica, de acuerdo con pestándares técnicos, de calidad y normativas vigentes.



NÚMERO DE MÓDULOS	NOMBRE DEL MÓDULO	HORAS DE DURACIÓN
Módulo N°1	OPERACIONES BÁSICAS DE PRE-ELABORACIÓN DE PRODUCTOS EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS	40,00
Módulo N°2	LABORES DE ASISTENCIA EN LA ELABORACIÓN Y MONTAJE DE PREPARACIONES GASTRONÓMICAS	40,00
TOTAL DE HORAS		80,00

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE



MÓDULO FORMATIVO N° 1		
Nombre	OPERACIONES BÁSICAS DE PRE-ELABORACIÓN DE PRODUCTOS EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS	
N° de horas asociadas al módulo	40,00	
Código Módulo	MA03195	
Perfil ChileValora asociado al módulo	AYUDANTE DE COCINA / P-5600-9412-002-V04.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	EJECUTAR OPERACIONES BÁSICAS DE PRE-ELABORACIÓN, CONSERVACIÓN E HIGIENE GASTRONÓMICAS, DE ACUERDO A NORMATIVAS DE LA AUTORIDAD SANITARIA Y DE HIGIENE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS / U-5600-5120-014-V04.	
Requisitos de ingreso	Educación media completa.	
Competencia del módulo	Realizar labores de pre-elaboración de productos en servicios gastronómicos según estándares de calidad, higiene y normativa vigente.	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	Este módulo solo puede ser ejecutado de forma presencial.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. Ejecutar pauta de almacenamiento de materias primas en producción gastronómica, de acuerdo con estándares técnicos y normativa vigente.	1.1 Identifica los tipos de materias primas utilizadas en preparaciones gastronómicas, según estándares técnicos y recetas a realizar. 1.2 Describe mecanismos y herramientas utilizadas en el almacenamiento de materias primas, según estándares técnicos y normativa vigente. 1.3 Verifica las condiciones del lugar de almacenamiento de materias primas, según estándares técnicos y normativa vigente. 1.4 Aplica técnicas de rotulación de información de materias primas almacenadas, según estándares técnicos y normativa vigente. 1.5 Aplica técnicas de almacenamiento de materias primas, según pauta de calidad, estándares técnicos y normativa vigente. 1.6 Realiza el registro de ingreso y egreso de materias primas, según estándares técnicos y normativa vigente.	1. Procesos de almacenamiento de materias primas: Principales materias primas utilizadas en preparaciones gastronómicas. Técnicas y normativas vinculadas a condiciones de higiene y sanitización de zonas de almacenamiento de alimentos. Procedimientos de almacenamientos de materias primas en: frío, seco y/o congelado. Técnicas y normativas de rotulación de alimentos. Tipos de rotulados y características asociadas en el almacenamiento de materias primas. Principales pasos en proceso de rotulado de materia prima a almacenar. Procedimientos de registros vinculados al rotulado de materias primas. Características de las materias primas y sus requerimientos de almacenamiento. Mecanismos de almacenamiento: FIFO, LIFO, FEFO, entre otros. Principales aspectos de la contaminación cruzada directa e indirecta en los procesos de almacenamiento de materias primas. Técnicas de almacenamiento de productos preelaborados. Tipos de almacenamientos de acuerdo a productos preelaborados; gastronorm, bolsas selladas al vacío, entre otros. Principales protocolos y normas de uso asociada a los productos de ingreso y egreso. Registro de entradas y salidas de materias primas de zonas de almacenamiento: Criterios existentes; Técnicas disponibles; Manejo de sistemas de registro. Normativa vigente aplicada a procesos de

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE



		almacenamiento de materia prima: Reglamento sanitario de los alimentos: Decreto N° 977/1996, Ministerio de Salud; NCh 2983/2011: Trazabilidad de los alimentos; NCh 3235/2010: BPM: Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria de los Alimentos; Código Sanitario: DFL 735/1967, Ministerio de Salud; Norma Técnica para la Determinación e Implementación del Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) en Establecimientos de Alimentos: Res. Exenta 658/2006, Ministerio de Salud.
2. Aplicar pauta de acondicionamiento de materias primas en producción gastronómica, de acuerdo con estándares técnicos y normativa vigente.	2.1 Identifica características generales del proceso de acondicionamiento de materias primas usadas en producción gastronómica. 2.2 Describe tipos de utensilios usados en el acondicionamiento de materias primas, según estándares técnicos y normativa vigente. 2.3 Aplica pasos del proceso de limpieza y sanitización de las materias primas, según pauta técnica, estándares de calidad y normativa vigente. 2.4 Aplica técnicas de organización de las materias primas acondicionadas, según pauta técnica, estándares de calidad y normativa vigente.	2. Procesos de acondicionamiento de materias primas: Características técnicas del proceso de acondicionamiento de materias primas para preparaciones gastronómicas. Tipos de preparación de alimentos asociadas a los procesos gastronómicos que requieren de materia prima acondicionada. Principales materias primas asociadas a los procesos de elaboración y pre-elaboración gastronómica. Procesos de limpieza y sanitización de materias primas para preparaciones gastronómicas. Principales utensilios, equipos y recipientes usados en acondicionamiento de materias primas. Características diferenciadoras en cuanto a materialidad, resistencia, entre otros. Limpieza e higienización de materias primas para ser incorporadas en preparaciones gastronómicas. Técnicas de preparación, limpieza, desinfección y acondicionamiento de materias primas, diferencias por naturaleza del producto de origen. Organización de materias primas para su uso en la elaboración de preparaciones gastronómicas. Mecanismos de guardado de materias primas acondicionadas: Rotulación de recipientes; Información requerida en el recipiente; Tiempos de máximo de vigencia según tipo de recipiente y método de conservación.
3. Aplicar pauta de preparación de materias primas y utensilios, de acuerdo con estándares técnicos y normativa vigente.	3.1 Describe procedimiento de preparación de materias primas y utensilios, según estándares técnicos y normativa vigente. 3.2 Aplica técnicas de pesaje y medición de materias primas, según estándares técnicos y normativa vigente. 3.3 Aplica técnicas de corte de materias primas, según estándares técnicos y normativa de salud y seguridad en el trabajo. 3.4 Organiza las materias primas y utensilios, según	3. Preparación de materias primas y utensilios: Procedimiento de preparación de materias primas y utensilios(Mise en place). Manejo de conceptos básicos aplicados en cocina: nombres de cortes, uso de tablas y colores asociados, nombres de los utensilios. Uso de maquinarias e implementos de pesaje de alimentos. Técnicas de pesaje de alimentos. Técnicas de corte de materias primas. Tipos de cuchillos e implementos según cortes y materias primas. Técnicas de uso y

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE



	pauta técnica, estándares técnicos y normativa vigente.	manejo de cortes, tablas y utensilios. Códigos de colores de tablas para corte y trozado de alimentos. Técnicas de cortes y trozado de materias primas: principales conceptos y definiciones asociadas, manejo de herramientas, control de mermas. Principales herramientas de corte y trozado de materias primas. Principales herramientas y maquinarias menores para la medición de alimentos. Riesgos asociados a la manipulación de herramientas menores. Riesgos asociados en la manipulación de herramientas de trozado y corte. Técnicas cocción de alimentos en etapa de mise en place. Buenas Prácticas Manufactureras (BPM) aplicadas a preparación de alimentos en servicios gastronómicos. Interpretación de pautas y fichas técnicas en preparaciones gastronómicas. Organización de materias primas en etapa de mise en place. Organización de utensilios en etapa de mise en place.
PERFIL DEL FACILITADOR		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
* Formación académica como profesional del área de la Gastronomía, con título. * Formación académica como Técnico de Nivel Superior del área de la Gastronomía, con título. * Experiencia laboral en el área de alimentación y servicios de cocina, específicamente en las operaciones vinculadas con la pre-elaboración y elaboración gastronómica, de mínimo dos años, demostrable. * Experiencia como facilitador(a) de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.	* Formación académica como Técnico de Nivel Superior del área de la Gastronomía, con título. * Experiencia laboral en el área de alimentación y servicios de cocina, específicamente en las operaciones vinculadas con la pre-elaboración y elaboración gastronómica, de mínimo dos años, demostrable. * Experiencia como facilitador(a) de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.	* Experiencia laboral en el área de alimentación y servicios de cocina, específicamente en las operaciones vinculadas con la pre-elaboración y elaboración gastronómica, de mínimo tres años, demostrable. * Experiencia como facilitador(a) de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.
RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		
Infraestructura	Equipos y herramientas	Materiales e insumos
* Sala de clases que cuente al menos 1,5 m2 participante, implementada con: puestos de trabajo individuales que considere mesa y silla o silla universitaria; escritorio y silla para el(la) facilitador(a); conexiones para utilizar medios didácticos tales como proyector multimedia e internet; sistema de ventilación adecuada. * Servicios higiénicos separados para hombres y mujeres con capacidad suficiente para el volumen que	* Computador portátil o de escritorio para el(la) facilitador(a). * Proyector multimedia. * Telón. * Pizarrón. * Filmadora o cámara fotográfica para registrar evidencias de actividades realizadas por los(as) participantes. * Elementos de protección personal (1 set por	* Set de artículos de escritorio por participante: lápiz pasta, lápiz grafito, goma de borrar, regla, cuaderno o croquera, archivador o carpeta * Plumones para pizarrón. * Libro de clases. * Pautas de evaluación por actividad. * Manual del participante que contemple todos los contenidos especificados para este módulo (1 por participante).

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE

se atiende en forma simultánea. * Disponibilidad de utilización de instalaciones que permitan realizar de simulación de actividades prácticas.	participante): Cofia. Uniforme completo (chaqueta, pantalón, zapatos antideslizantes). Pechera o mandil. Gorro, Pañoleta o algo similar. * Equipos, 1 set por cada 3 participantes: Cuchillos. Peladores de verdura. Espumaderas. Cucharas. Salseras Trinchas y Tenazas. Sacabocados. Espátulas. Tenedores. 1 set por cada 20 participantes: Contenedores GN. Mesones. Campanas. Anafes (Quemadores). Plancha. Balanzas. Termómetro. Freidoras. Refrigeradores. Mantenedores. Microondas. Hornos. Abatidores de temperatura. Hornos convectores. Laminadoras. Batidoras. Licuadoras. Mixers. Procesadoras de Alimentos. Congeladoras. Selladoras al vacío. Selladoras. Amasadoras. Fermentadoras. Ahumadores.	* Fichas técnicas de productos e insumos complementarios (1 por participante). * Set de materiales e insumos con (1 por cada 3 participantes): Tablas de Corte. Batidores. Sartenes. Ollas. Cacerolas. Mixers. Coladores. Cernidores. Mamaderas. Jarros medidores. Bowls. Pocillos. Ramekines. Budineras. Termómetro. Sopletes.
--	---	---

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE



MÓDULO FORMATIVO N° 2		
Nombre	LABORES DE ASISTENCIA EN LA ELABORACIÓN Y MONTAJE DE PREPARACIONES GASTRONÓMICAS	
N° de horas asociadas al módulo	40,00	
Código Módulo	MA03196	
Perfil ChileValora asociado al módulo	AYUDANTE DE COCINA / P-5600-9412-002-V04.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	ASISTIR EN LA ELABORACIÓN Y MONTAJE DE PREPARACIONES GASTRONÓMICAS, DE ACUERDO A FICHAS TÉCNICAS DE PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVAS DE LA AUTORIDAD SANITARIA Y DE HIGIENE / U-5600-9412-001-V04 .	
Requisitos de ingreso	Educación media completa.	
Competencia del módulo	Realizar labores asistencia en de la elaboración y montaje de preparaciones gastronómicas, según estándares técnicos, de calidad y normativa vigente.	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	Este módulo solo puede ser ejecutado de forma presencial.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. Ejecutar la elaboración de preparaciones gastronómicas básicas, de acuerdo con pautas técnicas, estándares de higiene y calidad y normativa vigente.	1.1 Describe procedimientos, equipos y utensilios requeridos en la elaboración de preparaciones gastronómicas básicas, de acuerdo con pautas técnicas, estándares de higiene y calidad y normativa vigente. 1.2 Aplica técnicas culinarias en la elaboración de preparaciones gastronómicas básicas, según estándares de calidad y normativa vigente. 1.3 Ejecuta pauta de elaboración de preparaciones gastronómicas básicas, según estándares técnicos y normativa de salud y seguridad en el trabajo. 1.4 Revisa los puntos de control críticos en la elaboración de preparaciones gastronómicas básicas, según estándares técnicos y normativa vigente. 1.5 Utiliza elementos de protección personal en procesos de elaboración de preparaciones gastronómicas básicas, según estándares técnicos y normativa de salud y seguridad en el trabajo.	1. Elaboración de preparaciones gastronómicas básicas: Conceptos de preparaciones gastronómicas básicas. Técnicas de uso, limpieza y sanitización de la maquinaria gastronómica. Procedimientos y utensilios requeridos para la elaboración de preparaciones gastronómicas básicas. Principales maquinarias asociadas a la preparación gastronómica: selladoras, rebanadoras, balanzas, freidoras, abatidores, fermentadoras, hornos y convectores, batidoras, otras. Técnicas básicas usadas en elaboración de preparaciones gastronómicas. Manejo de conceptos básicos aplicados en la cocina: nombres de cortes, uso de tablas y colores asociados, nombres de los utensilios. Técnicas de uso y manejo de cortes, tablas y utensilios. Riesgos asociados al uso de la maquinaria gastronómica. Riesgos asociados a la manipulación de implementos de cocina expuestos a altas temperatura. Técnicas de elaboración de preparaciones culinarias básicas. Procedimientos de elaboración de alimentos y preparaciones bases para la producción gastronómica: Nociones básicas de cálculos matemáticos aplicados a fraccionamiento, dosificación y proporciones; Control organoléptico; Fritura y marinación de alimentos; condimentación, aderezos y emulsiones de preparaciones; Técnicas de cocción de preparaciones culinarias básicas; Tiempos y temperaturas de cocción,

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE

		en la elaboración según preparación culinaria. Principales puntos de control crítico en la elaboración gastronómica básica. Manejo de puntos críticos de control de temperaturas extremas (congelados y alta temperatura). Concepto de contaminación cruzada como control de puntos críticos. Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) en alimentos. Uso de elementos de protección personal en los procesos de elaboración de preparaciones gastronómicas. Normativa vigente aplicada a Elaboración de preparaciones gastronómicas básicas: Reglamento sanitario de los alimentos: Decreto N° 977/1996, Ministerio de Salud; NCh 2983/2011: Trazabilidad de los alimentos; NCh 3235/2010: BPM: Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria de los Alimentos; Código Sanitario: DFL 735/1967, Ministerio de Salud; Norma Técnica para la Determinación e Implementación del Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) en Establecimientos de Alimentos: Res. Exenta 658/2006, Ministerio de Salud; Normativa de salud y seguridad en el trabajo.
2. Aplicar protocolos de montaje de preparaciones gastronómicas básicas, de acuerdo con estándares técnicos y normativa vigente.	2.1 Describe los principales conceptos y normas técnicas asociados a montaje de preparaciones culinarias en el sector gastronómico. 2.2 Describe procedimientos y utensilios requeridos en el montaje de preparaciones gastronómicas básicas, según estándares técnicos y normativa vigente. 2.3 Organiza elementos de montaje de preparaciones gastronómicas básicas, según estándares técnicos y normativa vigente. 2.4 Aplica técnicas de emplatado y presentación de preparaciones gastronómicas básicas, según pauta de calidad, estándares técnicos y normativa vigente. 2.5 Ejecuta la entrega de las preparaciones emplatadas, según requerimientos del equipo, estándares técnicos y normativa de salud y seguridad en el trabajo.	2. Protocolos de montaje de preparaciones gastronómicas básicas: Principales conceptos técnicos del sector gastronómico. Normas de presentación de preparaciones gastronómicas (EUPF). Uso de implementos para el montaje del plato. Fichas técnicas y pautas de calidad de montajes y emplatados de preparaciones gastronómicas. Principales pasos y orden en el cual se realiza el montaje de cada alimento en el emplatado. Técnicas de emplatado y preparación de preparaciones culinarias. Técnicas de salseado. Riesgos asociados a la manipulación de alimentos de acuerdo a las temperaturas adecuadas de montaje. Técnicas de preservación condiciones organolépticas en montaje de platos. Importancia de la prolijidad y meticulosidad al momento de realizar un montaje. Condiciones de temperatura de la vajilla al momento de realizar un emplatado. Técnicas de entrega de preparaciones gastronómicas: Organización de elementos para el montaje de preparaciones gastronómicas; Secuencias de despacho; Tiempos del servicio; Procedimiento y parámetros vinculados a la coordinación y entrega de preparaciones culinarias. Protocolos de comunicación

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE



		con equipo de comedor.
3. Aplicar pauta de orden, limpieza y sanitización del área de trabajo y utensilios de cocina, de acuerdo con estándares técnicos y normativa vigente.	3.1 Identifica productos de limpieza y sanitización permitidos en procesos gastronómicos, según estándares técnicos y normativa vigente. 3.2 Describe técnicas de limpieza y sanitización de la zona de trabajo y utensilios, según estándares del sector y normativa vigente. 3.3 Realiza orden de la zona de trabajo y los utensilios de cocina, según estándares técnicos y normativa vigente. 3.4 Aplica técnicas de control de mermas de la producción gastronómica, según estándares técnicos y normativa vigente. 3.5 Aplica procedimientos de disposición de residuos de la producción gastronómica, según estándares técnicos y normativa vigente.	3. Orden, limpieza y sanitización del área de trabajo y utensilios de cocina: Tipos de productos e insumos de sanitización usados en la elaboración gastronómica: manejo y riesgos asociados. Conceptos de contaminación cruzada tanto en el almacenaje como manipulación de alimentos. Técnicas de limpieza y sanitización en las áreas de trabajo y utensilios. Importancia de uso de elementos de protección e higiene al momento de la manipulación y elaboración de preparaciones gastronómicas. Importancia en la organización en el área de trabajo gastronómica. Conceptos de cuartos de trabajo en área gastronómica: cuarto caliente, cuarto frío, cuarto de repostería, entre otros. Riesgos en el proceso de elaboración gastronómica. Tipos de mermas generadas en la elaboración de productos gastronómicos. Técnicas de control de mermas en el área de servicios gastronómicos. Clasificación de residuos de la producción gastronómica por tipo y origen del alimento. Tipos de contenedores utilizados el desecho de desperdicios en área de cocina.
PERFIL DEL FACILITADOR		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
* Formación académica como profesional del área de la Gastronomía, con título. * Experiencia laboral en el área de alimentación y servicios de cocina, específicamente en las operaciones vinculadas con la preelaboración y elaboración gastronómica, de mínimo dos años, demostrable. * Experiencia como facilitador(a) de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.	* Formación académica como Técnico de Nivel Superior del área de la Gastronomía, con título. * Experiencia laboral en el área de alimentación y servicios de cocina, específicamente en las operaciones vinculadas con la preelaboración y elaboración gastronómica, de mínimo dos años, demostrable. * Experiencia como facilitador(a) de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.	* Experiencia laboral en el área de alimentación y servicios de cocina, específicamente en las operaciones vinculadas con la preelaboración y elaboración gastronómica, de mínimo tres años, demostrable. * Experiencia como facilitador(a) de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.
RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		
Infraestructura	Equipos y herramientas	Materiales e insumos
* Sala de clases que cuente al menos 1,5 m2 participante, implementada con: puestos de trabajo individuales que considere mesa y silla o silla universitaria; escritorio y silla para el(la) facilitador(a); conexiones para utilizar medios didácticos tales como	* Computador portátil o de escritorio para el(la) facilitador(a). * Proyector multimedia. * Telón. * Pizarrón.	* Set de artículos de escritorio por participante: lápiz pasta, lápiz grafito, goma de borrar, regla, cuaderno o croquera, archivador o carpeta * Plumones para pizarrón. * Libro de clases.

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE

proyector multimedia e internet; sistema de ventilación adecuada. * Servicios higiénicos separados para hombres y mujeres con capacidad suficiente para el volumen que se atiende en forma simultánea. * Disponibilidad de utilización de instalaciones que permitan realizar de simulación de actividades prácticas.	* Filmadora o cámara fotográfica para registrar evidencias de actividades realizadas por los(as) participantes. * Elementos de protección personal (1 set por participante): Cofia. Uniforme completo (chaqueta, pantalón, zapatos antideslizantes). Pechera y /o mandil. Gorro, Pañoleta o algo similar. * Equipos, 1 set por cada 3 participantes: Cuchillos. Peladores de verdura. Espumaderas. Cucharas. Sacabocados. Espátulas. Tenedores. Salseras Trinchas Tenazas. 1 set por cada 20 participantes: Contenedores GN. Recipientes de almacenaje. Mesones. Campanas. Anafes (Quemadores). Plancha. Balanzas. Termómetro. Freidoras. Refrigeradores. Mantenedores. Microondas. Hornos. Abatidores de temperatura. Hornos convectores. Laminadoras. Batidoras. Licuadoras. Procesadoras de Alimentos. Congeladoras. Selladoras. Amasadoras. Fermentadoras. Ahumadores.	* Pautas de evaluación por actividad. * Manual del participante que contemple todos los contenidos especificados para este módulo (1 por participante). * Fichas técnicas de productos e insumos complementarios (1 por participante). * Set de materiales e insumos con (1 por cada 3 participantes): Cintas de rotulado. Tablas de Corte. Batidores. Sartenes. Ollas. Cacerolas. Mixers. Coladores. Cernidores. Mamaderas. Jarros medidores. Bowls. Pocillos. Ramekines. Budineras. Termómetro. Sopletes.
--	---	---

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE