





Listado de asistencia ficha 2187363

|               |                     |                   |           |
|---------------|---------------------|-------------------|-----------|
| CC 1063810195 | CLAUDIA LORENA      | BALANTA MORCILLO  | Formacion |
| CC 10291577   | YONY ALONSO         | ORDOÑEZ BENAVIDES | Formacion |
| CC 1058975358 | DERLY               | GOMEZ QUIÑONES    | Formacion |
| CC 34329163   | LUCY JANETH         | GOMEZ MONTENEGRO  | Formacion |
| CC 1053831693 | MELBA MARCELA       | JIMENEZ GOMEZ     | Formacion |
| CC 1002969658 | MARINELA            | CHACON ROSERO     | Formacion |
| CC 1010187622 | HEIDI JOHANNA       | ERAZO HERNANDEZ   | Formacion |
| CC 1002953479 | OMAR YESID          | GUENGUE ARANA     | Formacion |
| CC 34559299   | STELLA PATRICIA     | DELGADO DELGADO   | Formacion |
| CC 1061776094 | KAREN YAZMIN        | CUASQUER HURTADO  | Formacion |
| CC 1061785289 | KATERINE YULIANA    | DURAN PAPAMIJA    | Formacion |
| CC 1061801719 | ESTEFANY            | GOMEZ PERAFAN     | Formacion |
| CC 34320829   | SORAIDA MILENA      | MARTINEZ BLANCO   | Formacion |
| CC 1061729199 | JHONNY FELIPE       | CORDOBA MOMPOTES  | Formacion |
| CC 1061813970 | MARBEL DAYANE       | ZAMBRANO          | Formacion |
| CC 1002961140 | DAVID MAURICIO      | CASAS MUÑOZ       | Formacion |
| CC 1107507738 | BRIGGYTH KARINA     | MUELAS CAMPO      | Formacion |
| CC 1061808453 | GINETH NATALIA      | DORADO MENESES    | Formacion |
| CC 1061791583 | DANIEL ALEJANDRO    | SANJUAN MELO      | Formacion |
| CC 1061786536 | JUAN JOSE           | LOPEZ ZAPATA      | Formacion |
| TI 1002821756 | KEVIN ANDRES        | SANCHEZ CHAMORRO  | Formacion |
| CC 34568522   | VILMA MILENA        | LUCIO COAJI       | Formacion |
| TI 1059235044 | JUAN DAVID          | ALZATE SUAREZ     | Formacion |
| CC 96124395   | JAMES EDUARD        | MOLANO GUERRERO   | Formacion |
| CC 1002959423 | MAICOL ESTIVEN      | PABON VELASCO     | Formacion |
| CC 25708005   | ELIZABETH           | DAMIAN OROZCO     | Formacion |
| CC 1061815223 | MARY ALEJANDRA      | OROZCO CALAMBAS   | Formacion |
| CC 34328030   | MELISSA DEL SOCORRO | DELGADO BUSTOS    | Formacion |
| CC 1061760918 | DANIEL SANTIAGO     | MAYORGA QUINAYAS  | Formacion |
| CC 25284541   | CONSTANZA LILIANA   | SANCHEZ GUZMAN    | Formacion |
| CC 25276393   | MARIBEL             | CALAMBAS LAME     | Formacion |

|               |                 |                   |           |
|---------------|-----------------|-------------------|-----------|
| CC 1062277992 | GUSTAVO ADOLFO  | CASTILLO MINA     | Formacion |
| CC 1007145831 | ANGIE VIVIANA   | ALVAREZ FLOR      | Formacion |
| CC 1062325080 | LAURA ISABEL    | CARABALI CARABALI | Formacion |
| CC 34596733   | ROSINDA         | PRIETO PENAGOS    | Formacion |
| CC 34607638   | MARIA DEL PILAR | FLOR RIVERA       | Formacion |
| CC 79533782   | JUAN CARLOS     | ARANGO ROJAS      | Formacion |
| CC 1107055470 | RUBY ALEXANDRA  | COSME FAJARDO     | Formacion |
| CC 1192922239 | LEIDY TATIANA   | GARCIA HENAO      | Formacion |
| CC 1062333800 | KAREN MELISSA   | BALANTA PALACIOS  | Formacion |
| CC 1067461777 | ROBINSON        | CHARA CASTRO      | Formacion |
| CC 1002885810 | LICETH          | GARCIA LARRAHONDO | Formacion |
| TI 1007147958 | KAREN NAYELI    | GARCIA BALANTA    | Formacion |
| CC 1007477124 | KATHERIN LICETH | BALANATA ESPINOSA | Formacion |
| CC 1061504544 | YONIER ESTEBAN  | PACHU ACALO       | Formacion |
| CC 1059990193 | ANA MARIA       | CORRALES CASTILLO | Formacion |
| CC 1062297239 | DAVID AUGUSTO   | LIZCANO LONDOÑO   | Formacion |
| CC 34372907   | CENOVIA         | MARTINEZ RENDON   | Formacion |
| CC 1007563366 | MARIA FERNANDA  | MEJIA GONZALEZ    | Formacion |

Listado de asistencia ficha 2254879

|               |                   |                    |           |
|---------------|-------------------|--------------------|-----------|
| TI 1004917140 | DIANA CAROLINA    | GARZÓN MUÑOZ       | Formacion |
| CC 1002965024 | ROCIO ALEXANDRA   | VIVEROS PISO       | Formacion |
| CC 1002937345 | JHON FREDDY       | LISCANO SALAZAR    | Formacion |
| CC 1192803921 | GINA LISBETH      | ARTEAGA RODRÍGUEZ  | Formacion |
| CC 1061815080 | NICOL DANIELA     | CAICEDO MINDA      | Formacion |
| CC 1002963806 | DIANA VICTORIA    | RIVERA MUÑOZ       | Formacion |
| CC 1002965646 | KAREN DAYANA      | MOMPOTES HIGON     | Formacion |
| CC 1061791317 | VICTOR MANUEL     | VELEZ RIVERA       | Formacion |
| TI 1063807082 | VICTOR MANUEL     | MARTINEZ URBANO    | Formacion |
| CC 34550461   | MARIA DEL CARMEN  | MUÑOZ RAMIREZ      | Formacion |
| CC 1002965375 | JOSE MONTEALEGRE  | MONTEALEGRE CASTRO | Formacion |
| CC 76310555   | TITO YESID        | MEDINA GOMEZ       | Formacion |
| CC 1002819985 | LOREN NATALIA     | GUTIÉRREZ CHANTRE  | Formacion |
| CC 1107523450 | JUAN SEBASTIAN    | OSPINA JIMENEZ     | Formacion |
| CC 1064676041 | MARIA DEL SOCORRO | SILVA              | Formacion |
| TI 1007609748 | ARBEO ALEJANDRO   | DAZA MUÑOZ         | Formacion |
| CC 1002777836 | YINETH ESTHER     | GUACHETA GUACHETA  | Formacion |
| TI 1060866675 | YEIMY ANDREA      | OROZCO VIDAL       | Formacion |
| CC 1007708189 | PAULA YULISA      | CHILITO MAMIAN     | Formacion |
| CC 1061801599 | DANIA MARCELA     | ANGARITA MEDINA    | Formacion |
| CC 34325179   | NURY ROCIO        | DORADO CAMPO       | Formacion |
| CC 34549426   | CLARA INES        | OBANDO OROZCO      | Formacion |
| CC 1081421998 | KERLY JHOANA      | MUÑOZ HOYOS        | Formacion |
| CC 1004594090 | EDUAR DANIEL      | GUERRERO BASTIDAS  | Formacion |
| CC 25471181   | VIRGINIA          | TOMBE IPIA         | Formacion |
| CC 1002955737 | KEVIN FERNANDO    | WALTEROS MACA      | Formacion |
| CC 59708179   | MABELI            | MUÑOZ AULLON       | Formacion |
| CC 1004439696 | DARLIN            | LOPEZ LOPEZ        | Formacion |

### Listado de asistencia ficha 2254823

|               |                      |                     |           |
|---------------|----------------------|---------------------|-----------|
| CC 1005872957 | JOSELIN DAYANA       | DELGADO REYES       | Formacion |
| CC 34614410   | SANDRA PATRICIA      | MUÑOZ GONZALEZ      | Formacion |
| TI 1062274230 | ANYELA YISLEY        | CALVA CAIZA         | Formacion |
| CC 1127939017 | FREDDY JOSE          | MORALES TRECO       | Formacion |
| CC 1005862386 | MARIA DE LOS ANGELES | AGUIRRE BAYONA      | Formacion |
| TI 1007150788 | ANDRES DAVID         | VERA GUASQUILLO     | Formacion |
| CC 1006235183 | KAROL DANIELA        | SINISTERRA USURIAGA | Formacion |
| TI 1007525577 | SEBASTIAN            | FORY NIEVA          | Formacion |
| CC 1003374217 | MARIA CAMILA         | PAVI CANAS          | Formacion |
| TI 1007786256 | MARGARITA MARIA      | MUÑOZ OCHOA         | Formacion |
| CC 1006195006 | HAILER STIVEN        | ROSALES RENTERIA    | Formacion |
| CC 34616601   | MARIA FERNANDA       | GALARZA JARAMILLO   | Formacion |
| CC 1002885288 | YAZMIN               | ARARAT RODRÍGUEZ    | Formacion |
| CC 25367237   | IRMA LUCRECIA        | CANTILLO LOZANO     | Formacion |
| CC 1002976404 | LEONELA              | ROMERO LARRAHONDO   | Formacion |
| CC 31956224   | NUBIA YANETH         | SUAREZ SANCHEZ      | Formacion |
| CC 1144092133 | MARIA JOSE           | PEÑA SANDOVAL       | Formacion |
| CC 1007149167 | MARIA CAMILA         | MERA VASQUEZ        | Formacion |
| TI 1006363767 | LUISA FERNANDA       | POSADA MOLINA       | Formacion |
| TI 1080041073 | OSCAR EDISON         | TOVAR ORDOÑEZ       | Formacion |
| CC 1004728362 | LISETH DAYANA        | RODRIGUEZ ROJAS     | Formacion |
| CC 25518787   | NANCY BERTILDE       | DORADO FIGUEROA     | Formacion |
| CC 1062334729 | LUZ KARINE           | SEPULVEDA MEDINA    | Formacion |
| CC 1007145687 | JEFFERSON ANDRÉS     | JARAMILLO ACOSTA    | Formacion |
| TI 1061684077 | EIDER ORLANDO        | TRUJILLO PAZ        | Formacion |
| TI 1061428256 | LISA FERNANDA        | BANGUERO TOBAR      | Formacion |
| CC 1112470247 | MARICEL              | CAMILO VIVAS        | Formacion |
| TI 1007150727 | ESTEBAN ANDRES       | BALANTA MIRANDA     | Formacion |
| CC 1005974861 | JUAN DAVID           | INSUASTI MOSQUERA   | Formacion |



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL  
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR  
GUÍA DE APRENDIZAJE**

## **1. Identificación de la guía de aprendizaje**

Denominación del programa de formación: **Técnico de Cocina.**

Código del programa de formación: **635503.**

Nombre del proyecto: **Aplicar técnicas de preparación de alimentos optimizando recursos, bajo parámetros de seguridad y calidad alimentaria.**

Fase del proyecto: **Análisis.**

Actividad de proyecto: **Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos**

### **Competencias:**

✓ **Control del manejo de las materias de primas**

✓ Manipulación de alimentos.

✓ Interacción en lengua inglesa.

✓ Interacción en contexto productivo.

### **Resultados de aprendizaje alcanzar:**

✓ **Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas de producto y los estándares de calidad definidos por la organización.**

✓ Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).

✓ Comprender información básica oral y escrita en inglés acerca de sí mismo, de las personas y de su contexto inmediato en realidades presentes e historias de vida.

✓ Describir a nivel básico, de forma oral y escrita en inglés personas, situaciones y lugares de acuerdo con sus costumbres y experiencias de vida.

✓ Promover mi dignidad y la del otro a partir de los principios y valores éticos como aporte en la instauración de una cultura de paz.

✓ Establecer relaciones de crecimiento personal y comunitario a partir del bien común como aporte para el desarrollo social.

✓ Promover el uso racional de los recursos naturales a partir de criterios de sostenibilidad y sustentabilidad ética y normativa vigente.

✓ Contribuir con el fortalecimiento de la cultura de paz a partir de la dignidad humana y las estrategias para la transformación de conflictos.

**Duración de la guía:** 24 horas (higiene), 96 horas (controlar las materias primas) 60 horas (Interacción), 48 horas (contexto productivo) para un total 228 horas.

## **2. Presentación**

Bienvenido(a) al programa de formación Técnico de Cocina.

Las temáticas propuestas en esta guía de aprendizaje aportan los saberes para el desarrollo de las competencias requeridas para el manejo de las materias de primas en la producción de



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL  
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR  
GUÍA DE APRENDIZAJE**

alimentos y la manipulación de alimentos, al tiempo que permite al aprendiz el descubrimiento del lenguaje técnico en inglés y los actúes éticos para su futuro desempeño en el mundo de la vida.

En ella se enfatizará en la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos, en la identificación y prevención de peligros de contaminación que afectan la producción y en la caracterización de materias primas a partir del reconocimiento de los factores físicos y químicos que las componen.

### **3. Formulación de las actividades de aprendizaje**

#### **3.1 Actividades de Reflexión inicial.**

Reflexione sobre los siguientes aspectos (Actividad Individual):

- ✓ ¿Qué características deben tener los alimentos que se utilizan en las cocinas de los restaurantes?
- ✓ ¿Los alimentos con daños evidentes pueden causar alteraciones en las preparaciones finales?
- ✓ Como responsable de la preparación de menús ¿qué haría para garantizar la calidad de estos?
- ✓ ¿Cuál es la responsabilidad del cocinero en el manejo de los alimentos para su preparación?
- ✓ ¿El uso de algunos vocablos del idioma inglés es necesario en los contextos de la producción de alimentos? Justifique su respuesta.

Conforme grupos colaborativos con dos de sus compañeros y con base en las respuestas obtenidas e incluya un listado de palabras relacionadas con los aspectos tratados, desarrollen una cartelera a manera de caricatura en la que compilen las conclusiones logradas. (Actividad grupal)

Socialice con sus compañeros e instructor. Recuerde tomar registros fotográficos y cargarlos al espacio dispuesto en la plataforma virtual.

**Ambiente:** Aula convencional

**Material:** Esfero, cuaderno de anotaciones, papel periódico o cartulina, marcadores.

#### **3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.**

Con base en la información anterior elabore un listado de los 10 conceptos que se requieran para dar respuesta a los interrogantes del punto anterior y diligencie la siguiente tabla. (Actividad Individual)

Tabla 1. Identificación de saberes necesarios para el aprendizaje.  
Elaboración. Equipo de diseño curricular

| Concepto | Lo sé |    | Competencia del programa relacionada |
|----------|-------|----|--------------------------------------|
|          | Si    | No |                                      |
|          |       |    |                                      |



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL  
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR  
GUÍA DE APRENDIZAJE**

Participe en la “lluvia de palabras” organizada por el instructor y tome atenta nota de todas aquellas que no incluyo en su listado. De tal manera que con ellas construya el glosario de términos que apoyará su proceso formativo. (Actividad grupal).

**Ambiente:** Aula convencional

**Materiales:** fichas bibliográficas, cuaderno, esfero, guía de aprendizaje, marcador.

### **3.3 Actividades de apropiación y transferencia del conocimiento (Conceptualización y Teorización).**

#### **Actividad 1: Alimentos y clasificaciones.** (Control del manejo de la materia primas)

Desarrolle las lecturas propuestas y visite los siguientes links (Actividad Individual):

Resolución 2674 de 2013 “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones”

Resolución 719 de 2015 “Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.”

<https://www.ccb.org.co/Sala-de-prensa/Noticias-sector-Agricola-y-Agroindustrial/Noticias-2017/Conozca-la-clasificacion-de-alimentos-segun-la-normatividad-vigente>

<https://revistaalimentos.com/noticias/clasificacion-alimentos-segun-normatividad/>

[https://www2.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-I/guia/guia\\_nutricion/composicion\\_alim.htm](https://www2.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-I/guia/guia_nutricion/composicion_alim.htm)

<https://www.glutencafe.com/como-se-clasifican-los-alimentos-segun-su-funcion/>

<http://infonutricion.com/los-siete-grupos-de-alimentos-clasificacion/>

<http://olmo.pntic.mec.es/rjid0000/clasificacion.htm>

Identifique los conceptos y las clases de alimentos, elabore un cuadro comparativo sobre esta tipología incluyendo ejemplos de los mismos. Para el desarrollo de la actividad se puede guiar por el siguiente esquema (Actividad Individual):

Tabla 2. Clasificación de los alimentos.  
Elaboración Equipo de desarrollo curricular

| Propósito                     | Tipologías | Descripción | Ejemplo |
|-------------------------------|------------|-------------|---------|
| Según función en el organismo | 1.         |             |         |
|                               | 2.         |             |         |
|                               | 3.         |             |         |
|                               | ...n.      |             |         |
| Según nutrientes              | 1.         |             |         |



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

|                 |        |  |  |
|-----------------|--------|--|--|
|                 | 2.     |  |  |
|                 | ....n. |  |  |
| Según normativa | 1.     |  |  |
|                 | ....n. |  |  |
| OTRAS....       | ....n. |  |  |

Participe en la socialización dirigida por el instructor a fin de unificar conceptos.

Haga un listado de diez (10) alimentos típicos representantes de países latinoamericanos e identifique la función que cumple en el organismo, los nutrientes que lo componen (proteínas, carbohidratos, vitaminas, minerales, glúcidos, lípidos, agua, grasa) y clasifíquelos según los grupos identificados en la tabla anterior. (Actividad Individual)

Tabla 3 Función de Los Alimentos en el organismo.  
Fuente: elaboración Equipo de desarrollo curricular

| FUNCION DE LOS ALIMENTOS EN EL ORGANISMO |       |           |               |           |           |          |                               |                  |                 |      |
|------------------------------------------|-------|-----------|---------------|-----------|-----------|----------|-------------------------------|------------------|-----------------|------|
| PAIS                                     | PLATO | PROTEINAS | CARBOHIDRATOS | VITAMINAS | MINERALES | GLUCIDOS | Clasificación                 |                  |                 |      |
|                                          |       |           |               |           |           |          | Según función en el organismo | Según nutrientes | Según normativa | otra |
|                                          |       |           |               |           |           |          |                               |                  |                 |      |
|                                          |       |           |               |           |           |          |                               |                  |                 |      |
|                                          |       |           |               |           |           |          |                               |                  |                 |      |

Exponga el resultado de la actividad al instructor y recuerde consignarla en su carpeta de evidencias.

Tenga en cuenta que para los seres vivos la alimentación brinda la energía que posibilita realizar cualquier trabajo, por eso en algunos países los cocineros son considerados “médicos” que por medio de la alimentación ayudan a prevenir y mitigar enfermedades y que los conocimientos abordados en esta actividad ayudan a la elaboración de los menús gastronómicos.

**Ambiente:** Aula convencional

**Material:** Esfero, cuaderno de anotaciones, papel periódico o cartulina, marcadores.

**Actividad 2: Las materias primas en la industria de Alimentos y Bebidas** (Control del manejo de materias primas)

Participe en la sesión orientada por su instructor acerca de la clasificación de las materias primas en la industria de alimentos y bebidas, tome nota de los conceptos allí tratados.

Conforme un equipo de trabajo junto con uno de sus compañeros y clasifique el listado de materias primas que le entregará en instructor. Puede apoyarse con la lectura del documento Anexo 1. Las



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

materias primas en la industria de alimentos y bebidas, el cual encontrará en el material de formación dispuesto en la plataforma virtual Blackboard. (Actividad grupal).

Elabore la clasificación de los productos que se encuentran en el “listado de las materias primas” (anexo 2). Tenga en cuenta que las materias primas para cocina tienen varias clasificaciones (características nutricionales, origen, almacenamiento), profundice sobre el tema en el siguiente link <http://olmo.pntic.mec.es/rjid0000/clasificacion.htm>

Presente el resultado de la actividad al instructor y recuerde consignar esta actividad en su carpeta de evidencias.

**Ambiente:** Aula convencional

**Material:** Esfero, cuaderno de anotaciones, papel periódico o cartulina, marcadores.

**Actividad 3: Los agentes patógenos y enfermedades transmitidas por los alimentos**  
(Manipulación de alimentos)

Realice una lectura analítica al documento “Alimentos Sanos y Seguros de la FAO” que encontrará en el material de formación dispuesto en la plataforma virtual Blackboard o en el siguiente link: <http://www.fao.org/docrep/014/am401s/am401s05.pdf>

Observe el video “Contaminantes y enfermedades transmitidas por los alimentos” disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=7IMJ0BLEEQE>

Elabore la siguiente matriz de análisis de textos (Anexo 3) y preséntela a su instructor (Actividad Individual).

**Ambiente:** Aula convencional

**Material:** Esfero, cuaderno de anotaciones, papel periódico o cartulina, marcadores.

**Actividad 4: ¿ETAS?** (Manipulación de alimentos)

Participe activamente en la sesión magistral orientada por el instructor sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos-ETAS, tome atenta nota de los conceptos desarrollados y realice consultas en la biblioteca de su centro y en documento “Enfermedades Transmitidas por Alimentos” (Anexo 4).

Elabore un mapa conceptual donde aborde los siguientes principios (Actividad Individual):

- ✓ Inocuidad
- ✓ Contaminación
- ✓ Agentes contaminantes (Agentes Patógenos)
- ✓ Características de los agentes contaminantes
- ✓ Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS)
- ✓ Tipos de ETAS
- ✓ Sintomatología de las ETAS

Reúnase con otro compañero y elabore un cuadro en el que identifique 10 ETAS, mencione sus síntomas y las posibles causas o fuentes de contaminación determinando así los agentes



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

contaminantes que las causan. Puede tomar la tabla 4 como ejemplo y apoyarse con la información disponible en <http://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety> (Actividad grupal).

Tabla 4 ETAS

Fuente: elaboración Equipo de desarrollo curricular

| ENFERMEDAD<br>TRANSMITIDA POR<br>ALIMENTO | AGENTE<br>CONTAMINANTE | SINTOMAS | CAUSAS | RECOMENDACIONES |
|-------------------------------------------|------------------------|----------|--------|-----------------|
|                                           |                        |          |        |                 |
|                                           |                        |          |        |                 |

**Ambiente:** Aula convencional

**Material:** Esfero, cuaderno de anotaciones, papel periódico o cartulina, marcadores.

**Actividad 5: Rastreadores de ETAS** (Manipulación de alimentos)

Ingresa a la página del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), al link <https://app.invima.gov.co/alertas/alertas-alimentos-bebidas>, de las alertas sanitaria y consulte 10 alertas relacionadas con alimentos y bebidas y relacione la siguiente información en una matriz diseñada por usted (Actividad Individual):

- a. Nombre del producto.
- b. Fecha de la alerta
- c. Motivo de la denuncia
- d. Medidas para la comunidad en general
- e. Medidas para secretarías de salud departamentales, distritales y municipales

Conforme un equipo de trabajo junto con tres de sus compañeros, con base en el resultado de la actividad anterior y de las conclusiones del grupo, elabore un periódico en el cual se comunique a la comunidad la noticia y los efectos que puede causar el consumo de dichos productos. Presente a su instructor y compañeros. (Actividad grupal).

**Ambiente:** Aula convencional.

**Material:** Esfero, cuaderno de anotaciones, papel periódico o cartulina, marcadores.

**Actividad 6: Un segundo idioma para el desempeño laboral** (Interacción en lengua inglesa)

Ingresa al link <http://www.englisch-hilfen.de/en/exercises/tenses/be3.htm> complete la actividad allí propuesta usando correctamente los pronombres personales y el verbo ser o estar en inglés, una vez completado el ejercicio tome pantallazo y envíelo a su instructor.

Participe en la sesión magistral orientada por el instructor acerca del uso de los pronombres personales y del verbo ser o estar.

Ingresa al link y desarrolle nuevamente la actividad.



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL  
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR  
GUÍA DE APRENDIZAJE**

**Ambiente:** English Lab / Basement 2

**Material:** Computadores, esfero y cuaderno de notas

La importancia de manejar un segundo idioma se ha convertido en una necesidad tanto laboral como personal y hace que hoy día una persona se vuelva más competente en el contexto donde se pueda desenvolver.

**Actividad 7: Doing a Reservation** (Interacción en lengua inglesa).

Participe en la sesión magistral orientada por el instructor acerca del uso de las categorías gramaticales: Am, Is, Are; I, You, He, She, It, We, They.

Revise la información disponible en el link [http://www.vocabulary.cl/Basic/Personal Information.htm](http://www.vocabulary.cl/Basic/Personal%20Information.htm) y responda las preguntas de acuerdo con lo anteriormente visto, recuerde hacer uso de las categorías gramaticales vistas.

Comparta el resultado de la actividad con sus compañeros.

**Ambiente:** English Lab / Basement 2

**Material:** Computadores, esfero y cuaderno de notas.

**Actividad 8: Composición de los alimentos** (Control del manejo de materias primas)

Organice y efectúe una exposición sobre uno de los siguientes temas, teniendo en cuenta la asignación, metodología, recomendaciones y requerimientos del instructor. Para apoyar la consulta de las temáticas visite la biblioteca de su centro de formación o el sistema de bibliotecas SENA, la bibliografía recomendada es (Actividad grupal):

- BENGIOJA Sergio. Introducción a la química. Capítulo 6, páginas 179 a 201. Disponible en: <https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=4870595&query=>
  - BADUI DERGAL, SALVADOR Química de los alimentos. Cuarta edición PEARSON EDUCACIÓN, México, 2006.
- |                                        |                                      |
|----------------------------------------|--------------------------------------|
| ✓ Alimentos alérgenos                  | ✓ Enzimas                            |
| ✓ Alimentos transgénicos               | ✓ Vitaminas y nutrientes inorgánicos |
| ✓ El agua en los alimentos             | ✓ Pigmentos en los alimentos         |
| ✓ Hidratos de carbono en los alimentos | ✓ Aroma y sabor de los alimentos     |
| ✓ Proteínas                            | ✓ Aditivos                           |
| ✓ Lípidos                              | ✓ Estado de dispersión               |



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

Escuche con atención cada una de las intervenciones de sus compañeros y tome atenta nota de cada concepto, también tenga en cuenta resolver dudas con el instructor.

Con base en la información anterior y junto con sus compañeros elabore un cuadro sinóptico en el sintetice las temáticas tratadas. Preséntelo a su instructor. (Actividad grupal).

**Ambiente:** Aula convencional.

**Material:** Esfero, cuaderno de anotaciones, papel periódico o cartulina, marcadores, computador.

Recuerde llevar su carpeta de evidencias y consignar todas sus actividades de manera ordenada.

**Actividad 9: el PH de los alimentos** (Control del manejo de materias primas)

Participe con los compañeros de la ficha en la sesión presencial orientada por el instructor para la proyección del documental “El ph y los Alimentos” disponible en

<https://www.youtube.com/watch?v=UJLP9ei9Npk>

Con la información recogida en el punto anterior complete la siguiente matriz donde identifique las principales características FISICO-QUIMICAS (pH, Actividad Acuosa, y nutrientes) de cada uno de alimentos y sustente porque estas hacen que el alimento se constituya de mayor, medio y menor riesgo. Puede apoyarse consultando la Resolución 0719 de 2015 Tabla de clasificación de los alimentos, según el grado de riesgo, disponible en: [https://www.invima.gov.co/images/pdf/documentostramite/Alimentos/Resolucion\\_719\\_PDF.pdf](https://www.invima.gov.co/images/pdf/documentostramite/Alimentos/Resolucion_719_PDF.pdf) y en la Tabla del pH de los Alimentos relacionada en la bibliografía de la presente guía. (Actividad individual):

Tabla 5 Características FISICO-QUIMICAS  
Fuente: Elaboración Equipo de desarrollo curricular

| ALIMENTO                | pH | AW | Nutrientes | CLASE DE RIESGO |
|-------------------------|----|----|------------|-----------------|
| Arepa rellena con queso |    |    |            |                 |
| Leche entera            |    |    |            |                 |
| Maní dulce              |    |    |            |                 |
| Arroz                   |    |    |            |                 |
| Pudin de arroz          |    |    |            |                 |
| Cuaja de soya           |    |    |            |                 |
| Panecillos dulces       |    |    |            |                 |
| Pescado refrigerado     |    |    |            |                 |
| Huevos frescos          |    |    |            |                 |
| Refresco en polvo       |    |    |            |                 |



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

|                   |  |  |  |  |
|-------------------|--|--|--|--|
| Mostaza           |  |  |  |  |
| Ensalada de pasta |  |  |  |  |
| Compotas          |  |  |  |  |
| Tamales           |  |  |  |  |
| Helados           |  |  |  |  |

**Ambiente:** Aula convencional.

**Material:** Esfero, cuaderno de anotaciones, marcadores, hojas, computador, video proyector.

**Actividad 10: Las comidas y sus regiones.** (Control del manejo de materias primas)

Desarrolle la lectura del Capítulo 1: *Cronología de los alimentos en el mundo* del libro *Alimentos: bromatología* (2a. ed.), (Alvarado-Ortiz, Ureta, Carlos, and Blasco, Teresa Blanco. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC), 2008. ProQuest Ebook Central, <http://ebookcentral.proquest.com/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=4184855>.) Disponible en el sistema de bibliotecas SENA.

Participe, junto con sus compañeros de ficha, en la actividad de estructuración de un viaje a través del tiempo y los alimentos, siguiendo las indicaciones del instructor. (Actividad grupal).

**¡Recuerde!**

Los análisis de las actividades desarrolladas deben tenerse en cuenta durante todo el desarrollo de la guía

**Actividad 11: Visita a centro de acopio** (Control del manejo de materias primas)

Participe en la actividad de visita a un centro de acopio de su municipio o ciudad, haga el recorrido tomando atenta nota y registro fotográfico de al menos 40 alimentos, converse con las personas encargadas del expendio sobre los siguientes aspectos:

- ✓ **Origen:** De que región o país llega el producto
- ✓ **Empaque y presentación:** bolsa platica, costal, vidrio, cartón, aluminio, etc.
- ✓ **Temperatura:** grados centígrados
- ✓ **Unidad de medida:** en volumen (ml, cm3, litros, galón, onzas) peso: (grs, libras, kilos, onzas, arroba, libra americana)
- ✓ **Valor de venta:** pesos (\$)

Diligencie la siguiente tabla relacionando en ella los 40 productos alimenticios disponibles para la venta en la plaza de mercado, visitada y de los cuales tomo registro fotográfico y consulto la información anterior. Apoye el desarrollo de la actividad haciendo diferentes consultas en libros y páginas web. (Actividad grupal)

Tabla 6. Características del alimento



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

Elaboración. Equipo de diseño curricular

| Alimento (Nombre común) | Nombre científico | Origen | Época de cosecha | Empaque y presentación | Condiciones climáticas de cosecha | Unidad de medida para venta | Valor venta | Tamaño | Sabor | Aroma | Color | Mayor aporte nutricional |
|-------------------------|-------------------|--------|------------------|------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|-------------|--------|-------|-------|-------|--------------------------|
|                         |                   |        |                  |                        |                                   |                             |             |        |       |       |       |                          |

Conforme un equipo de trabajo con 2 de sus compañeros, elabore un mapa de Colombia y divídalo por regiones, en él ubique los productos alimenticios representativos de cada región, las épocas de cosecha y las condiciones climáticas con las que se producen.

Socialícelo con dos equipos de la ficha a fin de contemplar más alternativas de productos para el mapa.

Tenga en cuenta que las personas que se desempeñan como cocineros deben conocer y zonas del país en las cuales se encuentran los productos, referentes a cultura gastronómica relacionados con la diversidad animal (carne), vegetal (frutas, verduras), humana y cultural.

**Ambiente:** Ambiente externo plaza de mercado - Aula convencional

**Materiales:** computador (celular, Tablet), cuaderno, esfero, guía de aprendizaje, hojas, guía de aprendizaje.

**Actividad de evaluación: Evidencia de conocimientos número 1**

Evidencie la apropiación de conocimientos y el desarrollo de habilidades procedimentales relacionadas en el punto 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN de la presente guía según las indicaciones del instructor orientador de la competencia.

**Ambiente:** Aula convencional o ambiente virtual.

**Material:** Esfero, cuaderno, computador.

**Actividad 12: Contaminación de los alimentos (Manipulación de alimentos)**

Analice los siguientes casos:

**Caso 1: OMA CAFÉ\_ Gusanos vivos en el salmón.**

El pasado 26 de diciembre de 2016, Jimmy Camacho Morales, realizó una denuncia en su cuenta de Facebook en donde, a través de la publicación de un vídeo, pudo demostrar que encontró gusanos en el salmón que pidió en el restaurante OMA del centro comercial Unicentro de Bogotá.

Ver



**Jimmy A. Camacho Morales**

26 de diciembre a las 18:53 · Bogotá ·

@omacafecolombia increíble este tipo de suciedad, como es posible que sucedan estas cosas, desagradable, esto le pasó a mi familia hoy en el restaurante Oma de unicentro por favor compartir para que a nadie le pase



vídeo:

<https://www.youtube.com/watch?v=xrZCQW6Gjkc> Post de Facebook

**Caso 2: Heladería Coplia (Chile) Staphylococcus**



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

A partir de un brote de staphylococcus, una famosa heladería del área metropolitana de Santiago de Chile fue clausurada. Ver video: <https://www.youtube.com/watch?v=PsYH47qIDe8>

Responda las siguientes preguntas:

- ¿Cuál pudo ser la razón para que aparecieran los gusanos en el salmón?
- ¿Quién o quienes pueden ser los culpables de que aparecieran gusanos en el salmón?
- ¿Cuáles practicas pudieron causar este evento?
- ¿Qué diferencias y qué similitudes encuentra en cada uno de los casos?
- ¿Cuál cree usted que es la razón para que exista un crecimiento de microorganismos?
- ¿Cuál es la razón para que un establecimiento reincida en el sellamiento?
- ¿Qué cuidados debieron tener las dos empresas para evitar estas situaciones?

Remítase a la Resolución 2674 de 2013 y teniendo en cuenta los casos estudiados, liste los artículos de la Resolución que a su consideración no se cumplieron. (Actividad individual)

Lea los documentos “Tipos de contaminación alimentaria” (Anexo 5), Principios generales de la seguridad alimentaria (Anexo 6) y Manual para la formación de Manipuladores de Alimentos (Anexo 7) y junto con dos de sus compañeros elabore una cartilla que le permita socializar el conocimiento sobre los factores, fuentes y mecanismos de alteración y contaminación de los alimentos. Recuerde tener en cuenta los lineamientos del instructor. (Actividad grupal).

Es importante que usted reconozca las posibles amenazas que pueden existir con relación a la comida y sus efectos en los seres humanos, por lo tanto, es indispensable saber cosas como: contaminación de la comida de forma química, biológica, física y así mismo como las posibles alergias creadas por comida contaminada.

**Ambiente:** Aula convencional o ambiente virtual.

**Material:** Esfero, cuaderno, computador, hojas de papel, guía de aprendizaje.

**Actividad de evaluación: Evidencia de conocimientos número 2**

**Actividad 13: Recordando temas básicos del idioma inglés.** (Interacción en lengua inglesa)

Visite las siguientes páginas web con el objetivo de recordar y repasar de manera general sobre los números y el alfabeto del idioma inglés: (Actividad individual).

<https://www.youtube.com/watch?v=9MzsJd2j7Vc>

- ✓ Repase el alfabeto tradicional, después revisará el video y aprenderá el alfabeto fonético internacional.
- ✓ Realice una actividad con su grupo de compañeros, cada uno escribirá en su cuaderno de 6 a 8 palabras en inglés que usted se sepa sin revisar diccionario y sin dejarlas ver de sus compañeros, a continuación, cada aprendiz dictará las palabras con el nuevo alfabeto sin decir la palabra ya que cada quien adivinará la palabra.



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

<https://www.youtube.com/watch?v=tuIUJeIKSJU>

- ✓ Revise el contenido el cual le ayudará a repasar el deletreo y la pronunciación de los números en inglés.

**Ambiente:** English Lab / Basement 2

**Materiales:** Esfero, cuaderno de anotaciones y computador.

**Actividad 14: Apropiando la gramática del verbo ser o estar.** *(Interacción en lengua inglesa)*

En el ámbito laboral existen diferentes cargos dentro de un restaurante y una cocina, de igual forma hay una variedad de profesiones y ocupaciones relacionadas con el área que usted desempeña. Por lo tanto, aprenderá a usar el verbo SER o ESTAR en inglés para poder reconocer y usar de forma gramatical dicho tema. Este tema de igual forma le ayudará a hacer oraciones para poder presentarse y hablar de temas o intereses personales con otra persona que hable inglés. Adicionalmente, estudiará los diferentes tipos de saludos y despedidas.

[https://quizlet.com/\\_3duzl4](https://quizlet.com/_3duzl4)

Estudie el vocabulario sobre saludos y despedidas.

Dentro de la misma plataforma realice las actividades de: escribir, ortografía, probar, combinar y gravedad.

Realice con sus compañeros una pequeña conversación en inglés teniendo en cuenta lo visto en el link, con ayuda del instructor podrá profundizar en el tema.

<https://madridingles.net/ingles-basico-1-el-verbo-to-be/>

Revise el contenido, con ayuda del instructor podrá resolver dudas que tiene frente al tema.

<https://www.examenglish.com/grammar/be.htm>

Realice los ejercicios de la página.

Envíe un pantallazo del resultado que sacó en la actividad al correo del instructor a cargo.

[https://quizlet.com/\\_40qneb](https://quizlet.com/_40qneb)

Estudie el vocabulario sobre profesiones y ocupaciones

**Evidencia de aprendizaje (Verb to be, Greetings and farewells)**

Dentro de la misma plataforma realice las actividades de: escribir, ortografía, probar, combinar y gravedad.

**Ambiente:** English Lab/ Basement 2

**Material:** Computador

**Actividad 15: Estándares de compra (Control del manejo de materias primas)**

Asista a la sesión magistral dirigida por su instructor sobre los estándares de compra de los alimentos. También puede desarrollar la lectura del anexo 7 “Especificaciones de la materia



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

prima” y las consultas se las Normas Técnicas Colombianas relacionadas con la calidad de los alimentos y las características para su comercialización y consumo.

Use el listado elaborado en la actividad número 11 clasifíquelo por grupos de inventario y establezca las especificaciones que se deben tener en cuenta al momento de la compra de estos alimentos. Puede apoyarse en los ejemplos que encontrará en la plataforma Blackboard.

Presente la actividad a su instructor.

**Ambiente:** Aula convencional o ambiente virtual.

**Material:** Esfero, cuaderno, computador, hojas de papel, guía de aprendizaje.

**Actividad 16 Ficha Técnica (Control de manejo de materias primas).**

Diligencie la siguiente tabla teniendo como referente la socialización y orientaciones realizadas por su instructor y en los conceptos trabajados en la guía (Cárnicos y salsamentaria; Pescados y mariscos; Aves y caza; Lácteos 1 y lácteos 2; Frutas y verduras; Enlatados, envasados, granos y licores.

Tabla 7 Ficha Técnica  
Elaboración Equipo de diseño curricular

|                                     | FICHA TÉCNICA<br>DE PRODUCTO | FOTO DEL PRODUCTO | PROGRAMA DE COMPRAS |
|-------------------------------------|------------------------------|-------------------|---------------------|
|                                     |                              |                   | BPM                 |
| elaborado<br>por:                   | aprobado por :               | fecha:            | versión:            |
| nombre técnico del producto         |                              |                   |                     |
| descripción general del<br>producto |                              |                   |                     |
| lugar de origen                     |                              |                   |                     |
| composición nutricional             |                              | carbohidratos     |                     |
|                                     |                              | Proteína          |                     |



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

|                                     |                  |
|-------------------------------------|------------------|
|                                     | lípidos o grasas |
|                                     | agua             |
|                                     | calorías         |
| presentación y empaques comerciales |                  |
| características organolépticas      | color            |
|                                     | olor             |
|                                     | sabor            |
|                                     | Textura          |
|                                     | Sonido           |
| requisitos mínimos y normatividad   |                  |
|                                     |                  |
| tipo de conservación                |                  |
| consideraciones de tratamiento      |                  |
| vida útil del producto              |                  |
| uso del producto                    |                  |

**Ambiente:** ambiente pedagógico básico (norma NTC 4595 de 1999).

**Materiales:** computador (celular, Tablet), cuaderno, esfero, guía de aprendizaje.

**Actividad 17 Evidencia de aprendizaje (Sanitation)**

- ✓ <https://www.youtube.com/watch?v=di2Yxd9cA1U>
- ✓ De acuerdo al video visto y a la lectura del libro **Profesional Cooking** 16 – 17 – 18 escribirá en Inglés un texto de mínimo 4 párrafos sobre el tema mostrando su punta de vista.
- ✓ En el mismo texto que usted realiza, escriba 5 preguntas en Inglés sobre higiene y contaminación de los alimentos.
- ✓ Socialice su trabajo con sus compañeros y haga entrega del escrito a su instructor a cargo.

**Ambiente:** English Lab / Basement 2

**Material:** Computadores, esfero y cuaderno de notas



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL  
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR  
GUÍA DE APRENDIZAJE**

***Actividad 18 Evidencia de aprendizaje (Kitchen Equipment and appliances)***

<https://agendaweb.org/exercises/vocabulary/house/kitchen-1>

Desarrolle el quiz online sobre los utensilios de cocina

Tome un pantallazo de su resultado y envíelo al correo de su instructor.

**Ambiente:** English Lab / Basement 2

**Material:** Computadores, esfero y cuaderno de notas

***Actividad 19 Evidencia de aprendizaje (Raw Materials and food cooking methods)***

Con relación al tema de métodos de cocción e ingredientes, escogerá una receta sencilla de comida típica colombiana y le hará una adaptación o innovación explicando el procedimiento y los ingredientes que nuevos que les escogió. Escoja entre una entrada, un plato fuerte, una sopa, un postre o una bebida típica. Creará una cartelera explicando su platillo.

Exponga su cartelera a la formación.

**Ambiente:** English Lab / Basement 2

**Material:** Computadores, esfero y cuaderno de notas

***Actividad 20 Evidencia de aprendizaje: (Intro to English general course)***

Deberá ser capaz de hacer una presentación personal sencilla donde podrán indicar su procedencia, edad, experiencia laboral, hobbies, gustos, etc. Así mismo podrán responder a preguntas de sus compañeros.

**Ambiente:** English Lab / Basement 2

**Material:** Esfero y cuaderno de notas

***Actividad 21 Evidencia de aprendizaje (Sanitation)***

Será capaz de hacer una investigación sobre la comida de restaurantes o comida callejera y sus efectos nocivos cuando no están bien preparados o no hay una higiene en la preparación de los alimentos. Realice una pequeña presentación Power Point en Inglés para exponer su investigación.

Los parámetros de la presentación serán propuestas por el instructor a cargo.

**Ambiente:** English Lab / Basement 2



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

**Referencias Bibliográficas CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS DE PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.**

- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 7: Riesgo Eléctrico*. Obtenido de <https://desalud.jimdo.com/cartillas/>
- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 8: Riesgo Químico*. Obtenido de <https://desalud.jimdo.com/cartillas/>
- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 8A: Inspección y Rotulación de Riesgos Químicos*. Obtenido de <https://desalud.jimdo.com/cartillas/>
- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 9: Riesgo Biológico*. Obtenido de <https://desalud.jimdo.com/cartillas/>
- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Diccionario SO*. Obtenido de <https://desalud.jimdo.com/cartillas/>
- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Glosario y Definiciones*. Obtenido de <https://desalud.jimdo.com/cartillas/>
- ✓ Dieta Alcalina. (19 de 07 de 2017). *Tabla de Ph de los alimentos*. Obtenido de <http://dietaalcalina.net/wp-content/uploads/2014/01/Tabla-Alimentos-2014.pdf>
- ✓ ELIKA. (07 de 19 de 2017). *Fundación Vasca para la seguridad agroalimentaria*. Obtenido de Tipo de contaminación alimentaria: [http://www.elika.eus/datos/formacion\\_documentos/Archivo9/6.Tipos%20de%20contaminacion%20alimentaria.pdf](http://www.elika.eus/datos/formacion_documentos/Archivo9/6.Tipos%20de%20contaminacion%20alimentaria.pdf)
- ✓ Elizabeth Lucia Alonso. (19 de 07 de 2017). *El ph y los Alimentos*. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=UJLP9ei9Npk>
- ✓ foodsafetysolutions1. (19 de 07 de 2017). *Food Safety & Hygiene Training Video in English Level 1*. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=Ddn1W3Rp-Fk&t=336s>
- ✓ La Ecotienda Perú. (19 de 07 de 2017). *Educando: ¿Qué es el ph? - La Alimentación Alcalina y ácida*. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=ZDWmJN8Od1g>
- ✓ Quintana, R. (19 de 07 de 2017). *Educaplay*. Obtenido de Riesgo Laboral: [https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3110695/riesgo\\_laboral.htm](https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3110695/riesgo_laboral.htm)
- ✓ Quintana, R. (19 de 07 de 2017). *Educaplay*. Obtenido de Seguridad en el trabajo: [https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3110674/seguridad\\_en\\_el\\_trabajo.htm](https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3110674/seguridad_en_el_trabajo.htm)
- ✓ Quintana, R. (19 de 7 de 2017). *Educaplay*. Obtenido de Clasificación de establecimientos de alimentos y Bebidas: [https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3110844/clasificacion\\_estable\\_a\\_b.htm](https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3110844/clasificacion_estable_a_b.htm)



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

- ✓ Restrepo, M. (2006). Producción más Limpia en la industria alimentaria. *Producción + Limpia*, 1(1), 87-101.
- ✓ RVF Seguridad Alimentaria, PRL y Nutrición. (19 de 07 de 2017). *Manipulador de alimentos: Conceptos Básicos*. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=mE1D9fMEZ9w>
- ✓ RVF Seguridad Alimentaria, PRL y Nutrición. (19 de 07 de 2017). *MANIPULADOR DE ALIMENTOS: CONCEPTOS BÁSICOS*. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=mE1D9fMEZ9w>
- ✓ SENA. (2014). *Diagnóstico de Competencias desde la ingeniería Pedagógica: ¿Cómo diagnosticar necesidades de formación?* (Vol. 2). Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).
- ✓ SENA. (2014). *Diagnóstico de Competencias desde la ingeniería Pedagógica: Sistematización de la información e identificación de las necesidades de formación desde la ingeniería pedagógica* (Vol. 3). Colombia: Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).
- ✓ SENA. (2014). *Diagnóstico de Competencias desde la ingeniería Pedagógica: Validez y confiabilidad del Plan de Accion de Mejora del diagnostico necesidades de formación desde la ingeniería pedagógica* (Vol. 4). Colombia: Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).
- ✓ SENATV. (19 de 07 de 2017). *Contaminantes y enfermedades transmitidas por los alimentos*. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=7IMJ0BLEEQE>
- ✓ SENATV. (19 de 07 de 2017). *Higiene y Manipulación de Alimentos Cap 04.mp4*. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=aeqWCTYT-qk>
- ✓ SURA. (19 de 7 de 2017). *ARL/SURA*. Obtenido de Cazadores de riesgo-Sector Oficina: <https://www.arlsura.com/cazadores/oficinas.html>
- ✓ SURA. (19 de 7 de 2017). *ARL/SURA*. Obtenido de Cazadores de riesgo-Sector confecciones: <https://www.arlsura.com/cazadores/confecciones.html>
- ✓ United States Department of Agriculture (USDA). (19 de 07 de 2017). *Food Safety and Inspection Service*. Obtenido de <https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/informational/en-espanol/seguridad-alimentaria-y-preparacion-para-emergencias>
- ✓ Universidad de Cantabria (UC). (2012). *Guía para la celebración de eventos y congresos sostenibles*. Cantabria, España: UC. Obtenido de [https://web.unican.es/unidades/ecocampus/Documents/GUIA%20EVENTOS CONGRESOS%20SOSTENIBLES%20UC.pdf](https://web.unican.es/unidades/ecocampus/Documents/GUIA%20EVENTOS%20CONGRESOS%20SOSTENIBLES%20UC.pdf)

**BIBLIOGRAFIA MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE**

- ✓ Enfermedades de transmisión alimentaria. (19-07-2017). Obtenido de: <https://www.youtube.com/watch?v=7njiT8VBGOM>



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

- ✓ “Los 14 patógenos principales transmitidos por los alimentos”. (19-07-2017). Obtenido de: <https://www.fda.gov/food/resourcesforyou/healtheducators/ucm091976.htm>
- ✓ SSOP Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización. (19-07-2017). Obtenido de: <https://www.youtube.com/watch?v=-5tMoqUSHTM>
- ✓ García, F., et al. (2007a). Mecanismos de Transmisión. Técnicas de servicio y atención al cliente, segunda edición. Paraninfo, 50-53. Gale Virtual Reference Library. Recuperado el 6 de julio de 2017 de: [go.galegroup.com/ps/i.do?p=GVRL&sw=w&u=sena&v=2.1&id=GALE%7CCX2648200019&it=r&asid=24e899d694f1be9b5e12e17c9939c81b](http://go.galegroup.com/ps/i.do?p=GVRL&sw=w&u=sena&v=2.1&id=GALE%7CCX2648200019&it=r&asid=24e899d694f1be9b5e12e17c9939c81b)
- ✓ García, F., et al. (2007b). Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos: Ejercicios. Técnicas de servicio y atención al cliente, segunda edición. Paraninfo, 74. Gale Virtual Reference Library. Recuperado el 6 de julio de 2017 de: [go.galegroup.com/ps/i.do?p=GVRL&sw=w&u=sena&v=2.1&id=GALE%7CCX2648200025&it=r&asid=1ae8f769e71b209cf31155993de3f20b](http://go.galegroup.com/ps/i.do?p=GVRL&sw=w&u=sena&v=2.1&id=GALE%7CCX2648200025&it=r&asid=1ae8f769e71b209cf31155993de3f20b)
- ✓ Ministerio de Salud y Protección Social (2013, 22 de julio). Resolución 2674 de 2013. Recuperado el 6 de julio de 2017 de: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=54030>
- ✓ Ministerio de Salud y Protección Social (2015, 11 de marzo). Resolución 0719 de 2015. Recuperado el 6 de julio de 2017 de: [https://www.invima.gov.co/images/pdf/documentos\\_tramite/Alimentos/Resolucion\\_719\\_PDF.pdf](https://www.invima.gov.co/images/pdf/documentos_tramite/Alimentos/Resolucion_719_PDF.pdf)

**BIBLIOGRAFÍA Y CIBERGRAFÍA INTERACCIÓN EN LENGUA INGLESA.**

- ✓ Amigos ingleses; Publicado el 3 ene. 2016. 10 consejos para mejorar tu inglés, recuperado <https://www.youtube.com/watch?v=eXMhCxRR0K8>
- ✓ Amigos ingleses; Publicado el 18 jun. 2017; ¿Seguro que sabes deletrear en inglés? - El Alfabeto fonético <https://www.youtube.com/watch?v=9MzsJd2j7Vc&t=29s>
- ✓ British Counsil; <http://www.learnenglish.org.uk>; actividades de aprendizaje
- ✓ Deborah Andrade TV; Publicado el 5 ago. 2016; Latinos hablando inglés, recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=8eqlli2Q8ic>



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

- ✓ English-Helfen; <http://www.englisch-hilfen.de> Actividades practicas.
- ✓ eFoodhandlers Inc., Publicado el 5 sept. 2014; Basic Food Safety: Chapter 2, recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=IAcoUszRGxc&t=3s>
- ✓ Flama; Publicado el 10 oct. 2014; Spanish Words "White" People Can't Say <https://www.youtube.com/watch?v=xjMKXsCnsZo&t=5s>
- ✓ Morris, E. (2010) Flash on English for cooking, Catherine and Reception; ESP Series editor. Recuperado de: [https://es.scribd.com/document/132939083/Flash-on-English-for-Cooking-Catering-and](https://es.scribd.com/document/132939083/Flash-on-English-for-Cooking-Catering-and-Reception) Reception.
- ✓ Saberingles.com, Kitchen Utensiles; recuperado de: <http://www.saberingles.com.ar/lists/ikitchen.html>
- ✓ Woodwar.com, Personal Information, actividades prácticas y gramaticales.

**REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS INTERACCIÓN EN CONTEXTO PRODUCTIVO.**

- ✓ <http://www.mineducacion.gov.co/1621/article-208081.html> , Al tablero el periódico de un país que educa y se educa, N° 51 JULIO - AGOSTO 2009, Enseñar y aprender de la diversidad y en la diversidad Lama-Bonilla, Rafael. Desafío Cibernético. El Nuevo Día. 13 de abril de 2003.
- ✓ La Declaración Universal de los Derechos Humanos es un documento que marca un hito en la historia de los derechos humanos. Elaborada por representantes de todas las regiones del mundo con diferentes antecedentes jurídicos y culturales, la Declaración fue proclamada por la Asamblea General de las Naciones Unidas en París, el 10 de diciembre de 1948 <http://www.un.org/es/universal-declaration-human-rights/>
- ✓ <http://www.historiasyreflexiones.com/los-dos-hermanos/>
- ✓ Lenard, George. Employers Using Facebook foro Background Checking: Is it Legal? September 1, 2006 <http://www.employmentblawg.com/2006/employers-using-facebook-for-background-checks/htm.html> Retrieved April 26, 2008
- ✓ Morales Lebrón Mariano. Diccionario Jurídico Según La Jurisprudencia del Tribunal Supremo de Puerto Rico. Volumen IA. Marx Law Library. Ohio.. Págs. 230-236
- ✓ Pfaff, Erin. Myspace & Facebook: When does off-campus speech warrant off-campus penalties'? Spring 2006 <http://mail.google.com/mail/?ui=2&ik=051c5fc09b&view=pt&search=inbox&the=-11901b> March 30, 2008
- ✓ Rowe, Joslin. Employers use Facebook for further background checks. July 18, 2007 <http://mail.google.com/?ui=1&ik=051c5fc09b&view=pt&th=119683143045f354&search>
- ✓ Starnier, Tom. Creative Recruiting on the Rise. <http://www.hreonline.com/HRE/story.jspID=77275202>. Retrieved March 30, 2008.
- ✓ <http://estategiasdemediacion.blogspot.com.co/>



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL  
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR  
GUÍA DE APRENDIZAJE**

**4. Control del documento**

|       | Nombre                          | Cargo       | Dependencia          | Fecha                      |
|-------|---------------------------------|-------------|----------------------|----------------------------|
| Autor | JUAN PABLO FERNANDEZ SARMIENTO  | INSTRUCTOR. | Alimentos y Bebidas. | 13 DE SEPTIEMBRE DEL 2017. |
|       | RONALD FERNANDO QUINTANA ARIAS. | INSTRUCTOR. | Alimentos y Bebidas. | 13 DE SEPTIEMBRE DEL 2017. |
|       | EDY MAYERLY GONZALEZ C.         | INSTRUCTOR. | Alimentos y Bebidas. | 17 DE AGOSTO               |
|       | MIGUEL MORTIGO                  | INSTRUCTOR. | Alimentos y Bebidas. | 17 DE AGOSTO               |
|       | PATRICIA LEURO                  | INSTRUCTOR. | Alimentos y Bebidas. | 26 DE SEPTIEMBRE           |
|       | PAOLA ANDREA HERNANDEZ          | INSTRUCTOR. | Alimentos y Bebidas. | 28 DE SEPTIEMBRE           |

**5. Control de cambios** (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

|            | Nombre                  | Cargo       | Dependencia          | Fecha            | Razón del cambio          |
|------------|-------------------------|-------------|----------------------|------------------|---------------------------|
| Autor (es) | EDY MAYERLY GONZALEZ C. | INSTRUCTOR. | Alimentos y Bebidas. | 28 DE SEPTIEMBRE | AJUSTES DISEÑO CURRICULAR |

**ANEXOS**

**ANEXO 1. Listado de las materias primas hotelería**  
**Elaboración. Equipo de diseño curricular**

| MATERIA PRIMA | MATERIA PRIMA  | MATERIA PRIMA | MATERIA PRIMA  | MATERIA PRIMA  |
|---------------|----------------|---------------|----------------|----------------|
| ACEITE        | CEBOLLA PUERRO | FRESAS        | MANZANA VERDE  | PIMENTÓN ROJO  |
| ACEITE OLIVA  | CEBOLLA ROJA   | ARANDANOS     | MEJILLÓN NEGRO | PIMENTÓN VERDE |



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL  
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR  
GUÍA DE APRENDIZAJE**

|                        |                            |                               |                                |                          |
|------------------------|----------------------------|-------------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| ACELGA                 | CEBOLLÍN                   | SEMILLA DE GIRASOL            | MELÓN                          | PIMIEMTA NEGRA           |
| AJI                    | CHAMPIÑÓN                  | GALLETAS DE SODA              | MENUDENCIAS POLLO SIN HÍGADO   | PIMIENTA BLANCA          |
| AJO                    | CHUNCHULLO                 | GAMBAS                        | MIGA DE PAN                    | PIMIENTA ROSADA          |
| AJONJOLÍ NEGRO         | CILANTRO                   | GUAYABA SEMIMADURA            | MOJARRA O TILAPIA X400 GRS C/U | PIÑA GOLDEN              |
| ALCACHOFA              | CLAVOS                     | HABICHUELA                    | MOLIDA                         | PITAHAYA                 |
| ALCAPARRAS             | COCO                       | HARINA DE TRIGO               | MOSTAZA                        | PLÁTANO VERDE            |
| ALMEJA NEGRA EN CONCHA | COLIFLOR                   | HÍGADO FRESCO                 | MUCHACHO ENTERO                | POLLO ENTERO             |
| APIO                   | CONEJO                     | HUESOS DE POLLO               | MURILLO                        | POLLO ENTERO CON VISERAS |
| ARROZ                  | CORAZON DE RES             | HUEVOS CODORNIZ               | NARANJA TÁNGUELO               | PUERRO                   |
| ARVEJA VERDE FRESCA    | CORVINA X 500 GRS C/U      | HUEVOS GALLINA                | NARANJA VALENCIA               | PUNTA DE ANCA            |
| AZUCAR                 | COSTILLA CARNOSA           | JAMÓN                         | NUEZ DE TERNERA                | QUESO                    |
| BAGRE X 2 KILS C/U     | COSTILLA DE TERNERA        | JARRETE DE TERNERA            | NUEZ MOSCADA                   | QUESO GRUYER             |
| BANANO                 | CREMA DE LECHE             | KIWI                          | ORÉGANO                        | QUESO PARMESANO          |
| BERENJENA              | CUAJO                      | LANGOSTA CRUDA ENTERA MEDIANA | ORELLANA                       | RÁBANOS                  |
| BOLA DE RES ENTERA     | ENELDO                     | LAUREL Y TOMILLO              | OSOBUCO DE TERNERA             | REMOLACHA                |
| BOLSA DE VACIO         | ESPÁRRAGOS VERDE           | LECHE                         | PALILLOS                       | REPOLLO MORADO           |
| BRAZO ENTERO DE CERDO  | ESPINACA                   | LECHUGA BATAVIA               | PAN MOLDE                      | ROMERO                   |
| BRIDA                  | ESPINAS Y RECORTES PESCADO | LECHUGA ESCAROLA              | PAPA PASTUSA CERO              | SAL                      |
| BRÓCOLI                | ESTRAGON                   | LECHUGA ROMANA                | PAPA R 12 SABANERA             | SALMÓN                   |
| CALABACÍN              | FÉCULA                     | LENGUA DE RES                 | PAPAYA MELONA                  | SALSA INGLESA            |



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL  
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR  
GUÍA DE APRENDIZAJE**

|                                  |                     |                        |                               |                       |
|----------------------------------|---------------------|------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| CALAMAR TUBO                     | ZUCCHINI AMARILLO   | LENGUADO X 400 GRS C/U | PAPRIKA                       | SALSA SOYA            |
| CALAMAR MORADO SIN ARREGLAR      | ZUCCHINI VERDE      | LENGUAS DE TERNERA     | PASTA DE TOMATE               | SALSA TOMATE          |
| CALLO                            | HIERBAS AROMATICAS  | LIBRILLO               | PASTA FIDEOS                  | SANDIA BABY           |
| CAMARÓN TIGRE SIN ARREGLAR CRUDO | GUATILA             | LIMÓN                  | PECHO DE CERDO O TOCINO MAGRO | SIERRA X 400 GRS C/U  |
| CEBOLLA CABEZONA BLANCA          | MAIZ PETO           | LOMO ANCHO DE RES      | PECHUGAS POLLO X 400 GRS C/U  | SOBRE BARRIGA DELGADA |
| CEBOLLA LARGA                    |                     | LOMO CERDO             | PEPINILLOS                    | TABASCO AJI           |
| LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR    | PEREJIL             | TOCINETA AHUMADA       | TOMATE LARGA VIDA             | UCHUVA                |
| MANDARINA                        | PIERNA PERNIL POLLO | TOCINO CARNOSO         | TOMILLO                       | VIEIRAS               |
| MANGO TOMMY                      | ZANAHORIA           | TOMATE CHERRY          | TRUCHA ENTERA SIN ARREGLAR    | VINO BLANCO           |
| MANTEQUILLA                      | PIMENTÓN AMARILLO   | TOMATE CHONTO          | UBRE                          | YUCA                  |

**ANEXO 2. RUBRICA DE EVALUACIÓN** (El aprendiz debe solicitar el espacio y equipos para realizar la exposición)

**AUTOR: Ronald Quintana**

| RASGO                     | INDICADORES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                               |                                                                  |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>PRESENTACIÓN (10%)</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tiene máximo 10 diapositivas.</li> <li>2. La primera diapositiva incluye Título, nombre, carrera, trimestre y grupo.</li> <li>3. Se diferencian con el título las diapositivas de objetivo, metodología, resultado, conclusiones y bibliografía.</li> <li>4. Evita usar texto y en su lugar usa esquemas.</li> <li>5. La presentación no dura más de 15 minutos.</li> <li>6. Al final de la presentación solucionan las dudas de los presentes.</li> </ol> | La presentación incluye sólo cinco de los seis ítems solicitados. <b>(7%)</b> | La presentación incluye al menos un ítem solicitado. <b>(3%)</b> |



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

|                                                 |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                 | <b>(10%)</b>                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                       |
| <b>ESTRUCTURA<br/>(50%)</b>                     | Incorpora el 100% de los componentes solicitados. <b>(30%)</b><br>1. Ambiental.<br>2. Social.<br>3. Económico.                                                                               | Incorpora al menos dos de los tres componentes solicitados. <b>(20%)</b>                                                                                                               | Incorpora al menos una de los componentes solicitados. <b>(10%)</b>                                                                                                                   |
|                                                 | Utiliza las características del organizador para <u>establecer problemáticas ambientales, peligros y riesgos de las personas en su desempeño laboral según marco normativo.</u> <b>(20%)</b> | Al menos dos de los componentes solicitados <u>establecen problemáticas ambientales, peligros y riesgos de las personas en su desempeño laboral según marco normativo</u> <b>(15%)</b> | Al menos uno de los componentes solicitados <u>establece problemáticas ambientales, peligros y riesgos de las personas en su desempeño laboral según marco normativo</u> <b>(10%)</b> |
| <b>CONCLUSIONES<br/>(30%)<br/>1 DIAPOSITIVA</b> | Incluye una conclusión con la extensión solicitada. <b>(10%)</b>                                                                                                                             | Incluye una conclusión, pero no cumple con la extensión solicitada. <b>(4%)</b>                                                                                                        | No incluye una conclusión. <b>(0%)</b>                                                                                                                                                |
|                                                 | Su conclusión incluye una idea central y tres ideas secundarias. <b>(20%)</b>                                                                                                                | Su conclusión incluye una idea central y al menos dos ideas secundarias. <b>(15%)</b>                                                                                                  | Su conclusión posee al menos una idea central. <b>(5%)</b>                                                                                                                            |
| <b>FUNDAMENTACIÓN<br/>(10%)</b>                 | Integra al menos cinco referencias bibliográficas en formato APA. <b>(10%)</b>                                                                                                               | Integra al menos Cuatro referencias bibliográficas en formato APA. <b>(7%)</b>                                                                                                         | Integra al menos una referencia bibliográfica en formato APA. <b>(2%)</b>                                                                                                             |

Anexo 3. Rubrica de evaluación con respecto a las exposiciones y presentaciones orales

| <b>Categoría</b> | <b>Insuficiente</b>                         | <b>Aceptable</b>                                        | <b>Bueno</b>                                             | <b>Excelente</b>                       |
|------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>Gramática</b> | Difícilmente emplea las formas gramaticales | A veces usa los formas gramaticales vistas en formación | Utiliza en su discurso la mayoría de formas gramaticales | Usa adecuadamente y en gran número las |



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

|                         | vistas en la formación                                                             |                                                                          |                                                                                       | formas gramaticales                                                                                   |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pronunciación</b>    | Su pronunciación es difícil de entender                                            | Es comprensible su pronunciación, sin embargo no es del todo clara       | Habla claramente y se expresa adecuadamente, aun así debe mejorar en algunos aspectos | Habla muy claro y fluido.                                                                             |
| <b>Entonación</b>       | Su entonación no es acorde a lo que desea expresar, y el mensaje es confuso        | En ocasiones la entonación es correcta, más sin embargo no es suficiente | Entona acorde a lo que desea expresar y el mensaje es suficientemente claro           | Su entonación es clara y muy buena, se comunica adecuadamente sin errores muy visibles.               |
| <b>Contenido</b>        | La exposición o presentación no tiene ninguna relación o coherencia con lo pedido. | El tema medianamente tiene coherencia y relación con lo pedido           | El tema es pertinente y está dentro de los parámetros dados                           | El tema es acertado y cuenta con la mayor parte de parámetros dados para su exposición o presentación |
| <b>Límite de tiempo</b> | La presentación es muy simple y duro mucho menos de lo requerido                   | La duración de la presentación fue menos de lo requerido                 | La presentación duro lo necesario                                                     | La presentación cumplió con el tiempo estimado.                                                       |

Nombre del Instructor: \_\_\_\_\_ Nombre del Aprendiz (ces)

-----



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL  
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR  
GUÍA DE APRENDIZAJE**

## **1. Identificación de la guía de aprendizaje**

- Denominación del programa de formación: **Técnico de Cocina Versión 103.**
- Código del programa de formación: **635503.**
- Nombre del proyecto: **Técnicas de preparación de alimentos optimizando recursos, bajo parámetros de seguridad y calidad alimentaria.**
- Fase del proyecto: **Ejecución.**
- Actividad de proyecto: **Aplicar procedimientos técnicos para la producción de alimentos.**
- Competencia: **Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.**
- Resultados de aprendizaje a alcanzar:

Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnica, receta estándar, orden de producción y normatividad sanitaria.

Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de innovación.

Realizar preparaciones de base de panadería y repostería según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria

Duración de la guía: 192 horas

## **2. Presentación**

Con las bases de cocina prepararemos diferente platos nacionales e internacionales, aplicando técnicas de cocción en arroces, pastas, ensaladas, pasa bocas, panes, amasijos, tortas y postres. Recorriendo nuestro país, descubriendo su variedad de productos y sabores. Enfatizando en las diferentes culturas gastronómicas y reconociendo, la influencia de las cocinas del mundo, con sus productos, texturas en diferentes presentaciones y montajes

## **3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

### **3.1 ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL**

En la gastronomía nacional e internacional existen gran cantidad de productos , platos, técnicas y sabores, muchos de estos son se han posesionado, otros han adoptado transformaciones para aptarse a la culturas de los países como cocineros debemos enriquecer nuestra memoria de sabores (conceptos gustativos según Herve This) y mantenernos en esta búsqueda constante.

En grupos de 4 aprendices, adoptar una región nacional y del mundo, Europa (Italia, España. Francia), oriental ( Japón, china, Tailandia) América (México, Perú) será asignada por el instructor, a la cual se indagara en su gastronomía , realizando un listado de los principales ingredientes, técnicas utilizadas, métodos de cocción y platos representativos asociándolos en el tabla 1.



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

Con dicha información realizar paralelo entre nuestra cocina y las cocinas del mundo, socialícelo con sus compañeros, concluya y súbalo al LMS

*Tabla 1:* Cuadro sugerido equipo ejecutor

|                                       | Gastronomía del Mundo | Gastronomía Nacional |
|---------------------------------------|-----------------------|----------------------|
| Región de origen                      |                       |                      |
| Platos Representativos                |                       |                      |
| Ingredientes                          |                       |                      |
| Técnicas utilizadas en la preparación |                       |                      |
| Métodos de cocción                    |                       |                      |
| Platos representativos                |                       |                      |
| Presentación                          |                       |                      |

**Ambiente:** aula convencional

**Materiales:** papel bond tamaño pliego, marcadores.

### **3.2 ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN**

De acuerdo con las culturas gastronómicas identificadas en el cuadro 1, complementando las principales características de las cocinas de cada región, su cultura, cocineros más representativos, actividades gastronómicas como ferias eventos.

Con su grupo de trabajo socialice a sus compañeros de manera creativa y clara.

De ser posible (recursos tecnológicos y conexión) se recomienda la plataforma educativa



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL  
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR  
GUÍA DE APRENDIZAJE**

<https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos>, donde podrá diseñar sopa de letras, juego concéntrese, etc)

**Ambiente:** aula convencional

**Materiales:** 1 computador para cada grupo, conexión a internet,

### 3.3 ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN Y TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO

#### 1. Actividad de reconocimiento

Los cereales son de vital importancia en la alimentación de la humanidad, nos apoyaremos en la biblioteca virtual del Sena, en base de datos ir digitaliza hispánica, al margen derecho abrir el link de artes culinarias *Gil Martínez Alfredo*. En visor de pdf ubicar Procesos de reelaboración y conservación en cocina en el capítulo 8 cereales y productos a partir de los cereales PP 106 – 116) tomando como referencia el ejemplo (cuadro 2 ) completar la información y realiza una reseña de 5 cereales que serán asignados por el instructor:

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cereal:</b>                                     | Maíz                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Breve historia del maíz en la humanidad.</b>    |                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Aporte nutricional x 100 grs de maíz cocido</b> | Calorías: 265<br>Hidratos de carbono: 66 grs<br>Grasa: 25 grs,                                                                                                                                                                                      |
| <b>Principales usos gastronómicos</b>              | Bebidas alcohólicas: chichas, masatos: fermentación de azúcares del maíz en los pueblos de Mesoamérica<br>Tamales: por medio de la hidratación del maíz, su cocción lenta, y su molienda, se logra una pasta, ....<br>Polenta, sopas, postres, etc. |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                     |

Cuadro (2) sugerido por el equipo de diseño

#### 2. Actividad de composición de ensaladas y vinagretas:



# GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR GUÍA DE APRENDIZAJE

En la biblioteca virtual del Sena, en base de datos ir digitalia hispánica, al margen derecho abrir el link de artes culinarias ubicar el libro *Procesos de elaboración culinaria. Libro del alumno. Gil Martínez Alfredo*. En visor de pdf en capítulo 10 ensaladas en las páginas en las páginas 152 -159.

Tomando como base el cuadro referencia de alimentos que se encuentra a continuación, sugiera una ensalada compuesta y otra mixta, marcando con un color los alimentos seleccionados, a su vez proponga una vinagreta y un aderezo para cada ensalada, sugiriendo un nombre.

| MEDIO ACIDO        | MEDIO GRASO       | SABOR          | HORTALIZA       | VEGETAL          | FRUT A          | PROTEIN A        | MEDIO CROCANTE         |
|--------------------|-------------------|----------------|-----------------|------------------|-----------------|------------------|------------------------|
| Vinagre de manzana | Aceite de oliva   | Miel de abejas | Lechuga rugula  | zanahoria        | fresas          | huevo            | crotones de ajo        |
| Vinagre de vino    | Crema de leche    | Azúcar morena  | Lechuga Batavia | pimentón         | duraznos        | Queso holandés   | tocineta frita         |
| Vino blanco        | Yogurt sin azúcar | Miel de maple  | Lechuga romana  | apio             | uvas            | Queso cuajada    | pan francés            |
| Jugo de limón      | Queso crema       | panela         | Repollo verde   | Maíz tierno      | pasas           | Queso parmesano  | crocantes de arroz     |
| Mostaza americana  | mayonesa          | sal            | espinacas       | frijol           | kiwi            | jamón            | crocantes de parmesano |
| Jugo de naranja    | Salsa rosada      | pimienta negra | Repollo morado  | rábano           | arándanos       | Pechuga de pollo | almendras              |
| maracuyá           | salsa ranch       | albahaca       |                 | cebolla cabezona | piña en almibar | camarones        |                        |
| vinagre balsámico  | aceite de girasol | perejil        |                 | papa             |                 | calamares        |                        |
|                    |                   | cilantro       |                 | arveja           |                 | atún             |                        |
|                    |                   | ajo            |                 | tomate           |                 | salchicha        |                        |
|                    |                   |                |                 | habichuela       |                 | trigo            |                        |
|                    |                   |                |                 | aceituna         |                 | champiñón        |                        |
|                    |                   |                |                 | pepino           |                 |                  |                        |
|                    |                   |                |                 | papa             |                 |                  |                        |



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

### **3. Actividad de reconocimiento de Quesos y Embutidos**

En la biblioteca virtual del Sena, en base de datos ir digitalia hispánica, al margen derecho abrir el link de artes culinarias ubicar el libro *Procesos de elaboración culinaria. Libro del alumno. Gil Martínez Alfredo*. En visor de pdf en capítulo 11 la leche y productos lácteos en las páginas 133 - 141

Para los cocineros el origen y características de los quesos y embutidos nacionales e internacionales ( 5 nacionales y 5 internacionales). Se recomienda que

#### **Ejemplo:**

SALAMI: Origen (Italia): Módena, Nápoles, Bolonia, Milán. Embutido que se elabora con una mezcla de carne de cerdo y vacuno, ahumado y sazonado con ajo, pimientas y sales, secado al aire natural, curado de tres a seis meses. En cada región de Italia se elaboran con pequeñas diferencias, de tiempo de curado y % de grasa de cerdo y % de carne vacuna.

## **TALLERES COCINA**

### **1. Arroces (Taller #1 cocina tercer trimestre)**

Clasificación, orígenes, características organolépticas, preparaciones técnicas y usos.

**Base teórica:** En el libro *La cocina de referencia* tomo 1, en las pp. 378-382, se caracterizan los diferentes métodos de preparación de arroces, arroz criollo, arroz pilaf y arroz con leche. En *La cocina de referencia* tomo 2, en las pp. 328-329 y el anexo 2 “recetario cocina internacional”, se contextualizan las diferentes técnicas de preparación con recetas estandarizadas, para arroz pilaf, arroz natural y criollo, a la valenciana, arroz salvaje, risotto a la (milanesa, italiana).

Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

**Nota:** recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

#### **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Calcule el porcentaje de las recetas de arroces teniendo en cuenta el anexo 1 “receta estándar de producción”
3. Prepare arroz (florentino, cantones) empleando distintas técnicas (pilaf, criollo).
4. Prepare sushi, risotto al champiñón y paella.

### **2. Pastas (Taller #2 cocina tercer trimestre)**

Clasificación, orígenes, características organolépticas, preparaciones técnicas y usos.



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

**Bases teóricas:** En el libro *La cocina de referencia* tomo 1, en las pp. 384-385, se caracteriza la cocción de pasta industrial para uso inmediato y uso posterior. En *La cocina de referencia* tomo 2, en las pp. 326-327 se contextualizan las diferentes técnicas de preparación con recetas estandarizadas, para pasta fresca. Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

**Nota:** recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

**Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas elaborarán: pasta fresca, y elaborarán una pasta de relleno (ravioli) y una pasta larga (espagueti). Elaborarán tres tipos de salsa para las pastas: carbonara, boloñesa, napolitana, y un relleno de queso y espinaca para los raviolis.
3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

**3. Ensaladas y aderezos (Taller #3 cocina tercer trimestre)**

Elaboración de vinagretas y aderezos. Clasificación de las ensaladas, simples, mixtas y compuestas. Características organolépticas, preparaciones técnicas.

**Bases teóricas:** En el libro *La cocina de referencia* tomo 2, en las pp. 73-89, capítulo de entremeses fríos, y en el anexo 2 “recetario cocina internacional”, encuentran una serie de ensaladas frías con sus respectivos aderezos y su modo de preparación. Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

**Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Calcule el porcentaje de las recetas de arroces teniendo en cuenta el anexo 1 “receta estándar de producción”
3. Todas las brigadas elaborarán ensaladas con sus respectivas salsas. Ensalada rusa, cuscus, Waldorf, humus, cesar, capresse, coleslaw.
4. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
5. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

**4. Diseño y montaje de platos (Taller #4 cocina tercer trimestre)**

**Base teórica:** Teoría del color en los alimentos: colorimetría aplicada a los alimentos. Diseño y montaje de platos: ensamble y tendencias. En el libro Procesos de elaboración culinaria. Libro del alumno. Gil Martínez, Alfredo en las pp. 161- 169 (creatividad en los alimentos), encuentran una serie de conceptos para aplicar en el montaje y diseño de platos. Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

**Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Con el acompañamiento de su instructor, diseñe un plato que contenga una proteína animal, una o dos salsas, una guarnición calórica y una guarnición vegetal, teniendo en cuenta los parámetros de gramaje y de diseño estipulados en la lectura anterior
2. Con ayuda de plastilina, realice el montaje del plato diseñado, representándolo en un modelo a escala, para reconocer dimensiones, formas, manejo del color, movimiento, etc.

**5. Diseño y montaje de platos 2 (Taller #5 cocina tercer trimestre)**

**Base teórica:** De acuerdo con las instrucciones del instructor, y las preparaciones incluidas en el anexo 2 “recetario cocina internacional” el aprendiz realizará el montaje de un plato, con una proteína, una guarnición calórica, una guarnición de vegetales, 2 salsas, y un crocante, donde se aplique la teoría del color en los alimentos. Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

**Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Calcule el porcentaje de las recetas teniendo en cuenta el anexo 1 “receta estándar de producción”
3. Todas las brigadas elaborarán: salsa de pimentón ahumado, salsa pesto, Cordón de cerdo glaseado, vegetales grillé, puré de papa.
4. De acuerdo a la temática trabajada en el ejercicio #4, cada brigada, con orientación del instructor, debe hacer el montaje del plato con las características de diseño socializadas con el instructor.
5. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
6. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

**6. Pasabocas internacionales: (Taller #6 cocina tercer trimestre):**

**Base teórica:** Elaboración de pasabocas y snacks. Tendencias, decoración, tamaños, características organolépticas, preparaciones técnicas.



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

En el anexo 3 “pasabocas y snacks”, encontrarán conceptos y tendencias en el montaje de pasabocas a nivel nacional e internacional y su modo de preparación. Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

**Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Calcule el porcentaje de las recetas de arroces teniendo en cuenta el anexo 1 “receta estándar de producción”
3. Todas las brigadas elaborarán anillos de calamar a la romana, búfalo wings, huevos rellenos, kibbes, anillos de cebolla en salsa alioli.
4. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
5. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

**7. Pasabocas colombianos: (Taller #7 cocina tercer trimestre):**

**Base teórica:** En el libro el gran libro de la cocina colombiana del autor Carlos Ordoñez

Encontrarán una serie de amasijos de todas las regiones del país, Identificando las regiones geográficas, y los diferentes métodos y técnicas de cocina para elaborar amasijos de maíz, de plátano, de yuca, etc. Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

**Nota:** recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

**Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Calcule el porcentaje de las recetas de arroces teniendo en cuenta el anexo 1 “receta estándar de producción”
3. Todas las brigadas elaborarán 5 empanadas de maíz con papa y carne molida, 5 carimañolas de carne, 5 arepas de huevo, 5 plátanos aborrajados, y ají criollo.
4. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
5. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

**8. Tablas de quesos: (Taller #8 cocina tercer trimestre):**

**Base teórica:** De acuerdo con la actividad 3 de actividades de apropiación y transferencia de conocimiento, reconozca los conceptos sobre elaboración de tablas de quesos, carnes frías,



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

frutas, dips y acompañamientos. Decoración y diseño de las tablas. Origen y características organolépticas de los quesos. Quesos madurados, frescos, cremosos, y semi maduros. Charcutería: Clasificación: italiana, francesa, española, alemana. Características organolépticas.

Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

**Nota:** recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

### **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Calcule el porcentaje de la receta de tabla de quesos teniendo en cuenta el anexo 1 “receta estándar de producción”
3. Todas las brigadas elaborarán 1 tabla de quesos para 2 personas, compuestas por queso doble crema, queso holandés, queso gruyere, jamón de cerdo, cabano, salami, fresas, uvas, aceitunas, dip de queso crema, hierbas y pimentón. Realizando cortes en las carnes, en las frutas y en los quesos, con la dirección del instructor, deben llevar a la tabla, decorando de acuerdo a las tendencias investigadas.
4. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
5. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

### **9. Cocina Francesa (Taller #9 cocina tercer trimestre):**

**Base teórica:** De acuerdo con la actividad de contextualización e identificación realizada, y de acuerdo con la información encontrada en el anexo 2 “recetario cocina internacional, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina francesa, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.

El aprendiz debe unificar conceptos y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

**Nota:** recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

### **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL  
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR  
GUÍA DE APRENDIZAJE**

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Calcule el porcentaje de las recetas de cocina francesa teniendo en cuenta el anexo 1 “receta estándar de producción”
3. Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:
  - Entrada 1: quiche Lorain
  - Fuerte 1: Coq au vin, pomme de terre au creme, vegetables glacis,
  - Fuerte 2: Merluza beurre blanc, quenelle, crudités,
  - Postre 1: poires au vin.se entregara la evidencia con la calidad y técnica demostrada por el instructor en tiempo de 2 horas.
4. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
5. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

**10. Cocina Francesa 2 (Taller #10cocina tercer trimestre):**

**Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:
  - Entrada 2: Ratatouille.
  - Fuerte 3: Blanquet veau, papa risolet y verdura torneada,
  - Fuerte 4: Magret de pato (o de pollo), ensalada de lechugas y crema de queso azul y almendras naranja con coulis de mora y balsámico.
  - Postre 2: Creps souzette con helado
3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

**11. Cocina española: (Taller #11 cocina tercer trimestre)**

**Base teórica:** De acuerdo a la actividad de contextualización e identificación realizada, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina española, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.

El aprendiz debe unificar conceptos y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL  
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR  
GUÍA DE APRENDIZAJE**

**Nota:** recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

**Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:
  - Entrada: chupito de gazpacho.
  - Fuerte : croqueta española de jamón, pulpo a la gallega con papa navarra, fideua ,
  - Bebida: tinto de verano.
3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

**12. Cocina italiana: (Taller #12cocina tercer trimestre):**

**Base teórica:** De acuerdo a la actividad de contextualización e identificación realizada, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina italiana, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.

El aprendiz debe unificar conceptos y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

**Nota:** recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

**Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:  
  
Entrada: focacia y pizza margarita,  
Fuerte: Osobuco a la parmesana, berenjena a la parmesana
3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

**13. Cocina China: (Taller #13 cocina tercer trimestre):**

**Base teórica:** De acuerdo a la actividad de contextualización e identificación realizada, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina China, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.

El aprendiz debe unificar conceptos y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

**Nota:** recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

**Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).

2. Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:

Preparaciones:

- Entrada: egg rolls,
- Fuertes: Pad thai, Chop Suey, chow fan

3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).

4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

**14. Cocina Mexicana: (Taller #14 cocina tercer trimestre):**

**Base teórica:** De acuerdo a la actividad de contextualización e identificación realizada, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina mexicana, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.

El aprendiz debe unificar conceptos y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

**Nota:** recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

**Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL  
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR  
GUÍA DE APRENDIZAJE**

2. Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:

- Entrada: sopa mexicana
  - Fuerte: burritos de pollo y res, salsa roja, refrito, totopos, sour cream, pico de gallo, guacamole.
3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

**15. Cocina Peruana: (Taller #15 cocina tercer trimestre):**

**Base teórica:** De acuerdo con la actividad de contextualización e identificación realizada, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina peruana, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.

El aprendiz debe unificar conceptos y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

**Nota:** recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

**Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:
  - Entrada: chupe de camarón, causa de atún,
  - Fuertes: lomo saltado, ceviche peruano, leche de tigre
3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

**16. Cocina Colombiana 1: (Taller #16 cocina tercer trimestre):**

**Base teórica:** De acuerdo a la **actividad de contextualización e identificación** realizada en la guía 1 de cocina colombiana, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina colombiana y las preparaciones más representativas de cada Región. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL  
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR  
GUÍA DE APRENDIZAJE**

El aprendiz debe unificar conceptos sobre cocina colombiana y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

**Nota:** recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

**Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).

2. Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:

Preparaciones

Sopas: ajiaco, cuchuco de trigo, sancocho pescado, mute

3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).

4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

**17. Cocina Colombiana 2: (Taller #17 cocina tercer trimestre):**

**Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).

2. Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:

Platos fuertes: bagre monseñor, cocido boyacense, arroz atollado, posta Cartagenera

3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).

4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

**18. Cocina Colombiana 3 (Regional libre) (Taller #18 cocina tercer trimestre):**

**Base teórica:**

De acuerdo a la Actividades de apropiación y transferencia de conocimientos #3 y #4 sobre cocina colombiana, realizada en la guía de aprendizaje del segundo trimestre, complementar los conocimientos sobre cocina colombiana y cocinas regionales, consultando en el link <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx> El Gran libro de la Cocina colombiana del autor Carlos Ordoñez, de la *Biblioteca básica de Cocinas Tradicionales de Colombia*, y en el libro *Cocina y Paz* del autor Alejandro Cuellar, donde encontrarán las regiones gastronómicas de Colombia, y pueden enfatizar en la región de cada formación. Cada grupo debe tener claro las principales características de las cocinas de su región. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

El aprendiz debe unificar conceptos sobre cocina de su región y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

**Nota:** recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

**Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas elaborarán las preparaciones que el instructor ha definido con anterioridad como las principales preparaciones de la cocina Regional de cada Centro.
3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

**19. Taller evaluación (taller #19 del tercer trimestre.)**

**Base teórica:** De acuerdo a las instrucciones logísticas, generadas por el instructor, el aprendiz debe relacionar todos los conocimientos adquiridos en cocina a través del trimestre y poner en práctica, elaborando un menú sorpresa definido por el instructor.

**Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Cada aprendiz tendrá una zona de trabajo, dotada de baterías y utensilios, y tendrá un compañero de formación como apoyo único de procesos de lavado. El aprendiz evaluado tendrá un tiempo estipulado de 1 hora para realizar mice en plase, cocinar y montar un plato designado por el instructor, con las características de calidad definidas en la lista de chequeo y en el tiempo estipulado.
3. El instructor aplicará la lista de chequeo (anexo 5).
4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

**4. Actividades de evaluación**

Tome como referencia la técnica y los instrumentos de evaluación citados en la guía de desarrollo curricular.

| Evidencias de aprendizaje | Criterios de evaluación | Técnicas e instrumentos de evaluación |
|---------------------------|-------------------------|---------------------------------------|
|---------------------------|-------------------------|---------------------------------------|



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL  
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR  
GUÍA DE APRENDIZAJE**

|                                             |   |                         |
|---------------------------------------------|---|-------------------------|
| <b>Evidencias de conocimiento</b><br><br>1. |   | <b>Cuestionario</b>     |
| <b>Evidencias de desempeño</b><br><br>1.    | . | <b>Lista de chequeo</b> |
| <b>Evidencias de producto</b><br><br>1.     |   | <b>Lista de chequeo</b> |

**5. Glosario de términos**

**6. Referentes bibliográficos**

1. Foro Panamericano de asociaciones de culinarias profesionales. (2014). Foro Panamericano de asociaciones de culinarias profesionales. Bogotá: Academia culinaria.
2. Maincent-Morel, M. (2013). La cocina de referencia. Manual para profesores, estudiantes y profesionales. Tomo II. Fichas para la evaluación en la enseñanza superior. Técnicas de fabricación ISBN: 970-607-05-0467-9. México: IFGP: Limusa.
3. Maincent-Morel, M. (2014). La cocina de referencia. Manual para profesores, estudiantes y profesionales. Tomo I. Técnicas y preparaciones de base ISBN 978-607-05-0160-96.1. México: IFGP: Limusa.
4. Alfredo Gil Martínez (2012) Procesos de elaboración culinaria. Libro del alumno. ISBN: 978-84-460-3633-3, España, Ediciones Akal, S. A
5. Carlos Ordoñez, El gran libro de la cocina colombiana

**7. Control del documento**

|  | <b>Nombre</b>              | <b>Cargo</b>                                                      | <b>Dependencia</b>                                                           | <b>Fecha</b>    |
|--|----------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|  | Martha Isabel Rincón Báez. | Instructor Asesor metodológico de diseño y desarrollo curricular. | Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito capital. | Agosto de 2017. |



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL  
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR  
GUÍA DE APRENDIZAJE**

|                       |                                 |                      |                                                                                  |                 |
|-----------------------|---------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Autor<br/>(es)</b> | Ronald Fernando Quintana Arias. | Instructor ciencias. | Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.     | Agosto de 2017. |
|                       | Pedro Alberto Morales Aponte.   | Instructor cocina.   | Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.     | Agosto de 2017. |
|                       | Jaime Alberto Franco Osorio.    | Instructor cocina.   | Centro de Comercio y Servicios- Regional caldas.                                 | Agosto de 2017. |
|                       | Juan Pablo Fernández Sarmiento. | Instructor cocina.   | Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.     | Agosto de 2017. |
|                       | Martha Leonor Mora Delgado.     | Instructor cocina.   | Centro de la Industria la Empresa y los Servicios - Regional Norte de Santander. | Agosto de 2017. |
|                       | Edy Mayerly González Cañón      | Instructor           | Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.     | Octubre 2018    |

**1. Control de cambios** (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

|                       | <b>Nombre</b> | <b>Cargo</b> | <b>Dependen<br/>cia</b> | <b>Fe<br/>ch<br/>a</b> | <b>Razón<br/>del<br/>cambio</b> |
|-----------------------|---------------|--------------|-------------------------|------------------------|---------------------------------|
| <b>Autor<br/>(es)</b> |               |              |                         |                        |                                 |



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

**ANEXO: taller sensorial, objetiva y desempeño.**

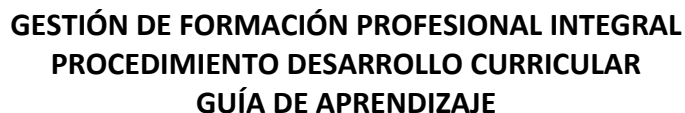
**Autor: elaboración equipo de desarrollo curricular.**

| LISTA DE CHEQUEO EVALUACIÓN SENSORIAL-OBJETIVA DE PRODUCTO, DESEMPEÑO Y PROCESOS |        |   |           |  |   |             |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------|---|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------|
| EVALUACIÓN SENSORIAL SUBJETIVA DE PRODUCTO                                       |        |   |           |                                                                                     |   |             |
| CRITERIO A EVALUAR                                                               | 1      | 2 | 3         | 4                                                                                   | 5 | Observación |
| SABOR                                                                            |        |   |           |                                                                                     |   |             |
| TEXTURA                                                                          |        |   |           |                                                                                     |   |             |
| AROMA                                                                            |        |   |           |                                                                                     |   |             |
| SABORES INDIVIDUALES                                                             |        |   |           |                                                                                     |   |             |
| EVALUACIÓN OBJETIVA DE PRODUCTO                                                  |        |   |           |                                                                                     |   |             |
|                                                                                  |        |   |           |                                                                                     |   |             |
| CRITERIO A EVALUAR                                                               | CUMPLE |   | NO CUMPLE |                                                                                     |   |             |
| ELEMENTOS CORRECTOS                                                              |        |   |           |                                                                                     |   |             |
| PRODUCTO QUEMADO/ESTROPEADO                                                      |        |   |           |                                                                                     |   |             |
| TAMAÑO DE LA PORCIÓN CORRECTA                                                    |        |   |           |                                                                                     |   |             |
| CALIDAD DE LA COMIDA PRODUCIDA                                                   |        |   |           |                                                                                     |   |             |
| EVALUACIÓN DE PROCESO Y DESEMPEÑO                                                |        |   |           |                                                                                     |   |             |
|                                                                                  |        |   |           |                                                                                     |   |             |
| CRITERIO A EVALUAR                                                               | CUMPLE |   | NO CUMPLE |                                                                                     |   |             |
| HABILIDADES DEMOSTRADAS EN COCINA                                                |        |   |           |                                                                                     |   |             |



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| MISE EN PLACE PASIVO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |
| MISE EN PLACE ACTIVO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |
| DESTREZA EN MANEJO DE CUCHILLO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |
| ERGONOMÍA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
| MANEJO DE EQUIPOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |
| TÉCNICA DE ELABORACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| CAPACIDAD DE ORGANIZACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
| PLANIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |
| EFICIENCIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |
| ORDEN LÓGICO DE PRODUCCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |
| DESPERDICIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
| USO DE MATERIAS PRIMAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| ENTREGA A TIEMPO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |
| PLATOS LIMPIOS (NO HAY MANCHAS, NO HAY HUELLAS)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| Se evaluará de uno (1) a cinco (5), donde:<br><br><b>1.</b> No cumple.<br><b>2.</b> Regular.<br><b>3.</b> Aceptable.<br><b>4.</b> Bueno.<br><b>5.</b> Excelente.<br><br><b>NOTA:</b> el análisis sensorial lo realizará el aprendiz con la materia prima o preparación.<br>Tenga en cuenta que la evaluación objetiva y de desempeño lo realizará el instructor. |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |



**Autor: elaboración equipo de desarrollo curricular.**

[illegible]



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**  
**PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

|                                                                             |  |
|-----------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>COSTO TOTAL DE LA PREPARACION</b>                                        |  |
| <b>COSTO DE UNA PORCION</b>                                                 |  |
| <b>PORCENTAJE COSTO MATERIA PRIMA ESTABLECIDO POR GERENCIA (%)</b>          |  |
| <b>PRECIO POTENCIAL DE VENTA DE UNA PORCION</b>                             |  |
| <b>Impuesto al Consumo GENERADO PARA CADA PORCION 8%</b>                    |  |
| <b>PRECIO REAL DE VENTA DE UNA PORCION</b>                                  |  |
| <b>PRECIO PARA LA CARTA DE CADA PORCION (valor redondeado)</b>              |  |
| <b>PRECIO DE VENTA PARA REGISTRO EN LIBROS</b>                              |  |
| <b>Impuesto al Consumo REAL GENERADO POR LA VENTA</b>                       |  |
| <b>% REAL DE COSTO</b>                                                      |  |
| <b>Mise en Place Utensilios, Menaje y Equipos (ANTES DEL PROCEDIMIENTO)</b> |  |
|                                                                             |  |
| <b>Mise en Place Insumos y/o Materia Prima (ANTES PROCEDIMIENTO)</b>        |  |
|                                                                             |  |
| <b>Procedimientos</b>                                                       |  |
|                                                                             |  |