COCINA TIPICA COLOMBIANA



Curso “Cocina típica colombianal”

Descripción, actividades, evaluación y foro para el módulo 1 “Conceptos y Generalidades de la Cocina ”

Descripción del contenido a estudiar Semana 1

En la primera semana, usted estudiará el módulo 1 “**Conceptos y Generalidades de la Cocina**”, el cual le permitirá profundizar sobre los principales conceptos generales de la cocina, hábitos de higiene y buena manipulación de las materias primas y productos culinarios

Temas a estudiar en la primera semana:

- Conceptos generales
- Operaciones básicos
- Bases de preparación
- Grupos de alimentos básicos
- Higiene y manipulación
- Almacenamiento de los alimentos

Actividades Prácticas para realizar en la Semana No.1

Andrea es una joven quien quiere incursionar en el mercado gastronómico de su ciudad, montando un restaurante de comida internacional.

Andrea no tiene experiencia en el arte culinario y tiene claro que para poder tener éxito con su proyecto, es fundamental que conozca a fondo no solo las preparaciones que se ofrecerán al público, además las técnicas, procedimientos, equipos, herramientas y prácticas adecuadas de higiene y seguridad que permitan ofrecer productos de calidad.

Ella ha decidido contratarlo como su asesor(a) para que con el apoyo de “Pedro Cook”, Chef profesional con mas de 10 años de experiencia, la ayude a incursionar en este hermoso arte de la cocina , profundizando en cada uno de los aspectos necesarios para la puesta en marcha de su **Restaurante**.

Usted como asesor de Andrea, deberá previamente realizar cada de una de las actividades propuestas durante el desarrollo del curso para fortalecer sus conocimientos sobre los aspectos requeridos para las preparaciones de la Cocina Internacional.:

1. A partir de las operaciones básicas de corte desarrolladas durante la semana , tome una zanahoria, una cebolla , un pimentón o aguacate o manzana y aplique un procedimiento diferente para cada uno . Realice un documento en el cual incluya mínimo tres fotografías del procedimiento realizado y el producto final obtenido ,incluya una conclusión sobre la técnica y la experiencia vivida durante el procedimiento. Ten en cuenta las siguientes recomendaciones para evitar accidentes **ver video https://www.youtube.com/watch?v=Z7SwhTZ5tOM**

COCINA TIPICA COLOMBIANA



2. Identifica en la cocina de tu casa las posible fuentes de contaminación, realiza una tabla en la cual incluyas los riesgos observados (complementa con imágenes), buenas prácticas o practicas inadecuadas y los procedimientos sugeridos para prevenir focos de contaminación de los alimentos.

3. Elabore un documento escrito dando respuesta a las actividades propuestas. Envíe el documento de acuerdo con las indicaciones de su Tutor.

4. Participe en el foro temático "**Generalidades de la cocina**" enviándonos sus comentarios y respondiendo al de sus compañeros frente al siguiente tema: "Considera que las cocinas de los hogares de su localidad, en general están bien equipadas con lo necesario para elaborar buenas recetas?. Qué deficiencias considera que existen? Qué implicaciones tendrían en la higiene de los alimentos? GOOGLE MEET

Foro temático

" Considera que las cocinas de los hogares de su localidad, en general están bien equipadas con lo necesario para elaborar buenas recetas?. Qué deficiencias considera que existen? Qué implicaciones tendrían en la higiene de los alimentos?

Evidencia	Ponderación	Puntaje
Elabore un documento escrito dando respuesta a las actividades propuestas. Envíe el documento de acuerdo con las indicaciones de su Tutor.		
Participe en el foro temático		

AUTOR

ALFREDO BERDUGO MERCADO

INSTRUCTOR CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLOGICO Y AGROINDUSTRIAL