PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE.

Programa de Formación:	TÉCNICO EN COCINA.
Código:	635503 **Versión** 103
Ficha caracterización:	2277899.
Nombre del Proyecto:	**ORIENTACION Y ASISTENCIA A 15 ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICOS EN LA APLICACIÓN DEL PROTOCOLO PARA PREVENCION DEL COVID 19 RESOLUCION 666 DEL 24 DE ABRIL DE 2020 – 2021.**
Fase del Proyecto:	CONOCIMIENTO.
Actividad de Proyecto:	APLICAR TECNICAS CULINARIAS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS GASTRONOMICOS.
Competencia:	260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.
Resultados de Aprendizaje Alcanzar:	1. 551642 - RAP 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.
Duración de la Guía:	420 Horas – Del día 01/07/2021 al día 07/12/2021.

3. PRESENTACIÓN:

Cordial saludo Aprendiz de Técnico en Cocina,

Para el cocinero actualmente es importante conocer todo sobre el manejo de las materias primas que se utilizan en la producción, conservación de los alimentos y la preparación de los mismos cumpliendo los estándares de calidad, saber caracterizar cada ingrediente para así garantizar que conserven sus propiedades organolépticas para tener un producto terminado de excelente calida, por lo tanto, sin dejar aun lado los aspectos importantes para seguir aplicando la normatividad vigente y su aplicabilidad para manipular alimentos adecuadamente, por situación actual de pandemia se deben cumplir protocolos de bioseguridad que garantice al inocuidad y la salud tanto del equipo de trabajo, como el del cliente.

4. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE:

Actividad (es) de Aprendizaje:

1. CITAR HECHOS HISTÓRICOS Y AVANCES TECNOLÓGICOS DE LA COCINA.
2. RECONOCER LAS TIPOLOGÍAS DE LA GASTRONOMÍA MUNDIAL, SUS CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS.
3. MENCIONAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS PRINCIPALES COCINAS INTERNACIONALES.
4. CITAR LOS APORTES DE LOS COCINEROS DESTACADOS INTERNACIONALES Y COLOMBIANOS.
5. MENCIONAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LA COCINA COLOMBIANA.
6. CLASIFICAR ESTABLECIMIENTOS DE LA INDUSTRIA DE SERVICIOS ALIMENTARIOS.
7. CLASIFICAR ÁREAS DE LA COCINA. IDENTIFICAR CARGOS, FUNCIONES Y ÁREAS DE DESEMPEÑO EN LA COCINA.
8. DEFINIR TÉRMINOS DEL VOCABULARIO TÉCNICO.
9. UTILIZAR VOCABULARIO TÉCNICO.

- **Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje, Conocer los conceptos:**

10. RECONOCER LOS EQUIPOS PARA COCCIÓN ALIMENTOS.
11. VERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS.
12. MANIPULAR EQUIPOS PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS.
13. IDENTIFICAR LOS TIPOS DE COCCIÓN PARA ALIMENTOS.
14. CLASIFICAR LOS MÉTODOS Y MEDIOS DE COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS.
15. ANALIZAR LA PERTINENCIA DEL USO DE LOS EQUIPOS EN EL TIPO DE MATERIA PRIMA.
16. APLICAR TÉCNICAS DE USO SEGURO DE HERRAMIENTAS DE CORTE EN EL ALISTAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS.
17. MENCIONAR LOS TIPOS CORTES TÉCNICOS DE FRUTAS Y VERDURAS.
18. APLICAR PROCEDIMIENTOS DE ACONDICIONAMIENTO Y MISE EN PLACE EN FRUTAS Y VERDURAS.

Ambiente formación:

Se manejaran las herramientas tecnológicas para el proceso de formación de la titulada: Territorium https://sena.territorio.la/perfil.php?id=7458247 Clases en vivo por Google Meet: https://meet.google.com/?hs=197&pli=1&authuser=0 Youtube, Biblioteca virtual del SENA: https://biblioteca.sena.edu.co/ vídeos conferencias, envío de vídeos al grupo creado del curos de WhatsApp, preguntas y dudas se responderán vía correo electrónico, de enviaran evidencias, y vídeos de preparación por Drive carpeta curso.

Materiales de formación: Equipos de cómputo, Dispositivos Celulares, manejo de las herramientas y aplicaciones tecnológicas, para finalizar con éxito el curso.



4.1 **Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización**).

- LA COCINA: HISTORIA, ACONTECIMIENTOS QUE INCIDIERON EN SU DESARROLLO POR CADA REGIÓN DEL MUNDO, AVANCES TECNOLÓGICOS.
- GASTRONOMÍA DEL MUNDO: CULTURAS E INFLUENCIAS GASTRONÓMICAS, TIPOLOGÍA, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS, COCINEROS DESTACADOS, LA COCINA MODERNA.
- COCINA COLOMBIANA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS Y PRODUCTOS PRINCIPALES, COCINEROS DESTACADOS.

4.2 Actividades de transferencia del conocimiento.

- CORTAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y VERDURAS.
- MENCIONAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LAS LEGUMINOSAS.
- APLICAR PROCEDIMIENTOS DE ACONDICIONAMIENTO Y MISE EN PLACE EN LEGUMINOSAS.
- IDENTIFICAR MÉTODOS DE COCCIÓN APROPIADOS PARA LEGUMINOSAS.
- APLICAR MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN LEGUMINOSAS. MENCIONAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LAS HIERBAS Y ESPECIAS.
- APLICAR PROCEDIMIENTOS DE ACONDICIONAMIENTO Y MISE EN PLACE EN HIERBAS Y ESPECIAS.
- APLICAR MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN HIERBAS Y ESPECIAS.
- IDENTIFICAR USOS DE LAS HIERBAS Y ESPECIAS EN LAS PREPARACIONES.

5. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Producto: 1. CONOCIMIENTO: Evidencia: Prueba de conocimiento: conceptos, normativa vigente, estándares de calidad del prudcuto final, lenguaje profesional y técnico del cocinero.	- RELACIONA LOS HECHOS HISTÓRICOS DE LA COCINA CON LA ÉPOCA EN QUE SUCEDIERON Y LOS APORTES HECHOS AL DESARROLLO DE LA PROFESIÓN. - DESCRIBE LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS GASTRONOMÍAS NACIONALES Y DEL MUNDO CON BASE EN LOS ALIMENTOS, PREPARACIONES UTILIZADAS Y SUS ZONAS DE INFLUENCIA.	Lista de Verificación, trazabilidad, rotulado y formatos de producción. Resultado final de la preparación: costo, receta estándar. Evidencia Vídeo Conferencia.
Evidencias de Producto: 2. DESEMPEÑO:Evidencia: Preparación de receta: ¨Preparar conservas de: Fresa, Mora, y demás frutos rojos¨. **3.** Evidencia: “Preparación de Confituras de piña, proceso de conservación”. 4. PRODUCTO:Evidencia: Conserva final, etiquetado, rotulado y manejo de temperaturas para almacenar el alimentos envasado, conceptos básicos en cocina: equipos, puestos de trabajo y herramientas de trabajo.	- RELACIONA LOS COCINEROS REPRESENTATIVOS EN COLOMBIA Y EL MUNDO CON SUS APORTES A LA COCINA COMO PROFESIÓN. - CATEGORIZA LOS ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS SEGÚN TIPOLOGÍA Y OFERTA Y CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO. - RELACIONA CARGOS Y FUNCIONES DE LA BRIGADA DE COCINA CON BASE EN ÁREAS DE TRABAJO Y EL ORGANIGRAMA DEL ESTABLECIMIENTO.	Trabajos escritos, compresión de lectura e interpretación de la norma, preguntas a los aprendices vía vídeo conferencia. Preparación de recetas para la conservación de alimentos, envío de envidencias: Mermeladas, Confituras, Temperaturas, Encurtidos, manejo de dialecto técnico y conocimiento en uso de las herramientas.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- Rotulado.
- Fechas de vencimiento.
- Fechas de fabricación.

- Empacado al vacio.
- Alistamiento.
- Receta estándar.
- Brunoise.
- Chiffonade.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS:

- Biblioteca virtual SENA http://biblioteca.sena.edu.co/

Puede acceder a colecciones de libros, revistas, artículos, índices bibliográficos, resúmenes y tesis en texto completo en inglés y español.

- Plataforma LMS Territorium: https://sena.territorio.la/index.php?login=true

1. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO	Instructor	Cocina	01/junio/2021

2. CONTROL DE CAMBIOS:

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**Carlos Andrés Betancourt Castro.**	**Instructor**	**Cocina**	**01/07/2021**	**Actualización.**