PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE.

Programa de Formación:	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.
Código:	63550081 **Versión** 1
Ficha caracterización:	2377839.
Nombre del Proyecto:	N/A
Fase del Proyecto:	N/A
Actividad de Proyecto:	N/A
Competencia:	260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO).
Resultados de Aprendizaje Alcanzar:	1. ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.
Duración de la Guía:	70 horas – Del día 23/07/2021 al día 02/08/2021.

2. PRESENTACIÓN:

Cordial Saludo Aprendiz de Preparación de Alimentos SENA.

Con este curso Complementario de Preparación de Alimentos, pretendemos fortalecer y tecnificar nuestro conocimiento empírico en todo lo relacionado a esta labor, en restaurantes grandes y pequeños, en nuestros hogares, Usted aprendiz debe armar su trabajo, poner todo de su parte, atención e investigación para entender los conceptos desconocidos y llevar a la práctica en las preparaciones, alistamientos, higienización de las herramientas y materia prima, con la ayuda de las herramientas tecnológicas que en la actualidad manejamos para facilitar los procesos de aprendizaje.

Recordemos que la Cocina como infraestructura física en un lugar sagrado, yo lo llamo un laboratorio de aprendizaje, debemos cumplir normas de BPM Básicas para evitar la ETA, podemos explotar nuestros conocimientos, aprender día a día, probar, y equivocarnos, de ahí han salido sabores fabulosos que hoy en día son un éxito en el mundo gastronómico.

Espero que esta guía de aprendizaje sea solo la entrada a un mundo mágico como lo es la COCINA, aprovechemos cada minuto, cada segundo, cada palabras, cada ingrediente que utilicemos durante la ejecución de la misma, les deseo lo mejor, muchos éxitos Aprendices SENA de Preparación de Alimentos.



3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE:

Actividad (es) de Aprendizaje:	1. Procesos técnicos de cocción. 2. Interpreta receta estándar. 3. Aplicación normatividad para elaboración de alimentos. 4. Manejo técnico de equipos para la preparación de alimentos.
Ambiente formación:	Se manejaran las herramientas tecnológicas para el proceso de formación del curso, vídeos conferencias, envío de vídeos al grupo creado del curos de WhatsApp, Google Meet, preguntas y dudas se responderán vía correo electrónico, de enviaran evidencias, y vídeos de preparación por Gmail Drive carpeta curso.
Materiales de formación:	Equipos de cómputo, Dispositivos Celulares, manejo de las herramientas y aplicaciones tecnológicas (Meet, WhatsApp), para finalizar con éxito el curso.

3.1. Actividades Conceptuales y de Proceso:

- Concepto mice en place.
- Técnicas de cocción.
- Concepto receta estándar.
- Normas de Higiene y Manipulación de Alimentos.
- Manejo de Equipos.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Producto: - Asume las labores asignadas de manera responsable y en el tiempo y condiciones requeridas. - Prepara mice en place. - Aplica adecuadamente técnicas de cocción. - Utiliza equipos y utensilios requeridos. - Elabora el menú.	➢ Prepara recetas básicas de cocina, manejo de cuchillo y tablas de picar, términos y tiempos de cocción. ➢ Reconoce los contaminantes de los alimentos según fuentes y factores que la generan. ➢ Reconoce y hace las conversiones necesarias en las medidas: gramos, onzas, centímetros cúbicos, etc. ➢ Maneja adecuadamente materia prima, batería y equipo de cocina evitando y controlando riesgos de contaminación cruzada. ➢ Ensambla las preparaciones con gramaje por persona, reconoce acompañamientos balanceados, salsas y fritos. ➢ Maneja las técnicas de cocción para verduras y proteínas. ➢ Reconoce el proceso del blanqueado en vegetales y cocción a vapor. ➢ Reconoce los valores nutritivos y clasificación de las materias grasas como: aceites, mantequilla, margarina.	Vídeos Conferencias, Preguntas y dudas, Lista de Verificación, evidencia fotográfica, documentos de consulta y análisis de los mismos.   

5. GLOSARIO DE TERMINOS:

Mise en Place, Bouquet Garni, Roux, Velouté, Bechamel, caramelizar, Saltear.

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.

https://drive.google.com/drive/folders/0B1q99tUaTZwdfnRnZjBDOG9YS3I5OXYzSDk3TWFJRjhLSjdwUUthQUo5TmNSQU5NY0o3Sms
https://drive.google.com/drive/folders/0B1q99tUaTZwdfnRnZjBDOG9YS3I5OXYzSDk3TWFJRjhLSjdwUUthQUo5TmNSQU5NY0o3Sms
https://www.youtube.com/watch?v=W5wkMZQ9ETQ&t=99s
https://www.youtube.com/watch?v=4dtIsMlf2nw
https://www.youtube.com/watch?v=8pXVAUP5itE&t=26s

1. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Carlos Andrés Betancourt Castro.	Instructor	Cocina	01/07/2021

2. CONTROL DE CAMBIOS:

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