**PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

**FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

## 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE.

| | |
|---|---|
| **Programa de Formación:** | COMIDAS RÁPIDAS. |
| **Código:** | 66210081 **Versión** 2 |
| **Ficha caracterización:** | 2377853. |
| **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. UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.<br>2. APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS.<br>3. RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES.<br>4. ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO. |
| **Duración de la Guía:** | 60 horas – Del día 23/07/2021 al día 04/08/2021. |

## 2. PRESENTACIÓN:

Cordial Saludo Aprendiz de Comidas Rápidas SENA.

Con este curso Complementario de Comidas Rápidas, 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 Comidas Rápidas.

## 3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE:

| | |
|---|---|
| **Actividad (es) de Aprendizaje:** | 1. Normas mínimas de higiene y manipulación de alimentos.<br>2. Medidas y sus equivalencias.<br>3. Conocimiento de materia prima y batería de cocina.<br>4. Terminología básica de cocina.<br>5. Elaboración de los diferentes preparaciones: congelados, Frituras(Quibbe, buñuelo de queso , patacones ,arepas ,papas), Salsas: (golf, tartara, de piña, de tomate, de ajo), Perro caliente y hamburguesa, Pizzas con diferentes rellenos y avena cubana. |
| **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:

- Manipular adecuadamente el cuchillo.
- Manejar adecuadamente el vocabulario técnico en el área de desempeño.
- Reconocer batería y utensilios de cocina.
- Elaborar las diferentes preparaciones de comidas rapidas según los estándares establecidos.

## 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:

| Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|---|---|---|
| **Evidencias de Producto:**<br><br>➢ Utilizar las diferentes técnicas en el proceso de elaboración de los diferentes productos.<br>➢ Maneja correctamente las normas de Higiene y manipulación aplicando las B.P.M.<br>➢ Aplica correctamente las medidas y sus Equivalencias.<br>➢ Presentar adecuadamente las diferentes preparaciones.<br>➢ Trabajo en equipo. | ➢ Prepara recetas básicas de cocina, manejo de cuchillo y tablas de picar, términos y tiempos de cocción.<br><br>➢ Reconoce los contaminantes de los alimentos según fuentes y factores que la generan.<br><br>➢ Reconoce y hace las conversiones necesarias en las medidas: gramos, onzas, centímetros cúbicos, etc.<br><br>➢ Maneja adecuadamente materia prima, batería y equipo de cocina evitando y controlando riesgos de contaminación cruzada.<br><br>➢ Ensambla las preparaciones con gramaje por persona, reconoce acompañamientos balanceados, salsas y fritos. | Vídeos Conferencias, Preguntas y dudas, Lista de Verificación, evidencia fotográfica, documentos de consulta y análisis de los mismos.<br><br><br><br><br><br> |

## 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://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.** |