GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

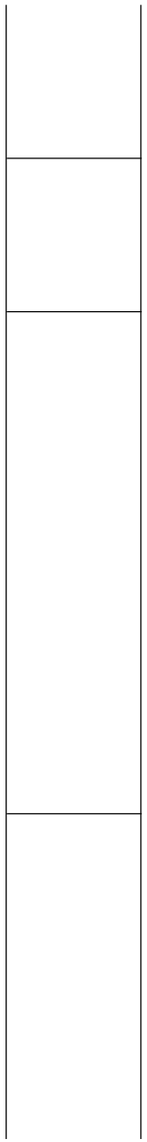
Fecha de Elaboración	10/02/2022	
Denominación del Programa de Formación	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL	
Código y versión del Programa	66210582 V.2	
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	APLICACION DE TECNICAS CULINARIAS EN PRODUCTOS LOCALES DE LA GASTRONOMIA TIPICA RURAL, CON BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)		
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos** **Luisa fernanda valencia tabares**	**Regional y Centro de formación** **Centro de comercio y turismo- Quindio**
	Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**

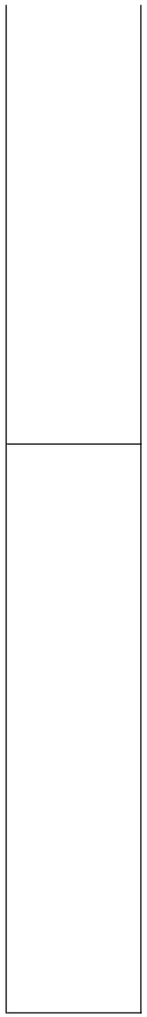
FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES		
	realizar un diagnostico del	MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.**	**Cognitiva:** Conocer los principios de las buenas prácticas de manufactura en alimentos teniendo en cuenta normatividad vigente. **Procedimental:** Realizar un mapa conceptual de las causas y consecuencias de la mala manipulación de alimentos teniendo en cuenta criterios tecnicos.	20		Talleres, exposiciones, mesa redonda, manejo de equipos y utencilios de cocina.	AULA	COMPUTADOR, VIDEO BEAM, FOTOCOPIAS, MARCADORES BORRABLES, TABLERO ACRILICO CABLE	INSTRUCTOR TECNICO/ TECNOLOGO EN GASTRONOMIA/COCINA	Realiza los procesos de manipulación de alimentos de acuerdo con normativa vigente.	**DE CONOCIMIENTOS:** Prueba Escrita sobre las buenas practicas de manufactura. **Técnica:F**ormulación de preguntas. **Instrumento:** Cuestionario **DE DESEMPEÑO:** Exposición de las buenas practicas de manufactura **Técnica:** Exposición **Instrumento:** mapa conceptual.

ANALISIS	sector gastronomico en la region y teniendo en cuenta principios basicos de las buenas practicas de manufactura.			**ACTITUDINAL Y VALORATIVA:** reconocer los tipos de riesgo de contaminacion según las buenas practicas de manufactura.				ACRILICO,CABLE HDMI,		Reconoce los riesgos de la contaminación de materia prima de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y criterios técnicos.	**DE PRODUCTO:** informe de los riesgos de contaminacion cruzada. **Técnica:** mesa redonde **Instrumento:** lista de chequeo
		Comportamiento Emprendedor	Establecer características y competencias emprendedoras personales de acuerdo con sus potencialidades, objetivos y el entorno.	Conocer las Características Emprendedoras Personales según el desarrollo de las dimensiones de la responsabilidad emprendedora Identificar motivaciones y Competencias Emprendedoras a partir de objetivos personales	14 horas	4 horas	Videoforo a través del cual el aprendiz reflexiona acerca del emprendimiento. Sondeo de saberes, mediante el cual el aprendiz indaga sobre sus conocimientos previos acerca de los conceptos 'emprendimiento' y	Ambientes polivalentes, plataforma Teams o WhatsApp.	35 sillas 4 o más mesas de trabajo 1 Tablero o rotafolio 10 cajas de marcadores de punta gruesa en 4 colores 3 marcadores para	1	Valora sus características emprendedoras personales acorde con herramienta de diagnóstico personal. Formula su visión personal de acuerdo con su motivación y propósito	**Conocimiento:** mediante la heteroevaluación, la coevaluación y la autoevaluación, el aprendiz reflexiona sobre los elementos del comportamiento emprendedor (características, motivaciones, competencias y dimensiones de la responsabilidad emprendedora).
PLANEACION	difinir un plan de trabajo para la preparacion de platos tipicos.	**PREPARACION DE ALIMENTOS.**	**Alistar materia prima y utensilios para la preparación de comida típica rural teniendo en cuenta procedimientos técnicos y receta estándar.**	**Cognitiva:** Identificar platos tipicos de la region teniendo en cuenta receta estandar. **Procedimental:** interpretar receta estandar teniendo en cuenta procedimientos tecnicos. **ACTITUDINAL Y VALORATIVA:** Determinar los cortes que existen para los alimentos teniendo en cuenta procedimientos tecnicos.	70		MESA REDONDA, PRACTICA EN TALLER DE COCINA	AULA, TALLER DE COCINA	COMPUTADOR, FOTOCOPIAS, UTENCILIOS Y EQUIPOS DE COCINA PARA LAS DIFERENTES PREPARACIONES A REALIZAR (CHUCHILLO, TABLA DE PICAR, ESTUFA, CUCHARAS)	INSTRUCTOR TECNICO/ TECNOLOGO EN GASTRONOMIA/COCINA	Reconoce la importancia de la gastronomía típica teniendo en cuenta productos autóctonos de la región. Revisa el estado de los utensilios y equipos teniendo en cuenta procedimiento técnico Evalúa las características organolépticas de la materia prima teniendo en cuenta criterios técnicos y de calidad. Identifica la receta estándar para las preparaciones según orden de servicio. Prepara cortes los alimentos según receta estándar.	**DE CONOCIMIENTOS:** Prueba oral sobre platos tipicos de la region. **Técnica:** pregunta **Instrumento:** Cuestionario **DE DESEMPEÑO:** Exposición de implementacion de receta estandar. **Técnica:** Exposición **Instrumento:** formato receta estandar **DE PRODUCTO:** informe de cortes de alimentos en cocina. **Técnica:** informe I**nstrumento:**exposicion
			Desarrollar los procesos de fabricación, transformación y preparación de los alimentos teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura (BPM).	**Cognitiva:** Realizar el mise en place de los alimentos para las preparaciones teniendo en cuenta buenas practicas de manufactura.					COMPUTADOR, FOTOCOPIAS,		Aplica las buenas prácticas de manufactura teniendo en cuenta normativa. Controla la contaminación cruzada en los procesos de manipulación de alimentos aplicando las buenas prácticas de manufactura. Comprueba que la receta estándar preparada este acorde con la orden de servicio.	**CONOCIMIENTOS:** Prueba practica del mise en place. **Técnica:** practica. **Instrumento:**receta estandar.

EJECUCION	preparacion de platos tipicos de la region con tecnicas culinarias aplicando las buenas practicas de manufactua.	**PREPARACION DE ALIMENTOS, MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**Realizar la preparación y transformación de los alimentos teniendo en cuenta receta estándar.** **Realizar manejo de residuos teniendo en cuenta la normativa ambiental.**	**Procedimental:** Realizar proceso de desinfección en cada uno de los procesos de receta estandar teniendo en cuenta normativa vigente. **ACTITUDINAL Y VALORATIVA:** preparar los alimentos de la receta estandar teniendo en cuenta procedimientos tecnicos de empladado.	70		PRACTICA EN TALLER DE COCINA	AULA, TALLER DE COCINA	UTENCILIOS Y EQUIPOS DE COCINA PARA LAS DIFERENTES PREPARACIONES A REALIZAR (CHUCHILLO, TABLA DE PICAR, ESTUFA, CUCHARAS)	INSTRUCTOR TECNICO/ TECNOLOGO EN GASTRONOMIA/COCINA	Verifica que los ingredientes estén acordes con la receta estándar, teniendo en cuenta los tipos de cortes y cantidades establecidas. Evalúa las características organolépticas de la preparación teniendo en cuenta parámetros técnicos y receta estándar. Realiza el emplatado teniendo en cuenta receta estándar y especificaciones técnicas. Ubica los tipos de residuos teniendo en cuenta normativa vigente.	**DE DESEMPEÑO:** tabla dosificadora para la prepracion de alimentos. **Técnica:** informe. **Instrumento:** formato de tabla dosificadora. **DE PRODUCTO:** preparacion de alimentos. **Técnica:** informe. **Instrumento:receta estandar**.
EVALUACION	validar el cumplimiento de los procesos de acuerdo a los estandares de calidad teniendo en cuenta receta estandar.	**PREPARACION DE ALIMENTOS, MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en el establecimiento, de acuerdo con la normatividad vigente.** **Verificar la calidad del producto final teniendo en cuenta especificaciones técnica y receta estándar.**	**Cognitiva:** Compruebar características organolépticas de la preparación segun normativa vegente. **Procedimental:** Monitorear los procesos de la manipulación de alimentos teniendo en cuenta las buenas practicas de manufactura. **ACTITUDINAL Y VALORATIVA:** Inspeccionar la presentación del plato preprarado teniendo en cuenta tecnicas de emplatado.	32		PRACTICA EN TALLER DE COCINA, TALLERES DE RECETA ESTANDAR.	AULA, TALLER DE COCINACOCINA	COMPUTADOR, FOTOCOPIAS, UTENCILIOS Y EQUIPOS DE COCINA PARA LAS DIFERENTES PREPARACIONES A REALIZAR (CHUCHILLO, TABLA DE PICAR, ESTUFA, CUCHARAS)	INSTRUCTOR TECNICOINSTRUCTOR TECNICO/ TECNOLOGO EN GASTRONOMIA/COCINA	Controla los procedimientos de la manipulación de alimentos de acuerdo a la normatividad y estándares establecidos. Evalúa los criterios de aceptación de la materia prima, teniendo en cuenta la calidad del producto. Diligencia formatos según procedimiento establecido. Valida la presentación del plato con base en receta estándar. Maneja temperaturas teniendo en cuenta parámetros técnicos y receta estándar Evalúa características organolépticas de la preparación teniendo en cuenta receta estándar.	**CONOCIMIENTOS:** Prueba organoleptica de las prepraciones. **Técnica:** practica. **Instrumento:** practica. **DE DESEMPEÑO:** seguimiento de procedimientos de receta estandar. **Técnica:** informe. **Instrumento:** receta estandar **DE PRODUCTO:** Emplatado de las preparaciones. **Técnica:** receta estandar. **Instrumento:** tecnicas de emplatado.

OBSERVACIONES





	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN** **Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral** PROYECTO FORMATIVO	Versión: 02 Código: GFPI-F-016

1. Información básica del proyecto						
Cód. Proyecto SOFIA:		**Cód. Programa SOF**	**66210582**	**Versión del Programa:**	**2**	**Fichas asociadas:**

1.1 Centro de Formación:	COMERCIO Y TURISMO	**1.2 Regional:**	**QUINDIO**
1.3 Nombre del proyecto:	APLICACIÓN DE TECNICAS CULINARIAS EN PRODUCTOS LOCALES DE LA GASTRONOMIA TIPICA RURAL, UTILIZANDO BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	4		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO, PROGRAMA SER Y FONDO EMPRENDER		
1.7 Palabras claves de búsqueda :	EMPRENDEDOR,PROGRAMA SER.		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	7	**1.9 Número de resultados de aprendizaje por tipo de competencia**	**1.9.1 Número de resultados de aprendizaje específicos que se alcanzan con el proyecto:**	**7**
			1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto	
			1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:	

2. Estructura del Proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

LA GASTRONOMÍA TÍPICA RURAL TIENE COMO PRIORIDAD A PERSONAS VULNERABLES Y CAMPESINAS EN DONDE SE HA REFLEJADO LA FALTA DE TECNOLOGÍA E INFORMACIÓN TÉCNICA EN CUANTO A LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS PARA UNA ÓPTIMA PREPARACIÓN CON TODOS LOS PROTOCOLOS DE HIGIENE, DE IGUAL MANERA LAS NUEVAS GENERACIONES HAN ESTADO PERDIENDO LAS COSTUMBRES DE LOS PLATOS TÍPICOS. ES AHÍ DONDE EL PROGRAMA EMPRENDEDOR EN GASTRONOMÍA TÍPICA RURAL PRETENDE RESCATAR LA COCINA ANCESTRAL DE LAS DIFERENTES REGIONES DEL PAÍS PARA QUE LAS PERSONAS LO DEMUESTREN EN SUS COCINAS O RESTAURANTES RESALTANDO LAS TÉCNICAS CULINARIAS, CON LA MAYOR INOCUIDAD PARA LA TRASFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y UTILIZANDO EQUIPOS NECESARIOS PARA LAS PREPARACIONES Y ASÍ RESALTAR LOS PRODUCTOS AUTÓCTONOS ANCESTRALES DE NUESTRAS REGIONES.

2.2 Justificación del proyecto

EN COLOMBIA HAY DIVERSIDAD DE REGIONES, CADA UNA CON SUS CARACTERÍSTICAS ESPECIALES Y POR CONSIGUIENTE SUS COSTUMBRES CULINARIAS PROPIAS. TENEMOS ZONAS DE COSTAS PACÍFICA Y ATLÁNTICA, ZONAS SELVÁTICAS, ZONA DE LLANOS, ZONA ANDINA CON CLIMAS DIFERENTES E INFLUENCIAS PROPIAS Y ZONA DE VALLES Y PLANICIES, CADA UNA CONSERVÓ SUS TRADICIONES Y FUE RECEPTIVA A LAS DIFERENTES INFLUENCIAS. SIN EMBARGO, EXISTEN ALGUNOS PLATOS CON INGREDIENTES COMPARTIDOS Y PREPARADOS A “SU MANERA” EN CADA PROVINCIA.

ESTA VARIEDAD CULINARIA REFLEJA TODO UN MESTIZAJE DE CULTURAS Y GUSTOS A TRAVÉS DE LOS SIGLOS, AUNQUE CADA REGIÓN CONSERVÓ SU ESPECIALIDAD GASTRONÓMICA.

LA VARIACIÓN EN LOS PLATOS Y LAS INFLUENCIAS EN LAS MESAS COLOMBIANAS DEPENDE DE LA ZONA DE DONDE PROVENGA, ASÍ COMO DE LOS RECURSOS NATURALES QUE DISPONGAN, ÉSTOS PUEDEN SER ABUNDANTES O POBRES EN UNA REGIÓN, ASÍ MISMO LOS CLIMAS MÚLTIPLES O LOS DESARROLLOS SOCIALES DESIGUALES PUEDEN REPERCUTIR EN EL CRECIMIENTO DE UNA COCINA PROPIA Y MARCAR LA DIFERENCIA.

EN COLOMBIA TENEMOS GRAN VARIEDAD DE PLATOS ANCESTRALES, ESTOS DEPENDEN DE CADA ZONA EN DONDE ESTEMOS UBICADOS GEOGRÁFICAMENTE, DONDE EL CONJUNTO DE LAS COCINAS ANCESTRALES ES PARTE FUNDAMENTAL DEL PATRIMONIO CULTURAL DE LA NACIÓN. NUESTRA COCINA ANCESTRAL REPRESENTA GRANDES VARIEDADES DE SABORES Y SABERES, QUE SE HAN TRANSMITIDO DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN, POR LO CUAL REPRESENTAN UNA GRAN RELACIÓN DE LAS PERSONAS COLOMBIANAS CON LA DIVERSIDAD BIOLÓGICA DEL TERRITORIO EN QUE HABITAN CADA UNA.

POR LO ANTERIOR, EL MINISTERIO DE CULTURA RESALTA EL VALOR DE LAS COCINAS TRADICIONALES COMO PARTE DE LA IDENTIDAD DEL PAÍS, RECONOCIENDO EL INGENIO, SABER Y SAZÓN DE COCINERAS Y COCINEROS QUIENES HACEN DIALOGAR AL PASADO CON EL PRESENTE, RECREANDO PREPARACIONES CUYO ORIGEN SE PIERDE EN EL TIEMPO Y FUSIONÁNDOLAS CON NUEVAS TÉCNICAS CULINARIAS, PUES LA COCINA TRADICIONAL COMO MANIFESTACIÓN CULTURAL ES DINÁMICA Y EVOLUCIONA DÍA A DÍA.

2.3 Objetivo general

IMPLEMENTAR TECNICAS CULINARIAS EN LA GASTRONOMIA TIPICA RURAL, APLICANDO BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

2.4 Objetivos específicos:

1. 1. realizar un diagnóstico de los productos autóctonos de la región y sus platos típicos para la implementación de técnicas culinarias

2.2. establecer un plan de trabajo con las actividades para la preparación de platos ancestrales de la región.

3.Preparar alimentos de la región teniendo en cuenta técnicas culinarias y aplicando las buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos y bebidas.

4. verificar que los procesos realizados cumplan los estándares establecidos en las preparaciones y receta estándar.

2.5 Alcance

2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Programa SER - Sena Emprende Rural, Población beneficiada: Jóvenes rurales de 20 a 99 años niveles SISBEN 1, 2, y 3. Población rural vulnerable mayor de 18 años. Pequeños y medianos restauranteros	
2.5.2 Impacto	**Social:**	Crear emprendedores en gastronomía típica rural bajo los conocimientos técnicos de culinaria y normativas vigentes de acuerdo con las BPM.
	Económico:	Fomentar el desarrollo gastroturistico en las diferentes regiones para impulsar la economía de las familias, generando empleabilidad y competencia en el mercado regional en pequeños emprendedores y medianos restaurantes.
	Ambiental:	Crear e implementar elementos y estrategias de aprovechamiento de recursos naturales y autoctonos de cada región para utilizar la materia prima en el procesamiento y fabricación de los platos típicos de manera ancestral y tradicional.
	Tecnológico:	Con la aplicación de buenas prácticas de manufactura en alimentos y bebidas, esquemas de certificación, aplicación de sistemas de mejoramiento continuo y evaluación de riesgos, permiten que los sistemas de producción alimentaria generen productos de alta calidad y por ende la reducción de los costos de producción, haciendo un producto bastante competitivo y viable para las apuestas productivas.

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución:

Determinante el bajo nivel de crecimiento del sector gastronomico y turístico. Sus principales cuellos de botella están relacionados con: bajo capital humano y falta de fuerza laboral capacitada, pobre desarrollo y difusión tecnológica, difícil acceso a las tierras, falta de aprovechamiento de la economía de escala, deficiente infraestructura, falta de financiamiento, falta de asistencia técnica, falta de acceso a mercados externos, baja apropiación, riesgos ambientales y cambio climático, falta de actualización y fortalecimiento de las capacidades técnicas y empresariales, y por ende, fenómenos criminales o de sistemas de amenaza persistente.

2.5.4. Productos o resultados del proyecto:

Informe del diagnóstico de los productos autóctonos de la región y sus platos típicos para la implementación de técnicas culinarias.

Cartilla con información de actividades a realizar y recetas para la preparación de platos ancestrales

Alimentos preparados aplicando técnicas culinarias y buenas prácticas de manufactura.

Informe de verificación y lista de chequeo de los procesos estandarizados en las preparaciones y receta estándar

2.6 Innovación/Gestión Tecnológica

El proyecto resuelve una necesidad del sector productivo?	SI
El proyecto mejora el proceso/producto/servicio existente?	SI
El proyecto involucra el uso de nuevas técnicas y tecnologías de proceso?	SI
Los productos finales son susceptibles a protección industrial y/o derechos de autor?	no
Los productos obtenidos en el proyecto pueden ser posicionados en el mercado?	SI

2.7 Valoración Productiva

Con el desarrollo del proyecto se puede satisfacer la necesidad de un cliente potencial?	SI
Viabilidad de proyecto para plan de negocio?	SI

3. PLANEACION DEL PROYECTO

3.1 FASES DEL PROYECTO	3.2 ACTIVIDADES DEL PROYECTO:	3.3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE COMPONENTE TECNICO (a partir del programa de formación)		3.4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE COMPONENTE SOCIAL	
		Código	Denominación	Código	Denominación
			Establecer los riesgos de		

ANALISIS	Realizar un diagnostico del sector gastronomico en la region y teniendo en cuenta principios basicos de las buenas practicas de manufactura.	29080110601	Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.		
PLANEACION	Definir un plan de trabajo para la preparacion de platos tipicos.	26020105701	Alistar materia prima y utensilios para la preparación de comida típica rural teniendo en cuenta procedimientos técnicos y receta estándar.		
EJECUCION	Preparacion de platos tipicos de la region con tecnicas culinarias aplicando las buenas practicas de manufactua.	29080110602	Desarrollar los procesos de fabricación, transformación y preparación de los alimentos teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura (BPM).		
		26020105702	Realizar la preparación y transformación de los alimentos teniendo en cuenta receta estándar.		
		26020105704	Realizar manejo de residuos teniendo en cuenta la normativa ambiental.		
EVALUACION	Validar el cumplimiento de los procesos de acuerdo a los estandares de calidad teniendo en cuenta receta estandar.	29080110603	Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en el establecimiento, de acuerdo con la normatividad vigente.		
		26020105703	Verificar la calidad del producto final teniendo en cuenta especificaciones técnica y receta estándar.		

3.5 Organización del proyecto

3.5.1 No. Instructores requeridos	2	**3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto**	**28**

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

Ambiente gastronomico, herramientas de Cocina y tecnológicas como computador, Video Been, cámara de video, cámara fotográfica entre otros, que faciliten el proceso y desarrollo de las competencias que comprenden el proyecto formativo.

3.7 RECURSOS ESTIMADOS

ACTIVIDADES DEL PROYECTO	DURACIÓN (Horas)	Materiales de formación devolutivos: (Equipos/Herramientas)		Materiales de formación (consumibles)		Talento Humano (Instructores)		AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS
		Descripción	Cantidad	Descripción	Cantidad	Especialidad	Cantidad	ESCENARIO (Aula, Laboratorio, taller, unidad porductiva) y y elementos y condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente
Realizar un diagnostico del sector gastronomico en la region y teniendo en cuenta principios basicos de las buenas practicas de manufactura.	20	computador	1	Boligrafo negro	4	tecnico o tecnologo en gastronomia/cocina	1	aula
		video beam	1	Lapiz negro	4			
				Marcador borrable	3			
				Resma papel bond carta	1			
				Resma papel bond oficio	1			
Definir un plan de trabajo para la preparacion de platos tipicos.	70	computador	1	Boligrafo negro	4	tecnico o tecnologo en gastronomia/cocina	1	aula
		video beam	1	Lapiz negro	4			
				Marcador borrable	3			
				Resma papel bond carta	1			
				Resma papel bond oficio	1			
Preparacion de platos tipicos de la region con tecnicas culinarias aplicando las buenas practicas de manufactua.	70	computador	1	Boligrafo negro	10	tecnico o tecnologo en gastronomia/cocina	1	cocina
		video beam	1	Lapiz negro	10			cocina
		estufa industrial	1	Marcador borrable	5			cocina
		cuchillo 10"	1	Resma papel bond carta	1			cocina
		cuchillo 6"	1	Resma papel bond oficio	1			cocina
		mesa de acero inoxidable	2	azucar	2			cocina
		refrigerador	1	huevos	1			cocina
		congelador	1	crema de leche	3			cocina
		gramera electronica	2	sal	2			cocina
		licuadora	1	jabon antibacterial para manos	2			cocina
		termometro de punzon	1	jabon lavaplatos * 500 gr	2			cocina
		juego de ollas	2	toalla de cocina	3			cocina
		tabla de picar	3	papel de aluminio	1			cocina
		piler	1	Bolsa de basura 70x100 calib 2 paq x 6 unid.	5			cocina
		chaira	1	arroz	2			cocina

		juego de sartenes antehaderentes en acero inoxidable	2	carne de cerdo	3			cocina
				carne de res	3			cocina
				pollo	1			cocina
				pimienta	1			cocina
				granos	1			cocina
				verdura	1			cocina
Validar el cumplimiento de los procesos de		equipo computo	1				tecnico o tecnologo en gastronomia/cocina	aula/cocina

acuerdo a los estandares de calidad teniendo en cuenta receta estandar.	32,00	video beam	1					aula/cocina
		cocina	1					aula/cocina

3.7.1 DETALLE DE LOS RECURSOS ESTIMADOS

HERRAMIENTAS (Materiales de formación devolutivos)	UNIDAD DE MEDIDA	CODIGO ORIONS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL (por grupo de 30 aprendices)	FUENTE RECURSO
tabla de picar	unidad		1	20000	$ 20.000	COMPRA
cuchillos	unidad		2	25000	$ 50.000	COMPRA
toallas de cocina	paquete		2	3000	$ 6.000	COMPRA
limpiones	unidad		3	2000	$ 6.000	COMPRA
TOTAL					**$ 82.000**	

EQUIPOS (Materiales de formación devolutivos)	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	FUENTE RECURSO
TOTAL				**$ 0**	

MATERIALES (consumibles)	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	FUENTE RECURSO
VALOR				**$ 0**	

4.RUBROS PRESUPUESTALES

	VALOR	RUBRO PRESUPUESTAL POR EL QUE SE FINANCIARÍA EL PROYECTO
Equipos	$ 0	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
Herramientas	$ 82.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	$ 25.350.000	CONTRATACION INSTRUCTORES
Materiales de Formación	$ 3.000.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
TOTAL	$ 28.432.000	

5. EQUIPO QUE PARTICIPÓ EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO

NOMBRE	DOC IDENTIDAD	ESPECIALIDAD	NOMBRE CENTRO	REGIONAL
Luisa fernanda Valencia Tabares	1.094.879.306	tecnologo en gastromia	centro de comercio y turismo	Quindio

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
- Código del Programa de Formación: 66210582 V. 2
- Nombre del Proyecto: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
- Fase del Proyecto: EJECUCION-EVALUACION.
- Actividad de Proyecto: PREPARACION DE PLATOS TIPICOS DE LA REGION CON TECNICAS CULINARIAS APLICANDO LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTUA.
- Actividad de Proyecto: VALIDAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCESOS DE ACUERDO A LOS ESTANDARES DE CALIDAD TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR.
- Competencia: MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Competencia: PREPARACION DE ALIMENTOS.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.
- Duración de la Guía: 228 HORAS

2. PRESENTACIÓN

- El propósito de esta guía de aprendizaje en las fases de ejecución y evaluación, busca dar repuesta al resultado del aprendizaje al análisis y planeación de las actividades gastronómicas planteadas de acuerdo con los procedimientos, protocolos de servicio, principios éticos y de responsabilidad que son muy importantes para la industria alimenticia y bebidas en todas las regiones, por ende este programa tiene como principal objetivo incorporarlo a usted estimado aprendiz con altas capacidades técnicas que pueda responder de manera integral a los requerimientos del mercado este documento (GUÍA DE APRENDIZAJE), sirve como un instrumento didáctico para que usted respetado aprendiz tenga la facultad de desarrollarlo de manera autónoma dentro de su proceso de aprendizaje acorde a su manera o estilo de aprender.

  El contenido de esta guía de aprendizaje lo dirige a un recorrido pedagógico que le permitirá entender y evaluar los niveles de satisfacción gastronomico, determinar las acciones de mejora continua con

base en los estándares de servicio y calidad establecidos en la normativa vigente, técnicas culinarias y con base en ello pueda mejorar la calidad de los servicios dentro de los lineamientos del Programa Sena Emprende Rural.

Por tanto se sugiere primero leer la guía de aprendizaje en su totalidad, para que de manera ordenada y manejando los tiempos sugeridos, cumpla con las evidencias e inicie el desarrollo de cada una de las acciones propuestas.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Recuerde que los conocimientos adquiridas durante el desarrollo de estas actividades de proyecto son claves para comprender y desarrollar receta estándar; además le permitirá conocer los platos auctoctonos de las regiones y asi ser competitivo en el mercado gastronómico.

3.1 Actividades de reflexión inicial

Apreciado aprendiz en el marco legal de la pagina del INVIMA se encuentra normativa vigente (leyes, políticas, decretos, reglamentos o resoluciones, protocolos), también en la biblioteca vitual del SENA podemos encontrar un amplio conocimiento y saberes en libros los cuales están a disposición para el aprendizaje y el saber de los diferentes temas tratados en nuestra guía de aprendizaje, será necesario que usted estimado aprendiz recuerde y reconozca las diferentes etapas de su programa de formación para así poder reflexionar y tomar una postura crítica sobre la siguiente actividad.

Ahora usted deberá hacer un documento en donde se debe de tener en cuenta los procesos realizados y los platos preparados en el aprendizaje en el trascurso del aprendizaje; luego usted deberá de preparar una receta de acuerdo con los estandades de calidad, normativa y receta estándar y asi podemos observar los conocimentos adquiridos en nuestro curso *EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL,* este ensayo se puede realizar en grupo o individual.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje

Estimado aprendiz, es de exaltar que en cada una de las localidades o regiones de Colombia la gastronomía tiene diferentes avances o aun se encuentra incipiente, es allí que para el desarrollo de las actividades gastronómicas se debe contar con un espacio acorde para el desarrollo de las actividades o preparaciones. Además usted deberá establecer las pautas para poder evaluar la calidad del servicio con a receta estándar y preparación final de los platos, teniendo en cuenta la opinión de sus compañeros o comensales. lo cual le permitirán aplicar diversas técnicas que ayudaran a mejorar el desempeño a la hora de ejecutar las actividades en los diferentes entornos, por esto es importante estimado aprendiz que disponga de diferentes estrategias que le permitan lograr medir y evaluar la satisfacción de los clientes y colaboradores.

De acuerdo al contexto apreciado aprendiz lo invitamos a desarrollar la siguiente actividad de aprendizaje.

- Estimado aprendiz teniendo en cuenta los saberes previos en cuanto al conocimiento de su localidad u región, realice un listado de los platos típicos de la región, sus ingredientes clásicos o de innovación. Enviarlo por whats o correo electrónico.

- Las preguntas deben ser relativamente pocas.
- Deben formularse de manera que requieran respuesta numérica, una afirmación o negación.
- Preguntas sencillas y redactadas en un lenguaje comprensible para todas las personas.
- Deben realizarse de manera que no generen prejuicios.
- Las preguntas deben ser discretas.
- En la medida de lo posible corroborativas.
- Se contestan de manera directa e inequívoca.

El diseño de la encuesta o cuestionario deberá ser entregado por medio de WhatsApp o correo electrónico según los tiempos establecidos por el instructor a cargo.

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

En estas actividades el instructor hara las diferentes preparaciones para que el aprendiz las replique con supervicion del mismo, y asi dar a conocer y demostrar las diferentes técnicas culinarias, conocimiento de receta estándar y producto final para una optima preparación.

Una vez ternimada cada una de las preparaciones y manejando los estándares de calidad y técnicas el aprendiz debe de presentar por escrito sus conocimientos adquiridos para el desarrollo de las actividades propuestas.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento

Es importante que el conocimiento teorico –practico de acuerdo a la experiencia vivida en escenarios reales se comparta u trasfiera con los demás. De esta manera se verificara el alcance del resultado del aprendizaje y se fortalecerán las competencias de emprendimiento en el desarrollo de las actividades gastronómicas operadas por sus unidades productivas.

Los aprendices organizados en grupos de trabajos, elaboran el croquis de su localidad, señalando en él los recursos gastroturisticos con los que se elaborarán las propuestas de actividades gastronomicas para ofertar en el mercado regional y nacional.

Según el consenso general del grupo, los aprendices deben llevar a la práctica la actividad gastronómica que fue previamente escogida, siguiendo los procesos y protocolos y aplicando técnicas y normas que según las directrices de calidad y sostenibilidad gastronómica se deben tener en cuenta para crear productos o servicios gastroturísticos.

- Ambiente Requerido: Ambiente con mesas y sillas para trabajar, Video beam y/o TV para proyección, cocina, equipos y menaje.
- Materiales: Utensilios de cocina, videos, copias de lectura, copias de talleres, papel periódico en pliegos o cartulina, marcadores, cinta pegante.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
CONOCIMIENTOS: Prueba practica del mise en place. **DE DESEMPEÑO:** tabla dosificadora para la prepracion de alimentos. **DE PRODUCTO:** preparacion de alimentos. **CONOCIMIENTOS:** Prueba organoleptica de las prepraciones. **DE DESEMPEÑO:** seguimiento de procedimientos de receta estandar. **DE PRODUCTO:** Emplatado de las preparaciones.	Aplica las buenas prácticas de manufactura teniendo en cuenta normativa. Controla la contaminación cruzada en los procesos de manipulación de alimentos aplicando las buenas prácticas de manufactura. Comprueba que la receta estándar preparada este acorde con la orden de servicio. Verifica que los ingredientes estén acordes con la receta estándar, teniendo en cuenta los tipos de cortes y cantidades establecidas. Evalúa las características organolépticas de la preparación teniendo en cuenta parámetros técnicos y receta estándar. Realiza el emplatado teniendo en cuenta receta estándar y especificaciones técnicas. Ubica los tipos de residuos teniendo en cuenta normativa vigente. Controla los procedimientos de la manipulación de alimentos de acuerdo a la normatividad y estándares establecidos. Evalúa los criterios de aceptación de la materia prima,	**Técnica:** practica **Instrumento:** receta estándar, de procesos -plantilla **Técnica:** practica, informe, receta estandar. **Instrumento:** practica,receta estándar, tecnicas de emplatado.

	teniendo en cuenta la calidad del producto. Diligencia formatos según procedimiento establecido. Valida la presentación del plato con base en receta estándar. Maneja temperaturas teniendo en cuenta parámetros técnicos y receta estándar Evalúa características organolépticas de la preparación teniendo en cuenta receta estándar.	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

GASTRONOMIA: ES LA CIENCIA Y ARTE QUE ESTUDIA LA RELACIÓN DEL SER HUMANO CON SU ALIMENTACIÓN Y SU MEDIO AMBIENTE O ENTORNO.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: SON LOS PRINCIPIOS BÁSICOS Y PRACTICAS GENERALES DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN, ELABORACIÓN, ENVASADO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO; CON EL OBJETO DE GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

CONTAMINACIÓN: LA CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA SE DEFINE COMO LA PRESENCIA DE CUALQUIER MATERIA ANORMAL EN EL ALIMENTO QUE COMPROMETA SU CALIDAD PARA EL CONSUMO HUMANO.

ALIMENTO: ES CUALQUIER SUSTANCIA NORMALMENTE UTILIZADA POR SERES VIVOS CON FINES NUTRICIONALES, SOCIALES, FÍSICOS, SALUD Y PSICOLÓGICOS.

INOCUIDAD ALIMENTARIA: SE ENFOCAN PRINCIPALMENTE EN LA HIGIENE Y EN LA MANIPULACIÓN A LO LARGO DE TODA LA CADENA ALIMENTARIA, SU OMISIÓN O MALAS PRÁCTICAS PUEDEN GENERAR PROBLEMAS GRAVES DE SALUD PÚBLICA, AQUÍ RADICA LA IMPORTANCIA DE QUE LAS EMPRESAS LAS IMPLEMENTEN ADECUADAMENTE Y EVITEN SANCIONES Y COMPLICACIONES LEGALES.

CONTAMINACIÓN CRUZADA: ES EL PROCESO MEDIANTE EL CUAL LOS ALIMENTOS ENTRAN EN CONTACTO CON OTROS QUE ESTÁN COCINADOS O NO Y QUE TERMINAN POR CONTAMINARSE COMO RESULTADO DEL INTERCAMBIO DE SUSTANCIAS AJENAS.

MATERIA PRIMA: SE CONOCEN COMO MATERIAS PRIMAS A LA MATERIA EXTRAÍDA DE LA NATURALEZA Y QUE SE TRANSFORMA PARA ELABORAR MATERIALES QUE MÁS TARDE SE

CONVERTIRÁN EN BIENES DE CONSUMO.ES TODO AQUEL ELEMENTO QUE SE TRANSFORMA E INCORPORA EN UN PRODUCTO FINAL.

GASTROTURISMO: ES UNA FORMA DE TURISMO, DONDE EL INTERÉS ESTÁ PUESTO EN LA GASTRONOMÍA Y CULTURA CULINARIA DEL PAÍS QUE SE VISITA.

AUTOCTONO: ES UN ADJETIVO QUE PUEDE APLICARSE AL SER VIVO, AL PRODUCTO O AL LUGAR QUE ES ORIGINARIO O NATIVO DEL PAÍS EN EL QUE SE ENCUENTRAN. LO AUTÓCTONO, POR LO TANTO, ES PROPIO DE UN SITIO.

ORGANOLEPTICO: SON TODAS AQUELLAS DESCRIPCIONES DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS QUE TIENE LA MATERIA EN GENERAL, SEGÚN LAS PUEDEN PERCIBIR LOS SENTIDOS, COMO POR EJEMPLO SU SABOR, TEXTURA, OLOR, COLOR O TEMPERATURA.

RECETA ESTANDAR: ES UNA FORMULA ESCRITA PARA PRODUCIRUN PLATO O ARTICULO ALIMENTICIO DE UNA CALIDAD ESPECIFICA Y CANTIDAD DESEADA.LA RECETA ESTÁNDAR MUESTRA LA CANTIDAD EXACTA DE CADA INGREDIENTE USADO EN LA PREPARACIÓN DEL PLATO O ARTICULO Y LA SECUENCIA DEL PASO A SEGUIR EN SU PREPARACIÓN.

TABLA DOSIFICADORA: GRADUAR O CALCULAR LA DOSIS PARA UNA DESINFECTACION EN ALIMENTOS.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Información tomada de:

https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa#:~:text=La%20gastronom%C3%ADa%20(del%20griego%20%CE%B3%CE%B1%CF%83%CF%84%CF%81%CE%BF%CE%BD%CE%BF%CE%BC%CE%AF%CE%B1,su%20medio%20ambiente%20o%20entorno.

http://buenaspracticasdemanufactura12.blogspot.com/#:~:text=Son%20los%20principios%20b%C3%A1sicos%20y,la%20inocuidad%20de%20los%20alimentos.

https://www.elsevier.es/es-revista-offarm-4-articulo-contaminaciones-alimentarias-13107676#:~:text=La%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria%20se%20define,calidad%20para%20el%20consumo%20humano.&text=Cuando%20hablamos%20de%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria,contaminaci%C3%B3n%20qu%C3%ADmica%2C%20f%C3%ADsica%20o%20biol%C3%B3gica.

https://es.wikipedia.org/wiki/Alimento

www.gestoressst.com

https://www.ecured.cu/Materia_prima#:~:text=Se%20conocen%20como%20materias%20primas,incorpora%20en%20un%20producto%20final.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**LUISA FERNANDA VALENCIA TABARES**	**INSTRUCTOR EN GASTRONOMIA**	**CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO**	**10/02/2022**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

1. DATOS GENERALES

Programa de Formación:	EMPRENDEDOR EN GASTRONMIA TIPICA RURAL
Proyecto Formativo:	APLICACIÓN DE TECNICAS CULINARIAS EN PRODUCTOS LOCALES LA GASTRONOMIA TIPICA RURAL, UTILIZANDO BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
Fase Proyecto	EJECUCIÓN
Aprendiz:	
No. ficha:	
Resultado de aprendizaje	Alistar materia prima y utensilios para la preparación de comida típica rural teniendo en cuenta procedimientos técnicos y receta estándar.
Actividad de Aprendizaje:	Preparación de platos típicos de la región con técnicas culinarias aplicando las buenas prácticas de manufactura.
Evidencia de Producto	Definir un plan de trabajo para la preparación de platos típicos.
Criterios de Evaluación:	

2. LISTA DE CHEQUEO

No.	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	AUTO EVALUACION CUMPLE		HETERO EVALUACIÓN CUMPLE		Observaciones
		SI	NO	SI	NO	
1.	Identifica sus características emprendedoras personales en la Diana de Valoración					
2.	Registra sus apreciaciones en el diario de fortalecimiento atendiendo a las directrices.					
3.	Asume el desarrollo de las acciones con actitud de disposición y entusiasmo.					
4.	Aporta al desarrollo de las acciones de equipo con pertinencia y oportunidad					

3. EVALUACIÓN:

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Observaciones: _____
Juicio de Valor: _____