PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE CODIGO 66210017 ASADOS DE CARNE.

- Denominación del Programa de Formación: **ASADOS DE CARNE**.
- Código del Programa de Formación: **66210017**
- Nombre del Proyecto: N/A
- Fase del Proyecto: N/A
- Actividad de Proyecto: N/A
- Competencia: 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:
    - MANEJAR MATERIA PRIMA Y PRODUCTOS CARNICOS CUMPLIENDO CON LA B.P.M.
    - PREPARA ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIO Y NORMAS DE BALANCEO NUTRICIONAL.
- Duración de la Guía: 40 horas.

2. PRESENTACIÓN

Cordial Saludo Aprendiz de Cocina Internacional SENA.

Con este curso Complementario de Cocina Asados de Carne, 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.

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 Cocina Internacional.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

a) IDENTIFICAR OPORTUNIDADES DE NEGOCIO Y TENDENCIA DEL MERCADO.
b) IDENTIFICAR NUEVAS TÉCNICAS, EQUIPOS Y UTENCILIOS.

MAURICIO REYES

c) INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR.
d) PORCIONAR CARNE DE RES, CERDO, POLLO, MARISCOS Y FRUTAS PARA ASADO.
e) ADOBAR CARNES DE RES, CERDO, POLLO, MARISCOS, CALIBRAR LOS EQUIPOS DE COCCIÓN PARA LOS ASADOS.
f) ASAR LAS DIFERENTES CARNES, DECORAR LOS PLATOS PREPARADOS, APLICAR EN TODOS LOS PROCESOS LAS NORMAS DE B.P.M. Y DEL MISA EN PLACE.
g) MANEJAR LOS RESIDUOS, ELABORAR PROPUESTAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.
h) CALCULAR COSTOS DE PRODUCCIÓN Y DETERMINAR PRECIO DE VENTA.

1. Desarrollar las diferentes preparaciones de acuerdo a receta estándar dispuestas en esta guía, siguiendo cada una de las tenicas de cocción.

2. Disponer de los residuos sólidos al final de la jornada según la normatividad.

Ambiente Requerido: Ambiente o espacio de cocina.

Materiales: Devolutivo (Muebles y equipos), Papeleria, guias de aprendizaje, lápiz, libros.

ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE.

¿QUE ES UN ASADO?

El asado, barbacoa, parrilla o parrillada es una técnica de cocción mediante la cual, los alimentos (generalmente cortes de carne) son expuestos al calor de fuego o brasas para que se cocinen lentamente. El calor se transmite gradualmente al alimento, que por lo general está suspendido sobre el fuego o cerca de las brasas. El fuego se logra a partir de carbón vegetal o de madera, aunque hay también parrillas de gas. Las maderas más usadas son maderas duras como las de roble, mezquite, quebracho o coronilla, guindo, que arden a temperaturas altas y por un tiempo prolongado. Si bien la carne más empleada es la carne vacuna, también se asa carne de cerdo, de cordero, cabrito, pescado, pollo, langostinos y diversos embutidos.Elaboración de la receta estándar

METODOS DE ASADOS

Un método frecuente de preparar un asado es el de la parrilla, donde las carnes se cocinan horizontalmente. Sin embargo, también es posible asar mediante otros métodos. Otro utensilio usado para asar es el espiedo, un asta o pica metálica en la que se pinchan los alimentos. Puede utilizarse un espiedo grande para asar un animal entero (cordero, cerdo,

MAURICIO REYES

vaca) o espiedos pequeños para asar pollos o trozos de carne. Existen espiedos mecánicos que giran por medio de un motor, tanto sobre el fuego o la brasa como dentro de un horno.

Una variante del método del espiedo es el "asado a la cruz" o "al asador". Las carnes se disponen al aire libre sobre las brasas de modo vertical sostenidas por un armazón que suele tener forma de cruz. En el sur de Argentina, un modo de asado a la cruz es el chiporro o asado de cordero patagónico. Con el método del espiedo en cruz también se realiza el llamado "asado con cuero", característico de la tradición gaucha. El cuero le otorga un sabor característico a la carne y evita se seque. La cocción lleva varias horas con brasa a fuego lento para que el cuero no se queme.



Otro método de cocción muy utilizado en el sur de Chile es el asado al palo. Este consiste en atravesar al animal (por lo general en partes) con un palo largo y hacerlo girar lentamente sobre las brasas. Lo más típico es el asado de cordero al palo.

En España la técnica del asado es muy tradicional. Además de carne, se asan también pescados y verduras, va desde el tradicional asado castellano al horno (generalmente sobre cazuela de barro), hasta los espetos de pescado de la costa levantina.

PARRILLADA ARGENTINA



Los tradicionales habitantes del campo, los gauchos, son especialistas en la elaboración del "asado a la cruz", "asado al asador" o "asado a la estaca", esto es, las porciones de carne colgadas en un asador de hierro que se clava en la tierra alrededor de un fogón de leña. Un asado correctamente preparado requiere varias horas de fuego y trabajo. El modo de comerlo aceptado en estas regiones es "al pan", en el que solo se utiliza el pan para tomar la carne y un facón para cortarla. También se come "al plato" con cuchillo y tenedor.

Los cortes más comunes son la costilla ("tira de asado") y el vacío. En las ciudades, la forma de preparación es menos rústica. Es muy común el uso del carbón vegetal para generar un rápido fuego en la zona este de la Argentina. Los asadores más reconocidos se oponen a las parrillas con tapa por considerar que alteran el normal proceso de cocción.

También es típico el "cordero a la estaca" o "cordero a la cruz" (un cordero entero clavado en un armazón de hierro en forma de "I", a la que se le suele llamar "cruz"), tradicional de la región de la Patagonia, el lechón y el asado con cuero (una vaca entera, a la que no se le ha quitado el cuero). En regiones costeras, sobre todo en Tierra del Fuego, se suele hacer pescados y mariscos a la parrilla.

También en la región patagónica se utiliza el llamado chulengo, que es un tambor de combustible de 200 litros cortado al medio en forma longitudinal, al que se le adosan bisagras y una parrilla en su interior.

Si bien los asados más conocidos se realizan con carnes de vaca, cordero y chivito (cabrito), debe recordarse la frase citada en el *Martín Fierro*: "Todo bicho que camina va a parar al asador", puede añadirse: "Todo bicho que camina, nada o vuela va a parar al asador". En efecto, son frecuentes, sobre todo en el Litoral argentino, asados de pescado (pacú, dorado, boga, surubí, pirá pytá o salmón de río, corvina, etc), así como forman parte de la gastronomía folclórica del gaucho los asados de mulita, peludo, ñandú, yacaré (considerablemente consumido aún en el Nordeste de Argentina) y puma (aunque esta última carne sea muy insólita).

***El asado* (1888), pintura realizada por Ignacio Manzoni en la cual se observa a un gaucho argentino repartiendo el asado**



El parrillero es el encargado de preparar el asado y solo él puede manipular la carne o mantener el fogón. El parrillero suele arrojar sal gruesa a las brasas para que el gas del carbón se consuma y no afecte a la carne.

Es preferible el carbón de madera dura. En Argentina, los mejores carbones se obtienen en el Nordeste, donde se preparan con cortes de quebracho, que se apilan para formar un conjunto compacto de madera, que se cubre luego con barro. Como la cubierta de barro impide la correcta oxigenación, la madera se carboniza sin arder totalmente, y ocurre un proceso muy lento de carbonización que suele durar varios días. Una vez finalizado, el carbón vegetal, de color negro, se embolsa para su despacho. El mejor carbón no lanza chispas ni hace ruido al quebrarse. El carbón no debe transmitir gusto a la carne, sino más bien, ésta al desprender su propia grasa derretida que cae sobre las brasas, genera al quemarse una especie de ahumado, muy particular, que le da al asado su gusto característico. En zonas del interior argentino, y en especial en zonas rurales, el asado se suele cocinar con leña (siendo muy apreciada la de quebracho).

TIPOS DE ASADOS



Aunque el asado más típico se hace sobre parrillas al aire libre, también se llaman *asados* las carnes cocinadas sobre parrillas y brasas dentro de recintos cerrados (por ejemplo hornos de barro). Un modelo de estas versiones es el "asado en chulengo", típico del sector extraandino de la Patagonia. El chulengo es un implemento similar a un

horno hecho con un tambor de petróleo (o un recipiente similar) dispuesto generalmente de modo horizontal sobre un caballete y con una rudimentaria chimenea. Aunque parece un horno, más que concentrar y refractar el calor tiene por función principal proteger el fogón y las carnes de los fuertes vientos. Se denomina así porque su silueta se asemeja a la de la cría del guanaco, llamada *chulengo*.



El asado argentino se compone casi siempre en su totalidad de carne vacuna, en comparación con otros asados típicos, como por ejemplo el uruguayo, que puede llevar carne de pollo o de cerdo.

Tras 1947 ha sido típico de las grandes ciudades argentinas el asado a la obra, llamado así porque los obreros de las obras en construcción lo realizaban prácticamente en las veredas (aceras) al mediodía, usando "elásticos" (armazones metálicos) de camas como parrillas. Esta costumbre cayó en desuso a partir de la segunda mitad de los años 1970 y el encarecimiento de la carne vacuna a partir de 1969 y su etapa de "vedas de carne".

Aunque usualmente los asados argentinos suelen ser abundantes, es frecuente hacer una entrante llamada "la previa", que consta de una ligera picada

ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE.

ASADOS EN COLOMBIA

ES COMÚN LOS ASADOS DE CARNE DE RES, PERO TAMBIÉN ES FRECUENTE LAS PARRILLADAS CON DIFERENTES VARIEDADES DE ANIMALES COMO EL CABRITO EN LOS SANTANDERES O EL CHIVO EN FRICHE, EN DONDE ES COCIDO Y POSTERIORMENTE FREÍDO EN ACEITE. POR OTRA PARTE EN LAS REGIONES DE LLANO ES COMÚN EN EL MISMO, LA CARNE DE CHIGÜIRO Y EN NARIÑO EL CUY ASADO (MUY PARECIDO AL CUY CHACTAO DE LA GASTRONOMÍA PERUANA).9 TAMBIÉN VA ACOMPAÑADO DE GUACAMOLE, CHORIZO, MORCILLA, MAZORCA, CHUNCHULLO, PAPA, YUCA, PLÁTANO O AREPA.

El Asado Huilense es un plato de cerdo tradicional del departamento del Huila el cual se encuentra ubicado en el suroeste de Colombia. Este plato es muy popular durante Las Fiestas de San Pedro, una celebración religiosa introducida por los conquistadores españoles. Por lo general, se lleva a cabo en Neiva, la capital del Huila, a finales de junio de cada año con música tradicional colombiana, desfiles y deliciosa comida tradicional. Desde el año 1960, Las Fiestas de San Pedro tomaron una nueva dirección y fueron nombradas Festival Folclórico y El Reinado Nacional del Bambuco.



Tradicionalmente, **El Asado Huilense** es hecho aliñando la carne de cerdo en cerveza, jugo de naranja agria, verduras, hierbas y especias, y luego se cocina la carne de cerdo cubierta con hojas de plátano en un horno de barro, lo que da a la carne de cerdo un sabor especial que usted no conseguirá preparándola en un horno convencional. Me encantaría ser la dueña de un horno de barro para poder cocinar mi asado huilense y la lechona de la manera tradicional.

Entonces mientras tanto, yo hago mi Asado Huilense en el horno. Además, hoy en día la mayoría de la gente usa la licuadora o procesador de alimentos para mezclar todos

los ingredientes de la marinada o aliño. Sin embargo, esto puede cambiar el sabor final del plato. Tradicionalmente, el proceso se realizaba manualmente utilizando un mortero. La mezcla de ingredientes y especias también puede variar de acuerdo con el cocinero o la región del departamento de Huila.



Tradicionalmente **El Asado Huilense** se sirve con arepa, yuca cocinada, insulsos y envueltos de plátano.

TECNICAS DE COCCION PARA ASADOS

	**BRASA** ***¿En que consiste este método de cocción?*** Cocinar los alimentos con el calor que desprende la leña o el carbón cuando ha quemado y queda encendido pero sin llama. ***¿Cómo hacerlo correctamente?*** En lugares habilitados para hacer barbacoas al aire libre o en cocinas equipadas con chimenea. Es muy importante esperar a que no haya fuego y queden las brasas para evitar que las llamas toquen el alimento y éste se queme.

	**PLANCHA** ***¿Qué significa?*** Cocinar el alimento sin aceite o con muy poco aceite a una temperatura muy elevada por ambos lados. ***¿Cómo hacerlo correctamente?*** La plancha debe estar caliente y no hay que ir girando el alimento muchas veces. Tenemos que esperar a que esté prácticamente hecho antes de darle la vuelta y ya no volver a girarlo más.
	**HORNO** ***¿Qué significa cocinar al horno?*** Cocinar el alimento con aire caliente mediante resistencias eléctricas. ***¿Cómo hacerlo correctamente?*** Precalentar el horno a la temperatura deseada antes de introducir los alimentos. También es importante poner la bandeja a la altura que corresponda y con el programa más acertado para cada tipo de plato.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento y Evidencias de Producto: Actividad 1 Elaborar la *SANDWICH DE CHORIZO Y CARNE* de acuerdo a receta estándar e instructivo dispuesto por el instructor. **Evidencias de Conocimiento y Evidencias de Producto:** Actividad 2 Elaborar SALSA CHIMICHURRI de acuerdo a receta estándar e instructivo enviado por el instructor. **Evidencias de Conocimiento y Evidencias de Producto:**	ALISTA EL PUESTO DE TRABAJO SELECCIONANDO CON LA BATERÍA ADECUADA Y UTENSILIOS DE COCINA CONFORME A NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y, B.P.M. PROGRAMA TÉCNICAMENTE LOS EQUIPOS A UTILIZAR, DE ACUERDO A LA RECETA	**Observación, Resolución de problemas. Solicitud de productos y lista de chequeo.**

Actividad 3 Elaborar *CHUNCHULINES ASADOS* de acuerdo a receta estándar e instructivo dispuesto por el instructor. **Evidencias de Conocimiento y Evidencias de Producto:** Actividad 4 Elaborar *PLATANO ASADO CON QUESO* de acuerdo a receta estándar e instructivo enviado por el instructor. **Evidencias de Conocimiento y Evidencias de Producto:** Actividad 5 Elaborar *MIÑONES DE POLLO EN SALSA CHAMPIÑONES* de acuerdo a receta estándar e instructivo enviado por el instructor.	ESTÁNDAR Y AL ANÁLISIS DE RIESGOS. REALIZA MISA EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. ASA LAS CARNES APLICANDO LAS TÉCNICAS DE COCCIÓN.	**Observación, Resolución de problemas. Solicitud de productos y lista de chequeo.** **Observación, Resolución de problemas. Solicitud de productos y lista de chequeo.**

MAURICIO REYES

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Mas que un glosario con un máximo de unas 50 o 70 palabras, he preferido ayudar a extenderles el lexico gastronomico compartiendo el libro Larousse Gastronomique en español, en el cual podrá encontrar casi todos los términos utilizados en la Cocina Mundial.

https://drive.google.com/file/d/17LSBky0w3IHYkd_8ONWpJMogiqGWSY-D/view?usp=sharing

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Webgrafía
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.

Bibliografía

1. Guía profesional de cocina. Jaime Alzate Londoño.
2. https://www.mycolombianrecipes.com/es/asado-huilense/#:~:text=El%20Asado%20Huilense%20es%20un,introducida%20por%20los%20conquistadores%20espa%C3%B1oles.
3. «Las achuras, imprescindibles en las parrillas argentinas». Consultado el 11 de septiembre de 2017.↑ «Mejores vinos para el asado». Consultado el 11 de septiembre de 2017.
4. ↑ «Mejores parrillas para un asado argentino». Consultado el 11 de septiembre de 2017.↑ [1]↑ «Copia archivada». Archivado desde el original el 2 de agosto de 2020. Consultado el 1 de agosto de 2020.

5. ↑ «Comida tradicional de Chipre.». Archivado desde el original el 6 de marzo de 2016. Consultado el 13 de septiembre de 2015.
6. Quiroga Tapia Guillermo Zootecnista Profesor U N. Higiene del Proceso del Sacrificio y Faenado de Animales y Conservación de las Carnes. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación FAO. Proyecto: TPC/0051 Matadero Modular.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Mauricio Reyes**	**Instructor**	**Cocina**	**15/06/2022**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

MAURICIO REYES