



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL.
- Código del Programa de Formación: 2240543
- Nombre del Proyecto
- Fase del Proyecto
- Competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Alistar materia prima y utensilios para la preparación de comida típica rural teniendo en cuenta procedimientos técnicos y receta estándar.
- Realizar manejo de residuos teniendo en cuenta la normativa ambiental.
- Verificar la calidad del producto final teniendo en cuenta especificaciones técnica y receta estándar.
- Realizar la preparación y transformación de los alimentos teniendo en cuenta receta estándar.

Duración de la Guía: 80 horas.



Imagen1

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz esta guía se les orientara El programa de formación denominado Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico que se creó con el fin de brindar al sector gastronómico personal idóneo y capacitado en el área de preparación de alimentos teniendo en cuenta productos típicos de la región. Es indispensable que el aprendiz por medio de esta guía de aprendizaje identifique la importancia de la preparación de alimentos teniendo como base fundamental los productos típicos del sector rural, contribuyendo al mejoramiento de ingresos a la canasta familiar por medio de la creación de Negocios.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Apreciado aprendiz, Clasifique según corresponda productos perecederos y NO perecederos.

CARNE
SAL
LACTEOS
ACEITE
FRUTAS

CEREALES
VERDURAS
FRIJOL
HUEVOS
ARROZ



Imagen 2

PERECEDEROS	NO PERECEDEROS



3.2 Realice un breve ensayo en base a los productos típicos de la región, su utilidad y como los utilizaría frente a la cocina caliente.

3.3 Responda las siguientes preguntas.

- ¿Qué es un alimento perecedero?
- ¿Qué es materia prima? mencione ejemplos.
- ¿Cuáles son los productos que más se consumen en el día a día?
- ¿Cuáles son los productos típicos de su región?
- ¿Mencione 5 utensilios que se utilizan en una cocina?
- ¿Cómo se conservan los productos perecederos y los no perecederos?

3.4 Teniendo en cuenta los diferentes residuos que se generan a través de la preparación de alimentos clasifique en que caneca irían.

RECICLABLE



Imagen 3

PLASTICO



imagen 4

ORGANICOS



imagen 5

CASCARA DE FRUTA
BOTELLAS DE BEBIDA
VIDRIOS
ENVASES
ACEITE
PAPEL DE COCINA UTILIZADO

LATAS
HILO
SERVILLETAS
PAPEL BLANCO
CARTON
BOLSAS PLASTICAS



3.5 Apreciado aprendiz investigue los diferentes platos ancestrales de la región y escriba ejemplos.



Imagen 5



4 ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
<p>Evidencias de Conocimiento</p> <p>El aprendiz logra identificar los platos típicos de su región.</p> <p>Evidencias de Desempeño:</p> <p>El aprendiz pone en practica las diferentes recetas de la cocina caliente.</p> <p>Evidencias de Producto:</p> <p>El aprendiz desarrollo todas las preguntas en su totalidad.</p>	<p>Reconoce los riesgos de la contaminación de materia prima de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y criterios técnicos.</p> <p>Revisa el estado de los utensilios y equipos teniendo en cuenta procedimiento técnico.</p> <p>Evalúa las características organolépticas de la materia prima teniendo en cuenta criterios Técnicos y de calidad.</p> <p>Comprueba que la receta estándar preparada este acorde con la orden de servicio.</p>	<p>TALLER</p> <p>EXPOSICIONES.</p> <p>TRABAJO</p> <p>DE PRACTICA.</p>



5 GLOSARIO DE TÉRMINOS:

ADOBAR: Poner carnes en vino, vinagre, condimentar, en hierbas, etc., para darle un aroma especial.

ABATE: Golpeador de Carne, de material inoxidable con forma de martillo.

BAÑO MARÍA:

- a) Recipientes de bastante más altura que diámetro con mango o pequeñas asas que se utiliza para contener jugos, salsa, etc.
- b) Recipiente con agua caliente que sirve para contener los «baños» anteriormente citados y conservar su temperatura.
- c) Forma de cocción.

Batir: Sacudir enérgicamente con las barillas o batidoras una materia hasta adquirir cierta consistencia o densidad deseada.

Empanar: Pasar por harina, huevo batido y pan rallado un género.

Emplatar: Poner un preparado terminado en una fuente de servir.

Escaldar: Sumergir en agua hirviendo u género, manteniéndolo poco tiempo.

Filetear: Cortar un género en lonchas delgadas y alargadas.

Finas hiervas: Compuesto de perejil, perifollo, estragón y alargadas.

Infusión: Acción de añadir agua hirviendo sobre una planta aromática para extraer su color, aroma y sabor.

Juliana: Forma de cortar en tiras. (De 3 a 5 centímetros de largo por 1 a 3 milímetros de grueso).

Blanquear: dar un hervor o cocer a medias, para quitar el mal gusto, mal sabor o mal color a ciertos géneros.

Bridar es atar la carne para que mantenga su forma durante el proceso de cocción, normalmente un asado.

Concasse: es una técnica culinaria que se hace a ciertas verduras (por regla general se menciona con el **tomate**) y que consiste en escaldar previamente para poder pelar y eliminar de esta forma más fácilmente la piel externa, y luego cortar para quitar el interior: pepitas, huesos, etc.

Brunoise: Es un **corte** de cocina que consiste en seccionar la verdura en dados pequeños (de 2 a 3 mm de lado) sobre una tabla de cortar. El **corte brunoise** se utiliza tanto para preparaciones en las que el **corte** estará visible (como un aderezo o una ensalada) así como en salsas o rellenos.



6.REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Imagen 1:

https://www.google.com/search?q=comida+tipica+rural&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwiQ_vzKwsTwAhVnRjABHdY2C1QQ_AUoAXoECAEQAw&biw=1366&bih=657#imgsrc=HeW6yF3C4Rsa9M

Imagen2:

https://www.google.com/search?q=MU%C3%91ECO+DE+COCINA++CON+SIGNO+DE+INTEGRACION&tbm=isch&ved=2ahUKEwikuuK20sTwAhVddzABHfg4CAEQ2-cCegQIABAA&oq=MU%C3%91ECO+DE+COCINA++CON+SIGNO+DE+INTEGRACION&gs_lcp=CgNpbWcQAzoECAAQHIDaKVjSgAFgx4MBaARwAHgCgAGrB4gBzIOSAQ4wLjE4LjcuMi4zLjMuMpgBAKABAaoBC2d3cy13aXotaW1nwAEB&scient=img&ei=GA2cYKTONN3uwbkP-PGgCA&bih=657&biw=1366#imgsrc=zA_rSkZ1Gi56HM

Imagen3:

https://www.google.com/search?q=caneca+gris&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjFrb_Xq8XwAhUMEVkfHe6wAX4Q_AUoAXoECAEQAw&biw=1366&bih=657#imgsrc=whowSxCsKh3J4M

Imagen 4:

[https://www.google.com/search?q=CANECA+VERDE&tbm=isch&ved=2ahUKEwinx9vxrcXwAhUVjoQIHbaeAjQQ2cCegQIABAA&oq=CANECA+VERDE&gs_lcp=CgNpbWcQAziCCAAyAggAMgIIADICCAyAggAMgIIADICCA6BAgAEEM6BwgAELEDEEM6BQgAELEDULjBBFiC2QRgrtoEaAFwAHgBgAGRA4gBjBWSAQkwLjQuNy4wLjYyAQcQAQgAQtdn3Mtd2l6LWltZ8ABAQ&scient=img&ei=AG2cYKfHBpWckvQPtr2KoAM&bih=657&biw=1366&hl=es-419#imgsrc=scmAWvHZpE1IBM](https://www.google.com/search?q=CANECA+VERDE&tbm=isch&ved=2ahUKEwinx9vxrcXwAhUVjoQIHbaeAjQQ2cCegQIABAA&oq=CANECA+VERDE&gs_lcp=CgNpbWcQAziCCAAyAggAMgIIADICCAyAggAMgIIADICCAyAggAMgIIADICCA6BAgAEEM6BwgAELEDEEM6BQgAELEDULjBBFiC2QRgrtoEaAFwAHgBgAGRA4gBjBWSAQkwLjQuNy4wLjYyAQcQAQgAQtdn3Mtd2l6LWltZ8ABAQ&scient=img&ei=AG2cYKfHBpWckvQPtr2KoAM&bih=657&biw=1366&hl=es-419#imgsrc=scmAWvHZpE1IBM)

Imagen 5:

https://www.google.com/search?q=COMIDA+TIPICA+DEL+CAUCA&tbm=isch&ved=2ahUKEwjSnZ7FssXwAhX5XjABHbxeC0gQ2-cCegQIABAA&oq=COMIDA+TIPICA+DEL+CAUCA&gs_lcp=CgNpbWcQAziCCAAyBggAEAgQHjIECAAQGDoFCAAQsQM6CAgAELEDEIMBOgQIABBDOgoIABCxAXCDARBDogIABCxAXBDUNO4BFim2QRg9N4EaABwAHgAgAGAAogBISeSAQOyLTlzmAEAoAEBggELZ3dzLXdpei1pbWfAAQE&scient=img&ei=4XGcYJlp-b3BuQ-8va3ABA&bih=657&biw=1366#imgsrc=s7iLKrGbJlism

GLOSARIO: <https://www.lasrecetascocina.com/diccionario/>

<https://nutricionycocina.es/glosario-de-terminos-culinarios/>

<https://www.google.com/search?q=BRIDAR&oq=BRIDAR&aqs=chrome..69i57j0l2j0i10j0l6.2516j0j4&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

[https://www.google.com/search?q=tomate+concasé+significado&ei=OXicYKvIF93W9AP-yZcY&oq=CONCASER&gs_lcp=Cgdnd3Mtd2l6EAEYADIHCAAQRxCwAZIHCAAQRxCwAZIHCAAQRxCwAZIHCAAQRxCwAZIHCAAQRxCwA1AAWABg13VoAXACeACAAZwCiAGcAplBAZltMZgBAKoBB2d3cy13aXrIAQjAAQE&scient=gws-wiz](https://www.google.com/search?q=tomate+concasé+significado&ei=OXicYKvIF93W9AP-yZcY&oq=CONCASER&gs_lcp=Cgdnd3Mtd2l6EAEYADIHCAAQRxCwAZIHCAAQRxCwAZIHCAAQRxCwAZIHCAAQRxCwAZIHCAAQRxCwAZIHCAAQRxCwA1AAWABg13VoAXACeACAAZwCiAGcAplBAZltMZgBAKoBB2d3cy13aXrIAQjAAQE&scient=gws-wiz)



GFPI-F-135

6 CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	SILVIA MARIA MUÑOZ MONCAYO	INSTRUCTORA	CENTRO COMECIOS Y SERVICIOS	06 de abril de 2021

7 CONTROL DE CAMBIOS

(diligenciar únicamente si
realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

