



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
 - Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
 - Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
 - Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)
 - Competencia: INDUCCION
 - Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
-
- Duración de la Guía: 40 horas.

2. PRESENTACIÓN

EL SENA, a través de sus diferentes formaciones gratuitas enfocadas en el desarrollo económico, tecnológico y social permite capacitar a más talento colombiano formándolos para el mundo laboral, teniendo en cuenta la necesidad que el mercado tiene constantemente, nuestra entidad nos forma como personas líderes capaces de tener un pensamiento crítico y emprendedor.



Imagen 1.

El SENA es un establecimiento público del orden nacional adscrito al ministerio de trabajo de Colombia, con financiamiento propio derivado de los aportes parafiscales de los empresarios, que ofrece instrucción gratuita a millones de personas que se benefician con programas de formación complementaria y titulada permitiendo el desarrollo tecnológico para que las empresas del país sean altamente productivas y competitivas en los mercados globalizados.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es)

En esta actividad el instructor por medio de un video dará a conocer como el programa SER ayuda a las personas a integrarse en una formación para el emprendimiento y la empleabilidad y la creación de unidades productivas.



Los aprendices por medio de grupos hacen un breve ensayo sobre la importancia del programa ser frente a las necesidades que se tienen en su comunidad, para luego exponerlo frente a los demás compañeros.

Ambiente Requerido

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje.

Materiales de formación devolutivos: (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

Materiales de formación (consumibles): material textual, hojas de papel, videos.

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
Evidencias de Conocimiento : Aclarar dudas referentes a Gastronomía. Evidencias de Desempeño: Registro fotográfico de participación en la inducción.	Conoce a profundidad la Misión y Visión del SENA y como ayudarla a cumplir. Conoce los valores y principios de la institución para ponerlos en práctica. Definir que formación se imparte. Exposición de los principio y valores de los aprendices SENA.	Discusión, lluvia de ideas participativas, exposición, observación directa, lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS:

ALIMENTOS: Se trata de sustancias o productos destinados a ser ingeridos por seres humanos, que pueden haber sido transformados o no. Se encargan de aportar valor nutricional y energía al organismo para su correcto desarrollo y para el mantenimiento de sus funciones vitales.

DESINFECCION: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

GFPI-F-135 V01

HIGIENE: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.



MANIPULACION: La manipulación de **alimentos** implica estar en contacto directo con los alimentos durante su etapa de preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución.

RESOLUCION: Una resolución es una condición en la que se busca encontrar la solución de una determinada circunstancia. Una resolución de un caso, por lo general es el acto en el que se concluye con un análisis final y definitivo del problema que busca desde una instancia cuestionada y debatida, ser resuelto.

CONTAMINACION: Presencia en el alimento de sustancias químicas, cuerpos extraños, toxinas, bacterias, parásitos... de forma que lo hacen inadecuado para el consumo por las personas ya que puede poner en riesgo su salud.

ENVASADO: La introducción de un producto alimenticio en un recipiente o envase para su conservación o transporte.

IMPLEMENTOS: Es una herramienta que se utiliza en el ámbito culinario para la preparación de los platos, tanto en contacto directo con la comida, como una batidora o indirecta.

RESIDUOS: Los residuos de una cocina suelen ser desechos orgánicos, restos de comidas, aceites ya usados, botellas y envases plásticos o de cartón de los distintos insumos de la cocina. Se trata de todos los restos de alimentos, en especial de frutas y verduras. Cáscaras y semillas podrían ser un buen ejemplo.

TRANSFORMACION: Acción que altera sustancialmente el producto inicial: secado, maduración, tratamiento térmico, ahumado, curado, marinado, extracción.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

www.senavirtual.edu.co

www.youtube.com

Imagen1:

https://www.google.com/search?q=valores&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=2ahUKEwj5roOY9ervAhUQPao0KHXXhCukQ_AUoAXoECAEQAw&biw=1366&bih=600#imgsrc=N0ODWU3WU7GrfM

Glosario de términos: <https://www.manipulador-de-alimentos.es/glosario> CENTRO DE FORMACION NACIONAL.

Términos:

https://www.google.com/search?q=QUE+SON+IMPLEMENTOS+de+cocina&ei=b_JsYMjVMZDYtAWbxZboCw&oq=QUE+SON+IMPLEMENTOS+de+cocina&gs_lcp=Cgdnd3Mtd2l6EAMyCAghEBYQHRAeOgclABBH ELADOGlIADoJCAAQyQMqFhAeOgYIABAWEB46BwghEAoQoAFQt3RY24sBYMONAWgCcAJ4AIAB1QKI AfEWkgEFMi05LjKYAQCGAQGqAQdnd3Mtd2l6yAEIwAEB&sclient=gws-wiz&ved=0ahUKEwilyaqy5urvAhUQLK0KHZuiBb0Q4dUDCA0&uact=5

7. CONTROL DEL DOCUMENTO



	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	SILVIA MARIA MUÑOZ MONCAYO	INSTRUCTORA	COCINA	Marzo de 2022