PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Guía de Planeación
Denominación del Programa de Formación: Técnico en Cocina
Código del Programa de Formación: 635503 **Versión:** 103
Nombre del Proyecto: Implementación de los procedimientos operativos y técnicos de la cocina en restaurante Bio
Fase del Proyecto: Planeación
Actividad de Proyecto: Definir el misen place de acuerdo con los métodos y técnicas de preparación solicitados en la estrategia producción de Centro.

Competencia:

- Ciencias naturales y química
- Control del manejo de materias primas en la producción de alimentos
- Manipulación de alimentos
- Preparación de alimentos
- Matemáticas
- Emplear elementos de cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con los contextos productivos, social y personal
- Inglés – bilingüismo
- Medio ambiente, seguridad y salud en el trabajo
- Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz
- Implementar hábitos saludables mediante la actividad física, de conformidad

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social.
- Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad.
- Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos.

- Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.
- Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los
- Contextos productivo y social.
- Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los
- Contextos productivo y social.
- Caracterizar la idea de negocio teniendo en cuenta las oportunidades y necesidades del sector productivo y social
- Describir a nivel básico, de forma oral y escrita en inglés personas, situaciones y lugares de acuerdo con sus costumbres y experiencias de vida.

- Efectuar las acciones para la prevención y control de la problemática ambiental y de sst, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos por la organización.
- Participar en acciones solidarias orientadas al ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y de la naturaleza
- Desarrollar habilidades psicomotrices en el contexto productivo y social
- Promover el uso racional de los recursos naturales a partir de criterios de sostenibilidad y sustentabilidad ética y normativa vigente.

.

- **Duración de la Guía:** 220 horas.

1. PRESENTACION



Estimados aprendices:

Un proceso de producción es un sistema de acciones que se encuentran interrelacionadas de forma dinámica y que se orienta a la transformación de ciertos elementos. De esta manera

los elementos de entrada (insumos) pasan a ser elementos de salida (productos), tras un proceso en el que se incrementa su valor

Reflexión Inicial

"El éxito no se logra con cualidades especiales. Es sobre todo un trabajo de constancia, método y organización".

J. P. Sergen

En foro con su grupo de trabajo, exponga su punto de vista acerca el significado de la frase de este artista famoso por sus obras y frases y responda las siguientes preguntas.

¿Qué significa para usted organización?
¿En qué ámbitos de la vida piensa usted que se aplica la organización?
¿Cree usted que la organización es importante en la cocina?

Actividades de contextualización

Estamos cada día avanzado más en tecnología, y esto también afecta los alimentos y herramientas para prepáralos. En una hoja de block o cuaderno escribir que experiencias nuevas ha tenido o que noticias ha visto sobre la evolución en la gastronomía, tanto en cultivos, preparaciones, restaurantes, como han innovado en la cocina ancestral de vanguardia.

De acuerdo a todo esto que has leído, vivido o escuchado, ¿estás de acuerdo con los avances que estamos viendo en la gastronomía? ¿Si / no por qué? ¿Qué te gustaría que avanzáramos en tecnologías aplicadas para la gastronomía? ¿Crees que en un futuro los robots podrán reemplazarnos en la mano de obras en una cocina? Luego de realizar este trabajo en su respectiva hoja, socializar en una mesa redonda con todos tus compañeros del técnico en cocina.

Actividad

Reconstruir platos Históricos de la Cocina.

Hagan 3 grupos de 6 aprendices, cada grupo deberá tomar como referencia un Continente de los que a continuación se van a nombrar, luego realice una presentación en power point o Prezi:

1. La historia y evolución de la cocina a través de los tiempos (así como también los avances tecnológicos en los equipos y utensilios que se requieren en la cocina),
2. La historia de las especies, hierbas aromáticas, condimentos y su diferencia, cuales son los usos más comunes en cocina, como las encontramos en el mercado, cuales se han dejado de usar, cuales son las más usadas en la cocina colombiana o nuestros hogares. (mostrar imágenes como referencia)

3. La historia de la cocina ancestral del Valle del Cauca. Donde inicio, que culturas están mezcladas en esta cocina, platos típicos, dulces típicos, historia del pandebono, entre otras características que encontraras que nos marcan como vallecaucanos.

4. La historia de la cocina colombiana, platos típicos de regiones o departamentos, evolución de la cocina colombiana, utensilios más usados por los colombianos a través de la historia, que culturas se mezclan en nuestra historia de la cocina ancestral y actual. Entre otros puntos que encontraras que nos diferencian de otros países.

5. La historia de la cocina francesa, cuales son los ingredientes que marcan esta la historia de esta cocina, porque es llamada la madre de todas las cocinas, que tan importante fue su historia para la evolución de la cocina, cuáles fueron las técnicas de cocina francesa que más marcaron su historia, cuáles son sus platos típicos de antes y los de ahora, como ha sido su evolución histórica entre otros puntos importantes que deben consultar con el apoyo del instructor sobre la cocina francesa.

6. La historia de la cocina española, como influencio esta cultura en otras o viceversa en la cocina, cuáles son sus platos típicos y como han evolucionado, como influencio la cocina española en la colombiana. Entre otros puntos a consultar importantes de esta cocina.

7. La historia de la cocina africana, cuáles son sus platos típicos más conocidos, cuál fue su aporte en la historia para la cocina colombiana. Entre otros puntos a consultar importantes de esta cocina.

8. La historia de la cocina romana- italiana, la evolución de la cocina romana y como influencio en la italiana, cuáles eran sus platos típicos y cuáles son los platos típicos de ahora (no solo la pasta y la pizza es típico de este país), como eran los festines de comidas de los romanos, cual fue el aporte de la cocina romana y/o italiana a las demás culturas y viceversa, el tomate, la pasta entre otros ingredientes son italianos o de que cultura fue adoptada,

Luego con el grupo y con el apoyo de su instructor elaborar una conclusión de las raíces de la cocina ancestral colombiana y las influencias de las otras culturas en nuestra gastronomía a través del tiempo, también cuales fueron los aportes de nuestros ancestros a esas culturas y cuáles de esos platos todavía se conservan y se ofrecen en el menú o cartas de los restaurantes en nuestra época actual.

Actividades Apropiación

Organizar la información reunida para realizar un recetario estandarizado para un menú, aplicando manual de protocolos de recepción de materia prima y mi rol protagónico en desarrollo social, e implementar las normas BPM.

Actividad
Identificar las funciones por Cargo para las Brigadas de Cocina y servicio a la mesa (mesa y bar)

En grupos de 3 aprendices consulte el material recomendado por su instructor técnico y con páginas de gastronomía en internet, elabore un informe en PowerPoint o Prezi de los cuadros de mando de las estaciones de cocina, mesa y bar con las funciones de cada cargo, rango y la importancia que cumple cada cargo, debe agregar un mapa conceptual en donde este plasme el orden jerárquico en la cocina. Luego con el apoyo del instructor socializarla con los demás compañeros. Subir a plataforma.

Actividad
Realizar la limpieza, desinfección y dotación del personal de cocina (BPM, BPH)

Desarrolle la descripción higiénica del proceso de manipulación de los alimentos, de la dotación y elementos de trabajo requeridos, así como la clasificación de residuos sólidos y líquidos para el cumplimiento de la normatividad alimentaria vigente.

Consulte en internet o en material de apoyo en la plataforma la normatividad alimentaria vigente en Colombia y su aplicación en la prevención de las Enfermedades de transmisión alimentaria. En el siguiente enlace encontrara información relacionada con el tema:

- **www.invima.gov.co**
- **http://web.invima.gov.co/portal/documents/portal/documents/root/decreto_60_2002.pdf**
- **http://web.invima.gov.co/portal/documents/portal/documents/root/decreto_3075_1997.pdf**

Actividad
Realizar la preparación de un plato con las características más representativas de cada cultura

De acuerdo a la actividad “Reconstruir platos Históricos de la Cocina.” elabore un plato de su escogencia donde aplique las características más relevantes de la región, cultura o país, esta actividad será realizada en el ambiente de cocina y presentada al instructor de forma presencial. Tome fotos de la elaboración y presentación de los platos y complemente la actividad de la exposición.

Actividad
Crear una Carta/menú para el restaurante de su centro de formación con estándares de calidad

Para continuar con nuestro proyecto formativo, uno de nuestros productos entregables es una carta para el restaurante Bio, de forma individual realice una consulta sobre:
¿Qué es una carta?

¿Qué es un menú?
¿Cuál es la diferencia entre un menú y una carta?
¿Qué es una minuta patrón y cuál es la diferencia?
¿Cuándo se habla de un menú 3 tiempos o más tiempos a que nos referimos?
¿Cuántos tipos de menú hay?
De acuerdo a lo anteriormente consultado cual crees que debe ser el menú y/o carta del restaurante BIO adecuado que debemos manejar.
De los temas anteriores vistos, que platos consideras que podemos manejar dentro del restaurante del Sena, luego de realizar la consulta, socializarla con el apoyo del instructor en el cual él les ayudara a completar las presentaciones.

Actividad
Elaborar y diseñar las fichas técnicas de acuerdo a normas vigentes

Cada Aprendiz elabore y diseñe mínimo 25 fichas técnicas, estructurarlas de acuerdo a las necesidades y requisitos de producción, bajo el modelo de formato de ficha técnica, con lo cual generara en el proceso de aprendizaje para la solicitud de materias primas a sus posibles proveedores y que no solo será el reflejo de su proceso de aprendizaje, sino la optimización tanto de procesos como de uso de materias primas, lo cual al final redundará en beneficios económicos de producción.

Actividad
Estructurar y estandarizar cada una de las recetas vistas en clases

Aprendiz estructure y estandarice cada una de las preparaciones vistas en clase, bajo el modelo de formato de receta estándar, con lo cual generara en el proceso de aprendizaje un recetario que no solo será el reflejo de su proceso de aprendizaje e insumo para la vida productiva y profesional que lo espera al final de la formación, sino que le permitirá perfeccionar el arte de construir recetas estándar desde la óptica de la optimización tanto de procesos como de uso de materias primas y tiempos, lo cual al final redundará en beneficios económicos de producción.

Actividad
Reconocer las características de los productos elaborados con el uso de diferentes aditivos alimentarios.

Realice un producto donde aplique cada uno de los diferentes aditivos del tipo espesantes y gelificantes, realice un cuadro comparativo de acuerdo a los hallazgos encontrados, ventajas y desventajas, diferencias de consistencia y textura, dosis utilizadas en un documento Word o pdf con la imagen del producto realizado en el taller de agroindustria y cocina.
Este documento deberá ser subido como evidencia al drive y plataforma territorio.

Uso de conservantes:
De la misma manera que en la actividad anterior, realice un producto de panadería donde se use un conservante y otro donde no sea utilizado este tipo de aditivos, dejar el producto a temperatura ambiente en un lugar, donde pueda ser revisado diariamente, realizar un cuadro comparativo de los cambios del día a día, mediante imágenes demostrar la secuencia de los cambios del producto. Este cuadro debe ir en un documento Word o pdf. Con las conclusiones de los hallazgos encontrados.

Actividad
Diseñar y elaborar formatos para la caracterización de materias primas por grupos de inventarios

Diseñe y elabore los formatos para la caracterización de materias primas por grupos de inventarios, en donde se especifiquen las condiciones fitosanitarias, el grado de madurez, peso, volumen, temperatura, y todas aquellas que apliquen al producto seleccionado. Tanto en el proceso de compra, como en el de recepción de Materias Primas, Consultar en la internet o en material de apoyo en la plataforma sobre materias primas y clasificación por grupo de inventarios. En el siguiente enlace encontrara información relacionada con el tema. http://mesabar-jorgeantonio.blogspot.com/2011/04/definicion-importancia-y-metodos-de.html
Ver video del **HOTEL BOGOTÁ PLAZA** en el siguiente enlace
http://www.youtube.com/watch?v=igw8gHobfHk

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
Desempeño: llena formato de cantidades de materia prima a solicitar según inventario físico y necesidades de la Producción. Producto: termina requisición de materias primas de acuerdo con recetas estándar, necesidades de Producción y procedimiento técnico. **Desempeño:** Recibe materias primas según requisición y estándares de producto. Verifica el estado de materias primas recibidas de acuerdo con estándares de calidad, Procedimiento técnico y normativa sanitaria.	Establece cantidades de materia prima a solicitar según inventario físico y necesidades de la Producción. Elabora requisición de materias primas de acuerdo con recetas estándar, necesidades de producción y procedimiento técnico. Recibe materias primas según requisición y estándares de producto. Verifica el estado de materias primas recibidas de acuerdo con estándares de calidad, procedimiento técnico y normativa sanitaria.	**Técnica de evaluación:** Formulación de preguntas. **Instrumento de evaluación:** Cuestionario. **Técnica de evaluación** Valoración de producto **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo

Producto: elaborar un trabajo escrito de manera digital donde se identifique cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina.	Categoriza los establecimientos de servicios de alimentos según tipología y oferta y características del servicio. Relaciona cargos y funciones de la brigada de cocina con base en áreas de trabajo y el organigrama del establecimiento. Selecciona utensilios y equipos según medios y métodos de cocción.	**Técnica de Evaluación**: Valoración del producto **Instrumento de Evaluación**: Lista de chequeo.
Evidencias de Producto: Carta / menú	Interpretar los contextos actuales de la cocina de acuerdo a su evolución histórica, avances tecnológicos y características de clima. Reconoce las características organolépticas y físicas y químicas de los alimentos.	**Técnica de evaluación**: Valoración de producto. **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo.
De desempeño: presentación sobre la importancia de la implementación de estrategias de gestión ambiental en el desempeño laboral y social.	Dispone los residuos teniendo en cuenta las normas de clasificación de los mismos. Optimiza los recursos requeridos en el desarrollo de sus actividades formativas y productivas. Mantiene limpio y ordenado el lugar donde desarrolla sus actividades formativas y productivas según estándares de protección ambiental. Contribuye en el cuidado y uso de los elementos que integran su entorno formativo y laboral según normas institucionales.	**Técnica:** Valoración de Desempeño. **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo
Conocimiento: Apropiación de los temas relacionados con Mi rol protagónico en desarrollo social Proyectos sociales **Producto:** Mapa de sueños. Documento con proyecto de vida. **Desempeño:** Socialización de los	Define su proyecto de vida de acuerdo a los criterios de promover el uso racional de los recursos naturales a partir de criterios de sostenibilidad y sustentabilidad ética y normativa vigente.	**Técnica:** Valoración de Producto **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo: de producto y desempeño. .

temas asignados sobre el valor intrínseco de las personas, autonomía personal autonomía del otro.		
Evidencias de Aprendizaje	**Criterios de Evaluación**	**Técnicas e Instrumentos de Evaluación**
Evidencias de Conocimiento: **Historia y Evolución de la Cocina.** Historia, especies **Recopilando los platos más representativos de la cocina ancestral norte del valle del cauca** Revista	Interpretar los contextos actuales de la cocina de acuerdo a su evolución histórica, avances tecnológicos y características de clima.	**Técnica de evaluación:** Formulación de preguntas. **Instrumento de evaluación:** Cuestionario. **Técnica de evaluación** Valoración de producto **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo
De producto: Cuadro de identificación de riesgos laborales relacionados con su ambiente laboral.	Contribuyen el cuidado y uso de los elementos que integran su entorno formativo y laboral.	**Técnica de Evaluación**: Valoración del producto **Instrumento de Evaluación**: Lista de chequeo.
Evidencias de Producto: Cuadro comparativo uso de conservantes Cuadro comparativo uso de gelificantes y espesantes	Argumenta los diferentes fenómenos y principios químicos de acuerdo a las situaciones que se presentan en su entorno social y productivo	**Técnica de evaluación**: Valoración de producto. **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo.

De desempeño: Elaboración de productos aplicando diferentes aditivos	Argumenta los diferentes fenómenos y principios químicos de acuerdo a las situaciones que se presentan en su entorno social y productivo	**Técnica:** Valoración de Desempeño. **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo

1. 5. GLOSARIO DE TERMINOS

Aprendizaje auto dirigido

Es un método en el que el aprendiz asume la iniciativa en el diagnóstico de sus necesidades de formación, la formulación de los objetivos, la elección y búsqueda de los recursos humanos y materiales, selecciona las estrategias para aprender mejor y evalúa los resultados obtenidos. El instructor – tutor actúa como facilitador y es un recurso al del aprendizaje auto dirigido.

El aprendizaje autónomo se refiere a la posibilidad que tiene el aprendiz de gestionar su propio proceso de aprendizaje para desarrollar las competencias, accediendo a diferentes fuentes de conocimiento. Desde el proyecto se identifican los tiempos de dedicación del aprendiz a trabajo con el Instructor- tutor, con el monitor, con el equipo (grupo de trabajo) y al trabajo individual (por ejemplo consultas en blackboard, tiempo dedicado a prácticas empresariales y a otras actividades).

Aprendizaje colaborativo

Conjunto de métodos que se aplican en grupos pequeños, de entrenamiento y desarrollo de habilidades mixtas, donde cada miembro del grupo es responsable tanto de su aprendizaje como del de los restantes miembros del grupo.

Criterio de Evaluación

Enunciado que expresa el grado y tipo de aprendizaje que se espera que sea alcanzado por el Aprendiz respecto a algún concepto, procedimiento o actitud concreta. El criterio puede

representarse a través de indicadores o descriptores específicos. Proveen señales significativas para la evaluación, las cuales dan cuenta del estado de las competencias desarrolladas por el Aprendiz.

Proyecto de vida.

Se refiere a la definición de un plan de lo que se desea hacer en la vida. Es una idea que toda persona diseña, con el fin de conseguir uno o varios **propósitos para su existencia**, en otras palabras, se asocia al concepto de realización personal, donde lleva a las personas a definir conscientemente las opciones que puede tener para conducir su vida y alcanzar el destino que se propone.

Asociatividad: Es la reunión de los seres humanos para fines cooperativos.

Emprendimiento: Se refiere a la capacidad, aptitud de una persona para generar cambios en su entorno y alcanzar una meta u objetivo mejorando sus ingresos.

Equipo colaborativo: Es un equipo de trabajo que tiene metas comunes de las cuales, depende su bienestar y se comparten por igual sus éxitos y fracasos.

Implementación: Una implementación o implantación es la realización de una aplicación, o la ejecución de un plan, idea.

Innovación: cambio que introduce novedades,y que se refiere a modificar elementos ya existentes con el fin de mejorarlos o renovarlos.

Creatividad: capacidad o facilidad para inventar o crear.

Idea de negocio: es el producto o servicio que quiero ofrecer al mercado. El medio para atraer a la clientela y obtener así beneficio económico. Constituye la oportunidad de negocio y lo que a la hora de llevarla a la realidad la creación de la Pyme, haga que tengamos éxito o no.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

Libro Manual gastronómico de Nestlé profesional creative food & beverage solutions

Libro la cocina francesa clásica de Le Gordon Blue

Libro: La guía profesional de la cocina de Jaime Álzate

Libro: salsas madres y salsas derivadas de Daniel Sandoval escuela de gastronomía instituto superior mariano moreno introducción a la cocina I

Libro: historia de la cocina y de los cocineros (E. neirinck, J-P Poulain)

https://conceptodefinicion.de/proyecto-vida/

Alcaraz, R. (2006). ***El Emprendedor de éxito***. 3ra Edición. México: McGraw-Hill.

Shepherd, C.; Ahmed, P. y Ramos, L. (2012). ***Administración de la Innovación.*** México: Pearson Educación.

Vainrub, R. (2006). ***Convertir sueños en realidades. Una guía para emprendedores.*** 5ta Edición. Caracas: Ediciones IESA.

Enlace web EMPRENDEDORES

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**LUIS FELIPE RUA**	**Instructor**	**Coordinación académica.**	**Julio 2022**
	Henry Oswaldo Díaz López	**Instructor**	**Coordinación académica.**	**Julio 2022**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					