



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

-)] Denominación del Programa de Formación:
-)] COCINA BASICA
-)] Código del Programa de Formación: 66210005
-)] Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) N/A
-)] Fase del Proyecto (si es formación Titulada) N/A
-)] Actividad de Proyecto (si es formación Titulada) N/A

-)] ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE
-)] PRODUCCIÓN

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

CONOCIMIENTO EN COCINA BASICA, TALLA Y DECORACION EN FRUTAS Y VERDURAS

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

PROCESAR Y ELABORAR MATERIAS PRIMAS

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz la cocina básica está basada en los conocimientos previos en la manipulación de los alimentos, estandarización de recetas, métodos de cocción, métodos de conservación, cortes de frutas, verduras y tubérculos, preparaciones básicas, conceptos relacionados con el mundo gastronómico desde una perspectiva global que les permita identificar y aplicar técnicas de manipulación, procesamiento, cocción y presentación de alimentos, así como equipos, utensilios y vocabulario técnico. Todo con el objetivo de ampliar sus conocimientos y permitir interacciones en distintos ámbitos sociales con mayor gusto, pericia y seguridad

¡Bienvenido y muchos éxitos!



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Actividad 1.

Reflexionar sobre la importancia de aplicar las B.P.M, en la manipulación de los alimentos

Actividad 1.1

Usted es auxiliar de cocina en un restaurante, llega tarde a la jornada laboral y no alcanza a lavarse las manos para el ingreso a la cocina, se dirigió a la nevera y retiró la pechuga de pollo para deshuesar

Socialice, debata y Responda (En equipos):

a. El auxiliar hizo bien en no lavar sus manos al entrar a la cocina y porque

- Descripción de la(s) Actividad(es)

-

Actividades de Reflexión inicial.

Actividad 1.

1. De acuerdo al video observado elaborado por la instructora sobre la aplicación de higienización desinfección de cocina y utensilios en general preparaciones cotidianas que usted prepara en su hogar.

Ejemplos:

Mise en place de la preparación de Salsas calientes, fondos, sopa, cremas de tubérculos y/o vegetales, asados y parrilladas frituras pastas etc.

Actividad 1.1

Enumere tres aspectos importantes en la manipulación, conservación y manejo de temperatura aplicado a los alimentos

Actividad 1.2

Que es darle cuerpo a una salsa

3.1. Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

Actividad 1.

Nombre seis preparaciones básicas elaboradas con aves pollo, pavo o codorniz técnicas de corte o despostado.

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

1. El instructor evaluará en: conocimiento, desempeño y producto en la cual se le asignará una canasta sorpresa con los siguientes productos: brócoli, pechuga, apio, cebolleta, piña, sal, pimienta, salsa de soya, aceite, ajonjolí. tiempo asignado para análisis mise en place 20 minutos y 15 minutos para preparación y emplatado

1.1 Que grado de dificultad encontró en el desarrollo de esta actividad y por que



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

1. Cuál es la diferencia entre blanquear y escaldar?

1.1 Cuál es la diferencia entre ¿saltear, sellar y asar?

1.2 mencione tres tipos de corte de verduras y de carnes

- Ambiente Requerido: cocina dotada de estufa, mesa, agua, pipa con gas o gas domiciliario
- Materiales: Tablero, marcadores, hojas de block, alimentos perecederos y no perecederos

- Ambiente Requerido: cocina dotada de estufa, mesa, agua, pipa con gas o gas domiciliario
- Materiales: Tablero, marcadores, hojas de block, alimentos perecederos y no perecederos.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje

Realiza mise en place, maneja los equipos y establece procesos de producción con baterías y utensilios adecuados. Interpreta receta estándar. Prepara platos calientes. Lista de chequeo

Cuestionario escrito

Observación

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: Taller 1. Evidencias de Conocimiento: Respuestas a preguntas sobre los conocimientos y comprensiones del elemento de competencia. Evidencias de Desempeño: Trabajo en equipo y practico, estandarización, manipulación y preparación de variedad de productos	Clasifica las áreas de la cocina. Establece las diferencias técnicas, procesos, y métodos de cocción. Realiza mise en place, maneja los equipos y establece procesos de producción con baterías y utensilios adecuados. Interpreta receta estándar. Prepara platos calientes Elabora salsas calientes	Técnica de evaluación: ejercicio escrito Instrumento de Evaluación: Desarrollo del taller



Evidencias de Producto: Manipulación, preparación y emplatado de recetas	de acuerdo a la necesidad del cliente	
Evidencias de Desempeño: Taller 1 (Apropiación). Desarrollo de taller	Identifica las prácticas de higiene del manipulador de alimentos según norma sanitaria vigente - Explica las condiciones de limpieza y desinfección requeridas en un área de trabajo según normativa vigente - Identifica riesgos de contaminación del alimento asociados a cambios de temperatura y manipulación	Técnica de evaluación: Ejercicio práctico, Desarrollo del taller, (trabajo escrito)
Evidencias de Producto: Manipulación ,preparación de recetas y emplatado	-Identifica las prácticas de higiene del manipulador de alimentos según norma sanitaria vigente Aplica y prepara los platos según receta estándar - Identifica riesgos de contaminación del alimento asociados a cambios de temperatura y manipulación	Técnica de evaluación: Ejercicio práctico Instrumento técnica de observación



3. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Alimento: Es toda sustancia comida o bebida que al ser ingerida aporta al organismo los nutrientes necesarios para su sostenimiento.

Alimento perecedero: Es aquel que, por su composición, se descompone fácilmente. Carnes, lácteos.

Alimento no perecedero: Aquel tiene menos AW, por lo tanto, tiene más durabilidad ej.: granos como frijol, lenteja etc.,

BPM: O buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Higiene de los alimentos: Conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

14-REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

4. <http://biblioteca.sena.edu.co/paginas/bases.html>

URL <https://www.invima.gov.co/>

Chacón, Silvia A. Ministerio de agricultura y ganadería. Guía técnica para el balance de masa y otras variables en la industria frutícola. Primera Edición, Julio de 2006.

Resolución 2674 de 2013. Ministerio de salud y protección social. Junio de 2013. **REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS**

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

5. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	AIDAHERNANDEZ DE DUQUE	INSTRUCTOR	PROGRAMAS ESPECIALES	15/10/2021

GFPI-F-135 V01

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



	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					