PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INTEGRALFORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **COMIDAS RAPIDAS**
- Código del Programa de Formación: **66210081 V.2**
- Nombre del Proyecto: **N/A**
- Fase del Proyecto: **N/A**
- Actividad de Proyecto: **N/A**
- Competencia: **260201011 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:

UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO ENCOMIDAS.

RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTESPREPARACIONES.

ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARESESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

1. Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la recetaestándar.

2. Elaborar platos fríos de acuerdo con la receta estándar.

- Duración de la Guía: **60 HORAS**

2. PRESENTACIÓN

¡Apreciados Aprendices! *Gracias a los medios de comunicacion, transporte y tecnología actual El fascinante mundo gastronómico que tenemos hoy en dia es demaciado amplio,. Estos nos permiten y facilitan intercambios culturalales aprovechables para ofrecer a la población Colombiana en el sector Gastronómico Conocimientos que mejoren su nivel y calidad de vida, un sistema Integral de Educación que satisfaga sus necesidades. El Programa de Formación de Cocina del SENA capacita a personas para su posterior desempeño y aplicación en las diferentes aéreas del sector donde se requieran sus servicios o bien sea para montar sus propios negocios y así contribuir en fomentar fuentes de empleo y desarrollo de la población. Para lograr estos objeticos es necesario el compromiso por parte de instructor al ofrecer toda su experiencia, conocimiento tematico y metodología de enseñanza. Ustedes como aprencices demostraran suinterés investigativo, trabajo en grupo y colaborativo.*

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

ACTIVIDAD NUMERO 1: *CONOCIMIENTO, ANALISIS Y REFLEXION DE MANIPULACION DE ALIMENTOS.*

ACTIVIDAD NUMERO 2
TERMINOLOGIA GASTRONOMICA – RECETA ESTANDAR – CONOCIMIENTO DE MATERIA PRIMA Y BATERÍA DE COCINA.

ACTIVIDAD NUMERO 3
TECNICAS DE COCCION – RECETA ESTANDAR - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES: FRITURAS – QUIBBE – PATACONES.

ACTIVIDAD NUMERO 4
TECNICAS DE COCCION – RECETA ESTANDAR – SALSAS: GOLF, TARTARA, DE PIÑA, DE TOMATE, DE AJO.

ACTIVIDAD NUMERO 5
TECNICAS DE COCCION – RECETA ESTANDAR – PREPARACIÓN PERRO CALIENTE-HAMBURGUESA.

ACTIVIDAD NUMERO 6
TECNICAS DE COCCION – RECETA ESTANDAR – PREPARACIÓN DE AREPAS CON DIFERENTES RRELLENOS.

ACTIVIDAD NUMERO 7
ESTANDARIZACION Y PREPARACION DE RECETA PROPUESTA SEGÚN MATERIA PRIMA PRODUCIDA EN LA REGIÓN.

- Ambiente Requerido: Area o cocina dotada con equipos necesarios para desarrollo de preparaciones, (Dotada con elementos y que cumpla condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente).

- Materiales: MATERIA PRIMA EMPLEADAS DURANTE EL PROGRAMA, MATERIAL AUDIOVISUAL – DOCUMENTOS GUIA – DISPOSITIVOS DIGITALES.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : 1 Normas mínimas de higiene y manipulación de alimentos. 2 Medidas y sus equivalencias. 3 Conocimiento de materia prima y batería de cocina. 4 Elaboración de los diferentes preparaciones:congelados, Frituras(Quibbe, buñuelo de queso , patacones ,arepas ,papas), Salsas: (golf, tartara, de piña, de tomate, de ajo), Perro caliente y hamburguesa, Pizzas con diferentes rellenos. **Evidencias de Desempeño:** Manipular adecuadamente el cuchillo. Maneja adecuadamente el vocabulario técnico en el área de desempeño. Reconoce batería y utensilios de cocina. Elabora las diferentes preparaciones de comidas rapidas según los estándares establecidos. **Evidencias de Producto:** Utiliza adecuadamente las técnicas de preparación de los productos. Aplica adecuadamente medidas y equivalencias y lenguaje técnico usado en comidas. Reconoce la materia prima de calidad. para la elaboración de las diferentes preparaciones. Atiende con ética, aplicando normas de higiene según los estándares establecidos en cualquier establecimiento gastronómico.	Utilizar las diferentes técnicas en el proceso de elaboración de los diferentes productos. Manejar correctamente las normas de Higiene y manipulación aplicando las B.P.M. Aplicar correctamente las medidas y sus Equivalencias. Presentar adecuadamente las diferentes preparaciones. Trabajo en equipo.	OBSERVACIÓN, ANÁLISIS DE PRODUCTO LISTA DE VERIFICACIÓN, FORMATOS DE RECETA ESTANDAR, EVIDENCIA DOCUMENTAL - REGISTRO FOTOGRÁFICO O AUDIO VISUAL. RESULTADO DESARROLLO DE ACTIVIDADES PROPUESTAS.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ÁSPIC: Modo de presentación de preparaciones cocidas y enfriadas (carne, aves, foie gras, pescado, crustáceos, verduras, incluso frutas), metidas en una gelatina enmoldada, aromatizada y decorada.

BOUQUET GARNI: Es un condimento básico para recetas francesas. Se trata de un manojo de hierbas aromáticas atadas con un hilo y que entra en la elaboración de muchos tipos de guisos de carne y ave, ragús, sopas y caldos. Generalmente se hierve con el resto de los ingredientes, pero se retira cuando se va a servir el plato.

BPM: Las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación.

COURT BOUILLON: Técnica de preparación que consiste en elaborar una mezcla de verduras y hortalizas de condimentación, hierbas aromáticas y especias con agua para cocer un género, de forma que este se enriquezca con el caldo, y a la inversa. Puede además incluir vino, zumo de limón y aceite, y es usado en la cocción de pescados y mariscos, además de algún tipo de ave de calidad que se escalfaría en esta preparación líquida. Las hortalizas y el caldo que lo componen sirven de guarnición o acompañamiento del alimento que han cocinado.

DEMI-GLACE: El término Demi-glace es de origen francés, se podría traducir como semiglaseado. Como comentábamos, se obtiene de un caldo o fondo que se reduce a fuego moderado aproximadamente al 40-50% de su volumen inicial, hasta obtener una salsa de consistencia densa y almibarada, oscura y brillante.

FUMET: Es un fondo blanco (fondo básico de cocina) hecho a base de pescados y mariscos.

MIREPOIX: Es una combinación de varias hortalizas cortadas en dados pequeños (~1.5 cm), empleada para saborizar salsas, asados, caldos y sopas.

MISE EN PLACE: Es un término francés que se emplea normalmente en el ámbito de la gastronomía ..... En el lenguaje gastronómico una mise en place se expresa con las siglas MEP y puede referirse a los preparativos de un plato, de un cocktail o al servicio de un restaurante.

REMOUILLAGE: Es la reutilización de los huesos de la elaboración de un caldo, es decir, una vez que se ha hecho un caldo de carne con sus huesos y sus verduras, éstos se recuperan y se vuelven a poner con agua para hacer otro caldo.

VELOTÉ: La palabra velouté significa aterciopelado y su denominación proviene de la textura final que posee esta salsa entre algo ligero y sedoso al paladar. La elaboración más genérica parte de un roux (mantequilla y harina en una salsa a partes iguales) que se mezcla con un caldo.

Asar (rotir): Esta es una forma de cocer los productos exponiéndolos a una fuente directa de calor con el fin de dorar su superficie externa al tiempo que se retienen los jugos de su interior.

Rotir (asar al horno): Es someter un alimento a la acción de calor seco producido por un horno o asador. Esta técnica de cocción se aplica muy especialmente a piezas grandes de carne, aves o caza. En este modo de cocción el calor se transmite a través del aire caliente que hay dentro del horno y por medio de la grasa presente en los productos.

Asar a la parrilla: Asar a la parrilla es someter alimentos a la acción directa de calor por contacto con la parrilla. Para este modo de cocción se utiliza una parrilla y una fuente de calor que puede ser eléctrica, a gas, de rayos infrarrojos o carbón de leña.

Cocer a la sartén (Poêler): Cocer a la sartén es someter un alimento a la acción del calor producido por una estufa, colocándolo en un recipiente vacío, (no necesariamente una sartén), herméticamente cerrado y sobre una guarnición o aderezo (“garnitura”) aromático.
Gratinar (Gratiner): Se designa así a la cocción consistente en formar una capa dorada en la superficie de una preparación. Los productos que se gratinan pueden ir crudos o cocidos; van o no ligados con salsa. Para gratinar se cubre el producto con una capa protectora que puede ser una salsa, miga da pan rociada con mantequilla, queso rallado

etc. La capa dorada se puede formar usando un soplete o colocándola en el horno o en la salamandra hasta que forme una capa dorada y crujiente.

Freir (Frire): Un producto se fríe cuando se sumerge en aceite a una temperatura apropiada a la cual se dora la superficie de los productos que se cuecen en su interior. Para realizar una buena fritura es necesario que el aceite sea abundante y que esté a una temperatura relativamente alta para que el producto no absorba grasa. La temperatura del aceite se debe regular de acuerdo a la naturaleza del producto que se vaya a freír; un pollo, por ejemplo, requiere una temperatura de 163°C mientras que la papa a la francesa necesita una temperatura de 196°C. Las formas de cubrir más utilizadas son:

Con pasta para freír: Especialmente pescados, más comúnmente conocidos como pescados a la orly y que se acompañan con salsa de tomate y mayonesa.

Con miga de pan: Da lugar a tres conocidas formas de empanizado (apanado):

***A la inglesa**:* Para lo cual se seca bien el producto, se sazona, se pasa por harina, luego por huevo batido y miga de pan.
A la milanesa: Que es igual al procedimiento anterior pero agregándole un poco de queso rallado a la miga.
A la mantequilla: Usado para algunas carnes asadas y que consiste en sazonar la carne, untarla bien de mantequilla derretida y finalmente cubrirla con miga de pan.

Con huevo y harina: Conocido también con el nombre de rebozar o aborrajar y que consiste en cubrir el producto con harina y huevo batido.

MANTEQUILLAS COMPUESTAS: Se conoce bajo este nombre a las mantequillas mezcladas con ingredientes picados o en puré y aromáticas. Se usan para acompañar carnes y pescados asados a la parrilla, para preparar pasabocas y para darle color y sabor a algunas preparaciones.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Guia profesional de Cocina (Jaime Alzate)
- Resolución 2674 de 2013
- https://www.monografias.com/docs111/bases-cocina/bases-cocina.shtml
-BLOG ARTES DE LA GASTRONOMIA historia de salsas y algo mas de utencilos y metodos de cocción

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	ROBERT JAVIER BONILLA	INSTRUCTOR	COCINA	16/09/2022

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