PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **TECNICO EN COCINA**
- Código del Programa de Formación: **2481634**
- Nombre del Proyecto: **N/A**
- Fase del Proyecto: **N/A**
- Actividad de Proyecto: **N/A**
- Competencia: **PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.
- elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria.
- realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.
- elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración
- presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios

2. PRESENTACIÓN

¡Apreciados Aprendices! *El fascinante mundo gastronómico que tenemos hoy en dia es demaciado amplio, gracias a los medios de comunicacion, transporte y tecnologia que tenemos en la actualidad. Estos nos permiten y facilitan intercambios culturalales que tienen como pieza fundamental los platos mas representativos de cada región o país. En esta formación aprenderemos algunos platos clásicos internacionales con su debida historia u origen, lo cual nos dara un conocimiento profundo de la receta, preparacion e información del por que son considerados platos clásicos o típicos de países como Francia, Italia, España, Arabia, Oriente, Peru y Mexico. Para tener éxito en proceso de formación es necesario compromiso por parte de instructor al ofrecer toda su experiencia, conocimiento tematico y metodología de enseñanza. Ustedes como aprencices demostraran su interés investigativo, trabajo en grupo y colaborativo.*

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

  ACTIVIDAD NUMERO 1
  APROPIACION DE CONCEPTOS BPM-CORTES BASICOS - MISE EN PLACE - RECETA ESTANDAR – PREPARACIÓN CHOPSUEY (ORIENTE).

  ACTIVIDAD NUMERO 2
  TERMINOLOGIA GASTRONOMICA – RECETA ESTANDAR – PREPARACION CAUSA LIMEÑA(PERU).

  ACTIVIDAD NUMERO 3
  SALSAS, PASTA – MONTAJE DE PLATO – PREPARACION: LASAGNA (ITALIA).

  ACTIVIDAD NUMERO 4
  TECNICAS DE COCCION – RECETA ESTANDAR – PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y MONTAJE - BURRITOS (MEXICO).

  ACTIVIDAD NUMERO 5
  TECNICAS DE COCCION – RECETA ESTANDAR – PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y MONTAJE – CREPE (FRANCIA).

  ACTIVIDAD NUMERO 6
  HISTORIA - RECETA ESTANDAR - PREPARACION ARROZ CANTONES (ORIENTE).

- Ambiente Requerido: Area o cocina dotada con equipos necesarios para desarrollo depreparaciones, (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 CONOCE NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. 2 CONCEPTO DE MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO). 3 CONOCE TÉCNICAS DE INTERPRETACIÓN DE RECETA ESTÁNDAR. 4 UTILIZA TERMINOLOGÍA GASTRONÓMICA. 5 CONOCE LAS TÉCNICAS PARA COCCIÓN. 6 CONOCE PARÁMETROS DE CALIDAD DE CADA PRODUCTO. **Evidencias de Desempeño:** EFECTUA MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LAS NECESIDADES Y VOLUMEN DE VENTAS. INTERPRETA RECETA ESTÁNDAR, UTILIZA TÉCNICAS DE COCCIÓN(CONCENTRACIÓN, DILUCIÓN Y MIXTA). **Evidencias de Producto:** APLICA NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. REALIZA EL MONTAJE DEL PLATO Y DISPONE LOS RESIDUOS SÓLIDOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD.	SE ACTUALIZA PERMANENTEMENTE A TRAVÉS DE LAS DIVERSA FUENTES DE INFORMACIÓN EVALÚA PERMANENTE SU PROCESO DE APRENDIZAJE Y FIJA CORRECTIVOS. REALIZA EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN. PREPARA PLATOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. DISPONE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	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.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Guía profesional de Cocina (Jaime Álzate)
- Manual de cocina profesional

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	ROBERT JAVIER BONILLA	INSTRUCTOR	COCINA	01/05/2022

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


SENA