PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

GUÍA DE APRENDIZAJE No 2

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS
- **Código del Programa de Formación**:**63550004**
- **Nombre del Proyecto**: PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS
- **Fase del Proyecto**: Desarrollo
- **Actividad de Proyecto:** Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
- **Competencia**:
- Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico (260201011)
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**:
-

- VERIFICAR LOS PROCESOS REALIZADOS E INTRODUCCIÓN ACCIONES DE MEJORAMIENTO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS.
- ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTEY LA RECETA ESTÁNDAR.
- EFECTUAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN INDICADA.
- RECONOCER LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A PROCESOS TÉCNICOS.
- INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON EL REQUERIMIENTO DEL CLIENTE.
- MANIPULAR LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES, CONCRETAMENTE LAS BUENASPRÁCTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.- Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.
- ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS YVERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN.

- **Duración de la Guía**: 60 horas

2. PRESENTACIÓN



Hola les doy la cordial bienvenida a la preparación de platos de acuerdo a la solicitud del cliente, la cual les permitirá poner en práctica todas las competencias y habilidades, la preparación de divide en varias etapas en las cuales puedes corregir o modificar un proceso utilizando técnicas de cocción, marinar, conservación entre otras.

Para nosotros es muy importante tú compromiso y auto conocimiento que ayude fortalecer los proceso de aprendizaje, cada proceso representa un nuevo reto, la gastronomía típica invoca técnicas únicas cuyas características son técnicas se enfocan en sabores, texturas, colores y el indiscutible sabor a leña por ello nosotros aplicaremos cada una de estas técnicas en pro de alcanzar productos de calidad e innocuidad que sean comercialmente representen una fuente de ingresos en proyectos de negociosos rurales.

Por lo tanto, debemos preguntarnos cuales, por qué y cómo son aplicables las técnicas de cocción:

- ¿Qué técnicas de cocción conoces?
- ¿Cuál es tú técnica más usada y por qué?
- ¿Cuáles frutas utilizas para preparar salsas o ensaladas?

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Como actividad de contextualización, consultar:

1. Consultar los platos típicos de la región que utilicen frutas en su preparación.
2. Consultar que tipos de cortes se utilizan en la cocina.
3. Qué tipos equipos son los más recurrentes en las cocinas.
4. Qué tipos de cocción típica conoces.
5. Elegir y presentar por grupo una receta de un producto típico que deseas preparar, junto a su receta estándar.

Propuesta para la organización en estudio

- Mediante el seguimiento continuo del instructor y procesos de consulta e investigación se realizará la preparación de platos típicos los cuales deben cumplir con parámetros organolépticos preestablecidos por el instructor.
- Mediante el uso de herramientas tecnológicas, se presentarán los talleres prácticos y teóricos que le permitan aclara dudas sobre los procesos o falas presentadas durante el taller.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento	Usa correctamente la materia prima solicitada para preparación. Reconoce y aplica los cortes y técnicas de cocción establecidas en la receta estándar. Reconoce y utiliza la terminología gastronómica. Reconoce y utiliza las técnicas básicas y normas de cocina, las preparaciones frías y calientes. Reconoce y utiliza las técnicas de preparación de salsas de acuerdo a la receta estándar.	Técnicas y destrezas al momento de presentar los videos, cumpliendo con los parámetros establecidos por el instructor. Uso adecuado de la receta estándar.
Evidencias de Desempeño	Destrezas y habilidades en las preparaciones típicas, lenguaje técnico.	Portafolio de recetas estándar de su unidad de negocio.
Evidencias de Producto:	Recetas estándar unidad de negocios y videos preparaciones.	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

TRADICIÓN GASTRONOMICA: Alrededor del mundo existen diferentes culturas que exhiben las actividades y costumbres que las hacen diferentes de otras. Además de tener una comida típica también existen tradiciones gastronómicas bastante extrañas y peculiares que tal vez muchos no imaginan.

MOQUEADO: El moqueado es una comida que se deriva de la tradición indígena de la región. Para preparar este plato, se toma el pescado y se envuelve en hojas de plátano. Posteriormente se ubica encima de una hoguera por dos horas, de esta forma el pescado se cocina o moquea con el humo que sale de las brasas.

PATARASCA: La patarasca es una preparación del pescado en la que se usan hojas de bijao para envolver la presa y cocinar a la brasa.

MOTE: Maíz desgranado y cocido, sea tierno o maduro, con cáscara o pelado, que se emplea como alimento en algunas regiones de América del Sur.

GUMARA: Gallina; cualquier ave de corral.

AUTOCTONO: Autóctono es un adjetivo que puede aplicarse al ser vivo, al producto o al lugar que es originario o nativo del país en el que se encuentran. Lo autóctono, por lo tanto, es propio de un sitio.

INMATERIAL: Se conoce como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad a aquellos bienes culturales no tangibles que son protegidos por la UNESCO. De esta manera, esta organización se encarga de proteger manifestaciones culturales que son muy importantes para el hombre, pero cuya esencia trasciende un soporte material, como la cetrería, el tango o la caligrafía china.

ÑAME: El ñame pertenece a la clase de plantas que al crecer almacenan material comestible en la raíz, corma o tubérculo subterráneo, esta clase es bien como conocida como raíces y tubérculos. El ñame es un tubérculo que se usa ampliamente para la alimentación, es de gran importancia en la dieta diaria de muchos pueblos del mundo.

CECINA: Esta palabra se refiere a una carne salada y condimentada en que se enjuta y posteriormente se seca al aire, al humo o la exposición directa al sol. (En Argentina, Bolivia, Paraguay y Uruguay) es una tira de carne de cualquier ganado vacuno que no tiene sal o condimento. (En Chile) se dice de cualquier embutido de cualquier carne.

AL VAPOR: Consiste en cocinar los alimentos a través del vapor del medio líquido (agua), sin que éstos entren en contacto con él. Para ello, los ingredientes se colocan en un recipiente tipo rejilla o perforado suspendido en una cazuela, olla o similar que contiene el agua que se lleva a ebullición. Con esta técnica, los vapores que ascienden al hervir el líquido, cuecen los alimentos, de forma lenta, pero sin dilución de los nutrientes.

AHUMAR: Se trata de una técnica que se aplica en los alimentos para otorgarles un sabor distintivo y para facilitar su conservación.

TINAJA: recipiente grande hecho a base de barro cocido y en ocasiones vidriado, a veces más ancho por el medio que por el fondo y por la boca, y que encajada en un aro, o penetrada en el suelo, se emplea ordinariamente para guardar o almacenar agua, aceite u otros líquidos.

COCCIÓN: La cocción se refiere al acto de cocer o cocinar algún alimento, esto se realiza para que la comida sea más saludable y apetecible, por ende, es hacer que un alimento deje de estar crudo para pasar a estar cocinado, esto se logra hirviéndolo en agua o cocinándolo de diferentes maneras, en el horno o sartén. Para que el proceso de cocción se cumpla debe pasar por un proceso de ebullición. Con esto se logrará que los alimentos adquieran ciertas propiedades que son de gran beneficio para la salud. Se debe aclarar que también hay alimentos que se encuentran crudos y que pueden ser comidos y tienen igual buenas propiedades alimenticias.

FRITURA: Consiste en introducirlos en un recipiente que contenga aceite o grasa a temperatura de alrededor de 200 ºC, para que se doren en forma rápida y pareja por inmersión.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

1. Jaime álzate (libro)
2. Tratado Elemental de Cocina (libro)

Apoyo web

https://youtu.be/vaLINsA6dRQ
https://youtu.be/XSlQGCuGgVM
https://youtu.be/g258AYoiTvw

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ANTONIO SEGURA VALDES**	**INSTRUCTOR**	**C.AGROPECUARIO "LA GRANJA" ESPINAL TOLIMA**	**01/03/2021**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
ESPINAL TOLIMA

Fecha:	Complementaria Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente.
Código del proyecto:	Código del programa: 96151444, 96151445 y 96151526
Municipio y lugar de formación:	Nombre del proyecto: N/A
Tema: Receta estándar	Ficha No
Competencia número: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico (260201057)	Instructor: Antonio Segura Valdés

TALLER PRACTICO

¡Hola queridos aprendices!, en desarrollo de nuestra formación realizaremos trabajos que nos permitan mejorar nuestras habilidades y destrezas, por lo tanto, les comparto unas series de preguntas y una plantilla de receta estándar para desarrollar con forme a las preparaciones realizadas en nuestros siguientes encuentros.

I. ¿Qué es una técnica de cocción y cual se aplica en nuestras preparaciones?, descríbelas.
II. ¿Cuáles recetas de ensaladas conoces?
III. Reconoces las siglas HCCP y B.P.M.
IV. Cuál es la importancia de la receta estándar para nuestra unidad productiva
V. Cuales unidades de medidas conoces
VI. Cuál es la función de la receta estándar administrativa
VII. Cuales unidades de medida son las utilizadas en nuestras recetas y su importancia.

