PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: MONTAJE PARA SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- Código del Programa de Formación: 63550005 Versión 1
- Competencia SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y NORMAS DE SEGURIDAD
  OCUPACIONAL, HIGIENE Y BPM.
  - ✓ Controlar el material de servicio de acuerdo con su finalidad y políticas de la empresa.
  - ✓ Identificar fortalezas y aspectos a mejorar en el desarrollo de los procesos con base en conocimientos técnicos y resultados de la evaluación.
  - ✓ Realizar el pre-alistamiento (mise an place, expresión técnica en francés), necesario para el servicio de acuerdo con las necesidades del cliente y protocolos del servicio.
  - ✓ Aplicar programas de servicio de acuerdo con las políticas de la empresa y normas de bpm (buenas prácticas de manipulación)
- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Será prioridad para el participante, buscar y destacar, discretamente, sus atributos personales y volver fortalezas sus debilidades, mediante la concientización de ellas y su permanente actualización en temas de mejoramiento personal y montaje para atención en áreas de alimentos y bebidas _A.B.-; de esta manera podrá entrar, con paso firme, en el difícil pero apasionante mundo del montaje previo al servicio de alimentos.

La persona desarrolla habilidades que le permiten reconocer las características de elementos, suministros utilizados en los diferentes sitios. La unión de estos atributos en una misma Persona, será la mejor vitrina para la imagen del Establecimiento (servicio de alimentos y bebidas) y, para su desempeño laboral.

Comprender las características y propiedades de la materia prima e insumos, equipos y herramienta empleadas en los procesos, técnicas de montaje en los diferentes alimentos y bebidas son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria.

Tomando en cuenta la dificultad nacional para poder emplearse, debido alto índice de desempleo en el país, la formación complementaria en montaje para servicio de alimentos y bebidas busca fortalecer la demanda en mercados latinoamericanos.

Se espera que el aprendiz sea soporte para el mejoramiento continuo del sector gastronómico, acorde con los requisitos de calidad que satisfagan al mercado, adaptándose y aportando a la innovación de los productos.







3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de Reflexión Inicial

Antes de iniciar las actividades de aprendizaje es importante identificar las problemáticas del contexto social y productivo; en el desarrollo de esta actividad, propia de la competencia SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS, en grupos de trabajo, deberán analizar las imágenes de montaje para servicio de alimentos y bebidas entregadas por el instructor; cada integrante del grupo debe participar activamente para dar respuesta a los siguientes interrogantes.

¿Qué materiales se usaron para el mise an place?
¿Qué tipo de herramientas o utensilios se necesitan para el montaje del servicio?
¿Qué tipo de técnicas se utilizaron para el montaje del servicio?

Una vez desarrollada las preguntas, cada grupo de trabajo socializará sus respuestas al instructor responsable de la formación.

3.2 Actividad de Contextualización

En equipos de trabajo las aprendices deben realizar un listado de materiales, herramientas y utensilios que conozcan y que han utilizado en los diferentes montajes para servicio de alimentos y bebidas en su cotidianidad.

Esta propuesta se puede presentar por medio de:

1- Dibujo
2- Esquema
3- Juego de Roles
4- Documento
5- Otros

Esta actividad debe ser socializada y sustentada ante todo el grupo, de acuerdo con los parámetros establecidos por el instructor responsable.

3.3 Actividad de Apropiación de conocimiento (Conceptualización y Teorización)

Para iniciar las actividades empezaremos aplicando las diferentes técnicas para montaje para servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con el mise an place necesario para presentar el servicio de acuerdo con las necesidades del cliente y protocolos del servicio, de acuerdo con tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño y color, para comenzar el proyecto, los aprendices deberán hacer las siguientes técnicas:

Aplicar a las preparaciones los siguientes conceptos:

- Técnicas
- Higiene y desinfección
- Materiales
- Mise an Place
- Conservación de Alimentos
- Manuales y formatos
- Equipos
- Utensilios
- Lencería, Cristalería, Vajilla y Accesorios







Escoger el producto a trabajar: Se les entregan varias opciones a los aprendices para la elaboración del producto de Cocina saludable de acuerdo con la receta estándar.











3.4 Actividad de Transferencia de Conocimiento

Evidencia: (Producto) propuesta de montaje para servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con el mise an place necesario para presentar el servicio de acuerdo con las necesidades del cliente y protocolos del servicio, de acuerdo con tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño y color, control de calidad y las técnicas aprendidas en formación; aplicando las buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, salud ocupacional y seguridad industrial.

El aprendiz deberá hacer entrega los productos terminados según:
Proyecto
Diseño y Color
Inventarios
Control de Calidad
Materias Primas
Manejo de Equipos, Herramientas y Utensilios
Conservación de la materia prima
Diligenciamiento de formatos
Mise an place
Mobiliario de servicio
Aplicación de buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, salud ocupacional y seguridad industrial.
Lencería, Cristalería, Vajilla y Accesorios.

- Materiales:

  pelador, Licuadora, extractor, cuchillo, tabla, deshidratadora, vaporera, olla exprés, Cucharas de revolver, Balanza, Bowls, Cortadores, Pinzas, Guantes, Ralladores, Bandejas, ollas, sartén, Lencería, Cristalería, Vajilla y Accesorios.







- **Ambiente Requerido**

  Ambiente convencional o Aula Móvil

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
Evidencias de Producto: (Producto) propuesta de montaje para servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con el mise an place necesario para presentar el servicio de acuerdo con las necesidades del cliente y protocolos del servicio, de acuerdo con tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño y color, control de calidad y las	Selecciona y controla el material de servicio de acuerdo con las políticas de la empresa y la orden de servicio. Alista áreas de servicio con alimentos y bebidas, conforme al tipo de servicio seleccionado, cumpliendo los requerimientos del cliente	Valoración de producto Lista de chequeo

técnicas aprendidas en formación; aplicando las buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, salud ocupacional y seguridad industrial. TÉCNICA: Observación. INSTRUMENTO: Observación.	y los protocolos establecidos. Monta oportunamente el área de servicio de acuerdo con los procedimientos establecidos	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

A la carta: La comida que en cada ítem del menú es ordenada y cobrada en forma separada. Almacenamiento: Acción y efecto de almacenar.
Appetizer: aperitivo, entrante Aperitivos: Que sirve para abrir el apetito Bar: Establecimiento donde se consumen bebidas alcohólicas.
Barman: Encargada de servir o preparar bebidas alcohólicas en la barra de un bar Barra libre: Servicio complementario de un acto social, ofrecido por el hostelero, y consistente en permitir el consumo ilimitado y gratuito de bebidas durante un tiempo pactado y a un precio cerrado de antemano.
Bistró: Pequeño establecimiento o restaurante donde se sirve café y comidas a precios económicos.
Brigada: Equipo de trabajo de un restaurante o salón gastronómico.
Buffet: Tipo de servicio de restauración que presenta los alimentos en bandejas y cestas sobre varios tableros, dispuestos en gradas. Existen bufets fríos, calientes o mixtos.
Brunch: Comida realizada por la mañana entre el desayuno y el almuerzo
Café: Bebida que se hace por infusión con esta semilla tostada o molida
Break: Pausa que se realiza durante un evento.
Camarero: Persona que sirve en hoteles, bares, cafeterías u otros establecimientos
Capuchino: Café con leche espumoso
Carta: En un restaurante o establecimiento análogo, lista de platos y bebidas que se pueden elegir
Cata: Percibir algo con los ojos, la nariz, y la boca de una sustancia
Cereza: Cascara del grano de café
Cocktail: Combinación de bebidas alcohólicas.
Coffe Break: Pausa para un café.
Comanda: Listado de pedidos que el cliente realiza al servicio y éste entrega a la cocina.
Comida gourmet: Comida refinada o sofisticada.
Comís: Aprendiz de camarero.
Chef: Persona que dirige las tareas en la cocina de un restaurante o establecimiento similar
Cocina: Recinto destinado a la elaboración y cocción de alimentos
Cóctel: Bebida compuesta de una mezcla de licores
Coctelera: Recipiente destinado a mezclar los licores del cóctel
Comensales: Cada una de las personas que comen en una misma mesa
Cubertería: Conjunto de cucharas, tenedores, cuchillos y utensilios semejantes para el servicio de mesa
Desbrazar: Desocupar el lugar donde se ha trabajado o comido, colocando cada cosa en su lugar

habitual.
Entremeses: Cualquiera de los platos ligeros que se ponen en la mesa para picar antes de servir la comida.
Demanda: Acto de pedir algo que se considera justo, merecido o necesario
Ecoturismo: Turismo en el cual se privilegia la preservación y la apreciación del medio, tanto natural como cultural que acoge a los viajantes
Fajinar: Limpiar y desinfectar con alcohol o con un bactericida específico copas, vasos y otros.
Gueridón: Mesa de servicio móvil o carrito auxiliar para el servicio de salón.
Isla: Espacio que se diferencia claramente de lo que lo rodea.
Flambeado: Son las combinaciones en cuya preparación se prende fuego
Mantel: Cubierta de lino, algodón u otro material, que se pone en la mesa para comer
Maître: jefe de comedor de un hotel o restaurante.
Management: Manejo o gerencia del establecimiento y su personal.
Marcar: Poner una marca que permita distinguir a los comensales y su posición en la mesa.
También se usa para indicar los recambios de cubiertos en las mesas.
Mantelería: Juego de mantel y servilletas
Maridaje: En gastronomía, técnica o arte que determina la combinación adecuada del vino y la comida de forma que se complementen o contrasten, con el fin de aumentar el deleite de los comensales.
Menú: Carta del día donde se relacionan las comidas, postres y bebidas
Mesa: Mueble que consta de una superficie plana y horizontal sostenida por patas
Mise en place: Disponer todos los elementos necesarios parta una determinada tarea o trabajo
Mosto: Zumo exprimido de la uva antes de fermentar y hacerse el vino
Oferta: Conjunto de bienes o mercancías que se presentan en el mercado con un precio concreto y en un momento determinado.
Pinzas: cuyos extremos se aproximan para sujetar algo
Petite menage: Saleros, pimenteros, aceiteros y especias
Réchaud: Recipiente de acero inoxidable que mantiene la comida caliente.
Runners: Encargado de llevar los platos a las mesas.
Restaurante: destinado al expendió de bebida y comida para consumir en las propias instalaciones
Samovar: Recipiente de metal al que atraviesa verticalmente una chimenea a la que se llena de combustible sólido, tradicionalmente carbón, que la mantiene constantemente en estado de hervor.
Servicio: Acción y efecto de servir
Sommelier: Encargado del servicio de vinos y licores en un restaurante.
Trinchar: Cortar en trozos una vianda para servirla.
Turismo: Actividad o hecho de viajar por placer
Vajilla: Conjunto de platos, fuente, vasos, tasas, entre otros que se destinan al servicio de la mesa
Vernissage: Inauguración.
Vino: Bebida obtenida de la fermentación alcohólica, del zumo o mosto de las uvas
Vernissage: Inauguración

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://www.youtube.com/watch?v=0NC3ItJFjxo
https://www.youtube.com/watch?v=Z06ag2cZT58&list=PLeIX_dGDBCcr8Dq-YF3SX6njZvNKVwfMU

https://www.youtube.com/watch?v=RPQQT4inoCY
https://www.youtube.com/watch?v=jxtnLOb1PXk
https://www.youtube.com/watch?v=av37Bq_q9hk
https://www.youtube.com/watch?v=wUO_pWQKPHw

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Angela Maria Gómez Lozano**	**Instructor**	**Centro Comercio y Turismo**	**febrero 2023**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: MONTAJE PARA SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Código del Programa de Formación: 63550005
Versión: 1

Nombre del Aprendiz: _____

No. de Documento: _____ **No. De Ficha:** _____

Nombre del Instructor: ANGELA MARIA GOMEZ LOZANO

Competencia:

✓ SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

Resultado de Aprendizaje:

✓ Controlar el material de servicio de acuerdo con su finalidad y políticas de la empresa.

✓ Identificar fortalezas y aspectos a mejorar en el desarrollo de los procesos con base en conocimientos técnicos y resultados de la evaluación.

✓ Realizar el pre-alistamiento (mise an place, expresión técnica en francés), necesario para el servicio de acuerdo con las necesidades del cliente y protocolos del servicio.

✓ Aplicar programas de servicio de acuerdo con las políticas de la empresa y normas de bpm (buenas prácticas de manipulación)

✓ Montar el área de servicio de acuerdo con procedimientos y normas de seguridad ocupacional, higiene y bpm.

Actividad:

✓ Presentar una propuesta de montaje para servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con el mise an place necesario para presentar el servicio de acuerdo con las necesidades del cliente y protocolos del servicio, de acuerdo con tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño y color.

Evidencia:

✓ (Producto) propuesta de montaje para servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con el mise an place necesario para presentar el servicio de acuerdo con las necesidades del cliente y protocolos del servicio, de acuerdo con tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño y color, control de calidad y las técnicas aprendidas en formación; aplicando las buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, salud ocupacional y seguridad industrial.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño y/o producto del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas el instructor valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente lista de chequeo para alcanzar el resultado de aprendizaje.

LISTA DE CHEQUEO

CONOCIMIENTO ⬭ PRODUCTO ⬭ DESEMPEÑO ⬭

No.	ASPECTO	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
			SI	NO	
1	Actitud Reflexión	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de reflexión.			
2	Actitud Contextualización	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de contextualización.			
3	Actitud Apropiación	El aprendiz participó en las actividades didácticas para la apropiación del conocimiento.			
4	Actitud Apropiación	El aprendiz aplica buenas practicas de manufactura.			
5	Actitud Apropiación	El aprendiz clasifica los grupos de inventarios, características y especificaciones del material.			
6	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz realiza control de inventarios a los materiales de servicios en áreas de alimentos y bebidas.			
7	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz diligencia los formatos indicados por la organización para el control de inventarios.			
8	Actitud Portafolio de evidencias	El aprendiz realiza el prealistamiento (Mise an Place) de áreas y estaciones de servicio para alimentos y bebidas.			
9	Actitud Portafolio de evidencias	El aprendiz dispone del mobiliario para prestar el servicio.			
10	Actitud Portafolio de evidencias	El aprendiz dispone de la lencería, cristalería, vajilla y accesorios de acuerdo al tipo de oferta.			

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: Armenia, 2023

_____
Firma del Aprendiz

ANGELA MARIA GOMEZ LOZANO
Firma del Instructor

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	feb-23
Denominación del Programa de Formación	MONTAJE PARA SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Modalidad de Ejecución	Presencial
Código y versión del Programa	63550005 VERSION 1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**ANGELA MARIA GOMEZ LOZANO** — **Regional y Centro de formación Centro de Comercio y Turismo**
	Regional y Centro de formación **Centro de Comercio y Turismo**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
			Controlar el material de servicio de acuerdo con su finalidad y políticas de la empresa.	Procedimental: Alistarel material de servicio, según su finalidad y políticas de la empresa.	5 horas	5 horas					Selecciona y controla el material de servicio de acuerdo con las políticas de la empresa y la orden de servicio.	EVIDENCIA DE PRODUCTO:	
N/A	N/A	SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.	Identificar fortalezas y aspectos a mejorar en el desarrollo de los procesos con base en conocimientos técnicos y resultados de la evaluación.	Actitudinal: Identificar fortalezas y aspectos a mejorar en el desarrollo de los procesos, según los conocimientos técnicos y resultados de la evaluación.	3 Horas	2 Horas	Demostraciones, Tecnicas de Cocina Saludable	Ambiente de Aprendizaje dotado con meas y sillas o Ambiente Virtual o Aula Móvil	pelador, Licuadora, extractor, cuchillo, tabla, deshidratadora, vaporera, olla exprés, Cucharas de revolver, Balanza, Bowls, Cortadores, Pinzas, Guantes, Ralladores, Bandejas, ollas, sartén, Lencería, Cristalería, Vajilla y Accesorios	1 Instructor que su perfil seaTecnico en gastronomía	Aplica técnicas para autoevaluar el proceso de aprendizaje y define correctivos. Trabaja en equipo y promueve la solidaridad.	□(Producto) propuesta de montaje para servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con el mise an place necesario para presentar el servicio de acuerdo con las necesidades del cliente y protocolos del servicio, de acuerdo con tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño y color, control de calidad y las técnicas aprendidas en formación; aplicando las buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, salud ocupacional y seguridad industrial. EVIDENCIA DE DESEMPEÑO: Lista de Chequeo para verificar el Producto de Repostería. TÉCNICA: Observaación INSTRUMENTO: Observación	
			Realizar el pre-alistamiento (mise an place, expresión técnica en francés), necesario para el servicio de acuerdo con las necesidades del cliente y protocolos del servicio.	Procedimental: Realizar el pre-alistamiento (mise an place) necesario para el servicio, según las necesidades del cliente y protocolos del servicio.	5 horas	5 horas					Alista áreas de servicio con alimentos y bebidas, conforme al tipo de servicio seleccionado, cumpliendo los requerimientos del cliente y los protocolos establecidos.		
			Montar el área de servicio de acuerdo con procedimientos y normas de seguridad ocupacional, higiene y bpm.	Procedimental: Realizar ell montaje del area de servicio, según procedimientos y normas de seguridad ocupacional, higiene y bpm.	5 horas	5 horas					Monta oportunamente el área de servicio de acuerdo con los procedimientos establecidos		
			Aplicar programas de servicio de acuerdo con las políticas de la empresa y normas de bpm (buenas prácticas de manipulación).	Procedimental: Aplicar programas de servicio, según las políticas de la empresa y normas de bpm (buenas prácticas de manipulación).	3 Horas	2 Horas					Actualiza permanentemente los conocimientos y los comparte.		

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: COCINA INTERNACIONAL
- Código del Programa de Formación: 63550079 Versión 1
- Competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - ✓ Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos. técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente.
  - ✓ Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente.
  - ✓ Realizar el mise en place (pre-alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo con la programación y recetas estándar preparar salsas calientes y salsas frías internacionales, de acuerdo con los estándares establecidos.
  - ✓ Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo con la receta estándar.
  - ✓ Elaborar platos calientes y platos fríos internacionales de acuerdo con la programación y a la receta estándar.
  - ✓ Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento.
  - ✓ Elaborar postres calientes y fríos de la cocina internacional siguiendo los parámetros de rentabilidad calidad y estandarización de la empresa.
- Duración de la Guía: 50 horas

2. PRESENTACIÓN

Conocer, elaborar y analizar los platos más representativos de la cocina internacional, enfatizando en su historia, su presentación y su sabor.

Comprender las características y propiedades de la materia prima e insumos, equipos y herramienta empleadas en los procesos, técnicas de elaboración de diferentes productos, son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria.

Tomando en cuenta la dificultad nacional para poder emplearse, debido alto índice de desempleo en el país, la formación complementaria en Cocina Internacional busca fortalecer la demanda en mercados latinoamericanos.

Se espera que el aprendiz sea soporte para el mejoramiento continuo del sector gastronómico, acorde con los requisitos de calidad que satisfagan al mercado, adaptándose y aportando a la innovación de los productos.





3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de Reflexión Inicial

Antes de iniciar las actividades de aprendizaje es importante identificar las problemáticas del contexto social y productivo; en el desarrollo de esta actividad, propia de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE, en grupos de trabajo, deberán analizar las imágenes de productos de cocina internacional entregadas por el instructor; cada integrante del grupo debe participar activamente para dar respuesta a los siguientes interrogantes.



¿Qué materiales se usaron para la elaboración de los productos vistos?
¿Qué tipo de herramientas o utensilios se necesitan para su elaboración?
¿Qué tipo de técnicas se utilizaron para la elaboración del producto de acuerdo con la receta estándar?

Una vez desarrollada las preguntas, cada grupo de trabajo socializará sus respuestas al instructor responsable de la formación.

3.2 Actividad de Contextualización

En equipos de trabajo las aprendices deben realizar un listado de materiales, herramientas y utensilios que conozcan y que han utilizado en los diferentes procesos de cocina internacional en su cotidianidad.

Esta propuesta se puede presentar por medio de:

1- Dibujo
2- Esquema
3- Juego de Roles
4- Documento
5- Otros

Esta actividad debe ser socializada y sustentada ante todo el grupo, de acuerdo con los parámetros establecidos por el instructor responsable.

3.3 Actividad de Apropiación de conocimiento (Conceptualización y Teorización)

Para iniciar las actividades empezaremos aplicando las diferentes técnicas la elaboración del producto de cocina internacional de acuerdo con la receta estándar para presentar una propuesta de ensamble de platos, de acuerdo con tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño y color, para comenzar el proyecto, los aprendices deberán hacer las siguientes técnicas:

Aplicar a las preparaciones los siguientes conceptos:

- Cocina Básica
- Normas de Higiene y Manipulación
- Técnicas básicas de corte y cocción
- Cortes de Vegetales
- Conservación de Alimentos
- Bebidas frías y Calientes
- Clases de Salsas
- Técnicas de Cocción
- Mise en Place
- Técnicas de Elaboración de Amasijos
- Preparaciones Rápidas Calientes
- Calidad de cada Producto
- Receta Estándar
- Rellenos
- Montajes de Platos







Escoger el producto a trabajar: Se les entregan varias opciones a los aprendices para la elaboración del producto de Cocina internacional de acuerdo con la receta estándar.

3.4 Actividad de Transferencia de Conocimiento

Evidencia: (Producto) propuesta de ensamble de platos de productos de Cocina Internacional, de acuerdo con la receta estándar, tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño, color, control de calidad y las técnicas aprendidas en formación; aplicando las buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, manipulación de alimentos y manejo de residuos sólidos.

El aprendiz deberá hacer entrega los productos terminados según:
Proyecto
Diseño y Color
Operaciones Básicas de Cocina
Caliente
Control de Calidad
Materias Primas
Manejo de Equipos, Herramientas y Utensilios
Conservación de la materia prima
Cortes en frutas y verduras
Técnicas de cocción para las preparaciones
Bebidas frías y Calientes
Clases de Salsas
Mise en Place
Técnicas de Elaboración de Amasijos
Montaje de Platos

Aplicación de buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, manipulación de alimentos y manejo de residuos sólidos.

- Materiales:

  Vegetales, frutas, Carnes Rojas, Carnes frías, Pollo, Pescado, Pasta, Arroz, huevos, harina, leche, frutos secos, queso, especias, aceites puros, pelador, Licuadora, extractor, cuchillo, tabla, deshidratadora, vaporera, olla exprés, Cucharas de revolver, Balanza, Bowls, Cortadores, Pinzas, Guantes, Ralladores, Bandejas, ollas, sartén.









- **Ambiente Requerido**

  Ambiente convencional

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
Evidencias de Producto: (Producto) propuesta de ensamble de platos de productos de Cocina Internacional, de acuerdo con la receta estándar, tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño, color, control de calidad y las técnicas aprendidas en formación; aplicando las buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, manipulación de alimentos y manejo de residuos sólidos. TÉCNICA: Observación. INSTRUMENTO: Observación.	Realiza el mise en place (pre - alistamiento) de acuerdo con la programación. Prepara la salsa de acuerdo con la receta estándar. Elabora las comidas rápidas (amasijos) de acuerdo con los requerimientos del cliente y teniendo en cuenta normas de seguridad y salud ocupacional vigentes Dispone de los residuos sólidos al final de la jornada según la normatividad vigente Se actualiza permanentemente a través de las diversas fuentes de información Evalúa permanente su proceso de aprendizaje y fija correctivos.	Valoración de producto Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1.A fuego lento: calentar a 85º C, o cocer verduras en este líquido.

2.A la parrilla: cocer con calor indirecto en una superficie sólida

3.A punto: cuando un alimento alcanza su grado justo de cocción o de sazonamiento.

4.Abocado: vino sutilmente dulce

5.Abrillantar: dar brillo a pasteles o a otros preparados utilizando jalea, gelatina, mantequilla clarificada o yema de huevo

6.Acanalar: hacer canales o estrías en la superficie de un alimento que todavía no está cocinado

7.Acaramelar: hervir azúcar o almíbar hasta que tenga un color pardo dorado.

8.Acebuche: término árabe que significa "olivo silvestre"

9.Acedias: Carne muy yodada, frágil por lo cual se deshace al cocerla. Para evitarlo se cuece solamente por un lado, se le quita la espina, se colocan los filetes del lado superior. (el que no ha contactado con el fondo de la sartén) en platos calientes cuyo calor hace finalizar la cocción.

10.Aceite de Oliva Refinado: obtenido por el refinado de aceites de oliva vírgenes con una acidez no superior de 0,5 g. por 100 g

11.Aceite de Oliva Virgen Corriente: aceite de oliva virgen cuya acidez no supera 3,3 g. por cada 100 g

12.Aceite de Oliva Virgen Extra: se trata de la mejor variedad de todas. Su acidez no supera 1 g. por cada 100 g. Es la mejor calidad.

13.Aceite de Oliva Virgen Lampante: aceite de oliva virgen cuya acidez es superior a 3,3 g. por cada 100 g.

14.Aceite de Oliva Virgen: aceite de oliva virgen cuya acidez no supera 2 g. por cada 100 g. Es un aceite extraordinario, pero no tiene la misma calidad que el aceite de oliva virgen extra.

15.Aceite de Oliva: mezcla de aceite de oliva refinado y virgen con una acidez no superior a 1,5 g. por 100 g

16.Aceite de Orujo de Oliva Crudo: aceite que se obtiene mediante el tratamiento del orujo de la oliva. No puede ser ingerido

17.Aceite de Orujo de Oliva Refinado: se obtiene al refinar el aceite de oliva de orujo crudo. Este aceite carece de olor, sabor y color.

18.Aceite de Orujo de Oliva: se obtiene al mezclar el aceite de orujo refinado con aceites de oliva vírgenes, ya que el primero carece de sabor, olor y color.

19.Aceite de nueces: Este aceite hay que cortarlo con otro aceite ya que es demasiado fuerte. Conservarlo siempre en frigorífico para que no se ponga rancio.

20.Acelgas: Para pelar las acelgas, se coge el tallo con las dos manos y se parte en.

21.Acerbo: vino áspero debido a la inmadurez de las uvas.

22.Aderezar: añadir sal y todos los condimentos necesarios tales como especias, vinagre y aceite a cualquier tipo de preparación fría.

23.Adobar: preparar en crudo carnes y pescados, dejándolos cubiertos en aceite, sal, ajos, limón o vinagre, cebollas, zanahorias, perejil y especias. Se hace para que se conserve mejor la comida, para aromatizarlo y para aportarle un sabor particular.

24.Adobo: preparación que admite ingredientes diversos (especias, vinagre, vinos, aceite y sal). También se usa como base para salsas.

25.Adornar: decorar el plato principal con elementos comestibles. Preparar para servir.

26.Afrutado: vino que tiene un sabor o aroma que recuerda a la fruta. Esta cualidad denota una buena uva.

27.Agarrarse: una preparación culinaria que se pega al fondo del recipiente arrebatándose y quemándose.

28.Agedashi Dofu: queso de soja frito. Se sirve con una salsa especial.

29.Agridulce: salsa compuesta por vinagre, azúcar y diversos frutos sabrosos.

30.Aguardiente: bebida alcohólica muy fuerte que se obtiene de la destilación del vino, frutos, granos de cereales ricos en almidón, caña de azúcar y remolacha.

31.Aguja: pedazo de carne de buey o ternera localizados en la parte delantera del animal, encima de la espalda. Se prepara en estofado, asado o a la plancha ya sea troceada o entera. Es una pieza de segunda categoría.

32.Ahumado: procedimiento según el cual se conservan los alimentos, especialmente carnes y pescados mediante el secado con humo de leña. Se puede ahumar tanto pescado como carne e incluso en algunos quesos y embutidos.

33.Albarda: cubrir, envolviendo una pieza de carne (generalmente de vaca, ternera, ave, etc.), con unas láminas delgadas de tocino para evitar que quede seco cuando lo cocinemos.

34.Aliñar: aderezar o sazonar.

35.Amasar: trabajar una masa con las manos.

36.Aplastar: reducir el espesor de un artículo.

37.Aromatizar: añadir a unos preparados elementos con fuerte sabor y olor.

38.Arreglar o aviar: preparar de forma completa un ave u otro género, para su asado, cocción, etc.

39.Arropar: tapar con un paño un preparado de levadura para facilitar su fermentación.

40.Asar: cocinar un alimento en horno, parrilla o asador con grasa solamente, de forma que quede dorado exteriormente y jugoso en su interior.

41.Aspic: género de cocinado, colocado dentro de una gelatina dorada

42.Asustar: añadir un líquido frío a un preparado que esté en ebullición, con el fin de que momentáneamente deje de cocer

43.Atelet: pincho metálico que termina en motivo decorativo

44.Agridulce: Una salsa salada-azucarada, un gástrico, se consigue reduciendo vinagre de vino con azúcar. Se deja reducir hasta obtener jarabe, es decir cuando se evapora casi todo el vinagre.

45.Albaricoque: Los albaricoques pueden ser un gran acompañamiento de varios helados. Para ello los blanqueas unos treinta segundos en agua hirviendo, los pelarás mejor y luego los salteas con un poco de mantequilla y azúcar.

B

46.Bardar: envolver carnes en una lámina de tocino.

47.Basmatí: arroz de origen indio, muy utilizado para acompañar los platos.

48.Batata: también conocido como boniato. A pesar del nombre no se parece a la patata, es más dulce, aunque se prepara como ésta y requiere casi el mismo tiempo de cocción

49.Batir: mezclar enérgicamente con varillas o batidoras una materia hasta adquirir cierta consistencia o densidad deseada.

50.Bavarois: postre cremoso a base de huevos, que adquiere una consistencia particular debido a la adición de gelatina y nata montada.

51.Bañar: cubrir totalmente un género con una materia líquida pero de suficientemente espesor como para que permanezca.

52.Baño maría: 1) recipientes de más altura que diámetro, con mango o pequeñas asas, que se utiliza para contener jugos, salsa, etc. 2) recipiente con agua caliente que sirve para contener los baños anteriormente citados y conservar su temperatura. 3) Forma de cocción

53.Besuguera: su finalidad es preparar pescados enteros.

54.Beurre manié (mantequilla manoseada): compuesto homogéneo obtenido mezclando mantequilla y harina a partes iguales. Muy útil para dar consistencia a algunas salsas.

55.Bhaji: es un tipo de rebozado, que hace que los alimentos fritos sean crujientes y sabrosos.

56.Bicarbonato de soda: se utiliza para hacer crecer pasteles. Debe ser metido en el horno de inmediato.

57.Blanquear: sumergir un género en agua hirviendo. También se da este nombre al acto de rociar con limón los pescados azules en crudo.

58.Bleu: forma de preparar pescados.

59.Boeuf stroganoff: lomo de buey en tiras con salsa y champiñones.

60.Boeuf voronoff: medallones de solomillo de buey en salsa.

61.Borshch: sopa tradicional rusa, de carnes, verduras, nata agria y piroski.

62.Bouquet garní: un ramillete de hierbas aromáticas o verduras surtidas como por ejemplo laurel, perejil, tomillo, apio y puerro.

63.Brasear condimentados: cocer alimentos brevemente después de haberlos soasado en un mínimo de líquido y con el recipiente tapado.

64.Brasear: cocer a fuego muy lento en una cazuela herméticamente cerrada. Existe un recipiente especial llamado bracera.

65.Bridar: 1) Fijar con ayuda de una aguja y bramante los miembros de un ave. 2) Sujetar con bramante o dar forma deseada a una pieza antes de su preparación

66.Brocheta: aguja metálica que sirve para ensartar distintos alimentos

67.Brownie: pastel hecho a base de nueces y chocolate. La consistencia es dura por fuera y blanda y esponjosa por dentro.

68.Brunoise: sistema de cortar verduras y hortalizas. Primero tiras finas y luego daditos pequeños

69.Bubango: término con el que se conoce el calabacín en Canarias

70. Bulgur: es una sémola originaria de Turquía y la región de Asia Menor

71.Bogavante: La parte roja de la cabeza, no hay que tirarla, pues sirve para ligar salsas montadas con aceite a fuego vivo, a la cual se le puede añadir los huevos desgranados.

C

72.Caer: cocción con mantequilla muy lenta hasta conseguir ablandar el género o artículo empleado.

73.Caldo corto: modo de preparar el pescado consistente en cocerlo en una mezcla de vinagre, vino, leche, verduras, etc.

74.Calor seco: cocer sin líquido.

75.Caloría: unidad de medida que indica el calor o energía que generan en el cuerpo los alimentos.

76.Calçotada: plato típico catalán en el que como ingrediente principal se encuentran los calçots (cebollas blancas tiernas y dulces) que una vez asados con fuego de sarmientos y carbonizados en su exterior hay que despellejar con las manos tiznadas de hollín.

77.Calçots: cebollas blancas, tiernas y dulces, que se utilizan para preparar la famosa calcetada.

78.Camisar: aplicar en las paredes del interior de un molde o recipiente una capa fina de pasta, gelatina, farsa, tocino etc.

79.Canal: cuerpo de bóvidos (ternera, vaca, etc.) y óvidos (cordero, cabrito, etc.) desprovisto de vísceras torácicas, abdominales y pelvianas, excepto los riñones, con o sin piel, patas y cabeza.

80.Canapé: entremés. Normalmente con una base de pan, tostada o galleta untada en mantequilla u otra base cremosa.

81.Cantar: decir en voz alta o por medio de un micrófono las peticiones culinarias de los clientes.

82.Caramelizar: untar un molde o cubrir un género con azúcar a punto de caramelo.

83.Cardamomo: especie muy aromática perteneciente a la familia del jengibre, se utiliza en la cocina del Norte de la India y de Medio Oriente. Sirve para endulzar algunos platos o bebidas, como por ejemplo, el café a la turca.

84.Carlota: apelativo con el que se señala a la zanahoria en la zona de Levante.

85.Carpaccio: filetes finos crudos de carne, pescado o verduras

86.Carré: costillar de la vaca, buey o ternera

87.Cartucho: hoja de papel de horno o aluminio untados de aceite en los que se encierran pescados o aves para cocerlos en el horno

88.Cazo para vapor: tiene los costados cerrados, el fondo perforado y la tapa

89.Cañadilla: molusco gasterópodo marino comestible, con la concha provista de numerosas espinas y prolongada en un tubo largo y estrecho. De él extraían antiguamente el tinte púrpura. Son muy típicos en Cádiz

90.Cebollino: hierba aromática. Es la brizna verde con la que la denominada "nueva cocina" adorna sus platos

91.Cernir: pasar por un tamiz o un colador.

92.Chalotas: es una hortaliza bulbosa de pequeño tamaño y sabor apreciado que se usa en ensaladas y en la preparación de salsas.

93.Chiffonada: lechuga o acedera finamente cortada y después rehogada en mantequilla (guarnición de caldos, sopas, crema, etc.)

94.Cincelar: efectuar pequeños cortes sobre los lomos de un pescado para facilitar su cocción.

95.Clarificar: esta operación tiene por objeto en primer lugar dar o conseguir limpieza o transparencia a una salsa, caldo, consomé o gelatina.

96.Clavetear: 1) Introducir clavos, especia muy olorosa, en cebolla u otro género similar al objeto de que el preparado culinario adquiera su aroma característico. 2) Introducir bastoncitos de trufa en una masa de paté o una pieza de carne para aromatizarla.

97.Cobertura de chocolate: chocolate rico en manteca de cacao, que se emplea para cubrir o envolver diversas preparaciones.

98.Cocer al baño maría: cocer lentamente un preparado poniéndolo en el interior de un recipiente que, a su vez, debe introducirse en otro mayor con agua, poniéndose todo al horno o fogón.

99.Cocer al vapor: cocer o cocinar un preparado en un recipiente puesto dentro de otro, cerrado y con vapor de agua.

100.Cocer en blanco: cocer al horno con moldes una pasta sin aderezos, sustituyendo éstos por legumbres secas.

101.Cocer: 1) Hacer entrar en ebullición un líquido. 2) Transformar por la acción del calor, el gusto y propiedades de un género. 3) Ablandar o hacer derretibles los artículos. 4) Cocinar o guisar.

102.Cocotera: recipiente de loza, para confeccionar principalmente huevos cocotte.

103.Comanda: platos o especialidades culinarias que solicita el cliente y que el camarero refleja en un block por triplicado y una de cuyas copias va a cocina.

104.Concasse: picar un género de forma gruesa (perejil, perifollo, etc.) y rústica.

105.Condimentar: añadir especias para dar sabor.

106.Cornete o cucurucho: aparato hecho de papel fuerte blanco y fino, en forma de cuerno recto y fácilmente fabricable. Su utilización es puramente ornamental. Un ejemplo serían los cornetes de jamón rellenos de huevo hilado.

107.Corregir: modificar un sabor dominante en una preparación por adición de otra sustancia.

108.Coulís: puré sometido a una evaporación completa de su jugo.

109.Court-bouillon: fondo para hervir los pescados.

110.Crocante: alimento resistente al diente.

D

111.Darne: parte del pescado comprendida entre la cabeza y el inicio de la cola.

112.Dashi: condimento de pescado que viene en polvo y se utiliza en la cocina japonesa.

113.Decantar: suprimir los cuerpos extraños de un jugo, salsa, aceite, o cualquier tipo de preparación líquida.

114.Decocción: cocer en agua hirviendo plantas aromáticas para obtener un extracto.

115.Decorar: embellecer con adornos para una presentación.

116.Delicatessen: en alemán, alimentos delicados. Tiendas especializadas en alimentos exóticos, exquisitos y de elevado precio.

117.Demí-glace: concentrado de caldo de ternera con Madeira o Jerez que se cocina lentamente hasta que se reduce a la mitad y forma un esmalte grueso. Este sabor intenso se utiliza como base de otras muchas salsas.

118.Desalar: sumergir un género salado en agua para que pierda la sal.

119.Desangrar: sumergir en agua fría carne o pescado para que deje de sangrar.

120.Desecar: secar por evaporación un preparado al fuego.

121.Desembarazar: desocupar el lugar donde se ha trabajado, colocando cada cosa en su lugar habitual.

122.Desescamar: quitar las escamas de un pescado.

123.Desgrasar o desengrasar: quitar la grasa a un determinado preparado.

124.Deshuesar: separar los huesos de una pieza de carne.

125.Desleír: mezclar una sustancia espesante como la levadura, con un poco de líquido (agua, leche o caldo) para obtener un compuesto homogéneo que se añade a un líquido caliente para espesarlo.

126.Desmoldar: sacar un preparado del molde, del que conservará la forma.

127.Desollar: quitar la piel a un animal.

128.Desplumar: despojar de las plumas.

129.Donabe: cazuela de barro que se usa en la cocina de Japón.

130.Dorar: 1) Aplicar huevo batido sobre una pasta para que se dore durante su cocción. 2) Caramelizar la superficie de un pescado, carne o ave. 3) Freír un alimento hasta que adopte un color dorado. 4) Dar bonito color dorado a un frito, asado o cocido al horno.

131.Duxelle: un compuesto de champiñón y zanahoria (y a veces jamón) picados finos, que se cubre de mantequilla, sal y pimienta. Se usa para dar sabor a las sopas y salsas, o bien como relleno de carnes y masas.

132.Dégorger: técnica que consiste en salar ligeramente y dejar reposar una hora, algunos alimentos como la berenjena y el pepino, para que pierdan el líquido amargo.

E

133.Emborrachar: empapar con almíbar, licor o vino un postre.

134.Embridar: sujetar con bramante o cuerda los miembros de un ave o un trozo de carne, a fin de que conserve una forma determinada durante la cocción.

135.Empanar: envolver un alimento en huevo y pan rallado antes de freír.

136.Emulsión: líquido de aspecto lácteo que tiene en suspensión pequeñísimas partículas de sustancias insolubles en el agua, como grasas, resinas, bálsamos, etc.

137.Eneldo: de la familia del comino, se trata de una hierba con la que condimentamos algunos pescados y mariscos marinados con sal.

138.Engrasar: untar con mantequilla el interior de un molde o recipiente.

138.Enharinar: envolver un alimento en harina antes de freír y rehogar.

139Entrada: plato que se servía después de la sopa o consomé. Hoy en día es el primer plato de la comida.

140.Envejecer: dar tiempo a una carne para que logre cierto punto de pasada.

141.Escabechar: conservar la carne o el pescado en un caldo frío, compuesto fundamentalmente de aceite, vinagre, sal, hierbas y especias.

142.Escabeche: es-keh-BEHSH de origen español. El escabeche es un tipo de adobo que se hace con ajo, laurel, pimienta en grano, sal, aceite y vinagre. El escabeche hay que dejarlo refrigerar al menos 24 horas, y tiene un ligero sabor picante.

143.Escaldar: sumergir en agua hirviendo un género, manteniéndolo poco tiempo.

144.Escalfar: 1) Mantener en un punto próximo a la ebullición del líquido, un género sumergido en él. 2) Cocción de pocos minutos. 3) Cocer en líquido graso y corto un género.

145.Escalopar: amelgar un género mediante golpes suaves.

146.Escalope: filete de ternera muy fino cortado al través.

147.Espalmar: adelgazar un género mediante golpes suaves.

148.Espolvorear: repartir en forma de lluvia, polvo sobre un género.

149.Espumar o des espumar: quitar con la espumadera las impurezas que en forma de espuma floten en un preparado durante la cocción.

150.Esquinar: cortar una res en dos siguiendo la espina dorsal.

151.Estirar: 1) Trabajar una masa con rodillo para adelgazarlo. 2) Conseguir mayor rendimiento del normal en un género al racionarlo.

152.Estofado: guiso en el que todos sus componentes se ponen crudos y a la vez.

153.Estofar: hacer un guisado muy tapado, en el que todos los componentes son crudos y se cocinan a la vez.

154.Estufar: colocar una pasta de levadura en una estufa o local atemperado para la fermentación y desarrollo de esta.

F

155.Fabada: potaje de judías, típico de la cocina asturiana.

156.Fabes: judías blancas asturianas.

157.Fagot: pasteles hechos con despojos de cerdo, cebolla y pan rallado.

158.Faisandé: término francés que se emplea para indicar la mortificación completa de un animal de caza antes de su preparación.

159.Falda: parte de la carne de buey o ternera que está entre la babilla y el costillar.

160.Farce: compuesto de una o varias materias para rellenar.

161.Farra: pez de los lagos alpinos apreciado por su carne.

162.Farsa: compuesto de una o varias materias que sirven para rellenar manjares.

163.Filete: bistec, solomillo lonja de pescado cortada paralelamente a la espina dorsal y con espinas.

164.Filetear: cortar un género en lonchas delgadas y alargadas.

165.Finas hierbas: compuesto de perejil, perifollo y estragón cebollino.

166.Flambear: rociar un plato o postre con licor para después prenderle fuego. Los platos de esta categoría deben servirse en llamas.

167.Flamear: pasar por una llama un género.

168.Flanera: molde para hacer flanes, generalmente en forma de cono truncado y un poco más pequeño que un vaso de vino.

169.Fletán: pez parecido al lenguado, algo más carnoso.

170.Fondant: 1) Chocolate preparado para cobertura. 2) Crema pastelera hecha con agua, limón y azúcar glasé, que se utiliza para bañar tartas y pasteles.

171.Fondear: cubrir el fondo de una braceadora con legumbres, tocino y otro género, braseándolo, encima de éste.

172.Fondo: caldo de cocción de un alimento, carne o pescado, que se utiliza para mejorar las salsas. El fondo oscuro se hace con carne de buey y ave. El fondo claro es una mezcla de harina y mantequilla, trabajadas a fuego lento hasta que adquieran un tono dorado.

173.Fondue Bourguignonne: pequeños trozos de carne que sumergimos en aceite hirviendo en el momento de consumirse y se acompaña de salsas picantes.

174.Fondue: plato compuesto de queso fundido en vino blanco, en el que se sumergen pequeños trozos de pan.

175.Freír: introducir en una sartén con grasa caliente un género para su cocinado, debiendo formar costra dorada.

176.Fumet: caldo concentrado de pescado, aves o carnes. Hay que cocer hasta reducir al máximo el caldo y machacando carnes y huesos, pasándolo luego por un tamiz.

177.Fécula: sustancia compuesta por granos de almidón, abundante en determinados tubérculos, como la patata, el maíz, etc.

G

178.Garrapiñado: operación que consiste en bañar frutos secos en azúcar cocido a punto de caramelo.

179.Ginseng: es una raíz de origen oriental, que tiene una forma curiosa de hombre caminando a paso largo, se caracteriza porque sus efectos son acumulativos, es decir, cuánto más tiempo se toma más efecto produce.

180.Glace de viande o de poisson: caldo de carne o de pescado reducido hasta que tenga la consistencia de un almíbar.

181.Glasear: 1) Cubrir un entremés con fondant o azúcar glasé. 2) Cubrir preparados de pastelería con mermeladas, azúcar caramelizada, glass, etc. 3) Dorar la superficie de un preparado con una salsa con yemas de huevo y/o mantequilla. 3) Cocer ciertas hortalizas (cebollitas, nabos, zanahorias) con agua o vino, sal, mantequilla y azúcar. 4) Lograr en una pieza que se está braseando o salteando, una capa brillante regándola por encima con su propio jugo. 4) Espolvorear con azúcar glass una preparación.

182.Godiveau: picadillo de ternera, de cerdo o de ave bien condimentado y hecho bolas o albondiguillas. Los godiveau, o godivós españolizando el término, se usan para llenar o guarnecer pasteles para los aderezos a la financiére.

183.Gomashio: sésamo tostado con sal marina, se usa como condimento.

184.Goujons: lomo de pescado cortado en tiras de 5 ó 6 cm. de largo empanado a la inglesa.

185.Grado de acidez: se refiere a la cantidad de ácidos grasos libres expresados en ácido oleico.

186.Gran Cassé: unto de cocción en que el almíbar alcanza una temperatura de 141º C. Si se deja caer en agua fría, se vuelve frágil como el cristal. En este punto el almíbar se acaramela rápidamente.

187.Gratinar: hacer tostar a horno fuerte o gratinador la capa superior de un preparado.

188.Grumos: bolas que se forman en las harinas, sopas u otras sustancias cuando no se revuelven lo suficiente, o se cuecen mal.

189.Guarnecer: acompañar a un género principal de otros menores sólidos que reciben el nombre de guarnición.

190.Guarnición: se le denomina así a lo que sirve para guarnecer o adornar los platos: las hortalizas, trufas, setas, patatas, etc.

191.Guisar: 1) Preparar los alimentos sometiéndolos a la acción del fuego. 2) Prepararlos después de rehogados, en una salsa compuesta de grasa.

H

192.Hangiri: barreño de madera para sushi.

193.Hasu giri: es un tipo de corte en diagonal que se utiliza en la cocina japonesa.

194.Helar: congelar por medio de temperaturas de menos cero con una mezcla.

195.Hermosear: suprimir de elementos inútiles a la presentación del manjar.

196.Hervir: 1) Cocer un género por inmersión en un líquido en ebullición. 2) Hacer que un líquido cueza.

197.Hijiki: es un alga de color negro con forma de hilos que se emplea en la cocina japonesa.

198.Hocho: cuchillos japoneses.

199.Hornear ciego: 1) Hornear una corteza de masa vacía. 2) Doblar los bordes de la masa. Pinchar con un tenedor. 3) Introducir en el horno precalentado a 220 º C., unos 10 ó 12 minutos, o hasta que se dore. 4) Dejar enfriar antes de poner el relleno.

200.Hornear: cocinar por calor seco indirecto, normalmente en un horno.

I

201.Incisión: pequeño corte.

202.Incorporar: agregar un compuesto espumoso y suave, como las claras a punto de nieve, a otro más denso y pesado, revolviendo con suavidad para no privarlo de su ligereza característica.

203.Infusión: añadir agua en ebullición a una planta aromática para obtener así su aroma y sabor.

J

204.Jamón: el jamón es carne de cerdo curada, concretamente la pata del cerdo, que comenzó siendo una forma obligada para el mantenimiento de la carne en la antigüedad.

205.Juliana: es una manera especial de cortar las tiras. Aproximadamente 5 centímetros de largo por un milímetro de grosor.

L

206.Lamas: cortar en rodajas la fruta.

207.Lardones: panceta cortada en trocitos. También se emplea esta definición para verduras o carnes.

208.Levadura: fermento en polvo o prensando que hace aumentar el volumen de una masa, haciéndola esponjosa.

209.Levantar: poner de nuevo a cocer una preparación.

210.Licuar: convertir en líquido un alimento por fusión con calor o por trituración.

211.Ligar: 1) Añadimos a un preparado un elemento de ligazón para espesar. 2) Mezclamos diversos ingredientes de forma heterogénea.

212.Ligazón: sustancia espesante, como el beurre manié, la yema de huevo o la nata. Se usa para sopas y salsas.

213.Lollo rosa: especie de lechuga con hojas rizadas y de color rosa.

214.Lulo o naranjilla: es una de las bayas más exóticas que crecen en los Andes, su fragancia y sabor son únicos. Su sabor se asemeja a una mezcla de piña y fresas.

215.Láminas: rodajas muy finas en las que solemos cortar el pepino, patata, ajo, calabacín, etc.

M

216.Macaorá: piezas de pasta de almendras y azúcar en forma de frutas envueltas en un pañuelo. Son dulces tradicionales en la Comunidad Valenciana, que se regalan el día de San Valentín y el día 9 de octubre, día en el que se celebra la fiesta de esta Comunidad Autónoma.

217.Macedonia: mezcla de legumbres o frutas, cortadas en dados similares.

218.Macerar: machacar en un mortero varios ingredientes hasta hacer una pasta.

219.Machacar: golpear la carne con un mazo para ablandarla. Se hace sobre todo para ablandar el pulpo.

220.Madejas: tripas de cordero. Es un plato típico de la cocina aragonesa.

221.Maganos: son los calamares pequeños o comúnmente llamados chipirones.

222.Majado: condimento compuesto por diferentes alimentos que son machados en el mortero: ajo, perejil, especias, jamón y zanahorias.

223.Majar: quebrar de forma grosera; machacar de forma imperfecta.

224.Mantequilla: 1) Clarificada: fundida y decantada. 2) Manié: mezclada con harina. 3) Pomada: reblandecida.

225.Marcar: preparar las operaciones básicas para iniciar la confección de un plato, a falta de su cocción.

226.Marchar: empezar la cocción de un plato previamente preparado o marcado.

227.Marinar o en marinar: poner géneros en compañía de vino, legumbres, hierbas aromáticas, etc. para conservar, aromatizar o ablandarlos.

228.Marmitako: plato popular marinero que cuenta con el bonito como ingrediente principal.

229.Mechar: introducimos en carne cruda, con la ayuda de una mechadora, tiras de tocino en forma de mecha. También, con trufas o jamón o cualquier otro ingrediente.

230.Medallón: trozo de carne o pescado que se caracteriza por su forma redondeada y su buena presentación.

231.Menestra: guiso de verduras que reúne diversas clases de hortalizas y tiras pequeñas de carne y jamón. Puede prepararse de diferentes maneras, aunque la más completa consiste en cocer las verduras por separado, rebozarlas con harina y huevo, freírlas y ponerlas en una cazuela de barro cubiertas con salsa española. Se sirve adornada con espárragos y huevo duro.

232.Menudillo: término aplicado al conjunto de los interiores de las aves, higaditos, mollejas, corazón, etc., al que se añaden las patas, cabeza, cuello y alas.

233.Meuniere: término francés aplicado a los platos que se preparan rebozando los ingredientes con harina y friéndolos con mantequilla.

234.Mi-cuit: son medallones de foie-gras semi-cocidos.

235.Mijin-giri: es el picado fino de raíces.

236.Mijotear: término francés para indicar una cocción muy lenta.

237.Mikan-shu: licor de mandarinas.

238.Mirepoix: base para confeccionar caldos y salsas, compuesta por picadillo de verduras y hortalizas, cortadas en dados.

239.Mojar: añadimos a un preparado el líquido necesario para su cocción.

240.Montar: colocar los géneros, después de guisados, sobre zócalo, costrón o plato. Sinónimo de batir.

241.Mortificar: dejar envejecer la carne.

N

242.Napar: sinónimo de cubrir con un preparado líquido necesario para su cocción.

243.Nari: encurtidos de jengibre de color rosa pálido que se sirven con el sushi o el sashimi para refrescar el paladar entre bocados.

244.Natto: con un sabor y un olor muy parecidos a los del queso, se obtiene de las semillas de soja fermentadas. Este condimento milenario y delicado se utiliza para sazonar sopas, arroces, fideos o verduras.

245.Negi: cebolletas japonesas, son tallos más largos y gruesos de color azul verdoso.

246.Nigiri Sushi: piezas de pescado que se colocan en un boll de arroz.

247.Noisette: mollita de cordero cortada de las chuletas previamente deshuesadas, enrolladas y atadas.

248.Nopales: es el corazón tierno del cactus, se utiliza en la cocina mexicana.

O

249.Okara: es la pulpa obtenida de la soja y se puede encontrar húmeda o seca. De blanda o fina textura sirve para combatir el estreñimiento. Sirve para enriquecer sopas, pastas, hamburguesas, panes, cereales, dulces o crepes.

250.Orejón: melocotón o albaricoque deshuesado y secado al sol.

251.Oroshigane: en japonés significa rallador de acero.

252.Oroshiki: en Japón es un rallador de porcelana.

253.Oscietre: huevas de esturión.

254.Oshizushi no kata: en japonés es un molde de madera para sushi.

P

255.Panaché: término francés que se aplica a diversas hortalizas o verduras previamente cocidas, que se presentan juntas como plato o guarnición.

256.Pantxineta: pastel relleno de crema, con trocitos de almendra por encima que se sirve caliente.

257.Papillote: asado de carne o pescado con manteca y aceite y envuelto en un papel.

258.Paprika: variedad de pimiento muy extendida en Hungría. Se utiliza seco y pulverizado, como el pimentón. Imprescindible en el goulash y sirve como condimento a pollos y salsas.

259.Parfait de hígado de pato: producto con un 75% de foie-gras más un 25% de hígado magro de ave o grasa de pato.

260.Parfait: helado hecho con crema de vainilla y nata batida.

261.Pasado: 1) Punto de los géneros crudos que no están frescos, y bordean el punto de descomposición, sin acabar de llegar a él. 2) Excesivamente cocido. 3) Colado.

262.Patorrillo: plato aragonés que se compone de tripas y manos de cerdo.

263.Pelar: quitar completamente la piel de los alimentos. Se puede hacer con cuchillo o con un pelador.

264.Perfumar: sinónimo de aromatizar.

265.Picadillo: carne o cualquier otro ingrediente triturado, que se utiliza para rellenar.

266.Picanha: corte del buey típicamente brasileño.

267.Picar: 1) Cortar finamente un género. 2) Mechar superficialmente un preparado.

268.Pochar: sinónimo de rehogar.

269.Prensar: poner unos pesos apropiados encima del preparado para comprimirlo. También se puede poner dentro de un molde-prensa.

270.Provenzal: mezcla de miga de pan o pan rallado, ajo y perejil que se añade en algunas preparaciones.

271.Puesta a punto: preparación y acercamiento de todo lo necesario para empezar un trabajo.

R

272.Racionar: dividir un género de una ligera capa de harina y otra posterior de huevo batido, antes de freírlo.

273.Ragú / ragout: guiso de carnes o aves, que se trocean y saltean a fuego vivo para dorarlos y concentrar sus jugos antes de cocerlas en las salsas correspondientes.

274.Rallar: raspar con el rallador o pasando por la máquina de rallar.

275.Raor: pez navaja barbero o lorito, llamado Rao o raor, proviene de las islas Baleares, de carne blanca. El cuerpo comprimido como una navaja y una espina clara facilita su consumo.

276.Rebozar: envolver un alimento con harina o pan rallado y huevo antes de freír.

277.Rectificar: poner a punto el sazonamiento o color de un preparado.

278.Reducir: disminuir el volumen de un preparado líquido por evaporación para que espese.

279.Refinación: debido a fallos en el proceso de producción del aceite, se pueden producir defectos que no lo hacen apto, por lo que se refina para eliminar estos defectos

280.Reforzar: añadir a una salsa, sopa o similar, un preparado que intensifique su sabor u olor.

281.Refrescar: 1) Poner en agua fría un género, inmediatamente después de cocido o blanqueado, para cortar la cocción rápidamente. 2) Añadir pasta nueva a una ya trabajada.

282.Regar: verter un elemento líquido sobre un artículo, de una manera uniforme.

281.Rehogar: freímos los alimentos en una sartén o cacerola a fuego lento hasta obtener el punto deseado de ternura.

282.Relevé: galicismo con que se denomina al impreso que refleja el inventario diario de los artículos o géneros que hay en la cocina.

283.Remojar: poner un género deseado para que se recupere la humedad, dentro de un líquido frío.

284.Repas: caldo obtenido de una segunda elaboración en los mismos ingredientes sólidos.

285.Reperè: término francés que denomina una pasta de harina y agua o claras para fijar tapadera sin pérdida de vapor.

286.Risclar: dorar con grasa, formando una capa externa crujiente que además encerrará los jugos propios del género que resultará totalmente cocinado.

287.Risotto: arroz preparado a la italiana que lleva queso u otros ingredientes y tiene una consistencia cremosa.

288.Roastbeef: pieza de carne asada al horno. Se sirve dorada por fuera y poco hecha por dentro.

289.Romanescu: tipo de verdura con un aspecto muy llamativo, ya que su superficie está llena de puntas que se asemejan a brillantes, tiene un color verde claro intenso. Es el resultado de la unión de coliflor y espárragos.

290.Ros boule: punto de cocción en el que, tras un hervor prolongado, el almíbar alcanza 121º C. Si se deja gotear en agua fría, forma unas bolitas duras.

291.Roux: 1) Harina y grasa, normalmente mantequilla, a partes iguales, en más o menos cantidad por litro. Constituye la base de muchas salsas, como por ejemplo la bechamel. 2) Mezcla de harina y mantequilla usada para espesar salsas y sopas.

292.Rustir: en el norte de España, sinónimo de asar.

S

293.Sabayón: crema ligera hecha a base de yemas de huevo y vino o licor. En repostería se utiliza añadiéndole azúcar.

294.Sake: vino de arroz.

295.Salar: poner en salmuera un género crudo para su conservación, toma el sabor o color característico.

296.Salazón: es la acción de salar la carne o el pescado para su conservación. Se introduce la pieza en sal gorda, consiguiendo así su secado.

297.Salmuera: solución de sal y agua que se utiliza para conservar carnes, verduras, etc.

298.Salsar: poner en salmuera un género crudo para su conservación, toma de color o sabor característico. También se puede hacer en sal.

299.Salsear: cubrir de salsa o jugo un género, generalmente al ser servido.

300.Saltear: cocinar total o parcialmente con grasas y a fuego lento para que no se pierda el jugo en un preparado que debe salir dorado.

301.Sansho: pimienta japonesa, se vende molida.

302.Sargo o Xargo: pescado de roca sabroso, con muchas espinas, similar al cabracho. Puede encontrarse en algunas costas españolas.

303.Sashimi: pescado o marisco crudo pero, a diferencia del sushi, se presenta cortado en perfectas lonchas de medio centímetro.

304.Savarín: pastel de masa de levadura con forma de corona, que se empapa en almíbar y ron.

305.Sazonar: condimentar un alimento para darle aroma y sabor.

306.Sellar: poner la carne a fuego fuerte para cerrar los poros y así evitar que pierda su jugo.

307.Sofreír: sinónimo de rehogar.

308.Sudar: cocción lenta de ciertos géneros en recipiente cubierto con un elemento graso sin adición de líquido. En piezas de carne hasta que aparezcan las primeras gotas de jugo.

309.Sufratar: napar una pieza de carne, pescado etc. con una salsa que al enfriarse permanece sobre el género.

310.Suprema: 1) Forma del pescado. 2) El mejor pedazo o pedazos de un ave, pescado, etc. sin huesos, espinas ni piel.

311.Sémola: pasta de sopa reducida a granos menudos. También recibe este nombre el trigo machacado que se utiliza para preparar el cuscús árabe.

T

312.Take away: comida para llevar a domicilio.

313.Tamago yaki: tortilla japonesa, también se utiliza para hacer un tipo de sushi.

314.Tamari: salsa de soja fermentada.

315.Tamarindo: fruta típica de las zonas tropicales, tiene una cáscara seca que no se come, la parte comestible es la pulpa, la cual tiene un sabor ácido-dulce, tiene una pepita que cuando está madura es de color café.

316.Tamizar: 1) Separar con el tamiz o cedazo las partes gruesas. 2) Convertir en puré un género sólido, usando un tamiz.

317.Tempura: fritura japonesa. Puede ser de pescado o verduras y se sirve con salsa teriyaki.

318.Timbal: masa de harina y manteca, por lo general en forma de cubilete, templados en tonos diferentes.

319.Tirabeque: guisante tierno mollar. Del francés tira, bec (pico de pato), por la forma de comer la vaina.

320.Tofu: es el requesón de soja. En Oriente se la denomina "carne sin hueso".

321.Tornear: dar la forma regular a una hortaliza o fruta para embellecerla.

322.Toro: es la ijada del atún, la parte más apreciada por su suavidad y untuosidad.

323.Tostar: dorar la superficie de una comida al aplicar calor directo.

324.Trabajar: remover o amasar una masa o género para conseguir homogeneidad.

325.Trabar: ligar una salsa, crema, etc. por medio de huevos, farináceas, sangre, etc.

326.Trinchar: cortar limpiamente un género.

U

327.Udon: tallarines que pueden ser frescos o secos.

328.Untar: humedecer la superficie exterior de las comidas durante su cocción, para evitar que se sequen, mejorar su sabor y su apariencia.

329.Unto: grasa de cerdo rancia que se utiliza para hacer algunos platos como el caldo gallego.

V

330.Vacherín: postre a base de planchas de merengue con nata o crema. Queso francosuizo de pasta blanda.

331.Veloute: salsa hecha con un caldo al que se agrega un fondo rubio para espesarlo. Tiene un aspecto aterciopelado de ahí su nombre.

332.Ventresca: parte de los pescados que alberga las vísceras del animal.

333.Villagodio: gran chuleta de la parte del entrecot de una res.

334.Volouván: pastel de hojaldre, en forma de cuenco con tapa, que se rellena con mariscos, carnes, aves, etc.

335.Volovanes: "Vol-au-vent" en francés y también en italiano, son recipientes redondos de pasta para ser rellenados con alguna preparación caliente en salsa, pero hechos con pasta de hojaldre y cocinados al horno. Pueden tener diferentes tamaños.

X

336.Xató: ensalada de invierno a base de escarola que se acompaña de filetes de anchoa, bacalao, atún desalado, y desmigado y olivas arbequinas. Un manjar típico de la época de Cuaresma.

Y

337.Yema: parte central del huevo de color anaranjado rodeada de la clara.

338.Yuca: planta tropical de raíz más bien gruesa de la que se puede obtener harina. En América Central se sirve cocida.

339.Yuri: solomillo cocinado a la plancha con figuras.

Z

340.Zakouski: plato ruso consistente en entremeses variados, se suelen acompañar de bebidas típicas rusas como el vodka.

341.Zarajo: trenzado de tripas de cordero, asado al horno.

342.Zarangollo: plato murciano basado en vegetales. Los ingredientes principales son el calabacín, la cebolla, la patata y el huevo.

343.Zeste: palabra francesa que designa la piel externa del limón o naranja obtenida con ayuda de una puntilla o económico.

344.Zurrukutuna: plato típico vasco consistente en una sopa hecha a base de bacalao deshilachado, pan y patatas rehogados con pimentón.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://www.youtube.com/watch?v=FtUZfneTu0E
https://www.youtube.com/watch?v=MX5MCDzo5lI
https://www.youtube.com/watch?v=fyDjszbNKm8
https://www.youtube.com/watch?v=Omc8b6EQzB8
https://www.youtube.com/watch?v=_CacauN1zlk
https://www.youtube.com/watch?v=F0bGxLbB9dU
https://www.youtube.com/watch?v=g2gp_CxHBrk
https://www.youtube.com/watch?v=013VCqMXWfo
https://www.youtube.com/watch?v=PjNjTDVgY88

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Angela Maria Gómez Lozano**	**Instructor**	**Centro Comercio y Turismo**	**febrero 2023**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: COCINA INTERNACIONAL
Código del Programa de Formación: 63550079
Versión: 1

Nombre del Aprendiz: _____

No. de Documento: _____ **No. De Ficha:** _____

Nombre del Instructor: ANGELA MARIA GOMEZ LOZANO

Competencia:

- ✓ PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

Resultado de Aprendizaje:

- ✓ Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos. técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente.
- ✓ Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente.
- ✓ Realizar el mise en place (pre-alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo con la programación y recetas estándar preparar salsas calientes y salsas frías internacionales, de acuerdo con los estándares establecidos.
- ✓ Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo con la receta estándar.
- ✓ Elaborar platos calientes y platos fríos internacionales de acuerdo con la programación y a la receta estándar.
- ✓ Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento.
- ✓ Elaborar postres calientes y fríos de la cocina internacional siguiendo los parámetros de rentabilidad calidad y estandarización de la empresa.

Actividad:

- ✓ Presentar una propuesta de ensamble de platos de productos de Cocina Intyernacional, de acuerdo con tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño y color

Evidencia:

- ✓ (Producto) propuesta de ensamble de platos de productos de Cocina Internacional, de acuerdo con la receta estándar, tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño, color, control de calidad y las técnicas aprendidas en formación; aplicando las buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, manipulación de alimentos y manejo de residuos sólidos.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño y/o producto del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas el instructor valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente lista de chequeo para alcanzar el resultado de aprendizaje.

LISTA DE CHEQUEO

CONOCIMIENTO ⬭ PRODUCTO ⬭ DESEMPEÑO ⬭

No.	ASPECTO	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
			SI	NO	
1	Actitud Reflexión	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de reflexión.			
2	Actitud Contextualización	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de contextualización.			
3	Actitud Apropiación	El aprendiz participó en las actividades didácticas para la apropiación del conocimiento.			
4	Actitud Apropiación	El aprendiz efectua mise en place			
5	Actitud Apropiación	El aprendiz aplica normas de higiene y manipulación de alimentos			
6	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz identifica las materias primas de acuerdo al tipo de producto.			
7	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz interpreta receta estándar			
8	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz utiliza técnicas de cocción			
9	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz prepara salsa base			
10	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz elabora rellenos			
11	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz prepara amasijos cumpliendo la receta estándar y los requerimientos del servicio			
12	Actitud Portafolio de evidencias	El aprendiz realiza el montaje del plato			
13	Actitud Portafolio de evidencias	El aprendiz dispone de los residuos sólidos al final de la jornada según la normatividad			

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: Armenia, 2023

_____
Firma del Aprendiz

ANGELA MARIA GOMEZ LOZANO
Firma del Instructor

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	feb-23
Denominación del Programa de Formación	COCINA INTERNACIONAL
Modalidad de Ejecución	Presencial
Código y versión del Programa	63550079 VERSION 1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**ANGELA MARIA GOMEZ LOZANO** — **Regional y Centro de formación Centro de Comercio y Turismo**
	Regional y Centro de formación **Centro de Comercio y Turismo**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
			Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos	Actitudinal: Proponer alternativas de Productos de cocina caliente partiendo de un amasijo, según procedimientos.	5 horas	5 horas			Vegetales, frutas, Carnes Rojas,		Elabora las comidas rápidas (amasijos) de acuerdo con los requerimientos del cliente y teniendo en cuenta normas de seguridad y salud ocupacional vigentes		
			Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente.	Procedimental:disponer de los residuos al final de la jornada, según la normatividad vigente.	3 horas	2 horas					Dispone de los residuos sólidos al final de la jornada según la normatividad vigente		
N/A	N/A	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	Realizar el mise en place (pre-alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo con la programación y recetas estándar preparar salsas calientes y salsas frías internacionales, de acuerdo con los estándares establecidos.	Procedimental: Alistar y controlar las materias primas, los equipos y utensilios en la elaboración de preparaciones, según con la programación y recetas estándar preparar salsas calientes y salsas frías internacionales, de acuerdo con los estándares establecidos.	3 horas	2 horas	Demostraciones, Tecnicas de Cocina Internacional	Ambiente de Aprendizaje dotado con meas y sillas o Ambiente Virtual	Carnes frías, Pollo, Pescado, Pasta, Arroz, huevos, harina, leche, frutos secos, queso, especias, aceites puros, pelador, Licuadora, extractor, cuchillo, tabla, deshidratadora, vaporera, olla exprés, Cucharas de revolver, Balanza, Bowls, Cortadores, Pinzas, Guantes, Ralladores, Bandejas, ollas, sartén	1 Instructor que su perfil seaTecnico en gastronomía	Realiza el mise en place (pre - alistamiento) de acuerdo con la programación.	EVIDENCIA DE PRODUCTO: □(Producto) propuesta de ensamble de platos de productos de Cocina Internacional, de acuerdo con la receta estándar, tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño, color, control de calidad y las técnicas aprendidas en formación; aplicando las buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, manipulación de alimentos y manejo de residuos sólidos. EVIDENCIA DE DESEMPEÑO: Lista de Chequeo para verificar el Producto TÉCNICA: Observaación INSTRUMENTO: Observación	
			Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo con la receta estándar.	Actitudinal: Proponer alternativas de Productos de rellenos con salsas base, según la receta estándar.	3 horas	2 horas					Prepara la salsa de acuerdo con la receta estándar.		
			Elaborar platos calientes y platos fríos internacionales de acuerdo con la programación y a la receta estándar.	Actitudinal: Proponer alternativas de Productos frios internacionales, según la programación y la receta estándar.	5 horas	5 horas					Se actualiza permanentemente a través de las diversas fuentes de información		
			Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento.	Actitudinal: Proponer alternativas de mejoramiento de los productos, según los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento.	3 horas	2 horas					Evalúa permanente su proceso de aprendizaje y fija correctivos.		
			Elaborar postres calientes y fríos de la cocina internacional siguiendo los parámetros de rentabilidad calidad y estandarización de la empresa.	Actitudinal: Proponer alternativas de postres calientes y fríos de la cocina internacional, según los parámetros de rentabilidad calidad y estandarización de la empresa.	5 horas	5 horas					Se actualiza permanentemente a través de las diversas fuentes de información		

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: COCINA COLOMBIANA
- Código del Programa de Formación: 66210082 Versión 1
- Competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - ✓ Manejar adecuadamente las medidas y sus equivalencias.
  - ✓ Manipular los alimentos higiénicamente aplicando las bpm (buenas prácticas de manufactura)
  - ✓ Trabajo en equipo.
  - ✓ Utilizar las técnicas de cocción en el proceso de elaboración de las diferentes preparaciones de la cocina colombiana.
- Duración de la Guía: 50 horas

2. PRESENTACIÓN

Ofrecer a la población colombiana en el sector Gastronómico Conocimientos sobre la diversidad de platos que existen a lo largo y ancho de la geografía colombiana para que enriquezcan sus conocimientos culinarios y mejoren su nivel y calidad de vida.

El programa de formación de cocina del SENA ha implementado un sistema de formación integral que satisface las necesidades de las comunidades, capacitando así a personas para su posterior desempeño y aplicación en las diferentes aéreas del sector Gastronómico donde se requieran sus servicios o bien sea para montar sus propios negocios y así contribuir en fomentar fuentes de empleo y desarrollo para la población.

Comprender las características y propiedades de la materia prima e insumos, equipos y herramienta empleadas en los procesos, técnicas de elaboración de diferentes productos, son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria.

Tomando en cuenta la dificultad nacional para poder emplearse, debido alto índice de desempleo en el país, la formación complementaria en Cocina Colombiana busca fortalecer la demanda en mercados latinoamericanos.

Se espera que el aprendiz sea soporte para el mejoramiento continuo del sector gastronómico, acorde con los requisitos de calidad que satisfagan al mercado, adaptándose y aportando a la innovación de los productos.









3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de Reflexión Inicial

Antes de iniciar las actividades de aprendizaje es importante identificar las problemáticas del contexto social y productivo; en el desarrollo de esta actividad, propia de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE, en grupos de trabajo, deberán analizar las imágenes de productos de cocina internacional entregadas por el instructor; cada integrante del grupo debe participar activamente para dar respuesta a los siguientes interrogantes.



¿Qué materiales se usaron para la elaboración de los productos vistos?

¿Qué tipo de herramientas o utensilios se necesitan para su elaboración?

¿Qué tipo de técnicas se utilizaron para la elaboración del producto de acuerdo con la receta estándar?

Una vez desarrollada las preguntas, cada grupo de trabajo socializará sus respuestas al instructor responsable de la formación.

3.2 Actividad de Contextualización

En equipos de trabajo las aprendices deben realizar un listado de materiales, herramientas y utensilios que conozcan y que han utilizado en los diferentes procesos de cocina colombiana en su cotidianidad.

Esta propuesta se puede presentar por medio de:

1- Dibujo
2- Esquema
3- Juego de Roles
4- Documento
5- Otros

Esta actividad debe ser socializada y sustentada ante todo el grupo, de acuerdo con los parámetros establecidos por el instructor responsable.

3.3 Actividad de Apropiación de conocimiento (Conceptualización y Teorización)

Para iniciar las actividades empezaremos aplicando las diferentes técnicas la elaboración del producto de cocina colombianade acuerdo con la receta estándar para presentar una propuesta de ensamble de platos, de acuerdo con tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño y color, para comenzar el proyecto, los aprendices deberán hacer las siguientes técnicas:

Aplicar a las preparaciones los siguientes conceptos:

- Cocina Básica
- Normas de Higiene y Manipulación
- Técnicas básicas de corte y cocción
- Cortes de Vegetales
- Conservación de Alimentos
- Bebidas frías y Calientes
- Clases de Salsas
- Técnicas de Cocción
- Mise en Place
- Técnicas de Elaboración de Amasijos
- Preparaciones Rápidas Calientes
- Calidad de cada Producto
- Receta Estándar
- Rellenos
- Montajes de Platos


Corte en tiras gruesas
Corte en juliana
Corte en tiras finas
Corte de papa baston
Rodaja fina
Rodaja gruesa
Rallado fino


CAFE DE COLOMBIA

Escoger el producto a trabajar: Se les entregan varias opciones a los aprendices para la elaboración del producto de Cocina internacional de acuerdo con la receta estándar.



3.4 Actividad de Transferencia de Conocimiento

Evidencia: (Producto) propuesta de ensamble de platos de productos de Cocina Internacional, de acuerdo con la receta estándar, tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño, color, control de calidad y las técnicas aprendidas en formación; aplicando las buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, manipulación de alimentos y manejo de residuos sólidos.

El aprendiz deberá hacer entrega los productos terminados según:
Proyecto
Diseño y Color
Operaciones Básicas de Cocina
Caliente
Control de Calidad
Materias Primas
Manejo de Equipos, Herramientas y Utensilios
Conservación de la materia prima

Cortes en frutas y verduras
Técnicas de cocción para las preparaciones
Bebidas frías y Calientes
Clases de Salsas
Mise en Place
Montaje de Platos

Aplicación de buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, manipulación de alimentos y manejo de residuos sólidos.

- Materiales:

  Vegetales, frutas, Carnes Rojas, Carnes frías, Pollo, Pescado, Pasta, Arroz, huevos, harina, leche, frutos secos, queso, especias, aceites puros, pelador, Licuadora, extractor, cuchillo, tabla, deshidratadora, vaporera, olla exprés, Cucharas de revolver, Balanza, Bowls, Cortadores, Pinzas, Guantes, Ralladores, Bandejas, ollas, sartén.









- **Ambiente Requerido**

  Ambiente convencional

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
Evidencias de Producto: (Producto) propuesta de ensamble de platos de productos de Cocina colombina, de acuerdo con la receta estándar, tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño, color, control de calidad y las técnicas aprendidas en formación; aplicando las buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, manipulación de alimentos y manejo de residuos sólidos. TÉCNICA: Observación. INSTRUMENTO: Observación.	Manejo adecuado de medidas y sus equivalencias. Utiliza las técnicas de cocción en el proceso de elaboración de las diferentes preparaciones de las regiones colombianas. Manipula los alimentos higiénicamente aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura). Trabaja en equipo.	Valoración de producto Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Aceituna: Oliva.
Achiote: Colorante vegetal. Color, bijol, bija, azafrán.
Afreche: Salvado o cascarilla de arroz.

Aguacate: Palta, aguacate, cura, avocado.
Ají: Chili, ají dulce, ají picante, charimbo.
Ajonjolí: Sésamo.
Albaricoque: Damasco, chabacano.
Alcachofa: Alcaucil, Alcachofa.
Aliñar: Aderezar, sazonar, condimentar, marinar.
Almíbar: Jarabe de azúcar, miel de azúcar.
Almidón: Fécula de raíces y semillas. Maicena, chuño.
Arepa: Tortica de maíz. Pan de maíz.
Arequipe: manjar blanco de leche.
Arracacha: Racacha.
Arveja: Guisante, chícharo, alverja, Petite – pois.
Atún: tuna.
Ahuyama: Zapallo, calabaza.
Azúcar pulverizada: Azúcar impalpable, azúcar para cubiertas.
Azúcar Morena: Azúcar sin refinar.
Badea: Gr4anadilla gigante, parcha granadilla, mamao.
Banano: Cambur, banana, guineo, plátano.
Batata: Camote, boniato, papa dulce, moñato.
Berenjena: Berenguelas.
Berros: Agriado.
Bizcocho: Galleta.
Bocadillo: machacado de guayaba.
Brevas: Higos verdes.
Bistec a caballo: Bistec montado
Callos: Mondongo, panza, librillo, güatita.
Camarón: Quisquillas, gambas.
Cangrejo: jaiba.
Canasticas de papel rizado: Pirotines, cesticas.
Caramelizar: Untar un molde con miel de azúcar.
Cebolla: Cebolla.
Cebolla Cabezona Blanca: Cebolla perlada.
Cebolla cabezona Roja: Cebolla paiteña.
Cebolla blanca o en rama: Cebolla china de tallo blanco, cebollas de hojas verdes, cebolla junca.
Cebollín: Cebollina, cebollita, cebolline.
Cebolla Puerro: Cebolla porro; poro.
Cedazo: cernidor, ayate, tamiz.
Cerdo: Chancho, puerco, cochinillo, marrano.
Cerezas: Guindas.
Cernir: Pasar por un cedazo o colador.
Cilantro: Culantro, coriandro.
Ciruela: Cojote.

Ciruelas Pasas: Guindones almeadas.
Coliflor: Couveflor.
Cordero: Borrego.
Crema de leche: Nata.
Cuchuco de trigo: trigo morón.
Curuba: Tumbo, granadilla cimarrona, parcha, tintín, tacos.
Champiñón: Champiñón, callampa, hongo, seta.
Chile: Ají.
Chocolate: cacao.
Chontaduro: Cachipay, pejibaye.
Chorizo: longaniza, butifarra.
Chuzo de madera o metal: Varilla de caña o metal.
Chuleta: Costilla, costeleta.
Escalopes: Tajadas.
Fécula de maíz: Maicena.
Fresa: frutilla, fresón, morango.
Fríjol: Fréjol, frisol, porotos, caraota, judías, alubias, guandú, feijoas.
Fruta cristalizada: Fruta confitada.
Gelatina: Grenetina.
Guacamole: Ensalada de aguacate, palta, aguacate, cura.
Guasca: Hierba aromática utilizada en el ajiaco (plato típico de Bogotá).
Granadilla: Granadita, parcha amarilla, tintín, a Pincoya.
Gratinar: Dorar.
Habas: Fabas o feijoas vérmelos.
Habichuelas: Porotos verdes, vainicas, judías, alubias, frijolito en vaina, ejotes, vainitas.
Hierbabuena: Menta, huacatay.
Higos de Tuna: Higos de cactus, higos chumbos.
Hogao: Guiso, aderezo (cebolla, tomate, ajo, sal, pimienta), molho.
Hojaldre: Hojaldra, hojaldre, mil hojas.
Hojas de maíz: Pancas, chalas.
Huevo perico: Huevo revuelto
Jamón: Pernil de cerdo, presunto.
Lechuga: Alfase.
Lentejas: lentillas.
Lima: Limón dulce.
LimLomo: Solomillo, entrecote, filete.
Lonja: Rebanada loncha, chulla.
Lulo: Naranjilla.
Maní: Cacahuate.
Manteca de cerdo: Grasa de cerdo.
Maíz: Choclo, mazorca, jojoto, elote.
Maíz pira: maíz para hacer palomitas de maíz, popcorn, canguil, maíz reventado.
Mandarina: Nectarina, nectarín.

Marañón: Cayú, cajuil, merey.
Maracuyá: Granadita de china, parchita, pasionaria morada, chinola, Anona, fruta de la pasión.
Medallón: Turnedó, tajada
Mejillón: Choro, cholga, choto.
Menudo: Vísceras, chinchurria, achuras.
Melón: Melón zapote, melao.
Merengues: Besitos, batido de huevo y azúcar.
Mezcla: Atole, pasta, masa.
Miga de pan: Pan rallado.
Mora: Frambuesa, zarzamora.
Mote: Maíz pelado y cocido.
Muchacho (Carne): Asado, cuete.
Muslo: Pierna.
Níspero: Sapótilla, chicozapote.
Nuez Moscada: macis.
Ñame: Tubérculo parecido a la yuca y a la batata.
Olla: Perol, cacerola, cacharra.
Omelette: Tortilla, galleta.
Ostras: ostiones, ostrones.
Panela: Chancaca, piloncillo, raspadura.
Papa: Patata,
Papa criolla: Papa amarilla.
Papa pastusa: Papa negra
Papa sabanera: papa blanca.
Papa Tocana: Papa huayro, arenosa.
Papaya: Lechosa, mamón, zapote, frutilla bomba.
Pargo: Sargo, pez rojizo.
Pastel: Torta, masita.
Patacones: Plátano verde frito.
Patilla: sandía cayote.
Pavo: Guajalote, pirú, cuchimpe.
Pepino Cohombro: Pepinillo.
Pernil: Pierna con entrepierna.
Pelar: Quitar la piel.
Pimentón: pimiento, ají grande, chili tomate, pimiento morrón, pimentado, ají dulce.
Pinchos: Anticuchos.
Piña: Ananá, abacaxi.
Piñuela: Timbirichi.
Plátano: (Banano(a), cambur, verde.
Plátanos hartones: Plátanos para freír, bellacos.
Pocillo Tintero: taza pequeña de café.
Polvo de hornear: polvo de levadura o polvo leudante.

Pollo: frango.
Ponqué: Bizcocho para decorar, cake, pastel.
Puré: papilla, molo, naco.
Queso Campesino: Queso criollo, mantecoso, fresco.
Rábano: Rabanito.
Relleno: Picadillo.
Remolacha: Batarra, betabel, betarraba.
Repollo: Col, repolho.
Requesón: Ricota, queso de leche cuajada.
Res: Vaca, carne vacuna.
Salsa Blanca: Salsa Bechamel.
Sobrebarriga: Malaya.
Tallarín: Pasta, fideos.
Ternera: Becerra.
Tinto: Negro, infusión de café, café negro.
Tocineta: Tocino bacón, panceta.
Tomate: Jitomate.
Tomate de árbol: Tamarillo.
Tusas: Corontas de choclo.
Uchuvas: Miltomate, topo topo, uvilla, capulí, ague quinje.
Uvas pasas: pasas.
Yucas: Mandioca.
Zanahoria: Cenoura, azanoria.
Zapote: Mamey colorado.
Zapallo: Ahuyama, calabaza, abóbora, ayote, pipiane.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://www.youtube.com/watch?v=4eEbxUo7kAc
https://www.youtube.com/watch?v=o2DhE_J6l8E
https://www.youtube.com/watch?v=p1L3tVfSHPg
https://www.youtube.com/watch?v=1n6bq4wfoSU
https://www.youtube.com/watch?v=b-MYQpD0Wfw
https://www.youtube.com/watch?v=b-MYQpD0Wfw
https://www.youtube.com/watch?v=b-MYQpD0Wfw
https://www.youtube.com/watch?v=uyTYcWhHgeY

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Angela Maria Gómez Lozano**	**Instructor**	**Centro Comercio y Turismo**	**febrero 2023**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: COCINA COLOMBIANA
Código del Programa de Formación: 66210082
Versión: 1

Nombre del Aprendiz: _____

No. de Documento: _____ **No. De Ficha:** _____

Nombre del Instructor: ANGELA MARIA GOMEZ LOZANO

Competencia:

- ✓ PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

Resultado de Aprendizaje:

- ✓ Manejar adecuadamente las medidas y sus equivalencias.
- ✓ Manipular los alimentos higiénicamente aplicando las bpm (buenas prácticas de manufactura)
- ✓ Trabajo en equipo.
- ✓ Utilizar las técnicas de cocción en el proceso de elaboración de las diferentes preparaciones de la cocina colombiana.

Actividad:

- ✓ Presentar una propuesta de ensamble de platos de productos de Cocina Intyernacional, de acuerdo con tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño y color

Evidencia:

- ✓ (Producto) propuesta de ensamble de platos de productos de Cocina Colombiana, de acuerdo con la receta estándar, tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño, color, control de calidad y las técnicas aprendidas en formación; aplicando las buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, manipulación de alimentos y manejo de residuos sólidos.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño y/o producto del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas el instructor valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente lista de chequeo para alcanzar el resultado de aprendizaje.

LISTA DE CHEQUEO

CONOCIMIENTO ⬭ PRODUCTO ⬭ DESEMPEÑO ⬭

No.	ASPECTO	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
			SI	NO	
1	Actitud Reflexión	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de reflexión.			
2	Actitud Contextualización	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de contextualización.			
3	Actitud Apropiación	El aprendiz participó en las actividades didácticas para la apropiación del conocimiento.			
4	Actitud Apropiación	El aprendiz efectua mise en place			
5	Actitud Apropiación	El aprendiz aplica normas de higiene y manipulación de alimentos			
6	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz identifica las materias primas de acuerdo al tipo de producto.			
7	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz interpreta receta estándar			
8	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz utiliza técnicas de cocción			
9	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz maneja adecuadamente el vocabulario técnico de cocina			
10	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz elabora preparaciones frías y calientes de las diferentes regiones colombianas			
11	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz prepara amasijos cumpliendo la receta estándar y los requerimientos del servicio			
12	Actitud Portafolio de evidencias	El aprendiz realiza el montaje del plato de acuerdo con las normas establecidas			
13	Actitud Portafolio de evidencias	El aprendiz trabaja en equipo			

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: Armenia, 2023

Firma del Aprendiz

ANGELA MARIA GOMEZ LOZANO
Firma del Instructor

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	feb-23
Denominación del Programa de Formación	COCINA COLOMBIANA
Modalidad de Ejecución	Presencial
Código y versión del Programa	66210082 VERSION 1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**ANGELA MARIA GOMEZ LOZANO** — **Regional y Centro de formación Centro de Comercio y Turismo**
	Regional y Centro de formación **Centro de Comercio y Turismo**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
			Manipular los alimentos higiénicamente aplicando las bpm (buenas prácticas de manufactura)	Procedimental:manipular alimentos higiénicamente, según las bpm (buenas prácticas de manufactura)	5 horas	5 horas			Vegetales, frutas, Carnes Rojas, Carnes		Manipula los alimentos higiénicamente aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).	EVIDENCIA DE PRODUCTO: (Producto) propuesta de ensamble de platos de productos de Cocina Colombiana, de acuerdo con la receta estándar, tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño, color, control de calidad y las técnicas aprendidas en formación; aplicando las buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, manipulación de alimentos y manejo de residuos sólidos. EVIDENCIA DE DESEMPEÑO: Lista de Chequeo para verificar el Producto TÉCNICA: Observaación INSTRUMENTO: Observación	
N/A	N/A	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	Manejar adecuadamente las medidas y sus equivalencias.	Procedimental: Alistar y controlar las materias primas, los equipos y utensilios en la elaboración de preparaciones, según la programación y recetas estándar.	3 horas	2 horas	Demostraciones, Tecnicas de Cocina Colombiana	Ambiente de Aprendizaje dotado con meas y sillas o Ambiente Virtual	frías, Pollo, Pescado, Pasta, Arroz, huevos, harina, leche, frutos secos, queso, especias, aceites puros, pelador, Licuadora, extractor, cuchillo, tabla, deshidratadora, vaporera, olla exprés, Cucharas de revolver, Balanza, Bowls,	1 Instructor que su perfil seaTecnico en gastronomía	Manejo adecuado de medidas y sus equivalencias.		
			Trabajo en equipo	Actitudinal: Proponer alternativas de trabajo en equipo, según los protocolos establecidos.	3 horas	2 horas					Trabaja en equipo.		
			Utilizar las técnicas de cocción en el proceso de elaboración de las diferentes preparaciones de la cocina colombiana.	Actitudinal: Proponer alternativas de de cocción en el proceso de elaboración de las diferentes preparaciones de la cocina colombiana, según la programación y recetas estándar.	20 horas	10 horas					Utiliza las técnicas de cocción en el proceso de elaboración de las diferentes preparaciones de las regiones colombianas.		












CRISTAL
aloe


















NOTE 9
NTIN REPOSTER




REDMI NOTE 9
VALENTIN REPOSTER








Lupe
Zenu








Alfarex
muro











Lyda Mora Ortiz está en **SENA Escuela de Turismo y Gastronomía.**

2 días · Salento ·

prendiendo mas



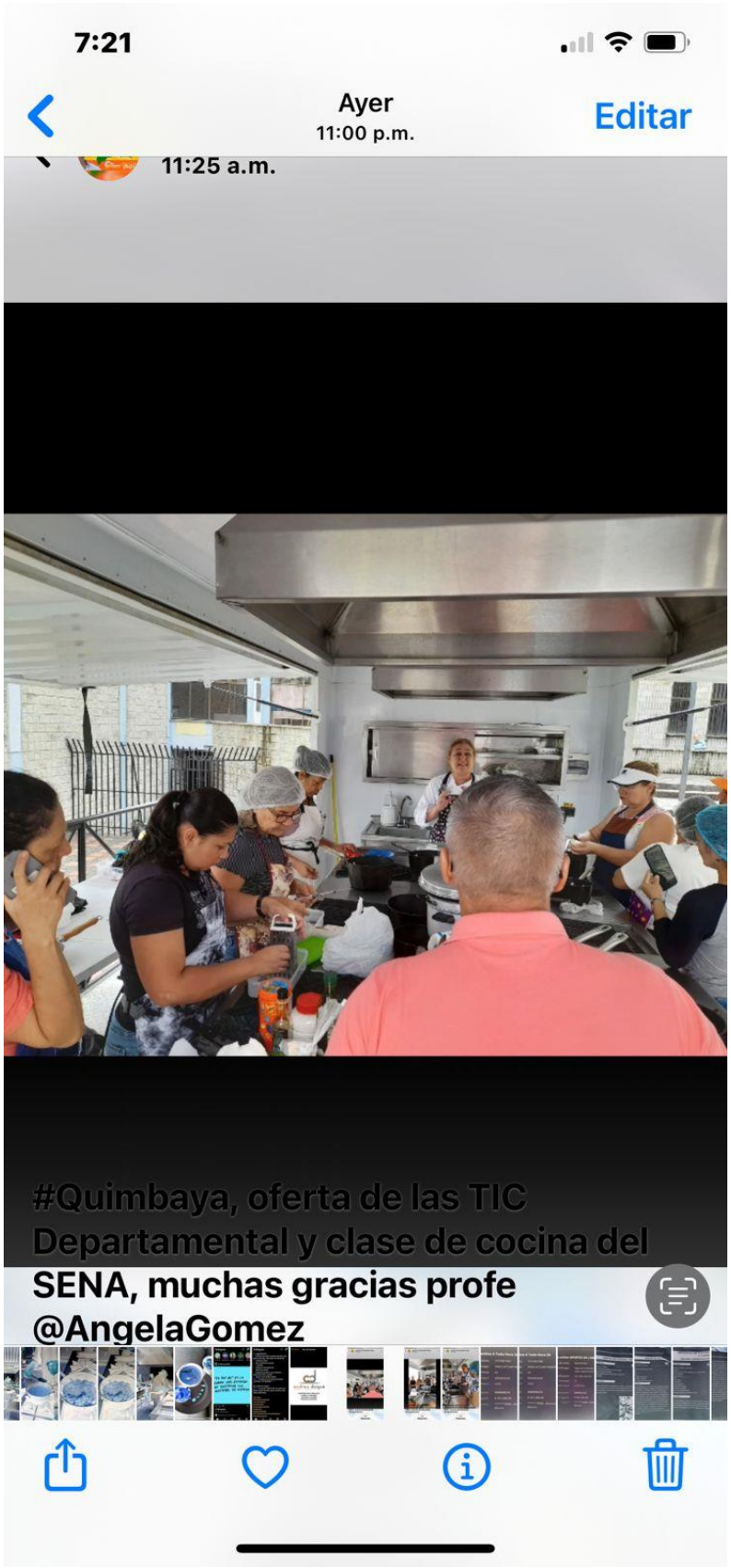
28 6 comentarios

Me gusta Comentar Compa




Coffee
H2OH!




7:21
Ayer
11:00 p.m.
Editar
11:25 a.m.
#Quimbaya, oferta de las TIC
Departamental y clase de cocina del
SENA, muchas gracias profe
@AngelaGomez


7:21
Ayer
11:00 p.m.
Editar
11:25 a.m.
#Quimbaya, oferta de las TIC Departamental y clase de cocina del SENA, muchas gracias profe @AngelaGomez


7:21
Ayer
11:00 p.m.
Editar
11:25 a.m.
#Quimbaya, oferta de las TIC Departamental y clase de cocina del SENA, muchas gracias profe @AngelaGomez








Quicksy






Socoda





