PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE GUIA DE APRENDIZAJE AUXILIAR COCINA ALISTAMIENTO.

- Denominación del Programa de Formación: AUXILIAR COCINA.
- Código del Programa de Formación: 662121
- Nombre del Proyecto: ALISTAMIENTO Y PRODUCCION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LAS DIFERENTES AREAS DE PRODUCCION DE ALIMENTOS DE COIBA -PICALENA, CUMPLIENDO CON ORDENES DE PRODUCCIÓN, PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD POR COVID-19
- Fase del Proyecto: ANÁLISIS
- Actividad de Proyecto: ALISTAMIENTO
- Competencia: 240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  - 378642 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL EQUILIBRIO DE LOS COMPONENTES RACIONALES Y EMOCIONALES ORIENTADOS HACIA EL DESARROLLO HUMANO INTEGRAL.
  - 378643 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA.
  - 378644 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.
  - 378645 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.
  - 378727 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.
  - 378728 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y PROPOSITIVAS EN FUNCIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.
  - 378731 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y DE DESARROLLO SOSTENIBLE, EN EL EJERCICIO DE SU DESEMPEÑO LABORAL Y SOCIAL.
  - 378732 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN DISPONIBLES.
  - 378733 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS HABILIDADES PSICOMOTRICES Y DE PENSAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DE LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE.

MARICIO REYES

- 378734 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL.
- 378735 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN FUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES.

- Duración de la Guía: 36 horas.

2. PRESENTACIÓN

Señor Aprendiz!

La cocina constituye una de las expresiones culturales más contundentes de lo que se ha denominado el patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades. Dicho patrimonio intangible u oral se distingue por su capacidad de evocar valores, sabores, modos, estilos, sazones que en cada ocasión se materializan en un platillo o una manufactura para el paladar y la celebración. Por ello en torno a las cocinas, históricamente se han organizado las sociedades dando forma a una gama inmensa de estilos de vida relacionadas con la producción en el campo, los sistemas de abasto y comercialización de alimentos, las técnicas y procedimientos de prepararlos, los artefactos y objetos de uso y los modos de compartir la mesa. Es decir que los alimentos forman parte fundamental de las economías regionales y locales y su conservación, preservación y aprecio posibilitan estimular su potencial e impacto sobre otras vertientes de la vida material y simbólica de cada lugar.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

1. **Reconocer los Principios de la Formación Profesional Integral.**

2. **Aplicar técnicas para el aprendizaje imnovador.**

3. **Reconocimiento del trabajo en Equipo y Trabajo Colaborativo.**

Ambiente Requerido: Ambiente o espacio de cocina.

Materiales: Devolutivo (Muebles y equipos), Papeleria, guias de aprendizaje, lápiz, libros.

ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE.

¿QUÉ ES LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL?

La formación profesional integral es el proceso mediante el cual la persona adquiere y desarrolla de manera permanente conocimientos, destrezas y aptitudes e identifica genera

MAURICIO REYES

y asume valores y actitudes para su realización humana y su participación activa en el trabajo productivo y en la toma de decisiones sociales.



PRINCIPIOS DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL

1. **Desarrollo de las facultades** humanas logradas a través del trabajo.

2. **Reconocimiento del derecho** y el deber del aprendiz de ser gestor de su propio desarrollo en todas las dimensiones.

3. **La aceptación del carácter social** del conocimiento para que el aprendiz contribuya a la construcción de una sociedad más desarrollada y justa.

4. **La vinculación directa** y permanente con la realidad socioeconómica en el contexto nacional e internacional.

5. **La orientación de la FPI** en función de la cultura del trabajo productivo.

6. **El reconocimiento de las condiciones** y características específicas de las personas, empresas y comunidades usuarias de la FPI como determinantes de la respuesta ofrecida.

7. **La activa participación** del mundo del trabajo en las acciones de formación profesional a partir de las vivencias concretas de la realidad productiva como fuente de aprendizaje.

8. **La participación social** como medio y fin de la FPI.

9. **El reconocimiento del aprendizaje** permanente de la persona humana en razón de la cotidianidad, interacción con los demás y con el medio circundante.

10. **La modalidad de formación desescolarizada** a partir de diseños y proceso institucionales para facilitar el aprovechamiento con fines educativos en todos los ambientes de interacción del ser humano.

11. **La descentralización de la acción del SENA** con el fin de que las políticas planes y proyectos de la entidad respondan a las condiciones socioeconómicas de cada región y población.

12. **El acercamiento al sistema educativo formal,** puesto que la FPI y la educación formal se complementan con el propósito social de formar recursos humanos que el país necesita.

METAS DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

El aprender a aprender, que se orienta hacia el desarrollo de la originalidad, la creatividad, la capacidad crítica, el aprendizaje por proceso y la formación para la vida

Aprender a hacer, en el cual se involucra la ciencia, tecnología y técnica en función del desempeño en el sector productivo.

Aprender a ser, que se orienta al desarrollo de actitudes acordes con la dignidad de la persona y con su proyección solidaria hacia los demás y hacia el mundo.

Aprender a gestionar facilitando procesos para el cumplimiento de los propósitos de la formación que requieren los aprendices en la era de la sociedad del conocimiento.



ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE.

¿QUÉ ES EL APRENDIZAJE INNOVADOR?



Se Caracteriza por dos rasgos asociados a su desarrollo. El rasgo de la anticipación que prepara a las personas para la predicción, simulación y prospectiva de modelos futuros. Analiza tendencias, hace planes, evalúa consecuencias frente a decisiones tomadas.

El rasgo de la participación es algo más que limitarse a compartir formalmente las decisiones en una actitud caracterizada por la cooperación, el dialogo y la empatía.

CALIDAD

Se logra mediante la combinación de los recursos disponibles (eficiencia) para llegar al máximo número de personas y empresas productivas (eficacia) pero de la mejor manera posible (calidad), logrando el desarrollo de conocimientos técnicos y culturales en general y sus valores humanos bajo en concepto de formación integral.

TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO

Buen Ser humano: Dignidad, libertad, trascendencia, equidad, tolerancia, solidaridad, gestor de su proyecto de vida
Buen ciudadano: Participación, convivencia, democracia, responsabilidad social y ambiental.
Buen trabajador: Autónomo, crítico, reflexivo, argumentativo, propositivo, investigador, comprometido con el desarrollo social y económico

ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE.

EL TRABAJO COLABORATIVO



Es una forma de relacionarnos con el resto de la gente que convive diariamente con nosotros en el sitio de trabajo, esta forma relacionarse se efectúa en pro de conseguir un objetivó.
Nuestra tarea colaborativa puede abarcar a mucha gente, muchas organizaciones, muchas instituciones, o ser acotada a un grupo pequeño.

TRABAJO EN EQUIPO



ESTABLECE OBJETIVOS COMUNES



TODO EQUIPO NECESITA UN LÍDER



EQUIPO MULTIDISCIPLINAR



LA CONFIANZA ES LA CLAVE DEL ÉXITO DEL TRABAJO EN EQUIPO



INVOLUCRA A TODOS EN LAS DECISIONES



CELEBRAR LOS LOGROS

El trabajo en equipo se fundamenta en la consecución de un objetivo común mediante la interacción que comporta el trabajo individual y compartido. Esto implica la adquisición y puesta en práctica no solamente de conocimientos, sino también de habilidades y actitudes. No se puede convertir en un reparto de tareas en compartimentos estancos, sino que cada miembro se involucrará y cooperará en la tarea del otro, entendiendo que, en definitiva, se está construyendo un proyecto común.



Es el trabajo hecho por varias personas donde cada uno hace una parte pero todos tienen un objetivo común. Pero para que se considere trabajo en equipo o cooperativo, el trabajo debe tener una estructura organizativa que favorezca la elaboración conjunta del trabajo y no que cada uno de los miembros realicen una parte del trabajo y juntarlas.

El trabajo colaborativo presenta mayor relevancia debido a que es un proceso en el cual cada individuo aprende más del que aprendería por sí solo, fruto de la interacción de los integrantes del equipo, y, por lo tanto, un trabajo hecho en un grupo de forma colaborativa, tiene un resultado más enriquecedor que el que tendría la suma del trabajo individual de cada miembro. " La actitud es fundamental"



CARACTERISTICAS

Normalmente las personas tienden a confundir trabajo en equipo y trabajo colaborativo, las principales diferencias se pueden resumir:

Características	Trabajo en equipo	Trabajo colaborativo
Sujetos	Grupos organizados para la tarea	Personas que comparten conocimiento
Liderazgo	Definido	"Informal"
Responsabilidad	Compartida	Individual
Objetivo final	Optimizar un resultado	Producir conocimiento
Rol del encargado	Coordinador	No existe esa figura

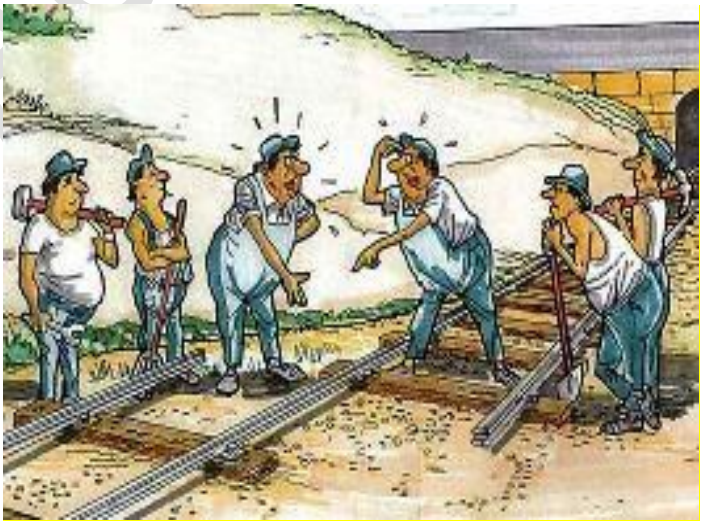
@SENAcomunica www.sena.edu.co

Activar Windows
Ve a Configuración para

DESVENTAJAS DE LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS EN EQUIPO

Para formar un equipo de trabajo es necesario considerar no solo las capacidades intelectuales de sus posibles miembros sino también sus características socio-psicológicas y de personalidad de cada componente. Ciertos equipos se forman para realizar tareas concretas, otros para asesorar y otros para gestionar.

Una participación disfuncional en el equipo indica que algo marcha mal. Entonces es necesario un diagnóstico más profundo de la organización y de sus conflictos. Algunos ejemplos de participación disfuncional son:



MAURICIO

***La Agresividad**, bajo formas directas como la Ironía, el Desprecio, el Acoso Laboral, la Hostilidad y la Indiferencia.*

***El Bloqueo** desde actitudes negativas, la resistencia, la negación continua, el desacuerdo constante, la oposición a la lógica, la falta de cooperación, la obstrucción para impedir la feliz culminación del trabajo y el desvío de la atención hacia temas menos significativos.*

***La deserción**, no estar presente física ni psicológicamente, aislarse y ausentarse sin razones.*

***La división**, el exceso de llamado de atención, la necesidad imperiosa de atraer simpatía y de exhibir los éxitos.*

***La Desidia**, la falta de aportes al grupo de trabajo, esperar que todo lo hagan por mi.*

"La Carreta Sufrimiento & Cía. Ltda."

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento y Evidencias de Producto: **Actividad #1** Desarrollar, de acuerdo con la imagen nombre y describa con sus propias palabras, la actitud que esta tomando cada uno de los integrantes del grupo que esta llevando la Carreta.	Emplea las herramientas socializadas con éxito. Participa con sus aportes en la construcción colectiva del conocimiento	**Observación, Resolución de problemas. Solicitud de productos y lista de chequeo.**
Evidencias de Conocimiento y Evidencias de Producto: **Actividad # 2** desarrollar, De acuerdo con la imagen de La Balsa de la Medusa, describa con sus propias palabras, las diferentes actitudes que se muestra por parte de cada uno de los	Utiliza diferentes herramientas de comunicación asertiva con los grupos de trabajo.	**Observación, Resolución de problemas. Solicitud de productos y lista de chequeo.**

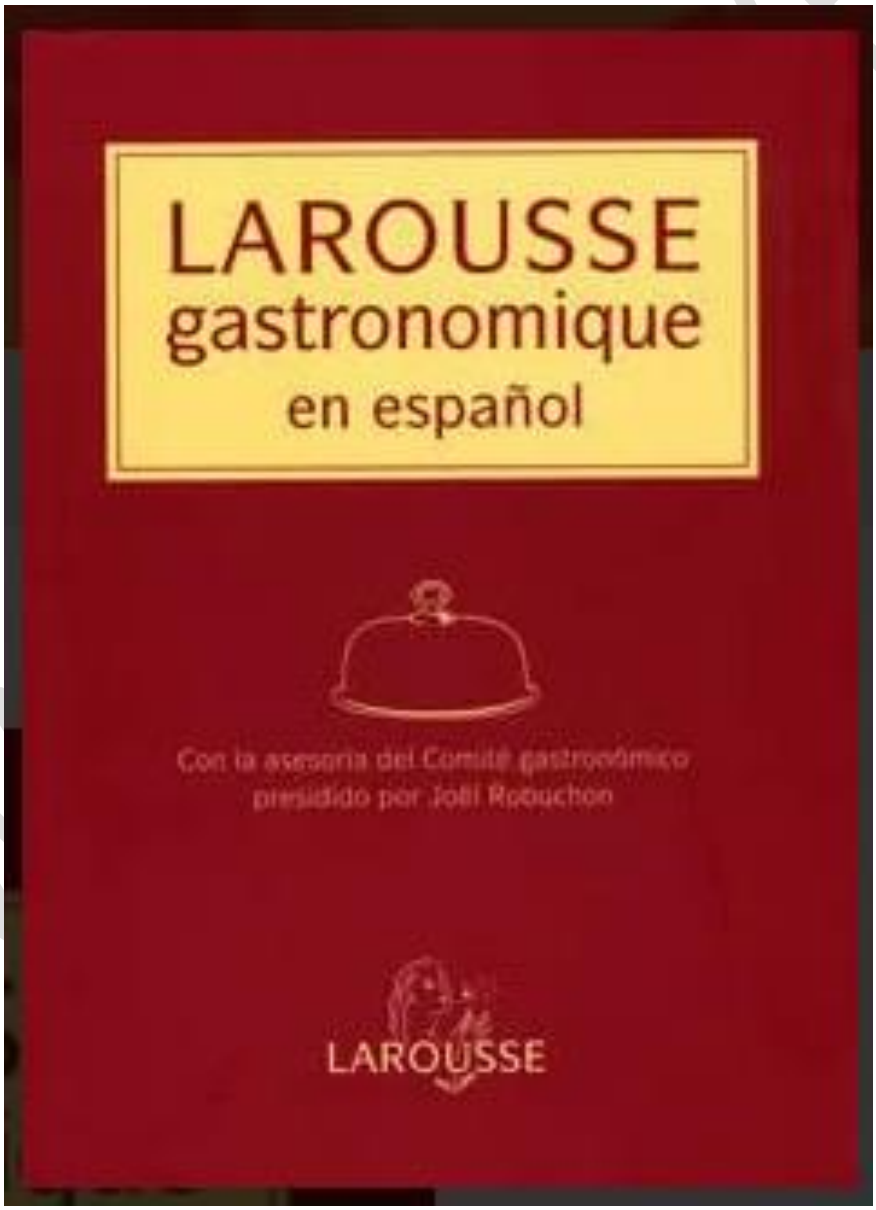
MAURICIO REYES

personajes que se encuentran en los cuadros rojos.		

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Mas que un glosario con un máximo de unas 50 o 70 palabras, he preferido ayudar a extenderles el lexico gastronomico compartiendo el libro Larousse Gastronomique en español, en el cual podrá encontrar casi todos los términos utilizados en la Cocina Mundial.

https://drive.google.com/file/d/17LSBky0w3lHYkd_8ONWpJMogiqGWSY-D/view?usp=sharing



6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Webgrafía
Biblioteca virtual SENA http://biblioteca.sena.edu.co/
Puede acceder a colecciones de libros, revistas, artículos, índices bibliográficos, resúmenes y tesis en texto completo en inglés y español.

Bibliografía

1. Guía profesional de cocina. Jaime Alzate Londoño.
2. Guía para el consumidor, corte de carnes. Divulgación tecnológica. Centro Nacional de Hotelería Turismo e Industrias Alimentarias. Folleto Nº 1.
3. Quiroga Tapia Guillermo Zootecnista Profesor U N. Higiene del Proceso del Sacrificio y Faenado de Animales y Conservación de las Carnes. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación FAO. Proyecto: TPC/0051 Matadero Modular.
4. Loewer E. Profesor Escuela Hotelera de Lausanne. Cocina para Profesionales. Editorial Paraninfo. 1970.

Graciela M. de Flores, Marcela Gonzalez Garza, Covadonga Torre Marina, Iniciación en las técnicas de culinarias , Editorial Limusa 2012.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Mauricio Reyes**	**Instructor**	**Cocina**	**21/06/2021**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**Mauricio Reyes**	**Instructor**	**Cocina**	**01/06/2023**	**Actualizacion**

MAURICIO REYES

TALLER 1



ACTIVIDAD #1:

De acuerdo con la imagen nombre y describa con sus propias palabras, la actitud que esta tomando cada uno de los integrantes del grupo que esta llevando la Carreta.

1 _____

2 _____

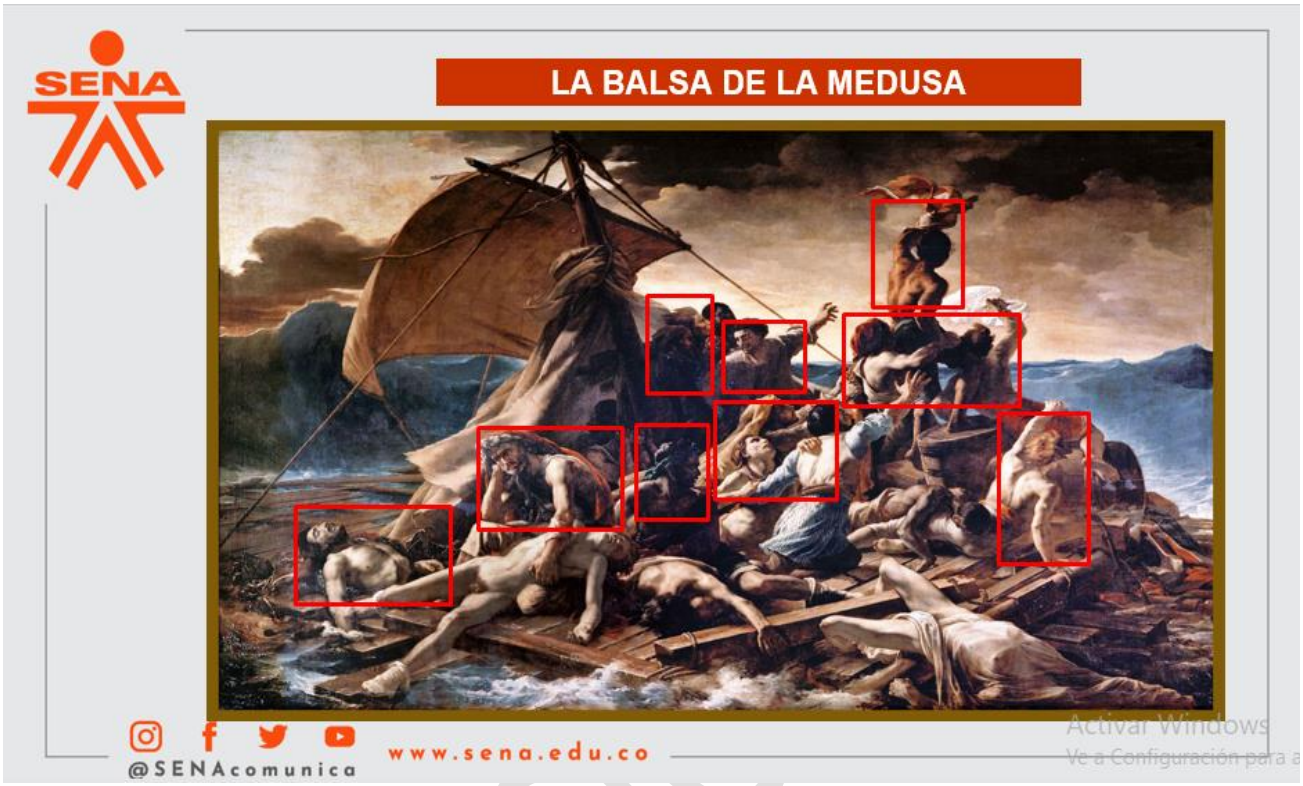
3 _____

4 _____

5 _____

MAURICIO

TALLER 2



La balsa de la Medusa (en francés: *Le Radeau de la Méduse*) es una pintura al óleo realizada por el pintor y litógrafo francés del romanticismo Théodore Géricault entre 1818 y 1819. La obra, que el autor culminó antes de haber cumplido los treinta, se convirtió en un icono del Romanticismo francés. Es una pintura de formato grande (491 cm × 716 cm) que representa una escena del naufragio de la fragata de la marina francesa *Méduse*, encallada frente a la costa de Mauritania el 2 de julio de 1816. Al menos 150 personas quedaron a la deriva en una balsa construida apresuradamente, y todas ellas, salvo 15, murieron durante los 13 días que se tardó en rescatarlos. Los supervivientes debieron soportar el hambre, la deshidratación, el canibalismo y la locura. El suceso llegó a ser un escándalo internacional, en parte porque sus causas fueron atribuidas a la incompetencia del capitán francés que actuaba bajo la autoridad de la reciente y restaurada monarquía francesa de Luis XVIII.

ACTIVIDAD #2:

De acuerdo con la imagen de *La Balsa de la Medusa*, describa con sus propias palabras, las diferentes actitudes que se muestra por parte de cada uno de los personajes que se encuentran en los cuadros rojos.

_____
_____
_____
_____
_____

_____
_____
_____