PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #1

- **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en cocina
- **Código del Programa de Formación:** 63550048
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A**
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer**
- **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):**
- **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Elaboraciòn de preparaciones de base
- Elaboraciòn de platos calientes.
- -Manejo de materia prima.
  Duración de la Guía: 60 horas

2. PRESENTACIÓN

Querido aprendices, bienvenidos a su curso de cocina básica. Gracias a este curso se pueden romper las barreras y conocer las culturas e historia de otros países a través de la gastronomía, por eso la cocina se vuelve una herramienta para describir la ruta gastronómica y cultural de la cocina internacional. En esta guía podrá fortalecer sus competencias en la preparación de la cocina internacional, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, para ello se debe conocer las normas y el proceso de alistamiento de materias primas (mise en place), para garantizar excelentes preparaciones.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- ***Descripción de la(s) Actividad(es):***
- Interpretar y elaborar las recetas estándar según los procedimientos de buenas prácticas de manufactura
- Controlar y determinar las cantidades necesarias para la producción de acuerdo a las recetas y ordenes de producción
- Controlar que las entradas y salidas de la materia prima e insumos recibidos y entregados corresponden a la requisición, especificaciones de compra y ficha técnica del producto.

- ***Ambiente Requerido:***
- Laboratorio o taller de cocina para el procesamiento de alimentos y/o ambiente de formación CTMAE.

- ***Materiales:***
- Materia prima de primera calidad, utensilios de cocina, materiales audiovisuales. Insumos para la elaboración de alimentos.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
• Prepara alimentos dulces y • salados teniendo en cuenta • receta estándar y las • ordenes de servicio. • • Emplea métodos de • conservación de alimentos y • de mejora de los productos • conforme a estándares. • • Aplicar sistemas de calidad • de acuerdo a los parámetros • establecidos a la • normatividad vigente.	• Aplica buenas prácticas de manufactura Usa apropiadamente los equipos y utensilios • Aplica mise en place Prepara los platos con recetas estándar	Aplica buenas prácticas de manufactura Usa apropiadamente los equipos y utensilios Aplica mise en place Prepara los platos con recetas estándar

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Cocina internacional:** Con el objetivo de ampliar conocimientos y conocer nuevas técnicas, tendencias y presentaciones alrededor del mundo. Esto permite a los gastrónomos considerar criterios económicos y sociales para ofrecer un mejor servicio para la satisfacción de necesidades. podrás conocer la importancia del mundo gastronómico a través de distintas preparaciones representativas y podrás comenzar a aplicarlo en tus propuestas.
- **Cocina nacional:** El plato nacional es el plato, comida o bebida que representa los gustos particulares de una nación, región o comunidad.

- **Higiene de los Alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

- **Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

- **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

- **Materia Prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

- **Registro Sanitario:** Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.

- **Materias primas:** son materiales que obtenemos directamente de la naturaleza. Ejemplos de materias primas son la madera, el algodón, el petróleo, la lana, rocas y minerales, etc. Según su origen, podemos clasificar las materias primas en tres grupos: • Origen animal: lana, seda, cuero,…….• Origen vegetal: madera, corcho, algodón,... • Origen Mineral: arena, arcilla, carbón, hierro.

- **Pastelería:** Conjunto de las preparaciones dulces o saladas que precisan de la presencia de una pasta como soporte o como envoltorio, y por lo general cocidas al horno. La pastelería también designa el establecimiento en el que se elaboran y se venden estos productos.

- **panadería:** negocio especializado en la producción y venta de diferentes tipos de pan, así como también de todo tipo de productos hechos en base a la harina y a los bollos de masa. ... Sin embargo, una panadería puede vender productos de alta calidad y muy exquisitos como las tortas o las masas finas.

- **Repostería:** El término repostería es el que se utiliza para denominar al tipo de gastronomía que se basa en la preparación, y decoración de platos dulces tales como tartas, pasteles, galletas, budines, etc. Hay una extensa variedad de recetas. La repostería es la mejor fuente del dulce o de sal .

- **Bollería:** Se entiende por productos de bollería aquellos productos alimenticios elaborados básicamente con masa de harinas fermentadas y que han sido sometidos a un tratamiento térmico adecuado. Pueden contender otros alimentos, complementos panarios y aditivos autorizados.

Por norma general, existen dos tipos de bollería: bollería ordinaria, sin relleno ni guarnición de ningún tipo. Y bollería rellena o guarnecida, que antes o después del tratamiento térmico adecuado, se ha rellenado o guarnecido con diferentes productos alimenticios dulces o salados.

6. REFERENTES INFOGRÁFICOS

https://isu.edu.mx/que-es-la-gastronomia-internacional/#:~:text=%C2%BFQu%C3%A9%20es%20la%20Cocina%20Internacional,m%C3%A1s%20que%20s%C3%B3lo%20la%20comida.

https://www.definicionabc.com/general/panaderia.php

https://es.wikipedia.org/wiki/Reposter%C3%ADa

https://laroussecocina.mx/palabra/pasteleria/

https://gastronomiaycia.republica.com/2013/07/23/bolleria-reposteria-y-pasteleria-definiciones/

https://elgourmet.com/glosario/harina
https://concepto.de/levadura/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ERWIN DANIEL AYALA**	**INSTRUCTORA COCINA – PUERTO BERRIO**	**Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial**	**15/05/2023**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					