PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

ROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación:

COMIDAS RAPIDAS

Código del Programa de Formación:**66210081**

Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) N/A

Fase del Proyecto (si es formación Titulada) N/A

Actividad de Proyecto (si es formación Titulada) N/A

Competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE

COMPETENCIA: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- ✓ Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.
- ✓ Elaborar platos fríos de acuerdo con la receta estándar.
- ✓ utilizar adecuadamente las técnicas de preparación de los productos.
- ✓ Aplicar adecuadamente medidas y equivalencias y lenguaje técnico usado en comidas
- ✓ Reconocer la materia prima de calidad. para la elaboración de los diferentes productos
- ✓ Atender con ética, aplicando normas de higiene según los estándares establecidos en Cualquier establecimiento gastronómico.
- ✓ Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.

Duración de la Guía:

60 HORAS

PRESENTACIÓN

Uno de los aspectos más importantes para realizar esto con éxito es la aplicación de procedimientos en la industria de los alimentos que ayuden a prevenir cualquier enfermedad que afecte la salud de los consumidores. debemos trabajar todos los días para corregir los aspectos inadecuados en las diferentes industrias que involucran la preparación, transporte y manipulación de los alimentos.

La presente guía denominada: actividad de aprendizaje – ELABORACION COMIDAS RAPIDAS del programa de formación 66210081 le permite al aprendiz al final identificar sus destrezas y habilidades mediante el desarrollo de sus competencias necesarias como Manipulador de alimentos, logrando la implementación y aplicación de buenas prácticas de manufactura que garantizan la inocuidad en toda la cadena productiva en elaboración y fabricación del alimento.

FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Con el fin de desarrollar las diferentes actividades propuestas para el desarrollo de la presente guía y con la intención que se desarrolle a cabalidad

Primero lea detenidamente el desarrollo de la guía, y posteriormente el material de apoyo en **IMPLEMENTACION DE LAS BPM**, luego desarrolle el Taller 1 que comprende las siguientes actividades

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Actividades de Reflexión inicial:

Se hace entrega de los formatos “El árbol de la vida”, “Quien Soy Yo” y “La carrera de la vida” los cuales deben ser diligenciados partiendo de una reflexión y análisis profundo sobre la autorrealización, las metas de vida, las características personales, perspectivas de vida, entre otros; una vez terminados los ejercicios planteados se hace una socialización y se dan a conocer las conclusiones finales.

Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Se hace entrega a cada aprendiz de un cuestionario que consta de 6 preguntas de selección múltiple acerca de conocimientos previos, para identificar el grado de conocimiento en gastronomía.

Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización):

Para realizar esta sección de la actividad de aprendizaje, se desarrolla un ejercicio práctico que busca estimular la creatividad de cada uno de los aprendices.

Actividades de transferencia de conocimiento

- ✓ Organizarse en grupos de 6 personas.
- ✓ Asignación de roles
- ✓ Ejecución del juego de roles

En los mismos grupos conformados se hace la interpretación de una receta estándar, teniendo en cuenta la información requerida para su elaboración, discutiendo la utilidad y su aplicación en los diferentes contextos laborales asociados a la producción de alimentos.

Lea detenidamente la información suministrada por el instructor y a partir de un ejercicio de reflexión consigne las conclusiones en documento escrito.

Socialice los resultados de su trabajo grupal. Por favor recuerde la importancia y trabajo en equipo.

Descripción:

- ✓ Organizarse en grupos de trabajo
- ✓ Elaboración del producto aplicando la receta estándar
- ✓ Presentación del producto
- ✓ Socialización de los procedimientos

Actividad 3

El grupo asignado presenta el producto elaborado cumpliendo con el emplatado y las normas de asepsia de equipos y utensilios.

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 Conocimiento: **Evidencia de conocimiento:** Cuestionario sobre conocimientos previos **Evidencias de producto** Presentación de productos elaborados cumpliendo con la receta estándar.	-Utilizar las diferentes técnicas en el proceso de elaboración de los diferentes productos. -Maneja correctamente las normas de Higiene y manipulación aplicando las B.P.M. -Aplica correctamente las medidas y sus Equivalencias. -Presentar adecuadamente las diferentes preparaciones.	**Técnica de evaluación:** ejercicio escrito **Instrumento de Evaluación:** Desarrollo del taller
Evidencias de Desempeño: El aprendiz aplica lo orientado tanto teórico como práctico en la elaboración de la receta estándar.	Identifica las prácticas de higiene del manipulador de alimentos según norma sanitaria vigente - Explica las condiciones de limpieza y desinfección requeridas en un área de trabajo según normativa vigente - Identifica riesgos de contaminación del alimento asociados a cambios de temperatura y manipulación	**Técnica de evaluación:** Ejercicio práctico, Desarrollo del taller, (trabajo escrito)

Evidencias de Producto: **Evidencias de producto** Presentación de productos elaborados cumpliendo con la receta estándar.	-Identifica las prácticas de higiene del manipulador de alimentos según norma sanitaria vigente - Explica las condiciones de limpieza y desinfección requeridas en un área de trabajo según normativa vigente	**Técnica de evaluación:** Ejercicio práctico **Instrumento de Evaluación:** Desarrollo del taller, (trabajo escrito)

GLOSARIO DE TÉRMINOS

Alimento: Es toda sustancia comida o bebida que al ser ingerida aporta al organismo los nutrientes necesarios para su sostenimiento.

Alimento perecedero: Es aquel que, por su composición, se descompone fácilmente. Carnes, lácteos.

Alimento no perecedero: Aquel tiene menos AW, por lo tanto, tiene más durabilidad ej.: granos como frijol, lenteja etc.,

BPM: O buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Higiene de los alimentos: Conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

14-REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

http://biblioteca.sena.edu.co/paginas/bases.html

URL https://www.invima.gov.co/

Chacón, Silvia A. Ministerio de agricultura y ganadería. Guía técnica para el balance de masa y otras variables en la industria frutícola. Primera Edición, Julio de 2006.

Resolución 2674 de 2013. Ministerio de salud y protección social. Junio de 2013.
REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**AIDA HERNANDEZ DE DUQUE**	**INSTRUCTOR**	**PROGRAMAS ESPECIALES**	**7 noviembre de 2023**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					