**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

**FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

## IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TÉCNICO EN COCINA
- Código del Programa de Formación: 635503 versión 103
- Nombre del Proyecto: APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIEN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS
- Fase del Proyecto: EJECUCIÓN.
- Actividad de Proyecto: IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
- Actividad de Proyecto: CARACTERIZAR LAS MATERIAS PRIMAS Y PELIGROS DE CONTAMINACION ASOCIADOS ALA PREPARACIÓN DE ALMENTOS.ALISTAR MATERIAS PRIMAS Y ÁREAS DE PRODUCCIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. PREPARAR ALIMENTOS BAJO ESTÁNDARES DE INOCUIDAD Y CALIDAD. VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANPLEPTICAS DE CALIDAD EN LAS PREPARACIONES.
- Competencia CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DEACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- Resultados: ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

.

Duración de la Guía: 60 HORAS

## 2. PRESENTACIÓN

- El propósito de esta guía de aprendizaje en las fases de ejecución, busca dar repuesta al resultado del aprendizaje al análisis y planeación de las actividades gastronómicas planteadas de acuerdo con los procedimientos, protocolos de servicio, principios éticos y de responsabilidad que son muy importantes para la industria alimenticia y bebidas en el CENTRO TURISMO Y GASTRONOMIA
- Por ende este programa tiene como principal objetivo incorporarlo a usted estimado aprendiz con altas capacidades técnicas que pueda responder de manera integral a los requerimientos del mercado este documento (GUÍA DE APRENDIZAJE), sirve como un instrumento didáctico para que usted respetado aprendiz tenga la facultad de desarrollarlo de manera autónoma dentro de su proceso de aprendizaje acorde a su manera o estilo de aprender.
- El contenido de esta guía de aprendizaje lo dirige a un recorrido pedagógico que le permitirá entender y evaluar los niveles de satisfacción gastronomico, determinar las acciones de mejora continua con base en los estándares de servicio y calidad establecidos en la normativa vigente, técnicas culinarias y con base en ello pueda mejorar la calidad de los servicios dentro de los lineamientos del Programa CENTRO TURISMO Y GASTRONOMIA

Por tanto se sugiere primero leer la guía de aprendizaje en su totalidad, para que de manera ordenada y manejando los tiempos sugeridos, cumpla con las evidencias e inicie el desarrollo de cada una de las acciones propuestas.

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Recuerde que los conocimientos adquiridas durante el desarrollo de estas actividades de proyecto son claves para comprender y desarrollar receta estándar; además le permitirá conocer los platos auctoctonos del CENTRO CENTRO TURISMO Y GASTRONOMIA y asi ser competitivo en el mercado gastronómico.

### 3.1 Actividades de reflexión inicial

Apreciado aprendiz en el marco legal de la pagina del INVIMA se encuentra normativa vigente ( leyes, políticas, decretos, reglamentos o resoluciones, protocolos), también en la biblioteca vitual del SENA podemos encontrar un amplio conocimiento y saberes en libros los cuales están a disposición para el aprendizaje y el saber de los diferentes temas tratados en nuestra guía de aprendizaje, será necesario que usted estimado aprendiz recuerde y reconozca las diferentes etapas de su programa de formación para así poder reflexionar y tomar una postura crítica sobre la siguiente actividad.

- Ahora usted deberá hacer un documento en donde se debe de tener en cuenta los procesos realizados y los platos preparados en el aprendizaje en el trascurso del aprendizaje; luego usted deberá de preparar una receta de acuerdo con los estandades de calidad, normativa y receta estándar y asi podemos observar los conocimentos adquiridos en nuestro curso CENTRO TURISMO Y GASTRONOMIA, este ensayo se puede realizar en grupo o individual.

### 3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje

Estimado aprendiz, es de exaltar que en cada una de las localidades o regiones de Colombia la gastronomía tiene diferentes avances o aun se encuentra incipiente, es allí que para el desarrollo de las actividades gastronómicas se debe contar con un espacio acorde para el desarrollo de las actividades o preparaciones. Además usted deberá establecer las pautas para poder evaluar la calidad del servicio con a receta estándar y preparación final de los platos, teniendo en cuenta la opinión de sus compañeros o comensales. lo cual le permitirán aplicar diversas técnicas que ayudaran a mejorar el desempeño a la hora de ejecutar las actividades en los diferentes entornos, por esto es importante estimado aprendiz que disponga de diferentes estrategias que le permitan lograr medir y evaluar la satisfacción de los clientos y colaboradores.

De acuerdo al contexto apreciado aprendiz lo invitamos a desarrollar la siguiente actividad de aprendizaje.

- Estimado aprendiz como clasificaría los alimentos de acuerdo a las normas técnicas

### 3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

En esta actividad el instructor demostrara por medio de una práctica la claificación de los alimentos de acuerdo al ph, caducidad y temperatura

### 3.4 Actividades de transferencia del conocimiento

Es importante que el conocimiento teorico –practico de acuerdo a la experiencia vivida en escenarios reales se comparta y trasfiera con los demás. De esta manera se verificara el alcance del resultado del aprendizaje y se fortalecerán las competencias de emprendimiento en el desarrollo de las actividades gastronómicas operadas por sus unidades productivas.

Los aprendices organizados en grupos de trabajos, realizaran una clasificación de los alimentos de acuerdo a las normas técnicas.

Según el consenso general del grupo, los aprendices deben llevar a la práctica la actividad de la clasificación de los alimentos y explicarlo por medio de una exposición basado en problemas.

- Se requieren 3 tipos de ambientes:
- 1. Ambiente en Aula: Dotada con Ayudas Audiovisuales
- 2. Ambiente en Taller: Cocinas didácticas con dotación completa.
- 3. Ambiente Virtual: Plataforma Blackboard
- Materiales: Utensilios de cocina, videos, copias de lectura, copias de talleres, papel periódico en pliegos o cartulina, marcadores, cinta pegante.

## 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

| Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|---|---|---|
| **CONOCIMIENTO:**<br><br>**Mentefacto.**<br><br>**DESEMPEÑO:**<br>**Talleres**<br>**Sustentación**<br><br>**PRODUCTO:**<br>**Lista de chequeo** | - alista áreas, equipos, utensilios y empaques de acuerdo con procedimiento y programa de limpieza y desinfección.<br><br>- verifica existencias y estado de los alimentos almacenados según criterios técnicos y<br><br>Stocks establecidos por la organización. | **Técnica:** practica<br><br>**Instrumento:** Clasificar la materia prima de acuerdo a la norma técnica<br><br>**Técnica:** lista de chequeo |

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

**GASTRONOMIA:** ES LA CIENCIA Y ARTE QUE ESTUDIA LA RELACIÓN DEL SER HUMANO CON SU ALIMENTACIÓN Y SU MEDIO AMBIENTE O ENTORNO.

**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:** SON LOS PRINCIPIOS BÁSICOS Y PRACTICAS GENERALES DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN, ELABORACIÓN, ENVASADO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO; CON EL OBJETO DE GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

**CONTAMINACIÓN:** LA CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA SE DEFINE COMO LA PRESENCIA DE CUALQUIER MATERIA ANORMAL EN EL ALIMENTO QUE COMPROMETA SU CALIDAD PARA EL CONSUMO HUMANO.

**ALIMENTO:** ES CUALQUIER SUSTANCIA NORMALMENTE UTILIZADA POR SERES VIVOS CON FINES NUTRICIONALES, SOCIALES, FÍSICOS, SALUD Y PSICOLÓGICOS.

**INOCUIDAD ALIMENTARIA:** SE ENFOCAN PRINCIPALMENTE EN LA HIGIENE Y EN LA MANIPULACIÓN A LO LARGO DE TODA LA CADENA ALIMENTARIA, SU OMISIÓN O MALAS PRÁCTICAS PUEDEN GENERAR PROBLEMAS GRAVES DE SALUD PÚBLICA, AQUÍ RADICA LA IMPORTANCIA DE QUE LAS EMPRESAS LAS IMPLEMENTEN ADECUADAMENTE Y EVITEN SANCIONES Y COMPLICACIONES LEGALES.

**CONTAMINACIÓN CRUZADA:** ES EL PROCESO MEDIANTE EL CUAL LOS ALIMENTOS ENTRAN EN CONTACTO CON OTROS QUE ESTÁN COCINADOS O NO Y QUE TERMINAN POR CONTAMINARSE COMO RESULTADO DEL INTERCAMBIO DE SUSTANCIAS AJENAS**.**

**MATERIA PRIMA:** SE CONOCEN COMO MATERIAS PRIMAS A LA MATERIA EXTRAÍDA DE LA NATURALEZA Y QUE SE TRANSFORMA PARA ELABORAR MATERIALES QUE MÁS TARDE SE CONVERTIRÁN EN BIENES DE CONSUMO.ES TODO AQUEL ELEMENTO QUE SE TRANSFORMA E INCORPORA EN UN PRODUCTO FINAL.

**AUTOCTONO:** ES UN ADJETIVO QUE PUEDE APLICARSE AL SER VIVO, AL PRODUCTO O AL LUGAR QUE ES ORIGINARIO O NATIVO DEL PAÍS EN EL QUE SE ENCUENTRAN. LO AUTÓCTONO, POR LO TANTO, ES PROPIO DE UN SITIO.

**ORGANOLEPTICO:** SON TODAS AQUELLAS DESCRIPCIONES DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS QUE TIENE LA MATERIA EN GENERAL, SEGÚN LAS PUEDEN PERCIBIR LOS SENTIDOS, COMO POR EJEMPLO SU SABOR, TEXTURA, OLOR, COLOR O TEMPERATURA.

**RECETA ESTANDAR:** ES UNA FORMULA ESCRITA PARA PRODUCIRUN PLATO O ARTICULO ALIMENTICIO DE UNA CALIDAD ESPECIFICA Y CANTIDAD DESEADA.LA RECETA ESTÁNDAR MUESTRA LA CANTIDAD EXACTA DE CADA INGREDIENTE USADO EN LA PREPARACIÓN DEL PLATO O ARTICULO Y LA SECUENCIA DEL PASO A SEGUIR EN SU PREPARACIÓN.

**TABLA DOSIFICADORA:** GRADUAR O CALCULAR LA DOSIS PARA UNA DESINFECTACION EN ALIMENTOS.

## 6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS


Información tomada de:

https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa#:~:text=La%20gastronom%C3%ADa%20(del%20griego%20%CE%B3%CE%B1%CF%83%CF%84%CF%81%CE%BF%CE%BD%CE%BF%CE%BC%CE%AF%CE%B1,su%20medio%20ambiente%20o%20entorno.

http://buenaspracticasdemanufactura12.blogspot.com/#:~:text=Son%20los%20principios%20b%C3%A1sicos%20y,la%20inocuidad%20de%20los%20alimentos.

https://www.elsevier.es/es-revista-offarm-4-articulo-contaminaciones-alimentarias-13107676#:~:text=La%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria%20se%20define,calidad%20para%20el%20consumo%20humano.&text=Cuando%20hablamos%20de%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria,contaminaci%C3%B3n%20qu%C3%ADmica%2C%20f%C3%ADsica%20o%20biol%C3%B3gica.

https://es.wikipedia.org/wiki/Alimento

www.gestoressst.com

https://www.ecured.cu/Materia_prima#:~:text=Se%20conocen%20como%20materias%20primas,incorpora%20en%20un%20producto%20final.


## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | **LUZ DARY IBARGUEN MOSQUERA** | **INSTRUCTORA DE COCINA** | **CENTRO DE 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)** | | | | | |