PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **TÉCNICO EN COCINA**
  - Código del Programa de Formación: 635503
- Nombre del Proyecto: **TÉCNICO EN COCINA**
  - Fase del proyecto: Ejecución.
  - Competencia: **PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.**
  - Resultados de Aprendizaje: Preparar alimentos

INSTRUCTOR: DORIS ALICIA BASTIDAS

PRESENTACIÓN:

Apreciado (a) aprendiz en esta guía vamos aprender nuevas técnicas de cocción, preparaciones y procedimientos para aplicar en el ejercicio de taller cerrado.

3. FORMULACION ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE:

ACTIVIDADES

1. Resolver el siguiente crucigrama de preparaciones típicas de la cocina colombiana.








San Andrés
Santa Marta
Barranquilla
Cartagena
COLOMBIA
Bucaramanga
Medellín
Bogotá
Villavicencio
Cali
Leticia
Región Caribe
Región Andina
Región Pacífico
Región Orinoquía
Región Amazonas

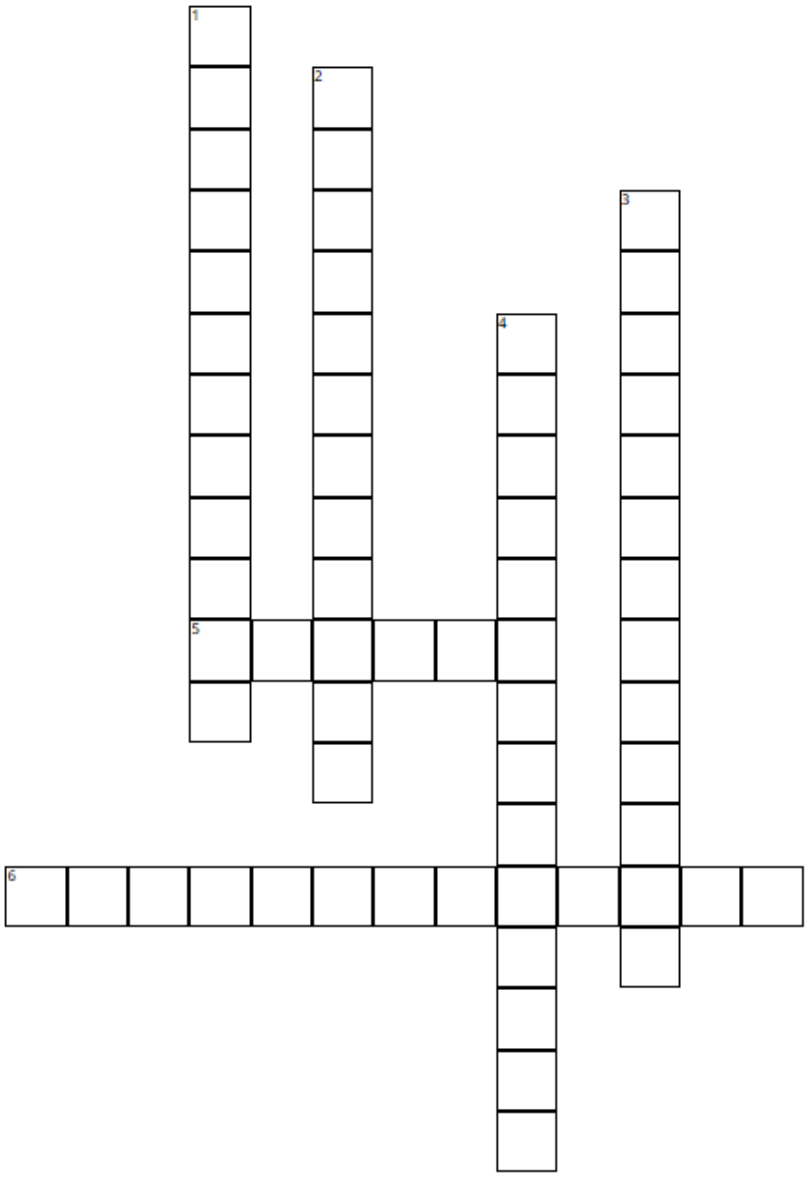






SOPAS Y COCINA COLOMBIANA

COCINA COLOMBIANA



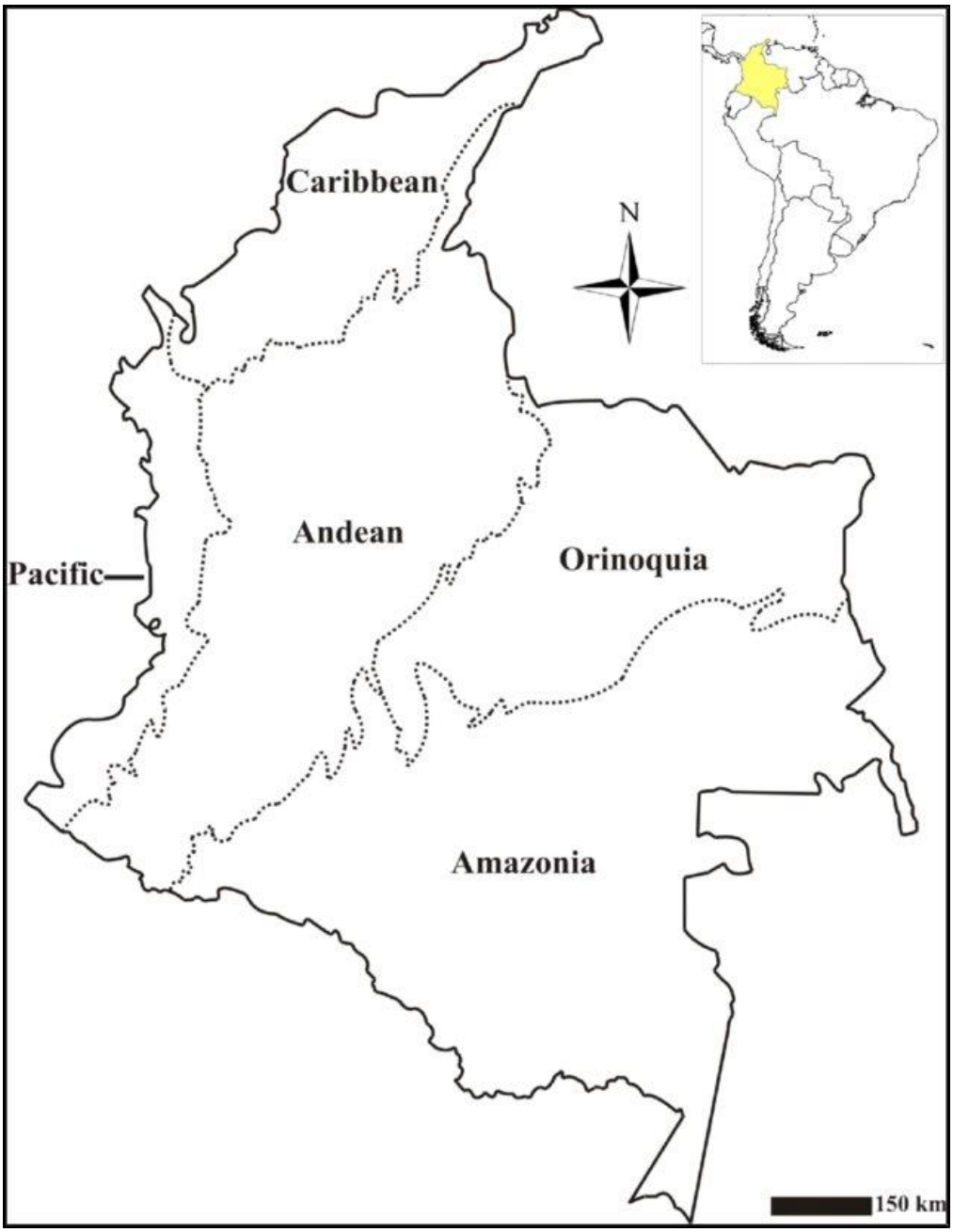
Horizontales

5. Consiste en una sopa elaborada con las papas, pollo y guascas
6. Es 'la reina de las sopas'. "En voz quechua, muti significa maíz.

Verticales

1. Sopa a base de mariscos
2. Sopa tradicional de boyaca y lleva un tipo de la molienda de los cereales
3. Es un arroz ensopado su origen es de Cali
4. El origen del cocido proviene de la olla podrida y de los cocidos traídos por los españoles a Colombia en la época virreinal

2. Identificar las regiones gastronómicas en el croquis del mapa de Colombia, adicionalmente ubicar las preparaciones encontradas en el mapa teniendo en cuenta la región y el municipio.



3. Se debe un cuadro con 3 columnas en donde se debe diligenciar el nombre de la preparación, ingredientes y procedimientos de preparación. (todas las preparaciones encontradas en el crucigrama.

4. Realizar un montaje a mano con colores del montaje tradicional y uno del montaje moderno propuesto por cada uno de ustedes.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:

° Comprende y aplica compresión de lectura textos e información gastronómica.
° Conoce y reconoce los cortes y métodos de cocción en las papas
° Evidencia La preparación de las salsas madres

EVIDENCIAS:

1. Entrega trabajo de investigación.
2. Elabora evidencia escrita
3. Desarrolla la guía en forma Individual.

Evidencias de Aprendizaje	**Criterios de Evaluación**	**Técnicas e Instrumentos de Evaluación**
Evidencias de Conocimiento:	**Elabora guía de aprendizaje**	**Lista de chequeo, para evidenciar el trabajo realizado.**
Evidencias de Desempeño	**Elaborar trabajo escrito y desarrollar la exposición de los temas propuestos.**	**Evidencias del trabajo realizado.**
Evidencias de Producto:	**Identifica las diferentes culturas gastronómicas.**	**Evidencias del trabajo realizado.**

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

6. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Doris Bastidas**	**Instructor**	**CNHTYA (Cocina)**	

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Link video cocina Colombiana

https://www.youtube.com/watch?v=aXYd7l-Bx_o

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **TÉCNICO EN COCINA**
  - Código del Programa de Formación: 635503
- Nombre del Proyecto: **TÉCNICO EN COCINA**
  - Fase del proyecto: Ejecución.
  - Competencia: **PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.**
  - Resultados de Aprendizaje: Preparar alimentos

INSTRUCTOR: DORIS ALICIA BASTIDAS

PRESENTACIÓN:

Apreciado (a) aprendiz en esta guía vamos aprender nuevas técnicas de cocción, preparaciones y procedimientos para aplicar en el ejercicio de taller cerrado.

3. FORMULACION ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE:

- Libro técnicas de le cordon bleu
- Tipos de montajes
- Documento de teoría del color

ACTIVIDADES

1. Realizar un mapa a mano de España con colores donde se ubiquen en cada municipio o pueblo de donde son las siguientes preparaciones de la cocina española: **GAZPACHO, CALLOS A LA MADRILEÑA, PATATAS BRAVAS (tapa), MEJILLONES AL AJO Y VINO BLANCO (tapa), CROQUETAS DE JAMON, TORTILLA ESPAÑOLA, PAELLA, SANGRIA.** Realice una investigación de los ingredientes su preparación y montaje.
2. Investigar que es una tapa y explique mínimo 5 tipos de tapas tradicionales españolas y sus ingredientes.
3. Explicar cuántos tipos de gazpachos existen y cuáles son sus diferencias, y en qué momento del año es más consumida esta preparación.
4. Qué tipo de arroz es utilizado en la paella, describa preparación e ingredientes. cuantos tipos de paellas existen y ubicarlas en el mapa.

5. Explicar cuál es la salsa brava, cuáles son sus ingredientes, procedimiento de preparación y para que platos se acompaña o se utiliza.
6. Explique cómo se arregla el menudo, que es el menudo, y en un dibujo señale en que parte de la res está ubicado.

4. **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:**

° Comprende y aplica compresión de lectura textos e información gastronómica.
° Conoce y reconoce los cortes y métodos de cocción en las papas
° Evidencia La preparación de las salsas madres

EVIDENCIAS:

1. Entrega trabajo de investigación.
2. Elabora evidencia escrita
3. Desarrolla la guía en forma Individual.

Evidencias de Aprendizaje	**Criterios de Evaluación**	**Técnicas e Instrumentos de Evaluación**
Evidencias de Conocimiento:	**Elabora guía de aprendizaje**	**Lista de chequeo, para evidenciar el trabajo realizado.**
Evidencias de Desempeño	**Elaborar trabajo escrito y desarrollar la exposición de los temas propuestos.**	**Evidencias del trabajo realizado.**
Evidencias de Producto:	**Identifica las diferentes culturas gastronómicas.**	**Evidencias del trabajo realizado.**

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

6. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Doris Bastidas**	**Instructor**	**CNHTYA (Cocina)**	

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

LINK VIDEO

https://www.rtve.es/play/videos/documentales-color/gastronomia-espanola/2900856/

https://www.youtube.com/watch?v=Q2AIxtVYrcE