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

PRESENTACIÓN:

Apreciado (a) aprendiz en esta guía vamos aprender y adquirir nuevos conocimientos en técnicas de fileteado en pescados y fondos de la cocina clásica francesa.

MATERIAL DE APOYO

- **Libro cocina de referencia** 1 Pág. 300 – 303 – 308 - 312 – 314 – 311
- https://www.youtube.com/watch?v=8_nQvFhw9WI salsa emulsionada explicación química
- https://www.youtube.com/watch?v=X895tUYxDgo Salsa emulsionadas y derivadas

ACTIVIDADES

1. Unir con una línea las parejas de salsa emulsionadas



SALSA MALTESA




SALSA TARTARA



MAYONESA



HOLANDESA



SALSA ROSADA



SALSA GOLF

2. Explicar que es una salsa emulsionada estable e inestable (ver video explicación química).
3. Realizar un diagrama de flujo con los ingredientes y procedimientos técnicos de cada una de las siguientes salsas:

    a) SALSA GOLF
    b) SALSA MALTESA
    c) SALSA TARTARA

d) MAYONESA
e) SALSA HOLANDESA
f) SALSA ROSADA
g) BEARNESA
h) SALSA COCTEL
i) SALSA MIKADO

4. Como se clasifican las salsas emulsionadas y describa cuál es su proceso.

5. Cuáles son las características de las emulsiones y defina cada una de ellas.

7. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:

° Comprende y aplica compresión de lectura textos e información gastronómica.
° Conoce y reconoce porcionamiento del pollo y preparación y usos de aderezos.
° Evidencia física

EVIDENCIAS:

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

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

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

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)					

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

PRESENTACIÓN:

Apreciado (a) aprendiz en esta guía vamos aprender y adquirir nuevos conocimientos en el uso del huevo y cocción al vacio.

MATERIAL DE APOYO

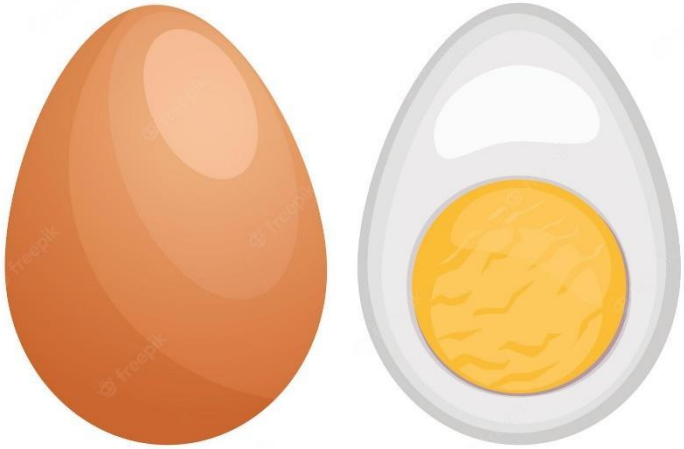
https://www.youtube.com/shorts/RPuqJ_OM2RM huevo poche
https://www.youtube.com/watch?v=c9_uYwlOC4s pan molde
https://www.youtube.com/watch?v=5V6C4SLumxQ clase de cocina de vacío

ACTIVIDADES

¡ADIVINANZA, ADIVINANZA!

De bello he de presumir: soy blanco como la cal, todos me saben abrir, nadie me sabe cerrar. ¿Qué será?

1. Investigar las partes del huevo y ubicarlas en la siguiente imagen.



2. Investigar y ubicar en las siguientes imágenes, según la textura del huevo que vea, cuanto tiempo de cocción tiene.



3. En la siguiente actividad deben descubrir como se realiza la preparación: https://view.genial.ly/64e2f5da69dc400011e50004/interactive-content-preparaciones-con-huevos
4. https://www.youtube.com/watch?v=0fIB0DX45JQ : Como se hace el pan de molde industrial
5. **https://www.youtube.com/watch?v=5V6C4SLumxQ clase de cocina de vacío**

7. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:

° Comprende y aplica compresión de lectura textos e información gastronómica.
° Conoce y reconoce porcionamiento del pollo y preparación y usos de aderezos.
° Evidencia física

EVIDENCIAS:

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

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