PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
- COCINA COLOMBIANA
- Código del Programa de Formación:63550080
- 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 A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

Resultados de Aprendizaje Alcanzar: -

-REALIZAR EL "MISE EN PLACE" (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

-ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR.

-ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

-DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

- Duración de la Guía:
- **50 HORAS**

2. PRESENTACIÓN: Conocer e identificar diferentes productos representativos y autóctonos de las siguientes regiones del país: región Andina, región Pacífica, región Atlántica, región Cundí boyacense, región Santanderes; enfatizando en las técnicas y métodos de cocción utilizados a lo largo de nuestra geografía, comprendiendo la diversidad cultural y el diseño y presentación de los platos de cada región.

La presente guía denominada: **actividad de aprendizaje – COCINA COLOMBIANA** del programa de formación **63550080** 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.

¡Bienvenido y muchos éxitos!

3. 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 PLATOS TIPICOS DIFERENTES REGIONES DE COLOMBIA MANEJO DE TEMPERATURA ,TECNICA DE CORTES CARNES Y VWERDURAS luego desarrolle el **Taller 1** que comprende las siguientes actividades

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- ✓ **Actividades de Reflexión inicial:**

Con el propósito de reflexionar sobre conocimientos previos que tiene sobre el tema en PLATOS TIPICOS DE LAS DIFERENTES REGIONES DE COLOMBIA **Responda** 5 preguntas básicas sobre el tema que se pretende abordar SOBRE REGION ANDINA REGION CARIBE REGION CUNDIBOYACENSE **Taller número 1,** en la sección**reflexión inicial**

- ✓ **Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:**

Con el fin de desarrollar esta segunda actividad se responderá en el mismo **Taller 1** en la sección **Cuestionario de contextualización**, siguiendo las indicaciones que en el mismo aparece, y se da respuesta al programa e implementación de las BPM para identificar las características asociadas a la manipulación de alimentos y las que requieren potencializar.

- ✓ **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**

Para realizar la actividad de aprendizaje, continua con el Taller 1 en la sección transferencia del conocimiento, la cual consiste en el desarrollo de la guía

Para el desarrollo de las actividades de aprendizaje los materiales requeridos en orden para leer son La resolución 2674 del 13 de junio del 2013, la Guía de Aprendizaje 1 (este documento),

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: **Taller 1.** (Contextualización) Dar respuesta a la la actividad de reflexión y de contextualización dando respuesta al taller 1 en APLICACION E IMPLEMENTACION DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	El aprendiz realiza el "Mise en place" de acuerdo a la programación y receta estándar. Elabora platos calientes y fríos nacionales siguiendo parámetros de calidad. Elabora postres calientes y fríos nacionales siguiendo parámetros de calidad. Define propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento. Dispone de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente. Elabora rellenos con salsas base de acuerdo a la receta estándar.	**Técnica de evaluación:** ejercicio escrito **Instrumento de Evaluación:** Desarrollo del taller
Evidencias de Desempeño: Taller 1 Aplicación de las BPM Elaboración del producto cumpliendo con la normatividad vigente.	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: (Transferencia) Desarrollo de **Taller 1.** Material de apoyo y desarrollo de la guía.	-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	OBSERVACION DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS
	- Identifica riesgos de contaminación del alimento asociados a cambios de temperatura y manipulación	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Abrillantar: Darle un toque de brillo a los alimentos utilizando para ello mermelada, gelatina, aceite o huevos.

Acaramelar: cubrir total o parcialmente un alimento con caramelo.
Aderezar: dar sabor a la comida utilizando especias o condimentos.

Aromatizar: mejorar el aroma de los alimentos a través del uso de hierbas, esencias o bebidas alcohólicas.
Brasear: técnica culinaria que consiste en dos pasos: cocinar un alimento en un recipiente cerrado con calor seco y posteriormente agregarle caldo o agua y dejarlo cocinar.
Baño maría: técnica que consiste en introducir un recipiente dentro de otro con agua a fuego constante calentando la preparación de un modo suave.
Contaminación cruzada: contagio de un alimento con microorganismos de otro que se encuentra crudo.

Cocer al vapor: método de cocción, en el cual los alimentos se colocan en un recipiente perforado, que a su vez, está dentro de otro con agua hirviendo. Se utiliza para pescados, verduras, hortalizas.
Marinar: dejar conservando por horas o días, carnes o pescados en vino, especies, aceites o esencias aromáticas. El objetivo es aromatizar, dar sabor y ablandar los alimentos.

Medio punto: cuando la crema toma una consistencia tal que se puede escribir en su superficie. Al hacerlo, ésta debe caer inmediatamente y mezclarse con el resto de la crema.

14-REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

6. 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)	**AIDAHERNANDEZ DE DUQUE**	**INSTRUCTOR**	**PROGRAMAS ESPECIALES**	**15/6/2023** GFPI-F-135 V01

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					