PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **AUXILIAR DE COCINA**
- Código del Programa de Formación: **662121**
- Nombre del Proyecto: **N/A**
- Fase del Proyecto: **N/A**
- Actividad de Proyecto: **N/A**
- Competencia: **APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.**

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- REALIZAR PROCESOS DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN PARA EQUIPOS, ELEMENTOS Y MATERIAS PRIMA DE COCINA CUMPLIENDO CON LO ESTABLECIDO EN EL MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y LOS ESTÁNDARES CALIDAD.

- AGRUPAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SIGUIENDO PARÁMETROS FIJADOS EN LOS MANUALES CLASIFICA LOS RESIDUOS MEDIANTE LAS NORMAS MEDIO AMBIENTALES E INTERNAS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

- REALIZAR EL ALISTAMIENTO DE LAS ÁREAS DE TRABAJO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

- EFECTÚAR EL RECIBO DE INSUMOS Y MATERIA PRIMA, TENIENDO EN CUENTA LAS UNIDADES DE MEDIDA Y LOS PARÁMETROS DE CALIDAD FIJADO EN LOS MANUALES

- CONTROLAR EL ESTADO FÍSICO DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LOS PROCESOS DETERMINADOS

- CLASIFICAR LOS RESIDUOS MEDIANTE LAS NORMAS MEDIO AMBIENTALES E INTERNAS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

2. PRESENTACIÓN

¡Apreciados Aprendices! El fascinante mundo gastronómico que tenemos hoy en día es demasiado amplio, gracias a los medios de comunicación, transporte y tecnología que tenemos en la actualidad. Estos nos permiten y facilitan intercambios culturales que tienen como pieza fundamental los platos más representativos de cada región o país. En esta formación aprenderemos algunos platos clásicos internacionales con su debida historia u origen, lo cual nos dará un conocimiento profundo de la receta, preparación e información del porque son considerados platos clásicos o típicos de países como Francia, Italia, España, Arabia, Oriente, Perú y México. Para tener éxito en proceso de formación es necesario compromiso por parte de instructor al ofrecer toda su experiencia, conocimiento temático y metodología de enseñanza. Ustedes como aprendices demostraran su interés investigativo, trabajo en grupo y colaborativo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

  ACTIVIDAD NUMERO 1
  APROPIACION DE CONCEPTOS BPM-CORTES BASICOS - MISE EN PLACE - RECETA ESTANDAR – PREPARACIÓN CHOPSUEY (ORIENTE).

  ACTIVIDAD NUMERO 2
  TERMINOLOGIA GASTRONOMICA – RECETA ESTANDAR – PREPARACION CAUSA LIMEÑA(PERU).

  ACTIVIDAD NUMERO 3
  SALSAS, PASTA – MONTAJE DE PLATO – PREPARACION: LASAGNA (ITALIA).

  ACTIVIDAD NUMERO 4
  TECNICAS DE COCCION – RECETA ESTANDAR – PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y MONTAJE – CREPE –COULIS DE MORAS – CHANTILLY (FRANCIA).

  ACTIVIDAD NUMERO 5
  TECNICAS DE COCCION – RECETA ESTANDAR – PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y MONTAJE - BURRITOS(MEXICO).

  ACTIVIDAD NUMERO 6
  HISTORIA - RECETA ESTANDAR - PREPARACION ARROZ CANTONES (ORIENTE).

- Ambiente Requerido: Area o cocina dotada con equipos necesarios para desarrollo depreparaciones, (Dotada con elementos y que cumpla condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente).

- Materiales: MATERIA PRIMA EMPLEADAS DURANTE EL PROGRAMA, MATERIALAUDIOVISUAL – DOCUMENTOS GUIA – DISPOSITIVOS DIGITALES.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: 1 CONOCE NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. 2 CONCEPTO DE MISE EN PLACE (PRE-ALISTAMIENTO). 3 CONOCE TÉCNICAS DE INTERPRETACIÓN DE RECETA ESTÁNDAR. 4 UTILIZA TERMINOLOGÍA GASTRONÓMICA. 5 CONOCE LAS TÉCNICAS PARA COCCIÓN. 6 CONOCE PARÁMETROS DE CALIDAD DE CADA PRODUCTO. **Evidencias de Desempeño:** EFECTUA MISE EN PLACE (PRE-ALISTAMIENTO) DE ACUERDO CON LASNECESIDADES Y VOLUMEN DE VENTAS. INTERPRETA RECETA ESTÁNDAR, UTILIZA TÉCNICAS DE COCCIÓN (CONCENTRACIÓN, DILUCIÓN Y MIXTA). **Evidencias de Producto:** APLICA NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. REALIZA EL MONTAJE DEL PLATO Y DISPONE LOS RESIDUOS SÓLIDOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD.	SE ACTUALIZA PERMANENTEMENTEA TRAVÉS DE LAS DIVERSA FUENTES DE INFORMACIÓN EVALÚA PERMANENTE SU PROCESO DE APRENDIZAJE Y FIJA CORRECTIVOS. REALIZA EL MISE EN PLACE (PRE-ALISTAMIENTO) DE ACUERDO CON LAPROGRAMACIÓN. PREPARA PLATOS INTERNACIONALES DE ACUERDO CONLA RECETA ESTÁNDAR. DISPONE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	OBSERVACIÓN, ANÁLISIS DE PRODUCTO LISTA DE VERIFICACIÓN, FORMATOS DE RECETA ESTANDAR, EVIDENCIA DOCUMENTAL-REGISTRO FOTOGRÁFICO O AUDIO VISUAL. RESULTADO DESARROLLO DE ACTIVIDADES PROPUESTAS.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ÁSPIC: Modo de presentación de preparaciones cocidas y enfriadas (carne, aves, foie gras, pescado, crustáceos, verduras, incluso frutas), metidas en una gelatina enmoldada, aromatizada y decorada.

BOUQUET GARNI: Es un condimento básico para recetas francesas. Se trata de un manojo de hierbas aromáticas atadas con un hilo y que entra en la elaboración de muchos tipos de guisos de carne y ave, ragús, sopas y caldos. Generalmente se hierve con el resto de los ingredientes, pero se retira cuando se va a servir el plato.

BPM: Las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación.

COURT BOUILLON: Técnica de preparación que consiste en elaborar una mezcla de verduras y hortalizas de condimentación, hierbas aromáticas y especias con agua para cocer un género, de forma que este se enriquezca con el caldo, y a la inversa. Puede además incluir vino, zumo de limón y aceite, y es usado en la cocción de pescados y mariscos, además de algún tipo de ave de calidad que se escalfaría en esta preparación líquida. Las hortalizas y el caldo que lo componen sirven de guarnición o acompañamiento del alimento que han cocinado.

DEMI-GLACE: El término Demi-glace es de origen francés, se podría traducir como semiglaseado. Como comentábamos, se obtiene de un caldo o fondo que se reduce a fuego moderado aproximadamente al 40-50% de suvolumen inicial, hasta obtener una salsa de consistencia densa y almibarada, oscura y brillante.

FUMET: Es un fondo blanco (fondo básico de cocina) hecho a base de pescados y mariscos.

MIREPOIX: Es una combinación de varias hortalizas cortadas en dados pequeños (~1.5 cm), empleada para saborizar salsas, asados, caldos y sopas.

MISE EN PLACE: Es un término francés que se emplea normalmente en el ámbito de la gastronomía .....En el lenguaje gastronómico una mise en place se expresa con las siglas MEP y puede referirse a los preparativos de un plato, de un cocktail o al servicio de un restaurante.

REMOUILLAGE: Es la reutilización de los huesos de la elaboración de un caldo, es decir, una vez que se ha hecho un caldo de carne con sus huesos y sus verduras, éstos se recuperan y se vuelven a poner con agua para hacer otro caldo.

VELOTÉ: La palabra velouté significa aterciopelado y su denominación proviene de la textura final que posee esta salsa entre algo ligero y sedoso al paladar. La elaboración más genérica parte de un roux (mantequilla y harina en una salsa a partes iguales) que se mezcla con un caldo.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Guía profesional de Cocina (Jaime Álzate)
- Resolución 2674 de 2013
- https://www.monografias.com/docs111/bases-cocina/bases-cocina.shtml
- BLOG ARTES DE LA GASTRONOMIA historia de salsas y algo más de utensilios y métodos de cocción

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	ROBERT JAVIER BONILLA	INSTRUCTOR	COCINA	01/12/2023

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