



## **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 ( si es formación Titulada ) : auxiliar de cocina
- Fase del Proyecto ( si es formación Titulada ) : Ejecución
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada) : Realizar preparaciones de platos en el marco de la gastronomía del municipio de tame
- 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 primas de cocina cumpliendo con lo establecido en el manual de procedimiento y los estándares establecidos de calidad

- Duración de la Guía : 60 horas

#### **2. PRESENTACIÓN :**

Es importante conocer todo el procedimiento que requiere una adecuada administración al diseñar la planeación para realizar procesos, identificando los materiales, equipos y recursos necesarios para la prestación del servicio requerido en el área de alimentos y bebidas. Inicialmente a través de las actividades de aprendizaje se revisaran equipos y elementos requeridos para la prestación del servicio, en diferentes establecimientos. Es necesario contar con herramientas esenciales que contribuyen en la mejora de la calidad del servicio y tener un amplio conocimiento de su estructura y aplicabilidad, estos se encuentran clasificados según características exclusivas de la actividad a realizar. Para aplicar procedimientos que garanticen seguridad y funcionamiento de acuerdo a requerimientos preestablecidos.



### **3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

**Actividades de reconocimientos previos :**

**Qué es el manejo de los alimentos?**

**¿Qué es la Administración de alimentos y bebidas?**

**¿Cuál debe ser el manejo y uso adecuado de alimentos?**

**¿Cuáles son las funciones de un técnico en alimentos?**

**3.1. Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.**

**Descripción de la actividad 1:**

Investigar los temas asignados por el instructor y realizar exposición en grupo con ayudas audiovisuales, y hacer un resumen. Tome como referencia el libro los textos entregados por el instructor. Se evaluará la exposición y participación del grupo donde se evidencie el trabajo en equipo, aplicando lista de chequeo y se realizará evaluación mediante cuestionario de los temas planteados.

**Descripción de la actividad 2:**

Investigar los temas asignados por el instructor como almacenamiento de los alimentos, los equipos de trabajo en la cocina, operaciones básicas de la cocina, métodos de cocción y socializar a todo el grupo, utilizando estrategias como; (foro, conferencia, debate o conversatorio). Tome como referencia el libro los textos entregados por el instructor. Se evaluará la exposición y participación del grupo donde se evidencie el trabajo en equipo, aplicando lista de chequeo y se realizará evaluación mediante cuestionario de los temas planteados. ( les recomiendo consultar el libro de cocina Jaime Alzate)

**3.2 actividades de apropiación del conocimiento**

**Descripción de la actividad 3 :**

Conformar 3 equipos de trabajo para preparar alimentos bajo las técnicas culinarias tales como lo es hacer salsas madres y sus derivados y hacer degustaciones de cada uno de los productos elaborados;



para esta actividad deben tomar evidencias fotográficas y subirlas a la plataforma territorium en la fecha indica por su instructor;

### 3.3 Actividades de transferencia del conocimiento.

#### Descripción de la actividad 4 :

Identificar los conceptos y las clases de alimentos ofertados en la región y elabore un cuadro comparativo sobre esta tipología incluyendo ejemplos de los mismos; para el desarrollo de esta actividad puede guiarse por el siguiente cuadro.

| Propósito                     | Tipologías | Descripción | Ejemplo      |
|-------------------------------|------------|-------------|--------------|
| Según función en el organismo | 1.         |             |              |
|                               | 2.         |             |              |
|                               | 3.         |             |              |
|                               | ...n.      |             |              |
| Según nutrientes              | 1.         |             |              |
|                               | 2.         |             |              |
|                               | ...n.      |             |              |
| Según normativa               | 1.         |             | GFPI-F-135 V |
|                               | ...n.      |             |              |
| OTRAS....                     | ...n.      |             |              |

#### Descripción de la actividad 5 :

Preparar alimentos con ingredientes de la región, aplicando métodos, tipos, medios, equipos, tiempo, temperatura, características, criterios de uso y aplicación en materias primas. Frutas y verduras: tipos, características organolépticas, cortes técnicos, procedimiento de alistamiento y mise en place, criterios de uso, identificados en los puntos anteriores. Esta actividad es individual; para esta actividad deben tomar evidencias fotográficas y subirlas a la plataforma territorium en la fecha indica por su instructor;

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular.



#### 4. 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                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Evidencias de Conocimiento :</b><br><b>Respuesta a preguntas sobre historia de la gastronomía</b><br><br><b>Evidencias de Desempeño:</b><br><b>exposición de los temas asignados, utilizando diferentes herramientas pedagógicas</b><br><br><b>Evidencias de Producto: presentar cuadro comparativo de los diferentes tipos de alimentos</b> | <b>Clasifica las materias primas de acuerdo con características organolépticas, físicasquímicas</b><br><br><b>Describe criterios de calidad de la materia prima de acuerdo con ficha técnica y estándares de compra</b><br><br><b>Describe criterios de la calidad de la materia prima de acuerdo con ficha técnica y estándares de compra</b> | <b>Técnicas : preguntas</b><br><br><b>Instrumento : cuestionario</b><br><br><b>Técnica : observación directa</b><br><br><b>Instrumento: lista de chequeo</b> |

#### 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

##### **ALIMENTO ALTERADO:**

Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

**ALIMENTO CONTAMINADO:** Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

**ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA:** Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor



**REGISTRO SANITARIO:** Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.

**ACLARADO:** se denomina así al arrastre de toda la suciedad con agua, se realiza posterior a la aplicación del detergente después de haber transcurrido el tiempo mínimo de acción, para que no se queden restos que puedan entrar en contacto con los productos en el proceso de producción.

**CONTAMINANTE:** cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento que este presente como resultado de la elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado o almacenamiento de dicho alimento.

**DESINFECCIÓN:** Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública.

## 6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Libro Técnicas Profesionales de cocina. Jaime Alzate. Guía de Técnicas culinarias. World Chefs. Guía de Técnicas culinarias. Mauricio Armendaris Libro de cocina compilado.

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) | Julio Hernan Macualo ROA | instructor | Formación profesional | 14 de noviembre del 2023 |

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



|            | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|------------|--------|-------|-------------|-------|------------------|
| Autor (es) |        |       |             |       |                  |