Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad. 9

Citar hechos históricos y avances tecnológicos de la cocina. Reconocer las tipologías de las principales cocinas internacionales, sus características y tendencias. Reconocer las principales características, tendencias y tipología de la cocina colombiana. Distinguir los servicios alimentarios. Definir términos del vocabulario técnico. Identificar las tendencias tecnológicas en equipos. Utilizar herramientas y utensilios de cocina. Relacionar las áreas de la cocina con las funciones de las brigadas. Emplear buenas prácticas de manufactura. Clasificar y disponer los residuos. Identificar los métodos de cocción. Reconocer cortes técnicos de los grupos de alimentos. Aplicar normas de seguridad en el trabajo. Mencionar características organolépticas de los alimentos. Identificar usos de las materias primas e insumos en las preparaciones. Reconocer usos, métodos de conservación de las hierbas y especias tradicionales de la cocina. Mencionar características, tipos y uso en cocina de los fondos. Identificar características, tipos y uso en cocina de salsas madre, derivadas y compuestas. Identificar características, tipos y uso en cocina de sopas, cremas, consomés. Identificar características, tipos y uso en cocina de vinagretas y aderezos. Describir características, tipos y uso en cocina de marinadas y mantequillas compuestas. Describir características, tipos y uso en cocina de apanados Reconocer características, tipos, cortes, preparación en cocina de carnes rojas Distinguir características, tipos, cortes, preparación en cocina de	La cocina: historia, acontecimientos que incidieron en el desarrollo por cada región del mundo y avances tecnológicos. Cocinas del mundo: culturas e influencias gastronómicas, tipología, características y tendencias, cocineros destacados y cocina moderna. Cocina colombiana: concepto, historia y evolucion, características y productos principales, cocineros destacados, cocinas regionales. Servicios alimentarios: concepto, tipos, clases, características, tendencias. Producción de alimentos: concepto, estaciones, brigadas, equipos y utensilios, protocolos de manejo y operación segura de equipos y utensilios, tendencias tecnológicas. Materias primas para cocina: concepto, tipos, clase, características organolépticas, limpieza y desinfección, tratamiento, métodos de almacenamiento y control. Residuos: concepto, tipos, manejo, clasificación, control y disposición. Manipulación de alimentos: concepto, prácticas responsables, prácticas higiénicas y medidas de protección del personal manipulador, protocolos de bioseguridad, manejo de temperaturas seguras, cadena de frio, trazabilidad, contaminación cruzada. Mise en place: concepto, aplicación de buenas prácticas de manufactura, cortes técnicos, técnicas de alistamiento de la operación. Hierbas y especias: concepto, tipos, características organolépticas, criterios de uso en cocina, métodos de conservación. Fondos: concepto, tipos, criterios de uso, bouquet garni, sachet, mirepoix, elementos para ligar, procedimiento técnico de preparación, productos sucedaneos. Salsas madre, derivadas y compuestas: concepto, tipos, criterios de uso, procedimiento técnico de preparación, productos sucedaneos. Ensaladas,Vinagretas y aderezos: concepto, tipos, criterios de uso, procedimiento técnico de preparación.	Relaciona los hechos históricos de la cocina con la época en que sucedieron y los aportes al desarrollo de la profesión. Describe las características de las gastronomías nacionales y del mundo con base en los alimentos, preparaciones utilizadas y sus zonas de influencia. Desarrolla procedimientos de acondicionamiento y mise en place en materias primas e insumos según requerimientos ténicos y del servicio.

carnes blancas Reconocer características, tipos, cortes, preparación en cocina de pescados y mariscos	Sopas, cremas, consomés: concepto, tipos, origen, criterios de uso, procedimiento técnico de preparación, productos sucedaneos. Marinadas, mantequillas y apanados: concepto, tipos, características, ingredientes base, criterios de uso, procedimiento de preparación. Carnes rojas: clasificación, características organolépticas, cortes, procedimiento de acondicionamiento, criterios de uso, métodos y términos de cocción, métodos de conservación y tipos de maduración. Carnes blancas: clasificación, características organolépticas, cortes, procedimiento de acondicionamiento, criterios de uso, métodos de cocción, métodos de conservación. Pescados y mariscos: clasificación, características organolépticas, procedimiento de acondicionamiento, fileteado, criterios de uso, métodos de cocción apropiados, métodos de conservación.	

1- Exposición sensorial
   Observe el video *Brigada de cocina,* disponible en https://youtu.be/jjZI2TmCTlQ?si=1CppHphPMeXFhHPD

2- Realice un organigrama con funciones de acuerdo con lo entendido en el video con la siguiente información

https://www.bartalentlab.com/degustanews/tendencias/rrhh-y-formacion/brigada-cocina-funciones-puesto

3- Procesamiento perceptual.

   Analice el plano del anexo 1 y de acuerdo con el listado de cargos identificados en el punto anterior, ubíquelos en el área de la cocina que corresponda.

4- Participe en la clase magistral sobre el material profesional utilizado en cocina y su operación segura. Con base en lo expuesto por el instructor desarrolle la tabla 1. Con veinte (20) ítems.

Tabla 1

Descripción material profesional de cocina

EQUIPO	FUNCION	RIESGO/PREVENCION

5- Retome el plano del punto 3 y ubique los equipos listados en la tabla 1 según el área correspondiente.
6- Participe en el taller de simulación dirigido por el instructor en el que cada participante asume un rol con las responsabilidades claras ejercidas en un servicio de cocina permitiendo evidenciar las funciones del cargo asignado. teniendo como punto de partida la toma de pedido solicitada por el cliente. describir con 7 y 8
7- Establecer roles y responsabilidades claras para cada integrante del equipo, permitiendo evidenciar las funciones del cargo asignado en un ejercicio practico
8- Realizar una demostración práctica, mostrando el paso a paso y aplicando las técnicas vistas.

2- Emplear buenas prácticas de manufactura.
Clasificar y disponer los residuos.

1- Exposición sensorial
   Observe el video Materias primas para cocina disponible en https://youtu.be/QSdIiMovBpE?si=HATPR3dgDgLKftla
2- Realice un organigrama con la clasificación de las materias primas de acuerdo a lo entendido en el video anterior
3- Proceso conceptual
   Analice el organigrama y de acuerdo a la clasificación, ubíquelo en la zona de la cocina que corresponda
4- Participe en la clase magistral sobre buenas prácticas de manufactura y clasificación de los alimentos. Con base en lo expuesto por el instructor desarrolle la tabla 2. Con veinte ítems ALIMENTO GRUPO CARACTERISTICAS TEMPERATURA

2.1 Clasificar y disponer los residuos.

1. Exposición sensorial

Observe el video ZONAS DE UNA COCINA INDUSTRIAL https://youtu.be/zVuGZSSGnqc?si=xirxW-SU4bAvA7cl

2. Realice un organigrama con las diferentes zonas ubicadas en una cocina industrial de acuerdo a lo entendido en el video anterior

3- Procesamiento perceptual.

Analice el plano del anexo 1 y de acuerdo con las zonas de una cocina industrial ubique y clasifique la zona de residuos

4 participe en la clase magistral sobre las zonas de una cocina industrial. con base en lo expuesto por el instructor desarrolle la tabla 3 con 10 items

ZONA DE COCINA EMPLAZAMIENTO FUNCIONES DOTACIÓN BASICA TEMPERATURA

ZONAS DE UNA COCINA INDUSTRIAL (VIDEO)

3- IDENTIFICAR LOS METODOS DE COCCION
https://youtu.be/XSlQGCuGgVM?si=RQotHnmk_QsW8XqL

IDENTIFICAR CORTES TECNICOS

https://youtu.be/NI8bc_lgvFE?si=q7kKFSaF-qwdAhxB

4- FONDOS
https://youtu.be/NiO37QahfaU?si=p8j1pHqkvw9zrP2N

5- SALSAS MADRE Y SUS DERIVADAS
https://youtu.be/KphhSnHcaYg?si=abeN-8CqTUiyWFgm

6- CLASIFICACION DE LAS SOPAS
https://youtu.be/UD8s4s6Rw4M?si=5UL2TlpVpwQFPabf