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.

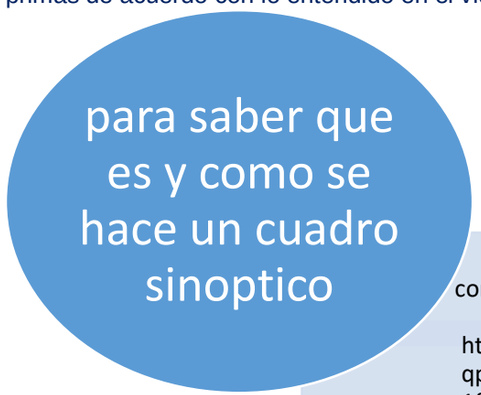
6- Participe en el taller de simulación dirigido por el instructor en el que cada participante asume un rol con las responsabilidades claras ejercidas en un servicio de cocina permitiendo evidenciar las funciones del cargo asignado. teniendo como punto de partida la toma de pedido solicitada por el cliente. 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.

1- Exposición sensorial
Observe el video COMO ORGANIZAR TU REFRIGERADOR https://www.youtube.com/watch?v=taq7-BiDsXg Realice un cuadro sinóptico con clasificación de las materias primas de acuerdo con lo entendido en el video anterior.



consulte: que es un cuadro sinoptico

https://www.bing.com/videos/riverview/relatedvideo?&q=cuadro+sinoptico&qpvt=cuadro+sinoptico&mid=745FFE4068DB7DF73021745FFE4068DB7DF73021&&FORM=VRDGAR

2- Con base en lo expuesto por el instructor desarrolle la tabla 2. Con veinte ítems

Tabla 2.

Clasificación de los alimentos

ALIMENTO	GRUPO	CARACTERISTICAS	TEMPERATURA	

3- Participe en la clase magistral sobre buenas practicas de manufactura clasificando los alimentos de acuerdo a la temperatura en el lugar correspondiente

2.1 Clasificar y disponer los residuos.

1. Exposición sensorial

Observe el video MANEJO DE RESIDUOS https://www.youtube.com/watch?v=NVpjW8gvDE8

2. Realice un cuadro comparativo clasificando los residuos orgánicos e inorgánicos de acuerdo con lo entendido en el video anterior con 10 ítems

ORGANICOS	**INORGANICOS**

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 clasificar y disponer los residuos en un restaurante

3- IDENTIFICAR LOS METODOS DE COCCION

1- observe el video métodos de cocción https://youtu.be/XSlQGCuGgVM?si=RQotHnmk_QsW8XqL
2- con base en lo expuesto en el video realice una tabla con 20 ítems de acuerdo a los videos expuestos en el video

METODO DE COCCIÓN	EQUIPO	ALIMENTO	TEMPERATURA

3- participe en la clase magistral METODOS DE COCCIÓN y con base en lo expuesto en el video seleccione la batería de cocina y los equipos necesarios para cada metodo

IDENTIFICAR CORTES TECNICOS

Observe el video TIPOS DE CORTES DE FRUTAS Y VERDURAS https://www.youtube.com/watch?v=G16i6V_D0nQ

2- realice una tabla con 10 ítems seleccionando el tipo de alimento, nombre del corte y características a partir del video anterior

ALIMENTO	**TIPO DE CORTE**	**CARACTERISTICAS**

3-participe en la clase magistral de manejo de cuchillo y elaboración de cortes de frutas y verduras dirigido por el instructor

FONDOS

1- Observe el video el fondo blanco y el fondo oscuro https://youtu.be/NiO37QahfaU?si=p8j1pHqkvw9zrP2N
2- Realice un glosario con 20 ítems relacionado con lo visto en el video anterior
3- Participe en la clase magistral sobre fondos organizada por el instructor clasificando los alimentos a preparar con cada uno de los fondos, de acuerdo a lo observado en el video el fondo blanco y el fondo oscuro

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

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