PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Preparación Comidas Rápidas – Amasijos
- Código del Programa de Formación: 66210004
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- 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:
  - Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo a la receta estándar.
- Duración de la Guía:60 Horas

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz en apoyo a la información entregada en esta guía de aprendizaje se elaboró un video tutorial con el fin de ampliar conocimientos sobre la preparación de una clase de salsa madre y un relleno para crepe.

Estimado aprendiz, Las salsas madre Son aquellas salsas que pueden utilizar inmediatamente o sirven como base para la elaboración de otro tipo de salsas denominadas salsas derivadas, las cuales aportan más sabor, textura y armonía a los platillos. Lo que hace importantes a estas salsas es la capacidad de combinación con toda clase de ingredientes y estas son: Pomodoro, Española, Holandesa, Velouté, Mayonesa y Bechamel.

Bechamel salsa caliente blanca: se obtiene de leche líquida, cebolleta, clavo de olor, nuez moscada, sal y Roux (rru) es la mezcla en medio caliente de harina de trigo y mantequilla es las mismas proporciones, su color puede ser claro o rubio eso depende de tiempo de cocción que le demos a la harina). Esta salsa la podemos utilizar para acompañar, carnes, pastas, verduras, papas, productos del mar. Una salsa derivada de esta es la salsa crema.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es)

1. Estimado aprendiz una vez recibida la información del video tutorial a través del grupo de whatsApp (curso de cocina Sena), correo electrónico o por medio de llamadas telefónicas realice el siguiente taller, el cual ya desarrollado podrá ser enviado por los mismos medios en que lo recibieron. Celular 3136253599 o al correo ljtoro33@misena.edu.co

Taller técnicas aplicadas en la elaboración de un crepe de pollo y tocineta con salsa bechamel

I. Defina los siguientes conceptos:

a. Napar:

b. Lardones:
d. Clavetear:
II. Nombre de las clases de salsas madres que existe en gastronomía.
III. Transcribir las recetas con sus respetivos ingredientes, gramaje y preparación de:
a. Crepe:
b. Salsa bechamel:
c. Relleno para la crepe:

- Ambiente Requerido: hogares de cada aprendiz
- Materiales: hojas de block, lápiz, borrador.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Identificación de técnicas aplicadas en el área de gastronomía **Evidencias de Desempeño:** Desarrollo del taller **Evidencias de Producto:** Entrega del taller elaborado	Prepara la salsa de acuerdo a la receta estándar.	Envió de Taller individual evidenciado por medio del whatsApp, correo electrónico o llamada telefónica.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Crepa: Tortita fina de pasta dulce o salada, flexible y ligera, que se cuece en un sartén, placa de hierro o una crepera.
Lardones: Tiras delgadas de tocineta o jamón
Napar: Es un término culinario que significa cubrir un alimento o preparación con una salsa espesa o crema. Aquello que napemos debería quedar cubierto totalmente
Roux: mezclar de harina, grasa o mantequilla en parte iguales que se utiliza para empezar salsas o cremas.
Mise en place:(MEP) es un término francés que se emplea normalmente en el ámbito de la gastronomía. Literalmente significa colocar o poner en su sitio y puede referirse a cualquier proceso de preparación culinaria en el que sea necesario establecer un orden determinado de los ingredientes que se van a emplear para elaborar una receta.
Manipulación de alimentos: implica estar en contacto directo con los alimentos durante su etapa de preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución. Cuando se trabaja manipulando productos en cualquiera de estas etapas es importante poner especial cuidado a fin de prevenir accidentes y enfermedades
Receta estándar: Es la lista detallada de todos los ingredientes necesarios para la preparación de un alimento, la cual además de describir los ingredientes también debe incluir cantidades exactas, unidad de

gramaje, costo unitario y costo total, como también la información detallada de la preparación, esto hace que cualquier cocinero que tenga acceso a la misma receta la pueda preparar con los mismos estándares.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://laroussecocina.mx/palabra/crepa/
https://www.codigococina.com/diccionario-de-cocina/que-es-un-roux/
https://gastronomiaycia.republica.com/2011/07/22/napar/
https://elgourmet.com/glosario/salsa-bechamel
https://www.cocinafacil.com.mx/tips-de-cocina/tips-de-cocina-rapidos/salsas-madres/
https://www.cocinadelirante.com/tips/que-son-las-salsas-madre
http://www.misanplas.com.ar/2013/09/02/cortes-lardons/
http://files.jomar.webnode.com.co/200000347-9e3fe9f39f/LA%20RECETA%20EST%C3%81NDAR.pd
https://aspic.edu.mx/historia-de-las-crepas/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**LOLA JIMENA TORO**	**Instructora**	**Gastronomía**	**07/04/2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					