PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Cocina Básica
- Código del Programa de Formación: 66210005
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)
- Competencia: Asistir procesos de producción de alimentos
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Conocimientos básicos en cocina, higiene y manipulación de alimentos
- Duración de la Guía: 80 horas

2. PRESENTACIÓN

Queridos aprendices, es importante que las Personas aprendan a elaborar las distintas preparaciones con productos que se encuentran a su alcance, en el grupo de cocina básica es importante que el Aprendiz puede obtener conocimientos que le permitan mejorar su calidad de vida.
Esta formación ofrece innovación en la presentación habitual de diversos productos, y
Rescate y salvaguarde las cocinas regionales colombianas

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1- Actividad de reflexión inicial

Los invitamos a compartir y discutir con sus compañeros sobre el siguiente tema:
¿Cómo ha evolucionado la gastronomía colombiana desde sus principios hasta la época y cómo podemos aplicarla para nuestra vida laboral?
Presente una conclusión de acuerdo a lo planteado**.**

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje

Tus aportes son valiosos y ayudan a la construcción de conocimientos, te invitamos a que participes activamente con tus compañeros y reflexiones sobre:
- Importancia de la gastronomía en el contexto social, económico, y turístico de la región.
-Sitios donde se preparan las comidas típicas.
-Caracterice los diferentes tipos de materias primas
-Manifieste desde su perspectiva , su contribución al mejoramiento de la calidad en la preparación y servicio de alimentos.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

La actividad de apropiación le facilitará fortalecer y fundamentar su conocimiento en relación con normas de seguridad y generalidades de la cocina.
- Consulte que son características organolépticas
Identifique la normatividad vigente para el manejo de los alimentos
Consulte los siguientes temas relacionados a la gastronomía: vocabulario técnico, historia de la cocina.

3.4- Actividades de transferencia de conocimiento

De manera individual y con base en el video de la preparación del postre esponjado de mango que será enviado a través de medio electrónico https://www.youtube.com/watch?v=QYjIpTHd76w&t=26s
desarrolle el siguiente cuestionario.

1- ¿Qué es un esponjado?
2- ¿Qué ingredientes son necesarios para hacer un esponjado?
3- ¿En tu hogar y con productos que tengas a tu mano, elabora un esponjado?
4- Una vez realizado el cuestionario, socializa con el instructor al correo jarivera38@misena.edu.co o por el medio de comunicación que se te facilite.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: - responde cuestionario de conocimientos en base a higienización de alimentos **Evidencias de Desempeño:** -observación de trabajo realizado **Evidencias de Producto:** Montaje producto terminado	Maneja normas de seguridad en higiene y manipulación de alimento de acuerdo a la normatividad vigente Maneja procedimientos básicos de cocina. Preparar postres	-**Técnicas:** Formulación de preguntas -**Instrumento:** cuestionario -**Técnicas:** observación -**Instrumento:** lista de chequeo -**Técnicas:** observación -**Instrumento:** lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

A continuación, les dejo un vocabulario técnico de cocina para que tengan referencia de algunas terminologías

BLANQUEAR: hervir hortalizas unos pocos minutos para resaltar su color. Hervir carnes durante unos minutos, en un medio aromatizado, para quitarles acidez, malos olores y sabores.
BOUQUET GARNI: ramillete hecho de perejil, tomillo, orégano, cimarrón, laurel y tallo de apio que sirve para aromatizar.
Bridar: sujetar los muslos y alas de un ave al cuerpo, atar una pieza de carne para evitar que se deforme en la cocción. (pita o piola para amarrar o bridar).
BRUNOISE: es la manera de cortar alguna variedad de hortalizas en dados pequeños.
MISE EN PLACE: previo alistamiento, de los productos, utensilios y disposición del personal.
MIREPOIX: es una mezcla de hortalizas cortadas en trozos pequeños (zanahorias, cebolla, apio y poros. Se utiliza para añadir a los fondos, caldos o salsas y como guarnición salteándola en mantequilla.
NAPAR: galicismo que indica la acción de cubrir totalmente una preparación con una salsa.
Alimento: *es toda sustancia comida o bebida que al ser ingerida aporta al organismo los nutrientes necesarios para su sostenimiento.*
BPM: *o buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.*
Calidad*: Conjunto de características que hacen diferente a un producto.*
Costo*: Cantidad que se da o se paga por algo.*
Desviación: *diferencia entre la medida de una magnitud y el valor de referencia.*
Formato*: Diseño predeterminado, folio, inventario.*
Diagrama de flujo de proceso*: es una herramienta que sirve para observar detenidamente e integrar las condiciones reales en que se lleva a cabo los procesos.*
HACCP*: es un sistema de seguridad de los alimentos que se basa en la prevención.*
Higiene de los alimentos: *conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizarla seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.*
Insumos: *comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos*
Inventario*: Asiento de los bienes y demás cosas, pertenecientes a una comunidad hecho por orden.*
Materia prima: *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas para la industria de alimentos*
Medidas preventivas*: conjunto de medidas a tomar para evitar una desviación.*
Método*: Procedimiento a seguir para realizar una actividad.*
Norma*: regla que se debe ajustar a las conductas, tareas, actividades.*
Abrillantar: dar brillo a pasteles o a otros preparados utilizando jalea, gelatina, manteca clarificada o yema de huevo
ACANALAR: hacer estrías a un género cualquiera para que al cortarlo quede con una forma dentada en los bordes. Formar canales en el exterior de un producto crudo antes de usarlo.
ACARAMELAR: bañar con caramelo una preparación, el fondo de un molde, etc. Se utiliza también como sinónimo de tomar color
ESPONJADO: Postre batido y poroso, similar al mousse hecho con huevo, crema de leche y diferentes ingredientes saborizantes como chocolate o jugos de fruta.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Guía profesional de cocina.
https://www.librosgastronomia.com/index.php/2019/10/22/guia-profesional-de-cocina-jaime-alzate-londono/
Resolución 2674 del 2013.
https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**YONNI RIVERA GARCIA**	**INSTRUCTOR**	**COMERCIO Y SERVICIOS**	**13-04-2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					