GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 1

1. INTRODUCCIÓN

En la primera semana estudiará el módulo 1 **"Normas de seguridad y generalidades de la cocina internacional, herramientas y equipos".** En el cual, aprenderá acerca del uso de los utensilios más representativos de la cocina internacional, recordará los cortes básicos en frutas y verduras mayormente conocidos en el mundo, afianzará conceptos básicos de la Cocina Internacional.
¡Bienvenido!

2. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

Programa de Formación: COCINA INTERNACIONAL	**Código:** 93610225 **Versión:** 2
Resultados de Aprendizaje: ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.	**Competencia:** 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.
Duración de la guía:	10 Horas aproximadamente

3. ESTRUCTURACIÓN DIDÁCTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Actividades previas

1. Consulte en el botón **Inducción a la plataforma**, el cual se encuentra en el menú del programa de formación, para visualizar los videos acerca del uso de la plataforma virtual de aprendizaje.
2. Antes de elaborar las evidencias propuestas para esta actividad de aprendizaje, es preciso que verifique si realizó las actividades previas:
   - **a.** Actualizar los datos personales**.**
   - **b.** Contestar el Sondeo de conocimientos previos**.**
   - **c.** Presentarse ante su instructor y compañeros en el Foro social**.**

Importante: consulte en el botón **Información del programa**, ubicado en el menú del programa de formación, para conocer la descripción de éste y la metodología a seguir**.**

Actualizar datos, le permite recibir el certificado con la información reciente de su perfil.

El **Sondeo de conocimientos previos**, le permite medir el nivel de conocimientos que posee frente a los temas que tratará el programa de formación, así mismo el manejo de la plataforma virtual. Para contestar el sondeo, ingrese al enlace "Actividades" en la barra del menú, luego acceda a "Actividades previas". El sondeo no es calificable, sin embargo, es una herramienta que le servirá al instructor para orientar el programa, por lo cual es imprescindible que lo resuelva.

El **Foro social** es el espacio destinado para que los participantes realicen su presentación personal, áreas en las que se desempeñan, proyecto de vida y gustos, como también expectativas frente al programa de formación Cocina Internacional, entre otros aspectos, con la intención de crear lazos de compañerismo.

Actividad de Reflexión Inicial

3. Con el propósito de reflexionar y de conocer el manejo que usted tiene sobre el tema, se le sugiere resolver las siguientes preguntas:
- ¿Cuál es el estilo de cocina de otro país que le llama la atención y por qué?
- ¿Cómo ha visto influenciada la cocina colombiana por la cocina internacional?
- ¿A dónde viajaría, por la comida y qué plato le gustaría de ese lugar?

Nota: El ejercicio que acabó de resolver además de reflexionar y observar su conocimiento respecto al tema, tiene como finalidad motivarlo y encaminarlo en el desarrollo de los temas de la presente actividad de aprendizaje, por tal motivo no tiene calificación.

"Cuando una puerta de felicidad se cierra, otra se abre. Pero con frecuencia miramos tanto a la puerta cerrada que no somos capaces de ver la puerta que se ha abierto frente a nosotros" –Hellen Keller

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

Para la preparación de diferentes platos es muy importante hacer uso de las buenas prácticas de manufactura y normas de seguridad industrial en la cocina, como también los utensilios que se usan en la preparación de diferentes platos, algunos de ellos tendrá la oportunidad de conocerlos durante el primer ejercicio propuesto para esta primera actividad de aprendizaje.

Es necesario que fundamente sus saberes previos, mediante la lectura de textos y referencias bibliográficas sobre la cocina internacional; de igual manera, puede apoyarse en sus vivencias, de las personas que conoce y expertos del tema.

El SENA le invita a realizar la actividad Sopa de letras: equipos, utensilios y herramientas de la cocina Internacional, en la que deberá buscar en un plato lleno de sopa de letras, los nombres de utensilios utilizados para las preparaciones de la gastronomía internacional. El recurso lo encuentra dentro de la carpeta **Actividades Semana 1** de la opción Actividades del menú del programa de formación, recuerde que puede resolverlo las veces que considere necesario (los resultados obtenidos no hacen parte de la calificación final); si llega a tener inquietud respecto a alguna de los términos, diríjase al glosario del ejercicio que se encuentra en éste y en el menú del programa de formación.

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

La actividad de apropiación que hace parte de este apartado le facilitará fortalecer y fundamentar su conocimiento en relación con normas de seguridad y generalidades de la cocina internacional, herramientas y equipos.

Para ello, estudie el documento que se encuentra en la carpeta **Semana 1**, de Materiales del Programa que está en el menú, de igual manera, participar en el foro de discusión Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el cual puede ubicar en la sección foros de discusión del menú del programa de formación.

En el momento de realizar preparaciones de cocina internacional, es necesario conocer las buenas prácticas de manufactura y la normatividad vigente para obtener preparaciones que cumplan con estándares de calidad, es por ello que en este espacio aprenderá y compartirá sus conocimientos acerca del tema con los demás participantes a través de las siguientes preguntas.

1. ¿Cuál es la importancia del decreto 3075 en la producción de cocina en Colombia?
2. ¿Afectan los tratados de libre comercio con la legislación a la producción higiénica de alimentos?
3. ¿De las normas higiénicas internacionales que usted conoce, qué cree que aportan a la producción de cocina nacional?

Recuerde que debe escoger dos de las intervenciones de sus compañeros que se encuentran en la secuencia y participar con el fin de aportar al tema que se está tratando en el foro, luego haga clic en: **Responder**.

Importante:

Consulte la sección **Materiales del programa** para documentarse acerca del tema de las preguntas del foro.

Por otra parte, desarrolle la actividad interactiva Cortes básicos de la cocina y normas de seguridad, localizada en la carpeta **Actividades semana 1** de la sección Actividades del menú del programa de formación, en ésta pondrá en práctica los distintos cortes utilizados

en la cocina, además las normas de seguridad industrial en la cocina y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

3.4 Actividades de transferencia de conocimiento

Se le invita a continuar desarrollando la actividad Cortes básicos de la cocina y normas de seguridad, ya que de esta manera logrará poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la actividad uno. Los resultados obtenidos durante esta actividad hacen parte de la calificación final y quedarán automáticamente registrados en la plataforma, además quedará el último intento realizado.

3.5 Actividades de evaluación.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO Foro de discusión "BPM Buenas Prácticas de Manufactura" Actividad interactiva "Cortes básicos de la cocina y normas de seguridad"	Maneja normas de seguridad industrial, BPM, de acuerdo con la normatividad vigente.	Foro de discusión Actividad interactiva
EVIDENCIA DE DESEMPEÑO Actividad interactiva " Cortes básicos de la cocina y normas de seguridad"	Maneja normas de seguridad industrial, BPM, de acuerdo con la normatividad vigente.	Actividad interactiva
EVIDENCIA DE PRODUCTO Actividad interactiva "Cortes básicos de la cocina y normas de seguridad"	Maneja normas de seguridad industrial, BPM, de acuerdo con la normatividad vigente.	Actividad interactiva

4. GLOSARIO DE TÉRMINOS

FDA: Food and Drug Administration- Agencia de Alimentos y Medicamentos o Agencia de Drogas y Alimentos

Afilar: Hacer más delgado el cuchillo

Ángulo: Figura formada por dos rectas y en el caso de la cocina se utiliza varios ángulos

Base plana: Lado plano.

Caquelón: utensilio para la preparación de fondue.

Cazo: Recipiente metálico, de porcelana o de otro material, usualmente más ancho en la boca, tiene mango o manijas y pico; utilizado para trasvasar alimentos líquidos.

Crepera: Vasija parecida a un sartén y con fondo de hierro colado para evitar que se queme el crepe; empleada en la cocina europea.

Contaminación: Fenómeno que se produce cuando se altera nocivamente las condiciones normales de un utensilio u alimento por agentes físicos o químicos.

Corte: Es la acción de cortar, también se entiende como la sección por donde se realizó una cortada de cualquier alimento.

Costado: Cada uno de los lados de un utensilio u alimento.

Cuchara parisien: Es una pequeña copa de hoja de media esfera, utilizada para dar forma de bola a frutas, vegetales y otros tipos de alimentos.

Cuchillo: Instrumento con hoja de metal que sirve para cortar por uno de sus lados.

Chaira: Instrumento cilíndrico que se usa para para afilar los cuchillos.

Deslizar: Arrastrar con suavidad el cuchillo u otro elemento utilizado en la cocina por una superficie.

Donabe: Es un tipo de olla hecha en arcilla utilizada en la cocina asiática.

Esterilla de sushi: Utensilio para hacer rollitos de sushi y otras preparaciones de la cocina asiática.

Filo: Borde agudo del cuchillo u otro elemento utilizado para cortar.

Fondue: Es una preparación de la cocina europea hecha en un reciente llamado caquelón con ayuda de unos tenedores.

Hangiri: Recipiente para preparar arroz en la cocina asiática.

Horno Combi: Tipo de horno que permite varios modos de cocción, ajustes de tiempo y temperaturas.

Indumentaria: Vestimenta utilizada en la cocina.

Piedra: Sustancia mineral dura y compacta.

Laminadora de pasta: Máquina manual para elaborar láminas de pasta.

Molcajete: Mortero de piedra o barro cocido; utilizado para preparar salsas.

Paella: Sartén en donde se prepara la paella.

Pasapuré: Recipiente que en su interior tiene discos fijos o intercambiables y una manivela para hacer puré fino o grueso.

Plato para escargots: Utensilio para preparar escargots. Propio de la cocina europea.

Prensa de tortilla: También llamada tortillera manual, utilizada para hacer tortillas mexicanas.

Producción: Acción realizada en la fabricación de alimentos o cosas.

Raclette: Preparación tradicional de la cocina europea y utensilio del mismo nombre, empleado para dicho plato.

Tajin Marroqui: es un recipiente de barro, tradicional de la cocina africana. Su tapa permite que los alimentos se cuezan con sus propios vapores.

Samovar para buffet: Recipiente en forma de cafetera, en la parte inferior cuenta con un infiernillo; utilizado para hacer te o mantener calientes las comidas en baño maría.

Seguridad industrial: Campo en el que se hace necesario en toda empresa, en donde se estudian, se aplican y renuevan continuamente los procesos mediante los cuales se disminuyen riesgos.

Seleccionar: Escoger

Tabla para cortar o picar: Es un utensilio de la cocina utilizado como soporte para cortar, picar, hacer trozos en ingredientes crudos o cocinados.

Vaporera: Utensilio cerrado para limitar el escape de aire y líquidos; usado para preparar platos a la acción del vapor.

Waflera: Máquina utilizada especialmente para cocinar waffles.

Wok: Especie de sartén empleada en la cocina asiática.

Zanahoria: Planta y fruto del mismo nombre, el fruto es utilizado en distintas preparaciones de cocina.

5. BIBLIOGRAFÍA

Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española. Consultado el 11de abril del 2016, en http://dle.rae.es/

Diccionario gastronómico de la Cofradía Vasca de Gastronomía. Consultado el 11de abril del 2016, en http://www.diccionariogastronomico.es/

Gastronomía y Cia. Consultado el 11 de abril del 2016, en http://gastronomiaycia.republica.com/

6. CONTROL DEL DOCUMENTO

Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Kennia Andrea Peña Barrera	Asesora pedagógica	Línea de Producción Boyacá	07 de abril de 2016
Henry Oswaldo Acosta Romero	Experto temático		
Jheison Edimer Muñoz Ramírez	Guionista y productor de medios audiovisuales	Línea de Producción Boyacá	