GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 2

1. INTRODUCCIÓN

En esta segunda semana estudiará, "**Técnicas, procesos y métodos de cocción de la cocina asiática y africana**".

En esta guía de aprendizaje se abordarán elementos que son necesarios para alcanzar el resultado de aprendizaje, **elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y el tiempo señalado en la receta estándar**.

2. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

Programa de Formación: COCINA INTERNACIONAL	**Código:** 93610225 **Versión:** 2
Resultados de Aprendizaje: ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.	**Competencia:** 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.
Duración de la guía:	10 Horas

3. ESTRUCTURACIÓN DIDÁCTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

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 la preparación de cocina oriental y de la gastronomía africana conoce?
¿Ha visto influenciada la cocina colombiana por la gastronomía oriental y la africana?
¿Cuáles son los aspectos que considera que más le agradan a las personas de la cocina oriental y africana?

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.

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

En la cocina asiática y en la cocina africana se utilizan platos propios, varios de ellos se usarán en el ejercicio propuesto para esta actividad de aprendizaje.

Para iniciar, es importante que se familiarice con el tema que se trata durante la actividad, por ello se le sugiere indagar, recordar o revisar apuntes de cursos que en alguna oportunidad realizó sobre:

Técnicas, procesos y métodos de cocción de la cocina oriental. Técnicas, procesos y métodos de cocción de la cocina africana.

Además, se le invita a realizar la actividad interactiva, en la que deberá unir la imagen con el nombre de ésta última, lo anterior le permitirá familiarizarse con vocabulario propio de la gastronomía. El recurso lo encuentra dentro de la carpeta **Actividades Semana 2** de la opción Actividades del menú del programa de formación, recuerde que puede resolverlo las veces que considere necesario (los resultados obtenidos no se hacen parte de la calificación final).

Por otra parte, se le sugiere revisar lo visto en la actividad previa, pues estará usándolo durante el programa de formación y en la vida cotidiana.

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

La actividad de apropiación correspondiente a este apartado le permitirá fortalecer y fundamentar su conocimiento respecto a los temas mencionados en el anterior numeral. Para ello, estudie el documento que se encuentra en la carpeta **Semana 2**, de Materiales del Programa que está en el menú. Así mismo, participar en el foro de discusión ¿Cómo hago comida asiática en Colombia?, localizado en la sección foros de discusión del menú. Para su participación en el foro mencionado siga los siguientes pasos:

En la actualidad la cocina asiática se ha convertido en una de las preferidas para los comensales por su sabor, balanceo en los ingredientes y su exótica presentación, sin embargo existen varios interrogantes que se generan en la cotidianidad cuando se va a realizar una preparación, a continuación cuatro de ellos serán abordados en este foro:

1. ¿Cómo preparar comida asiática en Colombia?
2. ¿Es la cocina asiática el origen de las cocinas del mundo?
3. ¿Qué quiere decir sushi?
4. ¿África en la gastronomía mundial ha influenciado a otros continentes o a algún país en específico que usted conoce?

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 localizada en la carpeta **Actividades semana 2** de la sección Actividades del menú del programa de formación, allí preparará un delicioso Sashimi, en compañía de uno de los chef animados.

El SENA le invita a realizar las actividades propuestas, con interés y esfuerzo.

3.4 Actividades de transferencia de conocimiento

Se le invita a continuar realizando la actividad interactiva Preparemos sashimi, pues así logrará poner en práctica los conocimientos adquiridos, los resultados obtenidos hacen parte de la calificación final y quedarán automáticamente registrados en la plataforma, recuerde que quedará el último intento realizado.

“Empieza haciendo lo necesario, después lo posible, y de repente te encontrarás haciendo lo imposible.” – San Francisco de Asís

3.5 Actividades de evaluación.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO • Foro de discusión “¿Cómo hago comida asiática en Colombia?” • Actividad interactiva “Preparemos sashimi”	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Foro de discusión Actividad interactiva
EVIDENCIA DE DESEMPEÑO Actividad interactiva Preparemos sashimi”	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Actividad interactiva

EVIDENCIA DE PRODUCTO Actividad interactiva "Preparemos sashimi"	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Actividad interactiva

4. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Afilar: Hacer más delgado el cuchillo.

Anago: Anguila marina, utilizada en bastantes preparaciones de la cocina oriental.

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

Arroz Gohan: Arroz blanco cocido, utilizado en el sushi.

Azafrán: Planta de la cual se utiliza los estigmas, hebras o clavos secos, por su agradable aroma para dar un sabor característico a las preparaciones, poco dulce, ligeramente amargo y con toques "metálicos".

Azahar: En la cocina oriental se utilizan los pistilos de la planta del azahar.

Baklava: Preparación dulce y tradicional de la cocina oriental.

Cardamomo: Especia aromática, utilizada usualmente para la cocción, bebidas y compotas.

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

Cuarto: Una de las cuatro partes iguales en que se divide un alimento.

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

Curry: Es una mezcla de especias un poco picantes; típica de la cocina oriental.

Cuscús: Preparación que contiene sémola de trigo, un cereal y suele acompañarse de carne de cordero, carne de ave y viarias hortalizas.

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.

Gyozas: Conocidas como empañadas japonesas, elaboradas en masa rellena de carne molida de cerdo y de otros ingredientes.

Filete: Pieza delgada de carne o pescado sin espinas y limpio.

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

Hidratado: Proporcionar de humedad normal o necesaria.

Kibbe: Especie de albóndiga rellena, por fuera crocante y en su interior tiene carne sazonada.

Labneh: Queso de yogurt elaborado con leche de oveja, de vaca, el cual se deja reposar. Preparación tradicional de la cocina oriental.

Lima Kaffir: Planta que su ruto es similar a la lima y se utiliza la piel y las hojas, como condimento; ingrediente básico de la cocina oriental.

Maguro: Clase de atún utilizado en la cocina oriental.

Masago: Es un caviar de la cocina asiática y su base principal son las huevas de pez volador, utilizado en la preparación sushi y sashimi.

Nori: Alga que al dejarse secar es utilizada para el sushi.

Pan Pita: Pan plano blando, hecho con harina de trigo, propio de la cocina oriental.

Pasta Phillo: Pasta llamada filo y es una de las masas más delicadas, versátiles y finas, procedente de la cocina oriental.

Perpendicular: Línea que forma un ángulo con otra.

Piedra: Sustancia mineral dura y compacta.

Salmón: Pez de lomo azulado, cuya carne es muy apreciada por su color y sabor.

Salsa soya: Salsa de origen chino y es el resultado de la fermentación de trigo

Samosa: Masa crujiente en forma de triángulo o cono, rellena de verduras y especias. Es una de las preparaciones más conocidas de la india.

Sashimi: Preparación japonesa de origen coreano que contiene pescado crudo.

Seleccionar: escoger.

Sumak: Condimento con sabor ácido, de color rojizo, utilizada en la cocina oriental para las ensaladas

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

Tempura: Fritura rápida de la cocina oriental.

Tira: Es una pieza larga y delgada.

Tofu: Tipo de cuajada cuya materia prima es la soya. Tradicional de la cocina oriental.

Togarashi: especia oriental que se obtiene de la guindilla roja desecada.

Trigo: Uno de los cereales más utilizados en la cocina oriental.

Wasabi: Es una planta con raíz verde, con sabor a rábano picante y se utiliza en la cocina oriental como acompañamiento del pescado crudo.

Wonton: Es una masa para freír o hervir en agua. Es una de las especialidades de la cocina oriental.

5. BIBLIOGRAFÍA

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

Diccionario de Oxford. Consultado el 11 de abril del 2016, en http://www.oxforddictionaries.com/

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

Pequeño diccionario gastronómico japonés. Consultado el 11 de abril del 2016, en http://www.gastronoming.com/2013/01/09/pequeno-diccionario-gastronomico-japones/

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	