GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 4

1. INTRODUCCIÓN

En la cuarta semana estudiará el último tema del programa Cocina Internacional "**Técnicas, procesos y métodos de cocción de la cocina americana**".

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

Nota: El ejercicio que acabó de resolver además de reflexionar y observar su conocimiento respecto a las técnicas, procesos y métodos de cocción de la cocina

americana, 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.

La cocina americana se caracteriza por utilizar muchas preparaciones para un plato, además de utilizar alimentos originarios del Continente Americano, algunos de ellos tendrá la oportunidad de conocerlos durante el primer 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 americana.

De igual manera, se le invita a resolver el cuestionario de contextualización, previamente debe ver el video “cocina internacional cap 2”, el enlace para observarlo se encuentra en la opción **Material de formación** del menú del programa de formación con el nombre Material de formación; respecto al cuestionario, lo encuentra en la carpeta **Actividades Semana 4** de la opción Actividades del menú principal. Los resultados obtenidos no hacen parte de la calificación final, sin embargo es necesario para continuar cursando el programa Cocina Internacional.
Recuerde: Si llega a tener inquietud respecto a alguno de los términos, diríjase al glosario que se encuentra en el menú del programa de formación.

“Nadie nunca logró nada espléndido fuera de quienes se atrevieron a creer que algo dentro de ellos era superior a las circunstancias.” – Bruce Barton

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 las técnicas, procesos y métodos de cocción de la cocina americana.

Para ello, estudie el documento que se encuentra en la carpeta **Semana 4**, de Materiales del Programa que está en el menú, de igual manera, participar en el foro de discusión ¿Qué país del mundo ha tenido mayor influencia en el Continente Americano en cuanto a gastronomía se refiere?, localizado en la sección foros de discusión del menú.

En el momento de realizar preparaciones de cocina internacional, es necesario pensar en la influencia que han tenido las cocinas europeas, asiáticas y africanas en el Continente Americano, en la gastronomía de los indígenas, conformando lo que se conoce como la cocina americana. El espacio del foro de discusión de ésta actividad girará en torno a las

siguientes preguntas:
1. ¿Qué país del mundo ha tenido mayor influencia en el Continente Americano, en cuanto a gastronomía se refiere?
2. ¿Cuáles ingredientes cree usted que son de uso común en la cocina latinoamericana?
3. ¿Cuál es su percepción de la comida norteamericana?
4. Mencione el plato de la gastronomía americana que le gusta y argumente su respuesta.
5. ¿África, en la gastronomía mundial, ha influenciado a otros continentes o a un país en especial?

Recuerde que debe escoger dos de las intervenciones de sus compañeros que se encuentran en la secuencia, seguidamente participe 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. Luego, revise detalladamente la Guía de aprendizaje, con el propósito de verificar cada una de las actividades indicadas, el procedimiento para solucionarlas y la entrega según indicaciones.

3.4 Actividades de transferencia de conocimiento

El SENA le invita a darle la continuidad a la actividad Buffet americano y la influencia del mundo, pues así logrará poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la actividad 4. Recuerde: 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.

Por último, resuelva el sondeo “finalización del programa de formación cocina internacional, lo encuentra en la carpeta Actividades Semana 4 de la opción Actividades del menú principal. Los resultados no hacen parte de la calificación final, sin embargo es necesario para finalizar el programa de formación.

3.5 Actividades de evaluación.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO • Foro de discusión: "¿Qué país del mundo ha tenido mayor influencia en el	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Foro de discusión Actividad interactiva

Continente Americano en cuanto a gastronomía se refiere?". • Actividad interactiva "Buffet americano"		
EVIDENCIA DE DESEMPEÑO Actividad interactiva "Buffet americano"	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Actividad interactiva
EVIDENCIA DE PRODUCTO Actividad interactiva "Buffet americano"	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Actividad interactiva

4. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Alcapurrias: Fritura hecha de plátanos rallados o yautía, rellena de carne.

Asado: Carne asada.

Barbecue ribs: Costillas a la barbacoa.

Bowl: Tazón

Causa limeña: Preparación peruana de origen precolombino.

Ceviche: Preparación hecha a base de pescado o marisco crudo, limón o naranja, cebolla, sal y ají.

Congrí: Preparación de arroz con fríjoles negros.

Curanto: Preparación a base de legumbres, carne o mariscos.

Charquekan: Preparación de la cultura "URU" en donde se deshidrata la carne con sal.

Cherry pie: Pastel de cerezas.

Chiffonade: Técnica de corte con cuchillo para algunas verduras de hojas grandes, hierbas aromáticas, vegetales, etc.

Chivito: Pan relleno de carne asada a la plancha, con varios aditivos.

Choripán: Sandwich de pan relleno de chorizo a la brasa, generalmente se le adiciona tomate, salsas, lechuga y otros.

Clam chowder: Sopa de almejas.

Enchilada: Pastel hecho con harina, relleno de carne o papas, usualmente se le adiciona chile.

Feijoada: Preparación de fríjoles considerada plato nacional de Brasil.

Ensopado: Sopa típica de Uruguay.

Freír: Tener un alimento en aceite caliente por el tiempo necesario para poderse comer.

Fried chicken: Pollo frito.

Hayaca: Pastel de harina de maíz, relleno de tocino, pasas, aceitunas, carne y envuelto en hojas de plátano.

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

Moldear: Hacer el molde de una figura.

Horneado de chancho: Cerdo horneado durante varias horas, bañado con cerveza o chica. Preparación típica de Ecuador.

Lardons: Término culinario francés para nombras las tiras de panceta. Tipo de corte.

Locro: Nombre de preparación de origen quechua. Plato que contiene carne, maíz, papa y otros ingredientes.

Lomo saltado: Preparación peruana con trozos de carne de res, tomate, cebolla y ají.

Mate: Infusión de yerba mate.

Mbeyu: Panqueque que tiene como base el almidón o la fariña. Preparación típica de

Paraguay.

Mofongo: Preparación típica de la cultura afro de Puerto Rico, la cual contiene plátanos fritos, sal, agua.

Moqueca: Guiso de pescado.

Orégano: Planta utilizada en la preparación de alimentos.

Pabellón Criollo: Preparación tradicional de Venezuela y reconocido como plato nacional contiene arroz blanco, carne desmechada, caraotas y otros ingredientes.

Paila marina: Preparación chilena a base de almejas, navajuelas, machas, picorocos, piures y otros ingredientes.

Pan baguette: Es una variedad de pan que se caracteriza por emplear harina de trigo, por ser mucho más largo que ancho y por su corteza crujiente.

Saltear: Freír a fuego alto un alimento para que quede dorado por fuera y jugoso por dentro.

Sopa paraguaya: Típica de la gastronomía paraguaya, contiene harina de maíz, aceite, cebollas, sal, queso, huevos y otros ingredientes.

Steamed lobster with corn: Langosta al vapor con Maíz.

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

Tacos: Tortilla hecha a base de maíz, la cual va enrollada con uno o varios alimentos dentro.

Tourtiere: Pastel de carne perteneciente a la gastronomía canadiense.

Trempettes: Panes fritos untados de jarabe de arce; típicos de la cocina canadiense.

Yahuarlocro: Sopa ecuatoriana; contiene papas, distintos tipos de carne, entre otros ingredientes.

Zumo: Líquido que se obtiene de una planta exprimiéndola o golpeándola con una piedra.

5. BIBLIOGRAFÍA

Cocina33.com El portal de las recetas. Consultado el 04 de mayo del 2016, en http://www.cocina33.com/terminos/lomo-saltado

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/

Diccionario Lexicoon. Consultado el 04 de mayo del 2016, en http://lexicoon.org/es/codillo
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	29 de abril de 2016
Henry Oswaldo Acosta Romero	Experto temático		
Jheison Edimer Muñoz	Guionista y productor de medios audiovisuales	Línea de Producción Boyacá	