PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del programa de formación: Gastronomía colombiana.**
- **Código del programa de formación: 66210001**
- **Competencia:** 260201011. Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente.
- **Resultados de aprendizaje alcanzar:** 260201011-01. Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.
- **Duración de la guía: 10 Horas**

2. PRESENTACIÓN

Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 1: Reconocer las Buenas Prácticas de Manufactura, teniendo en cuenta la normatividad vigente, del programa de formación **Gastronomía colombiana**.

En esta actividad de aprendizaje se tratan temas relacionados con las buenas prácticas en la elaboración de platos típicos colombianos, la seguridad e higiene y hábitos en la manipulación de alimentos. También los cuidados personales por parte de los operarios de alimentos y normativa vigente.

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar los materiales de formación, explorar los materiales complementarios y realizar consultas en internet.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial

3.1.1 Antes de elaborar las evidencias propuestas en esta actividad de aprendizaje, es preciso verificar que realizó las actividades previas:

a. Actualización de datos personales.
b. Realizar el sondeo de conocimientos previos.
c. Presentarse ante su instructor y compañeros en el foro social.
d. Revise la información dispuesta en "Información del programa" y “Cronograma.”

Importante: consulte **Información programa**, para conocer la descripción del mismo y la metodología a seguir.

3.1.2 A manera de reflexión personal y con el fin de conocer su manejo sobre el tema, se le sugiere resolver los siguientes interrogantes:

- ¿Cuándo va a un restaurante analiza los criterios de higiene utilizados en la manipulación y preparación de los alimentos?
- ¿Cuáles cree que son los factores de contaminación en los lugares donde se expenden alimentos?

Nota: este ejercicio tiene como finalidad encaminarlo y motivarlo en el desarrollo de los temas de esta actividad de aprendizaje, por tal razón no es calificable.

3.2 Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)

Evidencia: Evaluación "Buenas prácticas en la elaboración de alimentos"

La evaluación correspondiente a esta actividad de aprendizaje busca verificar el conocimiento adquirido y validar su competencia en las distintas temáticas tratadas.

La evaluación consta de 10 preguntas y su duración es de 30 minutos. El aprendiz tiene habilitado dos intentos, así que una vez empiece la prueba debe terminarla.

La evaluación se encuentra disponible: Actividad 1 / Evidencias / Evaluación "Buenas prácticas en la elaboración de alimentos".

3.3 Actividades de transferencia del conocimiento

Evidencia: Buenas Prácticas de Manufactura

La firma organizadora de eventos LPQ Gourmet se encuentra realizando un proceso de certificación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con el fin de garantizarle a sus clientes un servicio de calidad. Por esta razón, han decidido contratarlo a usted como un experto en gastronomía para ayudarlos al logro

de sus metas en torno a la certificación y otras labores.

Como primera actividad, se ha solicitado realizar una visita a uno de los lugares de la firma LPQ Gourmet donde se procesen, expendan y comercialicen productos alimenticios y que realice un informe donde se indique si el establecimiento se encuentra sujeto a la normatividad vigente. Para esto tenga en cuenta:

- Identifique un establecimiento con las características descritas (puede ser un caso real o ficticio).
- Elabore una lista de chequeo basada en la normatividad vigente disponible en el material complementario **CAC/RCP 39-1993**, para lo cual debe considerar lo siguiente:
  - Verificar si se utilizan recipientes adecuados para el depósito de residuos sólidos.
  - Indicar si en los baños se utilizan toallas desechables y dispensadores de jabón.
  - Observar si los pisos y paredes del establecimiento cuentan con colores claros y materiales resistentes al lavado.
  - Evidenciar si el personal del sitio encargado de la manipulación de alimentos utiliza uniformes de color claro.

  Una vez cuente con la información solicitada, realice el informe acerca del estado del establecimiento, incluyendo recomendaciones orientadas a la aplicación de la normatividad vigente. Utilice imágenes para apoyar la evidencia.

  Descargue la evidencia diríjase a**:** Actividad 1 / Evidencia**s /** Buenas Prácticas de Manufactura y dé clic en **Descargar** para ver la descripción detallada de ésta.

  Desarrolle esta evidencia con la herramienta ofimática de su preferencia y envíe el archivo al instructor a través de la plataforma virtual de aprendizaje, Actividad 1 / Evidencia**s /** Buenas Prácticas de Manufactura.

3.4 ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
De conocimiento: ● Evidencia: Evaluación "Buenas prácticas en la elaboración de alimentos". **De desempeño:** ● Evidencia: Blog "Seguridad alimenticia". **De producto:** ● Evidencia: Buenas	● Identifica las normas de seguridad industrial y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de acuerdo con la normatividad vigente. ● Aplica los parámetros básicos de manejo de residuos de acuerdo a las normas establecidas. ● Utiliza las Buenas Prácticas de Manufactura	● Evaluación. ● Blog. ● Informe.

Prácticas de Manufactura.	(BPM), de acuerdo a los estándares establecidos.	

4. RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE

Ambiente(s) requerido:

- Ambiente de navegación (computador y conexión a internet).
- Instalación del software: Adobe Reader
- Editor de texto.

Material(es) requerido:

- Material descargable de la actividad de aprendizaje 1.
- Material interactivo de la actividad de aprendizaje 1.
- Materiales de apoyo de la actividad de aprendizaje 1.

Total, horas actividad de aprendizaje: 10 horas; 2 directas (D), 8 independientes (I).

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Acaramelar. Bañar con caramelo un pastel u otro preparado.

Aderezar. Sazonar.

Adobar. Poner un género crudo con un preparado llamado adobo, con objeto de conservarlo, ablandarlo o darle un aroma especial.

Ahumar. Técnica en la cual se expone una carne o un pescado al humo de un fuego de madera específica. Mediante esta acción se consigue una textura y un sabor único e inigualable, además de una mayor conservación.

Alimento envasado. Es todo alimento que está contenido en un envase listo para ofrecerlo al consumidor.

Alimento no perecedero. Es aquel que puede almacenarse en depósito seco y fresco sin necesidad de heladera.

Alimento perecedero. Es aquel que se deteriora y necesita de conservación inmediata en heladera o freezer.

Al dente. Punto de cocción en el cual tanto la pasta como las hortalizas quedan blandas, aunque ligeramente crujientes en la boca al ser masticadas.

Aliñar. Aderezar o sazonar.

Almíbar. Jarabe de glucosa y agua. Amasar: Trabajar una masa o una mezcla moldeable con las manos.

Bouquet-garni. Ramillete compuesto de puerro, laurel, tomillo y perejil que sirve para aromatizar los caldos, sopas y guisos.

Brunoise. Tipo de corte en forma de dados pequeños regulares.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Son un conjunto de pautas establecidas para evitar la contaminación del alimento en las distintas etapas de su producción, industrialización y comercialización. Incluye normas de comportamiento del personal en el área de trabajo, uso de agua, desinfectantes, entre otras.

Desinfectar. Significa eliminar la suciedad no visible de las superficies, microorganismos, mediante el uso de productos químicos desinfectantes, agua caliente, vapor.

Empanar. Pasar por harina, huevo batido y pan rallado un género que resultará cubierto con una especie de costra.

Emparrillar. Dorar y cocinar un alimento a la parrilla.

Emplatar. Poner los preparados terminados en la fuente o plato en que han de servirse.

Filetear. Cortar un género en lonjas delgadas y alargadas.

Glasear. Cubrir un preparado de pastelería con azúcar fondant, mermelada, azúcar glass.

Gratinar. Hacer tostar a horno fuerte o gratinadora la capa superior granulosa de un preparado.

Guarnecer. Acompañar un género principal de otros géneros menores, sólidos que reciben el nombre de guarnición.

Ingrediente. Es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

Juliana. Tipo de corte que se realiza preferentemente a las verduras, con objeto de darles forma en tiras muy finas.

Limpiar. Significa eliminar la suciedad visible de las superficies restos de alimentos mediante el uso de agua, detergentes, cepillos, entre otros materiales.

Manipulador de alimentos. Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene.

Mise en Place. 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.

6. BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA

Para consultar la bibliografía del programa **"Gastronomía colombiana"** diríjase al material de la actividad de aprendizaje 1 y consulte las referencias.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Tatiana del Pilar Polania Serrato	Experta temática	Centro de Gestión de Mercados, Logística y Tecnologías	**Diciembre 2015**
	Andrés Felipe Vargas Correa	Asesor pedagógico	Centro Agroindustrial Regional Quindío	
	Martha Lucía Giraldo Ramírez	Líder de Planificación y Adecuación Didáctica	Centro Agroindustrial Regional Quindío	

8. CONTROL DE CAMBIOS

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**Marisol Vergara Hoyos**	**Instructora**	**Centro Agropecuario la Granja**	**21/08/20202**	Correcciones y actualización del formato.