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:** 260201011-02. Identificar los componentes de la base de acuerdo con la receta estándar del establecimiento.
- **Duración de la guía: 20 Horas**

2. PRESENTACIÓN

Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 2: Indicar la materia prima de la base, teniendo en cuenta la receta estándar, del programa de formación **Gastronomía colombiana**.

En esta actividad de aprendizaje se manejan temas relacionados con la caracterización gastronómica en cada una de las regiones del territorio nacional. En este caso, lo asociado con los platos típicos, bebidas y postres de las regiones: Andina, Amazonía, Caribe, Orinoquía y Pacífica.

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

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial

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

- ¿Qué tipo de actividades considera pertinentes para fomentar el rescate de la gastronomía típica colombiana?
- ¿Conoce usted los platos típicos de la región a la cual pertenece?
- ¿Qué influencia cree que tiene la gastronomía típica de una región en su cultura o sus costumbres?

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 contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el

aprendizaje

Evidencia: Foro Wiki "Improvisación de una receta"

La gastronomía de una región es también el reflejo de sus costumbres, su flora y fauna, aspectos que hacen que ciertos platos sean estrictamente característicos o representativos de algún lugar en especial. En algunos casos los ingredientes presentes en cierta preparación son tan únicos que llevan a que los chefs, en ocasiones opten por reemplazar algunos de los ingredientes, para conseguir adaptar determinada preparación a su lugar de trabajo o de origen.

Analice el siguiente caso:

Juan es un chef de la Región Andina y debe cocinar un plato típico de la región de la Amazonía, específicamente la gamitana a la parrilla, pero en su ciudad no se encuentra este tipo de pescado. Por tal motivo Juan se ve en la necesidad de cambiarlo por otro tipo de pescado, lo que cambiaría la presentación tradicional de dicho plato.

De acuerdo a su experiencia o la de algún caso conocido, participe de la wiki brindando ideas acerca del tipo de pescado por el cual cree que puede ser reemplazada la gamitana. Además de los ingredientes que utilizaría para que la presentación y sabor característico del plato amazónico no se vea afectado.

Tenga en cuenta que no puede repetir las opiniones de sus compañeros y que puede sugerir cambios y realizar comentarios a lo dicho por ellos, ya que la finalidad de esta actividad es realizar un documento conjunto.

Para acceder a la wiki, remítase a Actividad 2 / Foro **/Foro** Wiki "Improvisación de una receta".**No calificable**

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)

Evidencia: Actividad interactiva "Variedad gastronómica"

Un grupo de estudiantes de gastronomía emprenden un viaje por todo el territorio nacional, para conocer más acerca de la riqueza gastronómica del país, cada uno se desplazará a una zona diferente a la de su origen. Ayúdeles inicialmente, a identificar a qué zona del país corresponde el lugar donde se encuentran, señalándola en el mapa. Posteriormente, debe contestar las preguntas de acuerdo a la indicación dada para cada una.

Nota: para realizar la actividad interactiva se debe tener en cuenta lo aprendido en los materiales de formación de la actividad de aprendizaje 2.

Para acceder a la actividad interactiva, remítase Actividad 2 / Evidencias / Actividad interactiva "Variedad gastronómica".

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento

Evidencia: Riqueza gastronómica colombiana

Para fortalecer la cultura gastronómica del país es importante sensibilizar a la comunidad sobre la importancia de conocer y difundir las características de los platos típicos de cada región. Por tal motivo, la firma LPQ Gourmet le ha solicitado la elaboración de una cartilla para la promoción de la gastronomía colombiana, con el fin de promocionarla en sus establecimientos dedicados a la elaboración y expendio de alimentos tradicionales.

Para esto tenga en cuenta lo siguiente:

- Describir las características gastronómicas generales de cada región.
- Mencionar una comida por región, incluyendo la entrada, plato fuerte, sobremesa y postre.
- Escribir una receta por región y justifique las razones de su elección.
- Indicar las técnicas y procesos de cocción de la receta elegida acuerdo a su estándar.

Descargue la evidencia dirigiéndose a Actividad 2 / Evidencias **/** Riqueza gastronómica colombiana y dé clic en **Descargar** para ver la descripción detallada de esta.

Desarrolle esta evidencia con la herramienta de su preferencia y envíe la cartilla al instructor a través de la plataforma virtual de aprendizaje, Actividad 2 / Evidencia**s /** Riqueza gastronómica colombiana.

Evidencia: Ingenio gastronómico

Con su labor de experto la firma LPQ Gourmet le ha pedido la creación de un plato inspirado en una de las regiones de Colombia, con motivo de promocionar “La semana de la colombianidad”. Para esto debe realizar un video con el paso a paso para la elaboración de la receta.

Para desarrollar esta evidencia tenga en cuenta lo siguiente:

- Escoja una región del país sobre la cual se inspirará el plato.
- Utilice ingredientes característicos de la región escogida.
- Elabore el video, en el que debe aparecer usted, con una duración mínima de 5 minutos y máxima de 10 minutos, indicando los ingredientes, formas de cocción y respectivas instrucciones.
- Muestre el resultado final de la receta.
- Envíe al instructor el video o el link de éste.

Descargue la evidencia dirigiéndose a**:** Actividad 2 / Evidencias **/** Ingenio gastronómico y dé clic en **Descargar** para ver la descripción detallada de esta.

Desarrolle esta evidencia con la herramienta de su preferencia y envíe el video o link al instructor a través de la plataforma virtual de aprendizaje, Actividad 2 / Evidencias / Ingenio gastronómico.

3.5 ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
De conocimiento: ● Evidencia: Actividad interactiva "Variedad gastronómica". **De desempeño:** ● Evidencia: Wiki "Improvisación de una receta". ● Evidencia: Ingenio gastronómico. **De producto:** Evidencia: Riqueza gastronómica colombiana.	● Establece las diferentes técnicas, procesos y métodos de cocción de acuerdo a la receta estándar. ● Interpreta procesos e instructivos de acuerdo a la receta estándar. ● Elabora platos fríos y calientes de acuerdo a la receta estándar.	● Actividad interactiva. ● Wiki. ● Video. ● Cartilla.

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 2.
- Material interactivo de la actividad de aprendizaje 2.
- Materiales de apoyo de la actividad de aprendizaje 2.

Total, horas actividad de aprendizaje: 20 horas; 4 directas (D), 16 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.

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.

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.

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

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.

Menú: conjunto de los platos que constituyen una comida (desayuno, almuerzo, merienda o cena).

6. BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA

Para consultar la bibliografía del programa **“Gastronomía colombiana”** diríjase al material de la actividad de aprendizaje 2 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.