PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
- Código del Programa de Formación:
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- Duración de la Guía

2. PRESENTACIÓN

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo

(Máximo 10 renglones)

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)
- Ambiente Requerido
- Materiales

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular.

Actividad de aprendizaje: # 1

I- Utilizar herramientas y utensilios de cocina.

1 Exposición sensorial
Observe el video *Brigada de cocina,* disponible en
https://youtu.be/jjZI2TmCTlQ?si=1CppHphPMeXFhHPD

2 Realice un organigrama con funciones de acuerdo con lo entendido en el video con la siguiente información

https://www.bartalentlab.com/degustanews/tendencias/rrhh-y-formacion/brigada-cocina-funciones-puesto

3 Procesamiento perceptual.

Analice el plano del anexo 1 y de acuerdo con el listado de cargos identificados en el punto anterior, ubíquelos en el área de la cocina que corresponda.

4 Participe en la clase magistral sobre el material profesional utilizado en cocina y su operación segura. Con base en lo expuesto por el instructor desarrolle la tabla 1. Con veinte (20) ítems.

Tabla 1

Descripción material profesional de cocina

EQUIPO	FUNCION	OPERACIÓN DE EQUIPO	RIESGO/PREVENCION

5- Retome el plano del punto 3 y ubique los equipos listados en la tabla 1 según el área correspondiente.
6- Participe en el taller de simulación dirigido por el instructor donde se ponga en práctica los puntos anteriores:
   A. conforme cinco (5) grupos
   B. reciba de su instructor la asignación de uno de los siguientes roles:
      - Entradas frías (garde manger)
      - Sopas (entre matier)
      - Salsas (saucier)
      - Parrilla (rotisseur)
      - Postres, dulces pastas y panes (patissier)
      -

   C. diríjase al área de trabajo, asuma las funciones del cargo y verifique el alistamiento del área para un servicio brunch.
   d. diligencie la lista de chequeo Anexo 2

Actividad de aprendizaje: # 2

Emplear buenas prácticas de manufactura.

1- Exposición sensorial
   Observe el video COMO ORGANIZAR TU REFRIGERADOR
   https://www.youtube.com/watch?v=taq7-BiDsXg Realice un cuadro sinóptico con clasificación de las materias primas de acuerdo con lo entendido en el video anterior.

para saber que es y como se hace un cuadro sinoptico

consulte: que es un cuadro sinoptico

https://www.bing.com/videos/riverview/relatedvideo?&q=cu
o+sinoptico&qpvt=cuadro+sinoptico&mid=745FFE4068DB7DF
1745FFE4068DB7DF73021&&FORM=VRDGAR

2- Participe en la clase magistral sobre buenas prácticas de manufactura clasificando los alimentos de acuerdo a la temperatura en el lugar correspondiente

3- Con base en lo expuesto por el instructor desarrolle la tabla 2. Con veinte ítems

Tabla 2.

Clasificación de los alimentos

ALIMENTO	CLASIFICACIÓN(FRUVER,LACTEOS,CARNICOS,ABARROTES)	CARACTERISTICAS(LIQUIDO, POLVO,CONGELADO,FRESCO,ENTE

Actividad de aprendizaje: # 3

Clasificar y disponer los residuos.

1. Exposición sensorial

Observe el video MANEJO DE RESIDUOS https://www.youtube.com/watch?v=NVpjW8gvDE8

2. Realice un cuadro comparativo clasificando los residuos orgánicos e inorgánicos de acuerdo con lo entendido en el video anterior con 10 ítems

ORGANICOS	**INORGANICOS**

Procesamiento perceptual.
Lea la resolución # 2184 de 2019 del min. ambiente código de colores para la separación de residuos a nivel nacional en https://www.minambiente.gov.co/wp-content/uploads/2021/08/resolucion-2184-de-2019.pdf

a. Analice el plano del anexo 1 y de acuerdo con las zonas de una cocina industrial ubique y clasifique la zona de residuos

b. identifique según el área de cocina que tipo de residuo genera.

Actividad de aprendizaje: # 4

IDENTIFICAR LOS METODOS DE COCCION

1- observe el video métodos de cocción https://youtu.be/XSlQGCuGgVM?si=RQotHnmk_QsW8XqL
2- realice una tabla con 20 ítems de acuerdo a lo expuestos en el video

METODO DE COCCIÓN	EQUIPO	ALIMENTO	TEMPERATURA

3- participe en la clase magistral METODOS DE COCCIÓN dirigida por su instructor.
4- Participe del taller en medio liquido (hervir,blanquear,pochar,escalfar)

Actividad de aprendizaje: # 5

IDENTIFICAR CORTES TECNICOS

Por el método de preguntas ,realizar actividad de reflexión inicial:
Que son cortes en vegetales?
Para que se realizan los cortes?
Cuales conoce?
Observe el video TIPOS DE CORTES DE FRUTAS Y VERDURAS
https://www.youtube.com/watch?v=G16i6V_D0nQ

Complete la tabla Cortes de frutas y verduras a partir del video anterior en 10 tipos de cortes.

ALIMENTO	NOMBRE DEL CORTE	CARACTERISTICAS (MEDIDAS)	IMAGEN

-participe en el taller de manejo de cuchillo y elaboración de cortes de frutas y verduras dirigido por el instructor

(resultado de aprendizaje: (Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad)

Actividad de aprendizaje: # 6

PREPARACIONES DE BASE

1- Exposicion sensorial

Leer definición de los fondos del libro cocina de referencia

2- **Contextualización**
Exposición del tema por parte del instructor con base en el material de apoyo Anexo 3

3- **Apropiación**
Realice un listado con los ingredientes necesarios (tipo de huesos, garnitura aromatica y medio liquido) para elaborar un fondo blanco de pollo y un fondo oscuro de res; describa la técnica de preparación de cada uno.

4- **Participe en el taller cerrado elaboración de fondos.**

Actividad de aprendizaje: # 7

SALSAS MADRES

1- **Exposicion sensorial**
Observe las siguientes imágenes y describa (color, nombre, uso)

2- **Contextualización**
Exposición catedrática por parte del instructor con base en el material de apoyo Anexo 4

3- **Apropiación**
Desarrolle el siguiente crucigrama . Anexo 5

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : **Evidencias de Desempeño** **Evidencias de Producto:**		

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					