PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Tecnologo en supervisión de servicios de alimentos y bebidas
- Código del Programa de Formación: 621301
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia: Administración de la producción
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad
- Duración de la Guía: 96 horas

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

ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL

ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO

Actividad de Aprendizaje 1.Utilizar herramientas y utensilios de cocina.(Resultado de aprendizaje: Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.)

Exposición sensorial

1. 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

Procesamiento perceptual.

1. 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.
2. 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

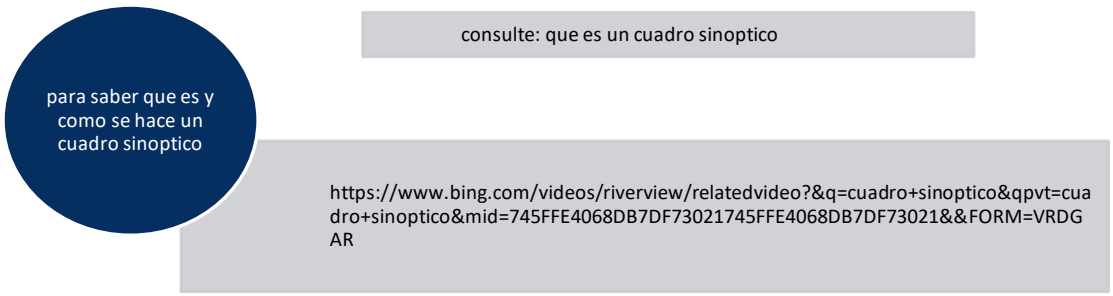
EQUIPO	FUNCION	OPERACIÓN DE EQUIPO	RIESGO/PREVENCION

3. Retome el plano del punto 3 y ubique los equipos listados en la tabla 1 según el área correspondiente.
4. 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.(Resultado de aprendizaje: Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.)

Exposición sensorial

1. 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.



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

CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS				
ALIMENTO	CLASIFICACIÓN(FRUVER,LACTEOS ,CARNICOS,ABARROTES)	CARACTERISTICAS(LIQUIDO, POLVO,CONGELADO,FRESCO,ENTERO)	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	UBICACIÓN EN LA NEVERA

Actividad de Aprendizaje 3. *Clasificar y disponer los residuos. (Resultado de aprendizaje: Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad).*

Exposición sensorial

1. 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.

1. 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 cocción (Resultado de aprendizaje: Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.)

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

Tabla 3
Método de Cocción

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 técnicos en frutas y verduras.(Resultado de aprendizaje: Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.)

1. Por el método de lluvia de ideas ,responda lo siguiente:
   - Que son cortes en vegetales?
   - Para que se realizan los cortes en frutas y verduras?

- Cuales cortes en frutas y vegetales conoce?

2. Observe el video *TIPOS DE CORTES DE FRUTAS Y VERDURAS*. en https://www.youtube.com/watch?v=G16i6V_D0nQ.
   Con el video anterior identifique 10 tipos de cortes y complete la tabla # siguiendo el ejemplo

Tabla 4.
Tipos de cortes en frutas y verduras

ALIMENTO	NOMBRE DEL CORTE	CARACTERISTICAS (MEDIDAS)	IMAGEN

3. participe en el taller 1 de manejo de cuchillo y elaboración de cortes de frutas y verduras dirigido por el instructor

Actividad de Aprendizaje 6. *preparaciones de base. (Resultado de aprendizaje: Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad)*

Exposicion sensorial

1. Leer definición de los fondos del libro cocina de referencia
2. Contextualización
3. Exposición del tema por parte del instructor con base en el material de apoyo Anexo 3
4. 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.
5. Participe en el taller cerrado elaboración de fondos.

Actividad de Aprendizaje 7. *salsas madres.(Resultado de aprendizaje: Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.)*

Exposicion sensorial

1. 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

Actividad de aprendizaje # 8

ensaladas,vinagretas y aderezos

Resultado de aprendizaje: Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.

1.

Exposición sensorial

Identificar las preparaciones, el nombre del plato e ingredientes que la componen.











2- Contextualización

Exposición del tema por parte del instructor. Anexo 6

3- Apropiación

Consultar en biblioteca sena.edu.co en base de datos pasalapagina categoría gastronomía https://pasalapagina-com.bdigital.sena.edu.co/home-sena.html#gastronomiacutea y encuentre cinco ensaladas con su aderezo correspondiente.Registre sus ingredientes.

4- Recorte las imágenes y clasifíquelas según la ensalada a la que corresponde Anexo 7 buscar paginas con imágenes de alimentos

Actividad de aprendizaje # 9

sopas, cremas y consomes

Resultado de aprendizaje: Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.

1- Exposición sensorial

Observe el video las 10 sopas colombianas mas famosas https://www.youtube.com/watch?v=mGacXU1ipkU

2- Contextualización

Participe en la catedra dirigida por el instructor del tema sopas, cremas y consomes

3- Resolver el crucigrama Anexo 8

4- Consulte en el tomo # 9 de la colección bibliotecas básicas de cocinas tradicionales de Colombia las sopas representativas de cada región del libro gran libro de la cocna Colombiana, del Ministerio de cultura

Actividad de aprendizaje # 10

marinadas, mantequillas y apanados

Resultado de aprendizaje: Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.

1- Exposición sensorial
Participe en la degustación de mantequilla y responder:
¿Qué características de sabor, aroma y textura percibio?
¿Conoce cual es el origen de la mantequilla?

2- Contextualización
Participe en la exposición dirigida por su instructor del tema marinadas, mantequillas y apanados Anexo # 9
3- Apropiación
Consultar

Actividad de aprendizaje # 11
carnes rojas

Resultado de aprendizaje: Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.

1- Exposición sensorial

2- Contextualización

3- Apropiación

Actividad de aprendizaje # 12

carnes blancas

Resultado de aprendizaje: Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.

1- Exposición sensorial

2- Contextualización

3- Apropiación

actividad de aprendizaje # 13

pescados y mariscos

resultado de aprendizaje: efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.

1- Exposición sensorial

2- Contextualización

3- Apropiación

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:**	**Desarrolla procedimientos de acondicionamiento y mise en place en materias primas e insumos según requerimientos ténicos y del servicio.**	

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)	**Alfonso Tibocha Sacristan**	**Instructor**	**Coordinacion de Alimentos y Bebidas**	**2024**
	Pablo Augusto Vargas Rios	**Instructor**	**Coordinacion de Alimentos y bebidas**	**2024**

	Martha Isabel Rincon Baez	**Instructora ENI**	**Coordinacion de Alimentos y bebidas**	**2024**
	Jose Humberto Cañón Dominguez	**Profesional diseño curricular**	**CNHTy A**	**2024**

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

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del Cambio**
Autor (es)					