PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

2. Denominación del Programa de Formación: **Técnico de cocina.**
3. Código del Programa de Formación: **635503.**
4. Nombre del Proyecto **: Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos**
5. Fase del Proyecto : **PLANEACION**
6. Actividad de Proyecto: **Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos.**

7.Competencia: Control del manejo de las materias de primas

Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad

Duración de la Guía de Aprendizaje

48 horas (controlar las materias primas)

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.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Reflexione sobre los siguientes aspectos (Actividad Individual):

- ✓ ¿Qué características deben tener los alimentos que se utilizan en las cocinas de los restaurantes?
- ✓ ¿Los alimentos con daños evidentes pueden causar alteraciones en las preparaciones finales?
- ✓ Como responsable de la preparación de menús ¿qué haría para garantizar la calidad de estos?
- ✓ ¿Cuál es la responsabilidad del cocinero en el manejo de los alimentos para su preparación?
- ✓ ¿El uso de algunos vocablos del idioma inglés es necesario en los contextos de la producción de alimentos? Justifique su respuesta.

Conforme grupos colaborativos con dos de sus compañeros y con base en las respuestas obtenidas e incluya un listado de palabras relacionadas con los aspectos tratados, desarrollen una cartelera a manera de caricatura en la que compilen las conclusiones logradas. (Actividad grupal)

Socialice con sus compañeros e instructor. Recuerde tomar registros fotográficos y cargarlos al espacio dispuesto en la plataforma virtual.

Ambiente: Aula convencional
Material: Esfero, cuaderno de anotaciones, papel periódico o cartulina, marcadores.

3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACION

APRENDIZAJES PREVIOS: son *toda aquella información que se tiene almacenada en la memoria debido a las experiencias pasadas que hemos tenido.* Este concepto fue introducido por la teoría del aprendizaje significativo (David Ausubel). Desde la pedagogía este término cobra muchísima importancia ya que medir de forma adecuada estos conocimientos, permite condicionar lo que es necesario planear en el proceso de enseñanza – aprendizaje.

Después de la cognición aportada en la actividad anterior en el tema de competencias básicas, transversales y especificas, de manera individual y durante la sesión, desarrolle la toma de sus aprendizajes previos en el archivo formato Excel enviado como material de apoyo en la sesión 1 denominado “test David Kolb estilos de aprendizaje”.
No es una evidencia entregable pero debe desarrollarla como parte de la formación. Reserve en el portafolio del aprendiz digital del curso.

- Ambiente Requerido: reambiente tradicional
- Materiales: archivo Excel aprendizajes previos David Kolb
- Tiempo aproximado: 45 min

RAP 1. *IDENTIFICAR LOS FUNDAMENTOS PEDAGÓGICOS DE LA EDUCACIÓN DE ADULTOS, DE LA DIDÁCTICA Y DEL MODELO PEDAGÓGICO, TENIENDO EN CUENTA EL DISEÑO DE LAS ACCIONES DE FORMACIÓN.*

3.1 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

Con base en la información anterior elabore un listado de los 10 conceptos que se requieran para dar respuesta a los interrogantes del punto anterior y diligencie la siguiente tabla. (Actividad Individual)

Tabla 1. Identificación de saberes necesarios para el aprendizaje.
Elaboración. Equipo de diseño curricular

Concepto	Lo sé		Competencia del programa relacionada
	Si	No	

Participe en la "lluvia de palabras" organizada por el instructor y tome atenta nota de todas aquellas que no incluyo en su listado. De tal manera que con ellas construya el glosario de términos que apoyará su proceso formativo. (Actividad grupal).

Ambiente: Aula convencional
Materiales: fichas bibliográficas, cuaderno, esfero, guía de aprendizaje, marcador.

3.2 Actividades de apropiación y trasferencia del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

1. De acuerdo con la asignación del instructor, y en grupos de cinco aprendices, consulten sobre una de las siguientes épocas de la evolución de la cocina analizando su origen, así como la influencia del clima y de la cultura, los alimentos representativos y avances tecnológicos que hayan impulsado su desarrollo.

Épocas:
- ❖ Paleolítico.
- ❖ Eneolítico.
- ❖ Edad de los metales.
- ❖ Edad Antigua.
- ❖ Edad Media.
- ❖ Edad Moderna.
- ❖ Edad Contemporánea.

- ✓ Por medio de caricaturas socialicen con los demás compañeros el resultado de la consulta sobre la época asignada.
- ✓ Colectivamente, elaboren una línea de tiempo de toda la evolución vista, apoyándose en el siguiente ejemplo (figura 1) y con la información obtenida anteriormente:



Figura 1: línea de tiempo evolución del Hombre
Fuente: recuperado de:
https://es.pinterest.com/search/pins/?q=linea%20de%20tiempo&rs=typed&term_meta[]=linea%7Ctyped&term_meta[]=de%7Ctyped&term_meta[]=tiempo%7Ctyped

Ambiente: aula convencional
Materiales: cartulina por pliegos y por octavos, marcadores permanentes y borrables.

2. Los hechos históricos ocurridos en cada región del mundo permitieron su desarrollo gastronómico definiendo las clases y las tendencias de la cocina. Lea el *Anexo 1_¿Qué es la gastronomía y cuál es su tipología?*, realice otras consultas sobre el tema y complete la *Tabla 1_Comparativo sobre las Gastronomías por Tipología:*

Tabla 1: Cuadro comparativo gastronomías e influencia
Fuente: Equipo de desarrollo curricular

Tipo de gastronomía	Tipo de plato	Nombre del plato	Ingredientes principales	Modo de preparación	Influencia
Régimen					
Época					
Religión					
Corriente					
Enfermedades					

Con relación al anexo 1 y la figura 2 elabore un mapa geográfico donde ubique las *Gastronomías por Influencia Mundial* y los siguientes aspectos:

- Tipo de cocina
- Platos representativos
- País o países
- Ingredientes principales
- Modos de preparación



Figura 2: Mapa sobre la gastronomía colombiana.
Fuente: recuperado de: *https://es.pinterest.com/pin/420734790168386885/*

Ambiente: aula convencional
Materiales: papel periódico por pliegos, marcadores permanentes y borrables.

3. Previo al encuentro presencial, consulte sobre los aportes de los autores más representativos de la cocina nacional y regional.
Elabore en sesión de formación una bibliografía y biografía que incluya imágenes y datos relevantes sobre el trabajo de uno de los autores consultados. Organice una galería para la socialización de resultados.

Ambiente: aula convencional
Materiales: cartulina por pliegos, marcadores permanentes y borrables.

4. Consulte en la biblioteca del SENA o en el link http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de- cocinas.aspx el tomo 15, *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia*, de la *Biblioteca básica de Cocinas Tradicionales de Colombia*, y realice las siguientes lecturas:

- ✓ "Tres herencias gastronómicas" (pp. 43-68).
- ✓ "La comida casera de ayer y hoy" (pp. 605-612).
- ✓ "Soberanía alimentaria, biodiversidad y cocina andina" (pp. 659-670).

Participe en el foro de discusión dirigido por el instructor y suba las conclusiones a la plataforma LMS, en el espacio habilitado para tal fin.

Ambiente: aula convencional, plataforma LMS.
Materiales: cartulina por pliegos, marcadores permanentes y borrables.

5. Participe en la presentación del instructor sobre las características del negocio de los servicios alimentarios, con la información obtenida desarrolle la *Tabla 2_Matriz de Información* y socialícela:

Tabla 2: Matriz de información. Características de los servicios de alimentación.
Fuente: Elaboración equipo de desarrollo curricular.

Tipo de negocio	Caracterisiticas	Subclases	Población objeto del servicio	Nº de empleados requeridos	Empresa representativa

Ambiente: aula convencional
Materiales: video beam, hojas bon y esferos.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

A punto:
Cocer o cocinar en su justo punto de cocción o condimentación
Acaramelar:
Bañar con caramelo a una preparación.
Acidular:
Acción de poner ácido un líquido.
Aderezar:
Añadir a un elemento un condimento que le van a dar color sabor o aroma los más comunes son sal, aceite vinagre, especias …
Adobar:
Poner un género crudo en un preparado que se llama adobo que consiste en pimentón, especias y sal para darle un aroma especial. Suele ir seguido de un proceso de oreo. Generalmente se utiliza con cerdo. Antiguamente era un método de conservación.
Aguar:
Acción de añadir agua a un liquido o elaboración.
Ahumado:
Alimento que ha sido expuesto al humo y con un sabor ahumo y más profundo.
Al Dente:
Nombre que se utiliza para designar cuando la pasta cocida un poquito dura, como gusta a los italianos.
Albahaca:
Se recomienda para las recetas preparadas a base de tomate y en variedad de salsas.
Albardar:
Cubrir un género con láminas finas de tocino generalmente carnes o aves para aportarles grasa y evitar que se seque o queme el interior de la pieza al cocinarla.
Albóndiga:

Bola de carne, verduras o pescados trabajados con pan, huevo y condimentos como cebolla, perejil, ajo especias…

Aliñar:
Añadir a un elemento un condimento que le van a dar color sabor o aroma los más comunes son sal, aceite vinagre, especias etc.

Almíbar:
Mezcla de agua y azúcar de diferentes espesores según su contenido en azúcar. Se utiliza en repostería.

Aromatizar:
Añadir a un género una preparación de elementos con aromas acusados (fuertes) como especias, hierbas aromáticas, vinos, licores etc.

Arropar:
Tapar con un paño (a veces húmedo) una masa de levadura para que no se seque durante la fermentación.

Arroz arborio:
Toma su nombre de un pueblo de la región piamontesa de Italia y es un tipo de arroz que se utiliza para preparar el risotto. Al cocerse suelta un poco de almidón y con ello se obtiene un plato de arroz cremoso de gran sabor.

Asado a la parrilla:
El calor incide directamente sobre la pieza que estamos cocinando. Se utiliza para piezas de ración de poco tamaño o de carnes nobles (filete, solomillo etc). No pinchar nunca la carne para darle la vuelta. Untarlo de grasa antes de cocinarlo para evita que pierda jugos y favorecer la formación de una costra.

Asado al Horno:
Cocinar un género en un ambiente seco sin elementos húmedos y con grasa. Se utiliza para piezas de gran tamaño que generalmente son sometidas a preelaboraciones.

Asar:
Cocinar un género en parrilla, plancha u horno acompañado solo con elementos grasos y sin ningún elemento húmedo de forma que de dorado por fuera y jugoso en el interior.

Aspic:
Elaboración fría en cuya preparación interviene la gelatina.

Asustar:
Añadir un liquido frío a otro hirviendo para que deje de hervir momentáneamente. Se hace para evitar romper los géneros que estamos cocinando o para engordar salsas ya que los ingredientes sueltan fécula.

Añojo:
Carne procedente de un animal de raza bovina (vacuno) sacrificado a los 12 meses de edad.

- Seleccione

B

Banderilla:
Pequeña preparación generalmente de bocado que se toma como aperitivo. Sinónimo de pincho,

tapa o canapé.

Batido:

Bebida a base de helado y huevos, leche, licor …

Bavarois:

Postre frío elaborado con una crema inglesa de vainilla, chocolate, café), claras montadas o nata montada y gelatina. Se puede elaborar con jugos de frutas (fresa etc.)

Bañar:

Cubrir un género totalmente con un liquido pero lo suficientemente espeso para que permanezca sobre él.

Baño María:

Cocinar dentro de un recipiente que a sus vez esté dentro de otro que contiene agua hirviendo. Se utiliza para cocciones que van en moldes porque ralentiza el proceso de cocción impidiendo que el genero tome color y favoreciendo la penetración progresiva del calor. También se utiliza para géneros que al fuego directo se pegan con facilidad por ejemplo chocolate, crema pastelera etc.

Bearnesa:

Salsa que se obtiene de emulsionar mantequilla y yemas. Se le suelen añadir hierbas aromáticas.

Blanquear:

Hervir durante unos segundos un alimento para que pierda su acidez.

Bordelesa:

Salsa elaborada con vino de Burdeos, cebolla y caldo de carne.
Se utiliza para carnes y caza.

Brandada:

Elaboración de pescado cocido, puré de patata, nata y gelatina.

Bridar:

Sujetar con un cordel fino diversos géneros (aves, carnes, pescados) para apretar su carne y que conserve la forma que se les ha dado después de su cocinado. Se suele utilizar también para conservar el relleno de algunas carnes falda etc.

Brocheta:

Preparación de carne o el pescado generalmente cortado en dados que se ensarta en una pincho (denominado broqueta) con verduras crudas que se elabora en la plancha.

Budín:

Alimentos cocidos al baño maría en los que se utiliza el huevo como elemento de ligazón. (para que cuajen).

Bullabesa (Bouillabaisse):

Sopa de pescado elaborada en la zona mediterránea francesa.

Buñuelo:

Elaboración en la que se fríe en abundante pasta choux a la que se le ha dado forma redonda.
Pueden ser dulces y salados.

- Seleccione

C

Caldereta:
Guiso de carne (conejo, cordero) o pescado acompañado de verduras.
Caldo corto:
Liquido rico en sabor que se ha dejado reducir (para que concentre el sabor) en el que posteriormente se cuece un pescado.
Chilindrón:
Guiso de pollo o conejo elaborado con tomate, cebolla pimientos y vino.
Choux:
Pasta de agua, mantequilla, harina y huevo con la que se elaboran los Profiteroles, relámpagos, buñuelos etc. Al hornearla se infla quedando hueca. Pequeños pastelillos elaborados con esta masa rellenos generalmente de nata o crema pastelera.
Cincelar:
Hacer incisiones en una pieza para facilitar su proceso de cocción se usa sobre todo para pescados y asados.
Clarificar:
Dar transparencia a un caldo eliminando las impurezas. Se hace haciendo una bola con mezcla de clara verdura y carne magra que al sumergirse en un líquido hace subir las impurezas.
Coagular:
Solidificar un liquido.
Cocción a la inglesa:
Consiste en cocer un género en abundante agua hirviendo a borbotones con mucha sal y destapado.
Cocción al caldo corto:
Cocinar un genero en un caldo rico en sabores aromáticos. Se utiliza casi siempre para piezas enteras normalmente pescados que vayamos a servir fríos o calientes.
Cocción al vapor:
Cocción en la que es el vapor de agua el que incide directamente en el alimento evitando perdida de sabor y elementos nutritivos. Se utiliza poniendo una rejilla que contendrá los alimentos dentro de un puchero con agua sin que sobrepase la rejilla. El vapor atraviesa la rejilla y cocina los alimentos.
Cocer:
Cocinar un genero sumergiéndolo en un liquido en ebullición o desde frío pero llevándolo a ebullición (agua, caldo, grasa etc).
Compota:
Dulce elaborado de la cocción de diversas frutas con azúcar, generalmente manzana, pera, orejones, higos, pasas etc.
Condimentar:
Añadir a un género elementos que le van a dar color, sabor o aroma.
Crema inglesa:
Salsa ligera elaborada con yemas, azúcar y leche. Se utiliza para acompañar platos de repostería.
Crema pastelera:
Crema espesa elaborada con azúcar, leche, huevos, harina y un elemento aromático generalmente canela o vainilla. Se utiliza para rellenar canutillos, brazos gitanos etc.
Cuajo:
Fermento que se obtiene del cordero que tiene la propiedad de hacer coagular la caseína de la leche. Se utiliza en la elaboración de cuajadas y quesos principalmente.

- Seleccione

D

Desglasar:
Añadir vino a u recipiente en el que hayamos cocinado una carne para recuperar los jugos que se han quedado pegados raspando con una varilla.
Desgrasar:
Quitar la grasa sobrante en una preparación.
Deshuesar:
Separar los huesos de la carne.
Desmigajar:
Hacer migajas un alimento.
Desmigar:
Deshacer el pan en migas.

- Seleccione

E

Edulcorar:
Añadir un dulce a un género generalmente azúcar.
Embadurnar:
Untar, empapar
Empanar:
Pasar un género por harina, huevo y pan rallado.
Emplatar:
Colocar los alimentos ya terminados en una fuente o plato cuidando la presencia y decoración.
Emulsionar:
Consiste en juntar dos géneros diferentes para forma un género homogéneo. Para ello hay que batirlos y usar otro género que actúe como emulsionante, por ejemplo la lecitina del huevo para elaborar mayonesas.
Encurtidos:
Se denomina con este nombre las hortalizas conservadas en vinagre. Los más comunes son los pepinillos y las cebolletas.
Ensartar:
Poner en una broqueta trozos de carne o pescado para cocinarlos asados a la parrilla
Escabechar:
Poner un género crudo o cocinado en vinagre. Método de conservación.
Escaldado:
Sumergir un genero en agua hirviendo durante un rato para reducir su volumen, facilitar su pelado etc.
Escalfar:

Técnica culinaria que consiste en cocer huevos sin cáscara en agua hirviendo con vinagre

Escarchar:
Técnica culinaria por la un alimento generalmente fruta se queda recubierto de una capa de azúcar cristalizada. Se suele hacer sumergiéndolo en un almíbar.

Española:
Salsa básica de la cocina que acompaña carnes. Se elabora a base de verduras pochadas, ligadas con harina tostada y mojada con caldo de carne.

Espumar:
Retirar la espuma que se produce en los líquidos al llegar al punto de ebullición y que queda flotando en la superficie y esta formada por impurezas de las verduras y carnes

- Seleccione

F

Farsa:
Relleno de preparaciones culinarias generalmente trabadas con una salsa espesa para que permanezcan en su interior.

Fermentación:
Acción por la que las masas elaboradas con levadura aumentan su volumen adquiriendo esponjosidad al ponerlas a una temperatura templada

Flamear:
Pasar por una llama sin humo un genero (normalmente aves) para quitar las plumas. Hacer arder un líquido que contenga alcoholen una preparación cualquiera para aromatizarla.

Fondant:
Que funde, postre y cubierta de pasteles con base en azúcar glas

Fondo:
Caldo rico en sabor que se obtiene de cocer agua con verduras, huesos o carnes duras. Se denomina con el nombre del elemento con el que haya cocido caldo de carne, caldo de ave, caldo de verduras etc. Se utiliza generalmente para elaborar salsas. Se denomina oscuro cuando adquiere ese color para ello las verduras y la carne o los huesos se doran primero.

Freír:
Cocinar un género total o parcialmente sumergiéndolo en una grasa generalmente aceite o mantequilla. La temperatura de fritura va en función del grosor y naturaleza de la pieza.

Fumet:
Caldo de pescado.

- Seleccione

G

Gelatina:
Sustancia en polvo o en hojas incolora, insípida e inodora que se hidrata en agua fría para

posteriormente disolver en una preparación caliente que tras enfriarse gana en espesor y cremosidad.

Glasear:

Cubrir una preparación con azúcar glas (polvo). Dorar la superficie superior de una preparación. Cocinar a fuego suave un género con mantequilla azúcar y un poco de agua para que al final quede caramelizado.

Guarnecer:

Acompañar el ingrediente principal o principales de un plato de otros géneros que lo acompañan y complementan denominado guarnición.

Guarnición:

Ingredientes que acompañan al elemento principal de un plato.

Guisar:

Técnica culinaria en la que cocina carne de vacuno cortado en dados que primero se saltea y después se cuece en caldo de carne aromatizado con vino y acompañado de verduras como zanahorias, cebolla, guisantes…

- Seleccione

H

Helar:

Solidificar una preparación a una temperatura bajo cero sin dejar de moverla de forma que al helarse quede con una consistencia cremosa.
Suele hacerse con una heladora.

Hojaldre:

Masa compuesta de harina, agua y mantequilla.

- Seleccione

I

- Seleccione

J

- Seleccione

K

- Seleccione

L

Laquear:
Untar un alimento antes de cocinarlo con una crema mantecosa.
Lardear:
Untar con grasa un alimento que se está asando.
Levantar:
Hervir una preparación ya elaborada y que se haya conservado un tiempo para evitar y/o comprobar una posible fermentación o deterioro.
Licuar:
Convertir en liquido un alimento.
Ligar:
Espesar o dar cuerpo a una preparación por medio de un elemento de ligazón (harina, fécula o emulsionantes)
Lunch:
Comida ligera que se sirve antes de la comida principal o en actos públicos.

- Seleccione

M

Macerar:
Poner un género en compañía de vinos, licores , zumos para que tome el sabor de estos. Se utiliza para cualquier tipo de líquidos.
Majar:
Aplastar o machacar de forma grosera un género para mezclarlo con otros. Generalmente se hace en el mortero.
Marinar:
Poner un género en una mezcla de vino, verduras, vinagre, especias, hierbas aromáticas etc para aromatizarlo y ablandarlo.
Mechar:
Introducir en una carne tiras de tocino con una mechadora para aportar grasa en el interior y evitar que se que durante su cocinado.
Meuniere:
Pescados que se cocinan con mantequilla y al final se añade zumo de limón.
Milanesa:
Escalope (Filete)de carne empanado.
Milhojas:
Pastel en la que se superponen capas de hojaldre elaboraciones de repostería tales como nata montada, crema pastelera, mermeladas etc.
Mojar:
Añadir a una preparación un liquido.
Moldear:

Introducir un género cualquiera en un molde para que por cocción solidificación o congelación tome la forma del molde.

Montar:

Emulsionar. Emplatar. Colocar los géneros sobre un zócalo después de elaborados.

Mousse / Mus:

Espuma. Elaboración esponjosa a base claras a punto de nieve o de nata semi-montada que se ayuda de colas para asegurar la consistencia mezclados con un ingrediente ya sea dulce o salado.

- Seleccione

N

Napar:

Cubrir un alimento totalmente con un líquido de forma que permanezca sobre él.

Nieve:

Claras batidas que adquieren color blanco y gran esponjosidad.
Están bien montadas cuando al dar la vuelta al recipiente que las contiene no se caen.

- Seleccione

O

- Seleccione

P

Paisana:

Guarnición de verduras cocidas cortadas en rectangulos alargados de un grosor de 1/2 centímetro.

Pasteurización:

Método de conservación por el que se eliminan los gérmenes al calentar el alimento durante unos segundos a 70º C. El alimento se enfría rápidamente para evitar que la exposición excesiva al calor elimine nutrientes.

Paté:

Mezcla de foie, carne, huevos, leches y condimentos (licores y pimienta generalmente) de consistencia untuosa. Se come frío y untando en pan. Los más comunes son los de oca, pato y cerdo aunque hoy día se han puesto de moda los de otros alimentos como salmón, anchoas, etc.

Picar:

Cortar cualquier género finamente de diferentes formas.

Pincho:

Pequeña preparación generalmente de bocado que se toma como aperitivo. sinónimo de Banderilla, tapa o canapé.

Pochar:

Ablandar un género en una grasa tapado a temperatura moderada de forma que tome color. Al final conviene destaparlo para que pierda el agua.

Pudding:
Pastel dulce o salado de pan o bizcocho. Se puede presentar frío o caliente.

Punto de nieve:
Claras batidas que adquieren color blanco y gran esponjosidad. Están bien montadas cuando al dar la vuelta al recipiente que las contiene no se caen.

- Seleccione

Q

- Seleccione

R

Ragú / Ragout:
Sinónimo de guiso. Técnica culinaria en la que cocina carne de vacuno cortado en dados que primero se saltea y después se cuece en caldo de carne aromatizado con vino y acompañado de verduras como zanahorias, cebolla, guisantes

Rallar:
Convertir un género en virutas.

Rebozar:
Pasar un género por harina y huevo.

Rectificar:
Poner a punto de sal, condimentos, color etc una preparación.

Reducir:
Disminuir el volumen de un liquido o salsa por evaporación para conseguir que engorde y gane sabor.

Reforzar:
Añadir alguna preparación para intensificar su color o sabor.

Refrescar:
Pasar un género por agua fría abundante nada más cocerlo para cortar el proceso de cocción y, quitar el exceso de sal y enfriarlo.

Rehidratar:
Sumergir un genero que se ha secado previamente en un liquido para que recupere sus características anteriores.

Rehogar:
Ablandar un género en una grasa tapado a temperatura moderada de forma que tome color. Al final conviene destaparlo para que pierda el agua que hayan podido soltar el género en cuestión.

Remojar:
Sumergir un género en abundante agua fría. Se utiliza para Rehidratar géneros secos y para que géneros que hayan sido conservados en salazón pierdan la sal y recuperen el agua por ejemplo el

bacalao.
Rustir:
Sinónimo de asar.

- Seleccione

S

Salar:
Echar sal a un género, ponerlo en salazón ya sea por medio de capas de sal o salmuera.
Salazón:
Alimento cubierto de sal. Poner un alimento cubierto de sal.
Salmuera:
Mezcla de agua y sal en la que se sumerge un género.
Saltear:
Cocinar un genero total o parcialmente en una grasa a fuego vivo y descubierto para que quede dorado. Las piezas suelen enharinarse para facilitar el dorado de las piezas y que están pierdan agua. Se utiliza con géneros de pequeño tamaño.
Sazonar:
Añadir sal a una preparación.
Sofreír:
Ablandar un género en una grasa tapado a temperatura moderada de forma que tome color. Al final conviene destaparlo para que pierda el agua que hayan podido soltar el género en cuestión.
Soluble:
Que se disuelve al agua.

- Seleccione

T

Tamizar:
Separa usando un tamiz granos o acumulaciones en preparaciones en forma de polvo. Convertir un género cocinado en puré pasándolo por un tamiz o pasapurés.
Tartaleta:
Pequeño recipiente en forma de cuenco para contener una preparación. Elaborado con pasta quebrada. Pastel pequeño, dulce o salado, elaborado del mismo modo que la tarta pero para consumo individual.
Tornear:
Recortar las aristas de un género para darle forma regular, redonda . Normalmente se utiliza para verduras que van de guarnición.
Trinchar:
Cortar un género cocinado para racionarlo. Se utiliza para piezas grandes de ave y carne.

- Seleccione

U

- Seleccione

V

Vapor:
Técnica de cocción en la que es el vapor de agua el que incide directamente en el alimento evitando perdida de sabor y elementos nutritivos. Se utiliza poniendo una rejilla que contendrá los alimentos dentro de un puchero con agua sin que sobrepase la rejilla. El vapor atraviesa la rejilla y cocina los alimentos.
Vinagreta:
Salsa de acompañamiento a base de vinagre, aceite, sal y verduras generalmente cebolla, tomate, pimiento verde y pimiento rojo.
Volován:
Preparación de hojaldre de forma redonda que se rellena por el centro a modo de cuenco. Tapado con el mismo hojaldre.

- Seleccione

W

Wasabi:
Raíz nudosa de color verde de la planta japonesa Wasabia Japonica. El wasabi produce la misma sensación de calor o picor en la nariz que el rábano picante y se utiliza con el sushi y el sashimi. Se encuentra en forma de pasta o en polvo en tiendas de alimentación asiática.
Wok:
Sartén cóncava de Hierro muy utilizada en la cocina asiática.
Transmite muy bien el calor y permite cocciones muy rápidas.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS DE PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 7: Riesgo Eléctrico.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/
- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 8: Riesgo Químico.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/

- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 8A: Inspección y Rotulación de Riesgos Químicos.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/
- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 9: Riesgo Biologíco.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/
- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Diccionario SO.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/
- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Glosario y Definiciones.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/
- ✓ Dieta Alcalina. (19 de 07 de 2017). *Tabla de Ph de los alimentos.* Obtenido de http://dietaalcalina.net/wp-content/uploads/2014/01/Tabla-Alimentos-2014.pdf
- ✓ ELIKA. (07 de 19 de 2017). *Fundación Vasca para la seguridad agroalimentaria.* Obtenido de Tipo de contaminación alimentaria: http://www.elika.eus/datos/formacion_documentos/Archivo9/6.Tipos%20de%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria.pdf
- ✓ Elizabeth Lucia Alonso. (19 de 07 de 2017). *El ph y los Alimentos*. Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=UJLP9ei9Npk
- ✓ foodsafetysolutions1. (19 de 07 de 2017). *Food Safety & Hygiene Training Video in English Level 1*. Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=Ddn1W3Rp-Fk&t=336s
- ✓ La Ecotienda Perú. (19 de 07 de 2017). *Educando: ¿Qué es el ph? - La Alimentación Alcalina y ácida*. Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=ZDWmJN8Od1g
- ✓ Quintana, R. (19 de 07 de 2017). *Educaplay.* Obtenido de Riesgo Laboral: https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3110695/riesgo_laboral.htm
- ✓ Quintana, R. (19 de 07 de 2017). *Educaplay.* Obtenido de Seguridad en el trabajo: https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3110674/seguridad_en_el_trabajo.htm
- ✓ Quintana, R. (19 de 7 de 2017). *Educaplay*. Obtenido de Clasificación de establecimientos de alimentos y Bebidas: https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3110844/clasificacion_estable_a_b.htm
- ✓ Restrepo, M. (2006). Producción más Limpia en la industria alimentaria. *Producción + Limpia, 1*(1), 87-101.
- ✓ RVF Seguridad Alimentaria, PRL y Nutrición. (19 de 07 de 2017). *Manipulador de alimentos: Conceptos Básicos*. Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=mE1D9fMEZ9w
- ✓ RVF Seguridad Alimentaria, PRL y Nutrición. (19 de 07 de 2017). *MANIPULADOR DE ALIMENTOS: CONCEPTOS BÁSICOS*. Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=mE1D9fMEZ9w

- ✓ SENA. (2014). *Diagnóstico de Competencias desde la ingeniería Pedagógica: ¿Cómo diagnosticar necesidades de formación?* (Vol. 2). Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).
- ✓ SENA. (2014). *Diagnóstico de Competencias desde la ingeniería Pedagógica: Sistematización de la información e identificación de las necesidades de formación desde la ingeniería pedagógica* (Vol. 3). Colombia: Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).
- ✓ SENA. (2014). *Diagnóstico de Competencias desde la ingeniería Pedagógica: Validez y confiabilidad del Plan de Accion de Mejora del diagnostico necesidades de formación desde la ingeniería pedagógica* (Vol. 4). Colombia: Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).
- ✓ SENATV. (19 de 07 de 2017). *Contaminantes y enfermedades transmitidas por los alimentos*. Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=7lMJ0BLeEQE
- ✓ SENATV. (19 de 07 de 2017). *Higiene y Manipulación de Alimentos Cap 04.mp4*. Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=aeqWCTYT-qk
- ✓ SURA. (19 de 7 de 2017). *ARL/SURA*. Obtenido de Cazadores de riesgo-Sector Oficina: https://www.arlsura.com/cazadores/oficinas.html
- ✓ SURA. (19 de 7 de 2017). *ARL/SURA*. Obtenido de Cazadores de riesgo-Sector confecciones: https://www.arlsura.com/cazadores/confecciones.html
- ✓ United States Department of Agriculture (USDA). (19 de 07 de 2017). *Food Safety and Inspection Service.* Obtenido de https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/informational/en-espanol/seguridad-alimentaria-y-preparacion-para-emergencias
- ✓ Universidad de Cantabria (UC). (2012). *Guía para la celebración de eventos y congresos sostenibles.* Cantabria, España: UC. Obtenido de https://web.unican.es: https://web.unican.es/unidades/ecocampus/Documents/GUIA%20EVENTOS_CONGRESOS%20SOSTENIBLES%20UC.pdf

✓ 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**JUAN PABLO FERNANDEZ SARMIENTO**	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**13 DE SEPTIEMBRE DEL 2017.**
	RONALD FERNANDO QUINTANA ARIAS.	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**13 DE SEPTIEMBRE DEL 2017.**

	EDY MAYERLY GONZALEZ C.	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**17 DE AGOSTO**
	MIGUEL MORTIGO	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**17 DE AGOSTO**
	PATRICIA LEURO	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**26 DE SEPTIEMBRE**
	PAOLA ANDREA HERNANDEZ	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**28 DE SEPTIEMBRE**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**EDY MAYERLY GONZALEZ C.**	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**28 DE SEPTIEMBRE**	**AJUSTES DISEÑO CURRICULAR**


SENA

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

2. Denominación del Programa de Formación: **Técnico de cocina.**
3. Código del Programa de Formación: **635503.**
4. Nombre del Proyecto **: Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos**
5. Fase del Proyecto : **ANÁLISIS**
6. Actividad de Proyecto: **Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos.**

7.Competencia: Manipulación de alimentos

7. Resultados de Aprendizaje:

Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos.

8.Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):

66 horas (Manipulacion de alimentos)

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.

Actividad 1: PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Manipulación de alimentos)

Participe activamente en la sesión magistral orientada por el instructor sobre las POES tome atenta nota de los conceptos desarrollados y realice consultas sobre como se aplican en un establecimiento de alimentos..

Elabore un mapa conceptual donde aborde los aspectos generales de las POES

- Manejo y control del agua. ...
- Salud e higiene del personal. ...
- Prevención de la contaminación cruzada. ...
- Control de plagas. ...
- Control de productos químicos. ...
- Limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies.

Reúnase con tres compañeros ,y socialice como creen ustedes que pueden implementr una Poes en una empres que se necesita para ello (Actividad grupal).

Actividad 2: Que es limpiar que es desinfectar

En grupos de 5 personas haga una investigación sobre limpieza versus desinfección agentes para lavado y desinfección: clasificación, concentraciones, procedimientos de dosificación y manejo. limpieza y desinfección: concepto, técnicas, métodos, programa, protocolos,procedimientos de limpieza y desinfección.

Haga una exposición haciendo uso de las herramientas de las tics y presente a su compañeros su exposición.

3-Que son las BPM buenas prácticas de manufactura: definición, alcance y normatividad
Conforme un equipo de trabajo junto con tres de sus compañeros, con base en el resultado de la actividad anterior y de las conclusiones del grupo, elabore un periódico en el cual se comunique a la comunidad la noticia y los efectos que puede causar un restaurante el no implementan protocolos que le permitan entregar a sus clientes alimentos sanos o inocuos Presente a su instructor y compañeros. (Actividad grupal).

Ambiente: Aula convencional.
Material: Esfero, cuaderno de anotaciones, papel periódico o cartulina, marcadores.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
PLANEACION	Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos	Reconocer el contexto histórico y normativo de la gastronomía, conforme a principios y valores éticos para una convivencia pacífica, identificando parámetros técnicos, nutricionales y de proceso de producción de alimentos, aplicables al contexto laboral, social y personal		prepara soluciones de limpieza y desinfección según tipo de agente y procedimientos establecidos higieniza áreas de producción, equipos y utensilios para la preparación de alimentos de acuerdo con programa de limpieza y procedimiento operativo estandarizado de saneamiento.	1. Evidencia de conocimientos: FORMULACION DE PREGUNTAS. Cuestionario. DESEMPEÑO: Observación directa.. PRODUCTO:Lista de quecheo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Auditoría	Examen sistemático para determinar si lo que está ocurriendo realmente está en conformidad con procedimientos documentados.
Comisión del Codex Alimentarius	La Comisión del Codex Alimentarius es un órgano subsidiario de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y de la Organización Mundial de la Salud. La Comisión ha recibido el mandato de elaborar normas internacionales sobre los alimentos para proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos.
Comités del Codex	Estos órganos subsidiarios de la Comisión del Codex Alimentarius incluyen nueve comités de asuntos generales, quince comités sobre productos específicos, cinco comités coordinadores nacionales y grupos de acción intergubernamentales especiales sobre temas concretos establecidos por períodos limitados.
Punto de control crítico	Paso en que el control es fundamental para impedir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o reducirlo a niveles aceptables.

Equivalencia	Proceso de reconocimiento que hace posible que las medidas sanitarias y fitosanitarias empleadas en un país se consideren como equivalentes a las de un segundo país, que comercializa el mismo producto, aunque se estén practicando diferentes medidas de control.
De la granja a la mesa	Concepto que incluye todos los pasos relacionados con la producción, almacenamiento, manipulación, distribución y preparación de un producto alimenticio.
Contaminante de los alimentos	Todo agente biológico o químico, materia extraña o sustancia incorporada de forma no deliberada a los alimentos y que puede poner en peligro su inocuidad o idoneidad.
Control de los alimentos	Actividad de reglamentación de carácter obligatorio para lograr la cumplimiento de las disposiciones por parte de las autoridades nacionales o locales con el fin de conseguir la protección del consumidor y garantizar que todos los alimentos durante la producción, manipulación, almacenamiento, elaboración y distribución sean inocuos, sanos y aptos para el consumo humano, se atengan a los requisitos de calidad e inocuidad y estén etiquetados de manera correcta y precisa, de acuerdo con las disposiciones de la ley.
Higiene de los alimentos	Conjunto de medidas necesarias para garantizar la inocuidad e idoneidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
Inspección de los alimentos	Examen, realizado por un organismo facultado para desempeñar funciones de reglamentación u observancia, de los productos o sistemas para el control de las materias primas, su elaboración y distribución. Se incluyen las pruebas de los productos en preparación y terminados para comprobar que cumplen los requisitos establecidos en la reglamentación.
Vigilancia de los alimentos	Supervisión continuada del suministro alimentario para evitar que los consumidores estén expuestos a componentes de los alimentos, como contaminantes químicos o peligros biológicos, que representen un riesgo para su salud.
Buenas prácticas agrícolas (BPA)	Buenas prácticas de los productores primarios de alimentos (como agricultores y pescadores) que son necesarias para conseguir productos alimentarios inocuos y sanos de acuerdo con las leyes y reglamentos sobre la alimentación.
Buenas prácticas de manufactura (BPM)	Conformidad con los códigos de prácticas, normas, reglamentos y leyes referentes a la producción, elaboración, manipulación, etiquetado y venta de alimentos impuestos por órganos sectoriales, locales, estatales, nacionales e internacionales con el fin de proteger al público de enfermedades, adulteración de los productos y fraudes.
OMG	Organismo modificado genéticamente.
Plan HACCP	Documento preparado de conformidad con los principios del HACCP para garantizar el control de los peligros que son importantes para la inocuidad de

	los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria que es objeto de consideración.
Sistema HACCP	El sistema de Análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) es una forma científica y sistemática de mejorar la inocuidad de los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final mediante la identificación y evaluación de peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. El HACCP es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control, en que se hace hincapié en la prevención y no en las pruebas realizadas con los productos finales.
Peligro	Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o una propiedad de éste que puede provocar un efecto nocivo para la salud.
Análisis de peligros	Proceso de recopilación e interpretación de información sobre los peligros y condiciones que dan lugar a su presencia con el fin de determinar cuáles son importantes para la inocuidad de los alimentos, y por lo tanto, deben considerarse en el plan HACCP.
JECFA,	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios.
JMPR	Reunión Conjunta FAO/OMS sobre residuos de plaguicidas.
Seguimiento	En un plan HACCP, realización de una secuencia previamente planificada de observaciones o mediciones de parámetros de control para determinar si un punto crítico de control está realmente bajo control.
EER	Evaluación del efecto de las reglamentaciones.
Análisis de riesgos	Proceso que consta de tres componentes: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos.
Evaluación de riesgos	Proceso que consta en los pasos siguientes: identificación de peligros; caracterización de peligros; evaluación de la exposición, y caracterización de riesgos.
Caracterización de riesgos	Estimación cualitativa y/o cuantitativa, incluidas las incertidumbres concomitantes, de la probabilidad de que se produzca un efecto nocivo, conocido o potencial, y de su gravedad para la salud de una determinada población basada en la determinación del peligro, su caracterización y la evaluación de la exposición.
Comunicación de riesgos	Intercambio interactivo de información y opiniones durante todo el proceso de análisis de riesgos entre los encargados de la evaluación de los riesgos, o de la gestión de los mismos, los consumidores y otras partes interesadas.
Gestión de riesgos	Proceso que consiste en ponderar las distintas opciones normativas, habida cuenta de los resultados de la evaluación de riesgos y, si fuera necesario, en seleccionar y aplicar las posibles medidas de control, incluidas las de carácter reglamentario.

MSF	Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio (OMC).
OTC	Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial del Comercio (OTC).
Verificación	En el HACCP, utilización de métodos, procedimientos o pruebas no utilizados en el seguimiento que permiten determinar el cumplimiento del plan HACCP y/o decidir si el plan HACCP necesita modificación con el fin de mejorar la inocuidad de los alimentos.
OMC	La Organización Mundial del Comercio (OMC) es la organización internacional que establece las normas del comercio entre las naciones. Su núcleo está constituido por los Acuerdos de la OMC, negociados y firmados por la gran mayoría de los países que participan en el comercio mundial. Su objetivo es ayudar a los productores de bienes y servicios, los exportadores y los importadores a llevar adelante sus actividades

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

BIBLIOGRAFIA MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

- ✓ Enfermedades de transmisión alimentaria. (19-07-2017). Obtenido de: https://www.youtube.com/watch?v=7njiT8VBGOM
- ✓ “Los 14 patógenos principales transmitidos por los alimentos”. (19-07-2017). Obtenido de:https://www.fda.gov/food/resourcesforyou/healtheducators/ucm091976.htm
- ✓ SSOP Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización. (19-07-2017). Obtenido de:https://www.youtube.com/watch?v=-5tMoqUSHTM
- ✓ García, F., et al. (2007a). Mecanismos de Transmisión. Técnicas de servicio y atención al cliente, segunda edición. Paraninfo, 50-53. Gale Virtual Reference Library. Recuperado el 6 de julio de 2017 de:go.galegroup.com/ps/i.do?p=GVRL&sw=w&u=sena&v=2.1&id=GALE%7CCX2648200019&it=r&asid=24e899d694f1be9b5e12e17c9939c81b
- ✓ García, F., et al. (2007b). Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos: Ejercicios. Técnicas de servicio y atención al cliente, segunda edición. Paraninfo, 74. Gale Virtual Reference Library. Recuperado el 6 de julio de 2017 de:go.galegroup.com/ps/i.do?p=GVRL&sw=w&u=sena&v=2.1&id=GALE%7CCX2648200025&it=r&asid=1ae8f769e71b209cf31155993de3f20b
- ✓ Ministerio de Salud y Protección Social (2013, 22 de julio). Resolución 2674 de 2013. Recuperado el 6 de julio de 2017 de:http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=54030
- ✓ Ministerio de Salud y Protección Social (2015, 11 de marzo). Resolución 0719 de 2015. Recuperado el 6 de julio de 2017 de:https://www.invima.gov.co/images/pdf/documentos_tramite/Alimentos/Resolucion_719_PDF.pd

✓ 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	JUAN PABLO FERNANDEZ SARMIENTO	INSTRUCTOR.	Alimentos y Bebidas.	13 DE SEPTIEMBRE DEL 2017.
	RONALD FERNANDO QUINTANA ARIAS.	INSTRUCTOR.	Alimentos y Bebidas.	13 DE SEPTIEMBRE DEL 2017.
	EDY MAYERLY GONZALEZ C.	INSTRUCTOR.	Alimentos y Bebidas.	17 DE AGOSTO
	MIGUEL MORTIGO	INSTRUCTOR.	Alimentos y Bebidas.	17 DE AGOSTO
	PATRICIA LEURO	INSTRUCTOR.	Alimentos y Bebidas.	26 DE SEPTIEMBRE
	PAOLA ANDREA HERNANDEZ	INSTRUCTOR.	Alimentos y Bebidas.	28 DE SEPTIEMBRE

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	EDY MAYERLY GONZALEZ C.	INSTRUCTOR.	Alimentos y Bebidas.	28 DE SEPTIEMBRE	AJUSTES DISEÑO CURRICULAR


SENA

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**
2. Denominación del Programa de Formación: **Técnico de cocina.**
3. Código del Programa de Formación: **635503.**
4. Nombre del Proyecto **: Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos**
5. Fase del Proyecto : **EJECUCION**

6.Actividad de Proyecto: Producir alimentos de cocina nacional e internacional. (Aplicar procedimientos técnicos para la producción de alimentos).

7.Competencia:
Preparar Alimentos De Acuerdo Con La Orden De Producción Y Procedimiento Técnico.

Resultados de Aprendizaje: Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnic receta estándar, orden de producción y normatividad sanitaria.
Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de innovación.
Realizar preparaciones de base de panadería y repostería según técnicas, orden producción y normatividad sanitaria
Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):192 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.

3. ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL

En la gastronomía nacional e internacional existen gran cantidad de productos , platos, técnicas y sabores, muchos de estos son se han posesionado, otros han adoptado transformaciones para aptarse a la culturas de los países como cocineros debemos enriquecer nuestra memoria de sabores (conceptos gustativos según Herve This) y mantenernos en esta búsqueda constante.

En grupos de 4 aprendices, adoptar una región nacional y del mundo, Europa (Italia, España. Francia), oriental (Japón, china, Tailandia) América (México, Perú) será asignada por el instructor, a la cual se indagara en su gastronomía , realizando un listado de los principales ingredientes, técnicas utilizadas, métodos de cocción y platos representativos asociándolos en el tabla 1.

Con dicha información realizar paralelo entre nuestra cocina y las cocinas del mundo, socialícelo con sus compañeros, concluya y súbalo al LMS

Tabla 1: Cuadro sugerido equipo ejecutor

	Gastronomía del Mundo	Gastronomía Nacional
Región de origen		
Platos Representativos		
Ingredientes		
Técnicas utilizadas en la preparación		
Métodos de cocción		
Platos representativos		
Presentación		

Ambiente: aula convencional

Materiales: papel bond tamaño pliego, marcadores.

ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN

De acuerdo con las culturas gastronómicas identificadas en el cuadro 1, complementando las principales características de las cocinas de cada región, su cultura, cocineros más representativos, actividades gastronómicas como ferias eventos.

Con su grupo de trabajo socialice a sus compañeros de manera creativa y clara.

De ser posible (recursos tecnológicos y conexión) se recomienda la plataforma educativa

https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos, donde podra diseñar sopa de letras, juego concéntrese, etc)

mbiente: aula convencional

Materiales: 1 computador para cada grupo, conexión a internet,

ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN Y TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO

Actividad de reconocimiento

Los cereales son de vital importancia en la alimentación de la humanidad, nos apoyaremos en la biblioteca virtual del Sena, en base de datos ir digitaliza hispánica, al margen derecho abrir el link de artes culinarias *Gil Martínez Alfredo*. En visor de pdf ubicar Procesos de reelaboración y conservación en cocina en el capítulo 8 cereales y productos a partir de los cereales PP 106 – 116) tomando como referencia el ejemplo (cuadro 2) completar la información y realiza una reseña de 5 cereales que serán asignados por el instructor:

Cereal:	Maíz
Breve historia del maíz en la humanidad.	
Aporte nutricional x 100 grs de maíz cocido	Calorías: 265 Hidratos de carbono: 66 grs Grasa: 25 grs,
Principales usos gastronómicos	Bebidas alcohólicas: chichas, masatos: fermentación de azucares del maíz en los pueblos de Mesoamérica Tamales: por medio de la hidratación del maíz, su cocción lenta, y su molienda, se logra una pasta, …. Polenta, sopas, postres, etc.

Cuadro (2) sugerido por el equipo de diseño

Actividad de composición de ensaladas y vinagretas:

En la biblioteca virtual del Sena, en base de datos ir digitalia hispánica, al margen derecho abrir el link de artes culinarias ubicar el libro *Procesos de elaboración culinaria. Libro del alumno. Gil Martínez Alfredo*. En visor de pdf en capítulo 10 ensaladas en las páginas en las páginas 152 -159.

Tomando como base el cuadro referencia de alimentos que se encuentra a continuación, sugiera una ensalada compuesta y otra mixta, marcando con un color los alimentos seleccionados, a su vez proponga una vinagreta y un aderezo para cada ensalada, sugiriendo un nombre.

MEDIO ACIDO	MEDIO GRASO	SABOR	HORTALIZA	VEGETAL	FRUTA	PROTEINA	MEDIO CROCANTE
Vinagre de manzana	Aceite de oliva	Miel de abejas	Lechuga rugula	zanahoria	fresas	huevo	crotones de ajo
Vinagre de vino	Crema de leche	Azúcar morena	Lechuga Batavia	pimentón	duraznos	Queso holandés	tocineta frita
Vino blanco	Yogurt sin azúcar	Miel de maple	Lechuga romana	apio	uvas	Queso cuajada	pan francés

Jugo de limón	Queso crema	panela	Repollo verde	Maíz tierno	pasas	Queso parmesano	crocantes de arroz
Mostaza americana	mayonesa	sal	espinacas	frijol	kiwi	jamón	crocantes de parmesano
Jugo de naranja	Salsa rosada	pimienta negra	Repollo morado	rábano	arándanos	Pechuga de pollo	almendras
maracuyá	salsa ranch	albahaca		cebolla cabezona	piña en almibar	camarones	
vinagre balsámico	aceite de girasol	perejil		papa		calamares	
		cilantro		arveja		atún	
		ajo		tomate		salchicha	
				habichuela		trigo	
				aceituna		champiñón	
				pepino			
				papa			

Actividad de reconocimiento de Quesos y Embutidos
En la biblioteca virtual del Sena, en base de datos ir digitalia hispánica, al margen derecho abrir el link de artes culinarias ubicar el libro *Procesos de elaboración culinaria. Libro del alumno. Gil Martínez Alfredo*. En visor de pdf en capitulo 11 la leche y productos lácteos en las páginas 133 - 141
Para los cocineros el origen y características de los quesos y embutidos nacionales e internacionales (5 nacionales y 5 internacionales). Se recomienda que
Ejemplo:
SALAMI: Origen (Italia): Módena, Nápoles, Bolonia, Milán. Embutido que se elabora con una mezcla de carne de cerdo y vacuno, ahumado y sazonada con ajo, pimientas y sales, secado al aire natural, curado de tres a seis meses. En cada región de Italia se elaboran con pequeñas diferencias, de tiempo de curado y % de grasa de cerdo y % de carne vacuna.

TALLERES COCINA
Arroces (Taller #1 cocina tercer trimestre)
Clasificación, orígenes, características organolépticas, preparaciones técnicas y usos.
Base teórica: En el libro *La cocina de referencia* tomo 1, en las pp. 378-382, se caracterizan los diferentes métodos de preparación de arroces, arroz criollo, arroz pilaf y arroz con leche. En *La cocina de referencia* tomo 2, en las pp. 328-329 y el anexo 2 "recetario cocina internacional", se contextualizan las diferentes técnicas de preparación con recetas estandarizadas, para arroz pilaf, arroz natural y criollo, a la valenciana, arroz salvaje, risotto a la (milanesa, italiana).
Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Calcule el porcentaje de las recetas de arroces teniendo en cuenta el anexo 1 “receta estándar de producción”
Prepare arroz (florentino, cantones) empleando distintas técnicas (pilaf, criollo).
Prepare sushi, risotto al champiñón y paella.
Pastas (Taller #2 cocina tercer trimestre)
Clasificación, orígenes, características organolépticas, preparaciones técnicas y usos.
Bases teóricas: En el libro *La cocina de referencia* tomo 1, en las pp. 384-385, se caracteriza la cocción de pasta industrial para uso inmediato y uso posterior. En *La cocina de referencia* tomo 2, en las pp. 326-327 se contextualizan las diferentes técnicas de preparación con recetas estandarizadas, para pasta fresca. Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Todas las brigadas elaborarán: pasta fresca, y elaborarán una pasta de relleno (ravioli) y una pasta larga (espagueti). Elaborarán tres tipos de salsa para las pastas: carbonara, boloñesa, napolitana, y un relleno de queso y espinaca para los raviolis.
Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Ensaladas y aderezos (Taller #3 cocina tercer trimestre)
Elaboración de vinagretas y aderezos. Clasificación de las ensaladas, simples, mixtas y compuestas. Características organolépticas, preparaciones técnicas.
Bases teóricas: En el libro *La cocina de referencia* tomo 2, en las pp. 73-89, capítulo de entremeses fríos, y en el anexo 2 “recetario cocina internacional”, encuentran una serie de ensaladas frías con sus respectivos aderezos y su modo de preparación. Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Calcule el porcentaje de las recetas de arroces teniendo en cuenta el anexo 1 “receta estándar de producción”
Todas las brigadas elaborarán ensaladas con sus respectivas salsas. Ensalada rusa, cuscus, Waldorf, humus, cesar, capresse, coleslaw.

Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Diseño y montaje de platos (Taller #4 cocina tercer trimestre)
Base teórica: Teoría del color en los alimentos: colorimetría aplicada a los alimentos. Diseño y montaje de platos: ensamble y tendencias. En el libro Procesos de elaboración culinaria. Libro del alumno. Gil Martínez, Alfredo en las pp. 161- 169 (creatividad en los alimentos), encuentran una serie de conceptos para aplicar en el montaje y diseño de platos. Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Con el acompañamiento de su instructor, diseñe un plato que contenga una proteína animal, una o dos salsas, una guarnición calórica y una guarnición vegetal, teniendo en cuenta los parámetros de gramaje y de diseño estipulados en la lectura anterior
Con ayuda de plastilina, realice el montaje del plato diseñado, representándolo en un modelo a escala, para reconocer dimensiones, formas, manejo del color, movimiento, etc.
Diseño y montaje de platos 2 (Taller #5 cocina tercer trimestre)
Base teórica: De acuerdo con las instrucciones del instructor, y las preparaciones incluidas en el anexo 2 “recetario cocina internacional “el aprendiz realizará el montaje de un plato, con una proteína, una guarnición calórica, una guarnición de vegetales, 2 salsas, y un crocante, donde se aplique la teoría del color en los alimentos. Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Calcule el porcentaje de las recetas teniendo en cuenta el anexo 1 “receta estándar de producción”
Todas las brigadas elaborarán: salsa de pimentón ahumado, salsa pesto, Cordón de cerdo glaseado, vegetales grillé, puré de papa.
De acuerdo a la temática trabajada en el ejercicio #4, cada brigada, con orientación del instructor, debe hacer el montaje del plato con las características de diseño socializadas con el instructor.
Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
6.Pasabocas internacionales: (Taller #6 cocina tercer trimestre):
Base teórica: Elaboración de pasabocas y snacks. Tendencias, decoración, tamaños, características organolépticas, preparaciones técnicas.
En el anexo 3 “pasabocas y snacks”, encontrarán conceptos y tendencias en el montaje de pasabocas a nivel nacional e internacional y su modo de preparación. Con el

acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Calcule el porcentaje de las recetas de arroces teniendo en cuenta el anexo 1 “receta estándar de producción”
Todas las brigadas elaborarán anillos de calamar a la romana, búfalo wings, huevos rellenos, kibbes, anillos de cebolla en salsa alioli.
Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
7. Pasabocas colombianos: (Taller #7 cocina tercer trimestre):
Base teórica: En el libro el gran libro de la cocina colombiana del autor Carlos Ordoñez Encontrarán una serie de amasijos de todas las regiones del país, Identificando las regiones geográficas, y los diferentes métodos y técnicas de cocina para elaborar amasijos de maíz, de plátano, de yuca, etc. Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Calcule el porcentaje de las recetas de arroces teniendo en cuenta el anexo 1 “receta estándar de producción”
Todas las brigadas elaborarán 5 empanadas de maíz con papa y carne molida, 5 carimañolas de carne, 5 arepas de huevo, 5 plátanos aborrajados, y ají criollo.
Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Tablas de quesos: (Taller #8 cocina tercer trimestre):
Base teórica: De acuerdo con la actividad 3 de actividades de apropiación y transferencia de conocimiento, reconozca los conceptos sobre elaboración de tablas de quesos, carnes frías, frutas, dips y acompañamientos. Decoración y diseño de las tablas. Origen y características organolépticas de los quesos. Quesos madurados, frescos, cremosos, y semi maduros. Charcutería: Clasificación: italiana, francesa, española, alemana. Características organolépticas.
Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Calcule el porcentaje de la receta de tabla de quesos teniendo en cuenta el anexo 1 "receta estándar de producción"
Todas las brigadas elaborarán 1 tabla de quesos para 2 personas, compuestas por queso doble crema, queso holandés, queso gruyere, jamón de cerdo, cabano, salami, fresas, uvas, aceitunas, dip de queso crema, hierbas y pimentón. Realizando cortes en las carnes, en las frutas y en los quesos, con la dirección del instructor, deben llevar a la tabla, decorando de acuerdo a las tendencias investigadas.
Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Cocina Francesa (Taller #9 cocina tercer trimestre):
Base teórica: De acuerdo con la actividad de contextualización e identificación realizada, y de acuerdo con la información encontrada en el anexo 2 "recetario cocina internacional, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina francesa, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.
El aprendiz debe unificar conceptos y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller.
Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Calcule el porcentaje de las recetas de cocina francesa teniendo en cuenta el anexo 1 "receta estándar de producción"
Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:
Entrada 1: quiche Lorain
Fuerte 1: Coq au vin, pomme de terre au creme, vegetables glacis,
Fuerte 2: Merluza beurre blanc, quenelle, crudités,
Postre 1: poires au vin.
se entregara la evidencia con la calidad y técnica demostrada por el instructor en tiempo de 2 horas.

Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Cocina Francesa 2 (Taller #10cocina tercer trimestre):

Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:
Entrada 2: Ratatouille.
Fuerte 3: Blanquet veau, papa risolet y verdura torneada,
Fuerte 4: Magret de pato (o de pollo), ensalada de lechugas y crema de queso azul y almendras naranja con coulis de mora y balsámico.
Postre 2: Creps souzette con helado
Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Cocina española: (Taller #11 cocina tercer trimestre)
Base teórica: De acuerdo a la actividad de contextualización e identificación realizada, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina española, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.
El aprendiz debe unificar conceptos y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller.
Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:
Entrada: chupito de gazpacho.
Fuerte : croqueta española de jamón, pulpo a la gallega con papa navarra, fideua ,
Bebida: tinto de verano.
Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Cocina italiana: (Taller #12cocina tercer trimestre):
Base teórica: De acuerdo a la actividad de contextualización e identificación realizada, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina italiana, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.
El aprendiz debe unificar conceptos y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller.
Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.
Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:
Entrada: focacia y pizza margarita,
Fuerte: Osobuco a la parmesana, berenjena a la parmesana
Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Cocina China: (Taller #13 cocina tercer trimestre):
Base teórica: De acuerdo a la actividad de contextualización e identificación realizada, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina China, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.
El aprendiz debe unificar conceptos y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller.
Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:
Preparaciones:
Entrada: egg rolls,
Fuertes: Pad thai, Chop Suey, chow fan

Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Cocina Mexicana: (Taller #14 cocina tercer trimestre):
Base teórica: De acuerdo a la actividad de contextualización e identificación realizada, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina mexicana, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.
El aprendiz debe unificar conceptos y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller.
Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).

Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:
Entrada: sopa mexicana
Fuerte: burritos de pollo y res, salsa roja, refrito, totopos, sour cream, pico de gallo, guacamole.
Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Cocina Peruana: (Taller #15 cocina tercer trimestre):
Base teórica: De acuerdo con la actividad de contextualización e identificación realizada, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina peruana, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.
El aprendiz debe unificar conceptos y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:
Entrada: chupe de camarón, causa de atún,
Fuertes: lomo saltado, ceviche peruano, leche de tigre
Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Cocina Colombiana 1: (Taller #16 cocina tercer trimestre):
Base teórica: De acuerdo a la actividad de contextualización e identificación realizada en la guía 1 de cocina colombiana, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina colombiana y las preparaciones más representativas de cada Región. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.
El aprendiz debe unificar conceptos sobre cocina colombianay planificar el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:
Preparaciones

Sopas: ajiaco, cuchuco de trigo, sancocho pescado, mute
Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Cocina Colombiana 2: (Taller #17 cocina tercer trimestre):
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:
Platos fuertes: bagre monseñor, cocido boyacense, arroz atollado, posta Cartagenera
Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Cocina Colombiana 3 (Regional libre) (Taller #18 cocina tercer trimestre):

Base teórica:
De acuerdo a la Actividades de apropiación y transferencia de conocimientos #3 y #4 sobre cocina colombiana, realizada en la guía de aprendizaje del segundo trimestre, complementar los conocimientos sobre cocina colombiana y cocinas regionales, consultando en en el link http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de- cocinas.aspx El Gran libro de la Cocina colombiana del autor Carlos Ordoñez, de la *Biblioteca básica de Cocinas Tradicionales de Colombia*, y en el libro Cocina y Paz del autor Alejandro Cuellar, donde encontrarán las regiones gastronómicas de Colombia, y pueden enfatizar en la región de cada formación. Cada grupo debe tener claro las principales características de las cocinas de su región. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.
El aprendiz debe unificar conceptos sobre cocina de su región y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Todas las brigadas elaborarán las preparaciones que el instructor ha definido con anterioridad como las principales preparaciones de la cocina Regional de cada Centro.
Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Taller evaluación (taller #19 del tercer trimestre.)

Base teoríca: De acuerdo a las instrucciones logisticas, generadas por el instructor, el aprendiz debe relacionar todos los conocimientos adquiridos en cocina a través del trimestre y poner en práctica, elaborando un menú sorpresa definido por el instructor.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Cada aprendiz tendrá una zona de trabajo, dotada de baterias y utensilios, y tendrá un compañero de formación como apoyo único de procesos de lavado. El aprendiz evaluado tendrá un tiempo estipulado de 1 hora para realizar mice en plase, cocinar y montar un plato designado por el instructor, con las características de calidad definidas en la lista de chequeo y en el tiempo estipulado.
El instructor aplicará la lista de chequeo (anexo 5).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
4. Actividades de evaluación
Tome como referencia la técnica y los instrumentos de evaluación citados en la guía de desarrollo curricular.

Evidencias de aprendizaje	Criterios de evaluación	Técnicas e instrumentos de evaluación
Evidencias de conocimiento 1.		Cuestionario
Evidencias de desempeño 1.	.	Lista de chequeo
Evidencias de producto 1.		Lista de chequeo

.

LISTA DE CHEQUEO EVALUACIÓN SENSORIAL-OBJETIVA DE PRODUCTO, DESEMPEÑO Y PROCESOS	

EVALUACIÓN SENSORIAL SUBJETIVA DE PRODUCTO						
CRITERIO A EVALUAR	1	2	3	4	5	Observación
SABOR						
TEXTURA						
AROMA						
SABORES INDIVIDUALES						
EVALUACIÓN OBJETIVA DE PRODUCTO						
CRITERIO A EVALUAR	CUMPLE		NO CUMPLE			
ELEMENTOS CORRECTOS						
PRODUCTO QUEMADO/ESTROPEADO						
TAMAÑO DE LA PORCIÓN CORRECTA						
CALIDAD DE LA COMIDA PRODUCIDA						
EVALUACIÓN DE PROCESO Y DESEMPEÑO						
CRITERIO A EVALUAR	CUMPLE		NO CUMPLE			
HABILIDADES DEMOSTRADAS EN COCINA						
MISE EN PLACE PASIVO						
MISE EN PLACE ACTIVO						
DESTREZA EN MANEJO DE CUCHILLO						
ERGONOMÍA						
MANEJO DE EQUIPOS						
TÉCNICA DE ELABORACIÓN						

CAPACIDAD DE ORGANIZACIÓN			
PLANIFICACIÓN			
EFICIENCIA			
ORDEN LÓGICO DE PRODUCCIÓN			
DESPERDICIO			
USO DE MATERIAS PRIMAS			
ENTREGA A TIEMPO			
PLATOS LIMPIOS (NO HAY MANCHAS, NO HAY HUELLAS)			
Se evaluará de uno (1) a cinco (5), donde: No cumple. Regular. Aceptable. Bueno. Excelente. NOTA: el análisis sensorial lo realzara el aprendiz con la materia prima o preparación. Tenga en cuenta que la evaluación objetiva y de desempaño lo realizará el instructor.			

<table>
<tr><td colspan="3">SENA SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE</td><td colspan="3">FOTO</td></tr>
<tr><td colspan="4">RECETA ESTÁNDAR</td><td>RECETA No.</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">NOMBRE DE LA PREPARACION: _____</td><td rowspan="2">PESO PORCION</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="11">METODO DE COCCION:</td><td rowspan="4">POR CALOR SECO (Concentración)</td><td>ASADO (horno, parrilla, plancha)</td><td></td></tr>
<tr><td>GRATINADO</td><td></td><td rowspan="2">N° DE PORCIONES</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>SALTEADO</td><td></td></tr>
<tr><td>FREIDO</td><td></td><td rowspan="2">TIEMPO DE PREPARACION</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="5">POR CALOR HUMEDO (Disolución, Expansión)</td><td>HERVIDO</td><td></td></tr>
<tr><td>BLANQUEADO</td><td></td><td rowspan="2">CALORIAS</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>AL VAPOR</td><td></td></tr>
<tr><td>ESCALFADO</td><td></td><td colspan="2">TIPO DE PREPARACION</td></tr>
<tr><td>POCHADO</td><td></td><td>ENTRADA</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">MIXTO</td><td>GUISADO</td><td></td><td>FUERTE</td><td></td></tr>
<tr><td>ESTOFADO</td><td></td><td>ACOMPAÑAMIENTO</td><td></td></tr>
<tr><td>BRASEADO</td><td></td><td>GARNITURA</td><td></td></tr>
</table>

METODO DE PREPARACION:	OTRO _____			POSTRE	
INGREDIENTES	UNIDAD	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	
COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES					
MARGEN DE ERROR O VARIACION ( )%					
COSTO TOTAL DE LA PREPARACION					
COSTO DE UNA PORCION					
PORCENTAJE COSTO MATERIA PRIMA ESTABLECIDO POR GERENCIA (%)					
PRECIO POTENCIAL DE VENTA DE UNA PORCION					
Impuesto al Consumo GENERADO PARA CADA PORCION 8%					
PRECIO REAL DE VENTA DE UNA PORCION					
PRECIO PARA LA CARTA DE CADA PORCION (valor redondeado)					
PRECIO DE VENTA PARA REGISTRO EN LIBROS					
Impuesto al Consumo REAL GENERADO POR LA VENTA					
% REAL DE COSTO					
Mise en Place Utensilios, Menaje y Equipos (ANTES DEL PROCEDIMIENTO)					
Mise en Place Insumos y/o Materia Prima (ANTES PROCEDIMIENTO)					

Procedimientos

ACCIONES DE FORMACION PRACTICA - TECNICO EN COCINA FICHAS 2027639 Y 2024

TALLER No 1	TALLER No 2
1. CORTES BASICOS DE COCINA	3. TECNICAS DE COCCION
JULIANAS	SALTEADO
BRUNOISE	BRASEADO
VICHY	GLASEADO
MACEDONIA DE FRUTAS	FLAMEADO
2. CONSERVACION DE ALIMENTOS	4. FONDOS BASICOS
REFRIGERACION	FONDO CLARO
ESCALDADOS	FONDO OSCURO
CONGELACION	CALDO CORTO COURT BUILLON
ENCURTIDOS	
MEDIO ACIDO PARA CONSERVAS.	
TRABAJO EN CASA - VIDEO CORTES DE VERDURAS	TRABAJO EN CASA - VIDEO HACER UN CON

562

TALLER No 3	TALLER No 4
5. SOPAS BASICAS	6. SALSAS BASICAS DE SAL
CONSOME BRUNOISE	SALSA BECHAMEL Y DERIVADAS
CONSOME AURORA	CREMA DE VERDURAS
PETITE MARMITE	CREMA DE CEBOLLA
CONSOME CELESTINE	SALSA MAYONESA Y DERIVADAS
SOPA DE CEBOLLA GRATINADA	SALSA ESPAÑOLA

Marmite es una pasta comestible para untar que está elaborada exclusivamente con extracto de levadura, obtenida como subproducto del proceso de elaboración de la cerveza. Su aspecto es pegajoso, marrón oscuro, con un olor potente y sabor característico que llega a polarizar fuertemente la opinión de los consumidores1. Es un producto muy popular en el Reino Unido, donde se consume principalmente untado en tostadas o como ingrediente en sopas y guisos2. Su fórmula legendaria original que data del siglo XIX estaba basada en extracto de levadura procedente de la producción de cerveza, sal, especias y apio3.

TRABAJO EN CASA - VIDEO ELABORACION	TRABAJO EN CASA- VIDEO ELABORACION DE SALSAS

TALLER No 5	TALLER No 6
7. SALSAS BASICAS DE DULCE	8. MASAS Y BASES DE REPOSTERIA
CREMA CHANTILLY	PASTA PARA CREPES
CREMA INGLESA	MASA CHAPATIS
CREMA PASTELERA	PATE AU CHOUX
COULIS DE FRUTAS	BISCOCHO BASICO
	TRUFAS

TRABAJO EN CASA- VIDEO ELABORACION DE UN COULIS Y DE CREMA INGLESA

TALLER No 7	TALLER No 8
9. MASAS Y BASES DE REPOSTERIA	10. TALLER DE COCINA INTERNACIONAL
PASTA ORLY DE SAL Y DE DULCE	COCINA MEXICANA.
MASA DE LOS 100	ARROZ ROJO
GALLETAS BASICAS	GUACAMOLE
MASA PARA CHURROS	PICO DE GALLO
	FRIJOLES REFRITOS
	TORTILLAS
	QUESO CAMPESINO Y EN LONCHAS
	RES MOLIDA
	POLLO
	SOPA AZTECA Y BEBIDA

TALER No 9	TALLER No 10
11. TALLER DE COCINA IN TERNACIONAL	12. TALLER DE COCINA IN TERNACIONAL
COCINA ORIENTAL.	COCINA PERUANA.
SOPA DE WANTON CON CAMARONES	LOMO SALTADO
AGRIDULCE DE VERDURAS CON PIÑA	CAUSA LIMEÑA
POLLO ORIENTAL	CEVICHE PERUANO
BEEFF AND BROCOLI	ARROZ CHAUFA CERDO
TE HELADO	SUSPIRO LIMEÑO
ARROZ CON AJONJOLI	SEMBLANZA DE CHICHA MORADA

TALLER No 11	TALLER No 12
13. TALLER DE COCINA INTERNACIONAL	14. TALLER DE COCINA INTERNACIONAL
COCINA ITALIANA.	COCINA TURCA.
LASAGNA POLLO xxxx	ENTRADA SURTIDA DE VERDURA Y PAN
ENSALADA MEDITERRANEA	TABULEE
ÑOQUIS AL PESTO	FALAFEL
FOCACCIA xxxx	KEBBAB
VINO ESPECIADO	FATOUSH CON YOGURT

TIRAMIZU

TALLER No 13	TALLER No 14
15. COCINA COLOMBIANA	16. COCINA COLOMBIANA
COSTA CARIBE	BOYACA SANTANDERES Y ALTIPLANO

TALLER No 15	TALLER No 16
17. COCINA COLOMBIANA	18. COCINA COLOMBIANA
COSTA PACIFICA	VALLE CAUCA Y NARIÑO

TALLER No 17	TALLER No 18
19. COCINA COLOMBIANA	20. BASICO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS

VIEJO CALDAS Y VIEJO TOLIMA

TALLER No 19	TALLER No 20
21. BASICO DE REPOSTERIA	22. EVALUACION
EDUARDO SANTOS	TALLERES DE MENU (EXPRESION LIBRE)
TIRAMIZU	ENTRADA
CHEESE CAKE	PLATO FUERTE
PAVLOVA	POSTRE

TALLER No 21

23. BASICO DE MESA Y SERVICIO



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA

TECNICO EN COCINA

ACTIVIDAD 2: LAS MATERIAS PRIMAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS)

Participe en la sesión orientada por su instructor acerca de la clasificación de las materias primas en la industria de alimentos y bebidas, tome nota de los conceptos allí tratados.
Conforme un equipo de trabajo junto con uno de sus compañeros y clasifique el listado de materias primas que le entregará en instructor. Puede apoyarse con la lectura del documento Anexo 1. Las materias primas en la industria de alimentos y bebidas.
Elabore la clasificación de los productos antes investigados, Tenga en cuenta que las materias primas para cocina tienen varias clasificaciones
(Características nutricionales, origen, almacenamiento), profundice sobre el tema en el siguiente https://www.youtube.com/watch?v=h1Uw2h9jIOo

Listado de materias primas para clasificar según :origen, almacenamiento y características nutricionales			
	Almacenamiento	Origen	Características Nutricionales



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA

TECNICO EN COCINA



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA

TECNICO EN COCINA

ACTIVIDAD 3: LOS AGENTES PATÓGENOS Y ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

(MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS)

Realice una lectura analítica al documento “Alimentos Sanos y Seguros de la FAO”

http://www.fao.org/docrep/014/am401s/am401s05.pdf

Tenga en cuenta que para los seres vivos la alimentación brinda la energía que posibilita realizar cualquier trabajo, por eso en algunos países los cocineros son considerados “médicos” que por medio de la alimentación ayudan a prevenir y mitigar enfermedades y que los conocimientos abordados en esta actividad ayudan a la elaboración de los menús gastronómicos.

Observe el video “Contaminantes y enfermedades transmitidas por los alimentos” disponible en https://www.youtube.com/watch?v=7lMJ0BLeEQE

Elabore la siguiente matriz de análisis de textos (Anexo 3) y preséntela a su instructor (Actividad Individual).

Ambiente: Aula convencional

Material: Esfero, cuaderno de anotaciones, papel periódico o cartulina, marcadores

https://www.fda.gov/food/resourcesforyou/healtheducators/ucm091976.htm



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA

TECNICO EN COCINA

Actividad 4: ¿ETAS? (Manipulación de alimentos)
Participe activamente en la sesión magistral orientada por el instructor sobre las enfermedades trasmitidas por los alimentos-ETAS, tome atenta nota de los conceptos desarrollados y realice consultas en la biblioteca de su centro y en documento “Enfermedades Transmitidas por Alimentos” (Anexo 4). Elabore un mapa conceptual donde aborde los siguientes principios (Actividad Individual):

- Inocuidad
- Contaminación
- Agentes contaminantes (Agentes Patógenos)
- Características de los agentes contaminantes
- Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS)
- Tipos de ETAS
- Sintomatología de las ETAS

Reúnase con otro compañero y elabore un cuadro en el que identifique 10 ETAS, mencione sus síntomas y las posibles causas o fuentes de contaminación determinando así los agentes contaminantes que las causan. Puede tomar la tabla 4 como ejemplo y apoyarse con la información disponible en http://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety (Actividad grupal).

ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTO	AGENTE CONTAMINANTE	SINTOMAS	CAUSAS	RECOMENDACIONES

https://www.youtube.com/watch?v=7njiT8VBGOM

https://www.youtube.com/watch?v=hngxWSlro48



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA

TECNICO EN COCINA

https://www.youtube.com/watch?v=DbIKBnP_na8



TECNICO EN COCINA

ACTIVIDAD 5: RASTREADORES DE ETAS (MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS)

Ingrese a la página del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), al link https://app.invima.gov.co/alertas/alertas-alimentos-bebidas, de las alertas sanitaria y consulte 10 alertas relacionadas con alimentos y bebidas y relacione la siguiente información en una matriz diseñada por usted (Actividad Individual):

a. Nombre del producto.
b. Fecha de la alerta
c. Motivo de la denuncia
d. Medidas para la comunidad en general
e. Medidas para secretarías de salud departamentales, distritales y municipales

Conforme un equipo de trabajo junto con tres de sus compañeros, con base en el resultado de la actividad anterior y de las conclusiones del grupo, elabore un periódico en el cual se comunique a la comunidad la noticia y los efectos que puede causar el consumo de dichos productos. Presente a su instructor y compañeros. (Actividad grupal). Ambiente: Aula convencional.
Material: Esfero, cuaderno de anotaciones, papel periódico o cartulina, marcadores.

Hoja de inventario para restaurantes

Establecimiento:	El Mirador	Fecha del inventario:	octubre-24
Departamento:	Cocina	Nombre del empleado:	Manuel Angel

Codigo	Familia	Ubicación	Producto	Unidad	Cantidad	Coste unidad	Valor inventario
0390	ACEITES	ALMACEN	ACEITE GIRASOL (25 L)	ENV 25 L	4	24,35	97,40
0574	ACEITES	ALMACEN	ACEITE GIRASOL (5 L)	ENV 5 L	1	5,67	5,67
0575	ACEITES	ALMACEN	ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	ENV 5 L	1	15,38	15,38
1724	LÁCTEOS	ALMACEN	QUESO SEMICURADO	KG	2	5,50	11,01
1753	LÁCTEOS	ALMACEN	QUESO EDAM LONCHAS (UD=1 KG)	KG	1,5	4,22	6,33
1830	LÁCTEOS	ALMACEN	QUESO CURADO VIEJO	KG	4	12,14	48,56
1864	LÁCTEOS	ALMACEN	QUESO PIZZA POP GRANO	KG	1,5	4,91	7,36
1878	LÁCTEOS	ALMACEN	QUESO OCAÑA	KG	2	13,69	27,38
1880	LÁCTEOS	ALMACEN	QUESO AZUL	KG	5	5,71	28,56
2621	LÁCTEOS	ALMACEN	NATA LIQUIDA (1 X botella 1 litro)	BOT 1L	3	3,11	9,32
1740	VINOS	ALMACEN	VINO BLANCO CRISTAL COCINA	BOT 0,75 L	3	1,26	3,78
2964	VINOS	ALMACEN	VINO TINTO DON SIMON BOX	ENV 20 L	0,5	18,20	9,10
0541	ACEITES	ALMACEN	ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	ENV 5 L	1	14,61	14,61
0997	CARNES	CAMARA	ENTRECOTTE TERNERA	KG	0	11,72	0,00
0979	CARNES	CAMARA	PECHUGA POLLO	PIEZA	2	3,78	7,56
0985	CARNES	CAMARA	MORCILLA	KG	0	4,40	0,00
0991	CARNES	CAMARA	SOLOMILLO TERNERA	KG	7	18,88	132,13
0995	CARNES	CAMARA	POLLO ENTERO	KG	4	2,52	10,08
1011	CARNES	CAMARA	CHORIZO CASERO	KG	0	5,22	0,00
1012	CARNES	CAMARA	SECRETO IBERICO	KG	5,8	14,94	86,64
1013	CARNES	CAMARA	MORCILLA CASERA	KG	4	4,96	19,84
1014	CARNES	CAMARA	PRESA IBERICA CONGE.	KG	4	16,04	64,17
1028	CARNES	CAMARA	COCHINILLO CERDO	PIEZA 5 KG	5	9,60	48,00
1029	CARNES	CAMARA	HAMBURGUESAS CASERAS	KG	1	5,02	5,02
1031	CARNES	CAMARA	FILETE POLLO EMPANADO	KG	3	5,98	17,94
1036	CARNES	CAMARA	CORTEZAS AÑEJAS	KG	5	3,30	16,50
1039	CARNES	CAMARA	PANCETA BACON FRESCA	KG	4	3,92	15,68
1044	CARNES	CAMARA	PIERNA CORDERO LECHAL	KG	0	10,94	0,00
1062	CARNES	CAMARA	SOLOMILLO CERDO FRESCO	KG	5	6,39	31,96
1069	CARNES	CAMARA	CAPARAZONES DE POLLO	KG	0	0,30	0,00
1427	CARNES	CAMARA	ALBONDIGA MIXTA PRICE	KG	4	2,13	8,53
1779	CARNES	CAMARA	HAMBURGUESA BUEY	KG	3	8,24	24,71
1808	CARNES	CAMARA	MAGRET PATO	KG	0	15,43	0,00
2360	CARNES	CAMARA	CHULETON DE BUEY	KG	15	12,70	190,56
2615	CARNES	CAMARA	SECRETO BLANCO	KG	0	4,68	0,00
0628	PESCADOS	CAMARA	MORRALLA FRESCA	KG	5	2,11	10,55
0629	PESCADOS	CAMARA	ACEDIA PESCADO	KG	0	6,52	0,00
1285	PESCADOS	CAMARA	ORTIGUILLAS	KG	0	7,29	0,00
1286	PESCADOS	CAMARA	MERLUZA FRESCA	KG	0	13,16	0,00
1288	PESCADOS	CAMARA	CALAMAR LIMPIO FRESCO	KG	0	10,02	0,00
1289	PESCADOS	CAMARA	DORADA	KG	0	8,56	0,00
1290	PESCADOS	CAMARA	LUBINA	KG	0,7	10,21	7,15
1291	PESCADOS	CAMARA	SALMON AHUMADO	KG	1	19,89	19,89
1292	PESCADOS	CAMARA	SALMONETE CHICO	KG	0	7,02	0,00
1293	PESCADOS	CAMARA	BOQUERON VITORIANO	KG	0	6,48	0,00
1295	PESCADOS	CAMARA	ALMEJA CARRIL	KG	1	10,76	10,76
1298	PESCADOS	CAMARA	ATUN ROJO	KG	5	21,85	109,23
1299	PESCADOS	CAMARA	RAPE	KG	10	13,60	136,05
1301	PESCADOS	CAMARA	CAZON	KG	0	3,88	0,00
1302	PESCADOS	CAMARA	RODABALLO	KG	2	12,49	24,98
1270	PESCADOS	CAMARA	PINTARROJA	KG	0	5,77	0,00
1050	CONGELADOS	CONGELADOR	FLAMENQUIN CASERO	KG	2	8,25	16,50
1079	CONGELADOS	CONGELADOR	SOLOMILLO CERDO IBERICO CONGE.	KG	0	10,44	0,00
1104	CONGELADOS	CONGELADOR	LAGRIMITAS DE POLLO (FINGER) CONGE.	KG	3	7,13	21,38
1438	CONGELADOS	CONGELADOR	PATATAS CONGELADAS	ENV 10 KG	22,5	1,75	39,46
1511	CONGELADOS	CONGELADOR	ESPARRAGO TRIGUERO CORGO CONGE.	ENV 1 KG	0,5	7,89	3,94
1522	CONGELADOS	CONGELADOR	HELADO VAINILLA (5 L)	ENV 5 L	1	24,98	24,98
1563	CONGELADOS	CONGELADOR	SETAS BOLETUS TROZOS CONG	KG	1	12,22	12,22
1564	CONGELADOS	CONGELADOR	SETAS MEZCLA CONGELADA	ENV 1 KG	2	5,96	11,93
1832	CONGELADOS	CONGELADOR	SORBETE MANGO	ENV 5 L	1	16,27	16,27
1991	CONGELADOS	CONGELADOR	HELADO LECHE MERENGADA	ENV 5 L	1	31,77	31,77
2079	CONGELADOS	CONGELADOR	CROQUETAS DE RABO DE TORO	KG	2	6,72	13,45
2299	CONGELADOS	CONGELADOR	BOCADITOS DE ROSADA 1K	ENV 1 KG	3	8,25	24,76
2934	CONGELADOS	CONGELADOR	ZAMBURIÑAS	KG	1	21,75	21,75
						TOTAL	**1520,79**

Codigo	Familia	Ubicación	Producto	Unidad	Cantidad	Coste unidad	Valor inventario
					TOTAL	0,00

Codigo	Familia	Ubicación	Producto	Unidad	Cantidad	Coste unidad	Valor inventario
						TOTAL	0,00

Codigo	Familia	Ubicación	Producto	Unidad	Cantidad	Coste unidad	Valor inventario
						TOTAL	0,00

ESPECIAS	SABOR	COLOR	PREPARACION
ANIS			
ANIS ESTRELLADO			
AZAFRAN			
CANELA			
CARDAMOMO			

HIERBAS	SABOR	COLOR	PREPARACION
PIPILONGO			
ALBAHACA			
APIO			
CEBOLLIN			
CEBOLLA PUERRO			

1

ESPECIAS	SABOR	COLOR	PREPARACION
CHILE			
CURCUMA			
CLAVO			
MOSTAZA			
NUEZ MOSCADA			

HIERBAS	SABOR	COLOR	PREPARACION
CILANTRO			
ENEBRO			
ESTRAGON			
HIERBABUENA			
LAUREL			

2

ESPECIAS	SABOR	COLOR	PREPARACION
PIMIENTA BLANCA			
PIMIENTA DE CAYENA			
SESAMO			
CURRY			
CANELA			

HIERBAS	SABOR	COLOR	PREPARACION
MENTA			
MEJORANA			
PEREJIL			
OREGANO			
ROMERO			

3

ESPECIAS	SABOR	COLOR	PREPARACION
COMINOS			
PAPRIKA			
VAINILLA			
AZAFRAN			
GENGIBRE			

HIERBAS	SABOR	COLOR	PREPARACION
SALVIA			
TOMILLO			
REGALIZ			
PERIFOLLO			
AJO			

4

ESPECIAS	SABOR	COLOR	PREPARACION
PIMIENTA DE JAMAICA			
ACHIOTE			
CASIA			
HIERBAS DE PROVENZA			

HIERBAS	SABOR	COLOR	PREPARACION
GENGIBRE			
WASABI			
ANGELICA			
AJEDREA			
ALCAPARRA			

5