



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **TÉCNICO EN COCINA**
- Código del Programa de Formación: 635503
- Nombre del Proyecto: **TÉCNICO EN COCINA**
- Fase del proyecto: Ejecución.
- Competencia: **PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.**
- Resultados de Aprendizaje: Preparar alimentos

PRESENTACIÓN:

Apreciado (a) aprendiz en esta guía vamos aprender y adquirir nuevos conocimientos en técnicas de fileteado en pescados y fondos de la cocina clásica francesa.

MATERIAL DE APOYO

- Presentación de clasificación de pescados
- <https://www.youtube.com/shorts/nKRihdG7VMM> como limpiar un pescado
- <https://www.youtube.com/watch?v=PKNIwn-xkg8&t=645s> fileteado de pescado redondo trucha y mero.
- <https://www.youtube.com/watch?v=E8KJMFYegyU&t=46s> fileteado de pescado plano
- <https://www.youtube.com/watch?v=qfmTWVoygo4> bocachico arrollado

ACTIVIDADES

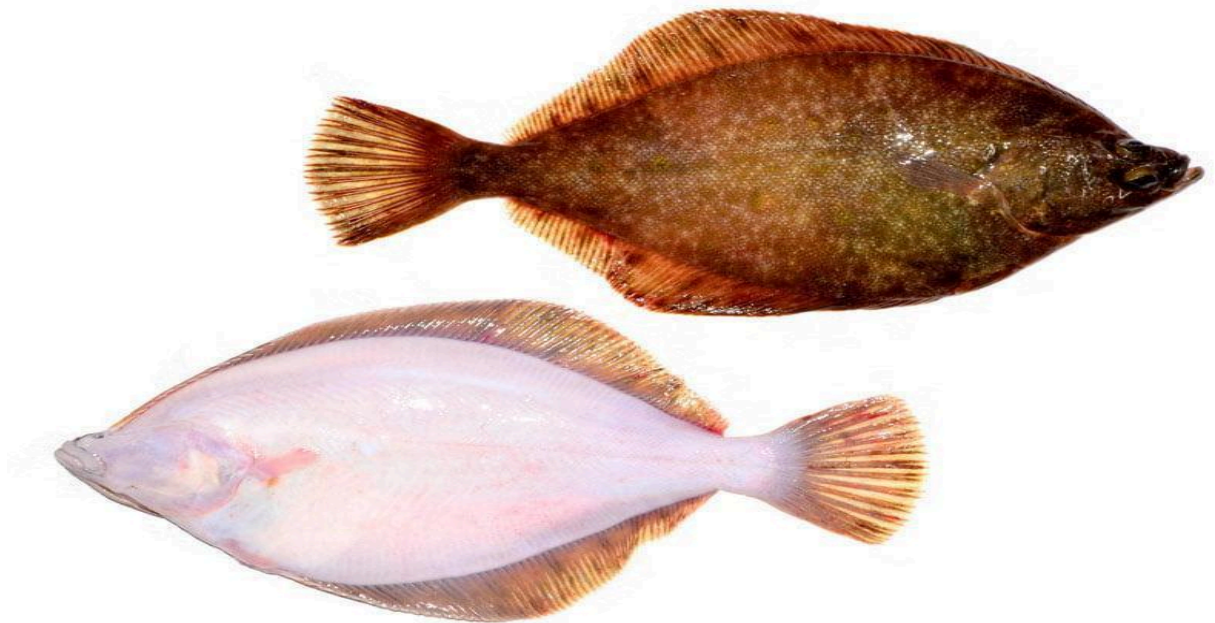
1. Realizar un diagrama de flujo de como limpiar un pescado.
2. Investigar sobre las características organolépticas del pescado y definir cada una de ellas.
3. Investigar 6 tipos de pescado teniendo en cuenta su hábitat, contenido graso, forma y color.



4. Realizar una investigación de las siguientes preparaciones donde incluya ingredientes, y pasos a paso: Viudo de pescado, bocachico cabrito, trucha de Salento, patarrasca, salpicon de pacora, encocado de mariscos, cangrejo negro de San Andres, escabeche de sierra.



5. Con las siguientes imágenes deben dibujar como se realiza el fileteado de un pescado redondo y plano, además de esto explicar cuántos filetes salen de cada uno.



- 6.



7. En la siguiente imagen dibujar encima del pescado como se hace el corte arrollado



8. Investigar que otros cortes se le pueden realizar a los pescados.
9. Leer desde la página 256 a la 275 y realizar una cartilla a mano de los fondos de cocina.

7. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:

- ° Comprende y aplica comprensión de lectura textos e información gastronómica.
- ° Conoce y reconoce porcionamiento del pollo y preparación y usos de aderezos.
- ° Evidencia física

EVIDENCIAS:

1. Entrega trabajo de investigación.
2. Elabora evidencia escrita
3. Desarrolla la guía en forma Individual o grupal.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación



Evidencias de Conocimiento:	Elabora guía de aprendizaje	Lista de chequeo, para evidenciar el trabajo realizado.
Evidencias de Desempeño	Elaborar trabajo escrito y desarrollar la exposición de los temas propuestos.	Evidencias del trabajo realizado.
Evidencias de Producto:	Identifica las diferentes culturas gastronómicas.	Evidencias del trabajo realizado.

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

6. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Doris Bastidas	Instructor	CNHTYA (Cocina)	

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **TÉCNICO EN COCINA**
- Código del Programa de Formación: 635503
- Nombre del Proyecto: **TÉCNICO EN COCINA**
- Fase del proyecto: Ejecución.
- Competencia: **PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.**
- Resultados de Aprendizaje: Preparar alimentos

INSTRUCTOR: DORIS ALICIA BASTIDAS

PRESENTACIÓN:

Apreciado (a) aprendiz en esta guía vamos aprender nuevas técnicas de cocción, preparaciones y procedimientos para aplicar en el ejercicio de taller cerrado.

3. FORMULACION ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE:

ACTIVIDADES

1. Investigar las siguientes preparaciones teniendo en cuenta sus ingredientes, preparación, técnicas.

- Chupe De Camarón
- Causa De Atún y camarones
- Lomo Saltado
- Ceviche Peruano
- Leche De Tigre
- Ají de gallina
- Pachamanca



2. Realizar un montaje a mano con colores del montaje tradicional y uno del montaje moderno propuesto por cada uno de ustedes.
3. Que caracteriza a la cocina Peruana y que ingredientes sobresalen.
4. Cuáles son los factores que influyen en la gastronomía Peruana.
5. Cuál es la importancia de la cocina Peruana en el mundo.
6. Realizar un ensayo del video anteriormente visto.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:

- ° Comprende y aplica comprensión de lectura textos e información gastronómica.
- ° Conoce y reconoce los cortes y métodos de cocción de las diferentes culturas

EVIDENCIAS:

1. Entrega trabajo de investigación.
2. Elabora evidencia escrita
3. Desarrolla la guía en forma Individual.

Evidencias de Aprendizaje	de	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento:	de	Elabora guía de aprendizaje	Lista de chequeo, para evidenciar el trabajo realizado.
Evidencias de Desempeño	de	Elaborar trabajo escrito y desarrollar la exposición de los temas propuestos.	Evidencias del trabajo realizado.
Evidencias de Producto:	de	Identifica las diferentes culturas gastronómicas.	Evidencias del trabajo realizado.

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



6. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Doris Bastidas	Instructor	CNHTYA (Cocina)	

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Documental cocina Peruana

<https://www.youtube.com/watch?v=h-viPPLjyN4&t=5s>



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **TÉCNICO EN COCINA**
- Código del Programa de Formación: 635503
- Nombre del Proyecto: **TÉCNICO EN COCINA**
- Fase del proyecto: Ejecución.
- Competencia: **PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.**
- Resultados de Aprendizaje: Preparar alimentos

INSTRUCTOR: DORIS ALICIA BASTIDAS

PRESENTACIÓN:

Apreciado (a) aprendiz en esta guía vamos aprender nuevas técnicas de cocción, preparaciones y procedimientos para aplicar en el ejercicio de taller cerrado.

3. FORMULACION ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE:

ENSALADAS

https://www.youtube.com/watch?v=eXfNcWq_qB0&ab_channel=LasRecetasdeMJ
https://www.youtube.com/watch?v=0aDB39jyLG0&ab_channel=LaCocinadeGisele
https://www.youtube.com/watch?v=7yK1XeLTICs&ab_channel=LasRecetasdeMJ
https://www.youtube.com/watch?v=Xp_dCrkdMxM&ab_channel=VICKYRECETAFACIL
https://www.youtube.com/watch?v=SeZxTW9IH8&ab_channel=VICKYRECETAFACIL
https://www.youtube.com/watch?v=UT5wUC-D47I&ab_channel=RecetasdeCocina

ACTIVIDADES



1. Realizar un dibujo del huevo señalando sus partes y definiéndolas.

2. Realizar una infografía a mano con la siguiente información de cada una de las preparaciones:

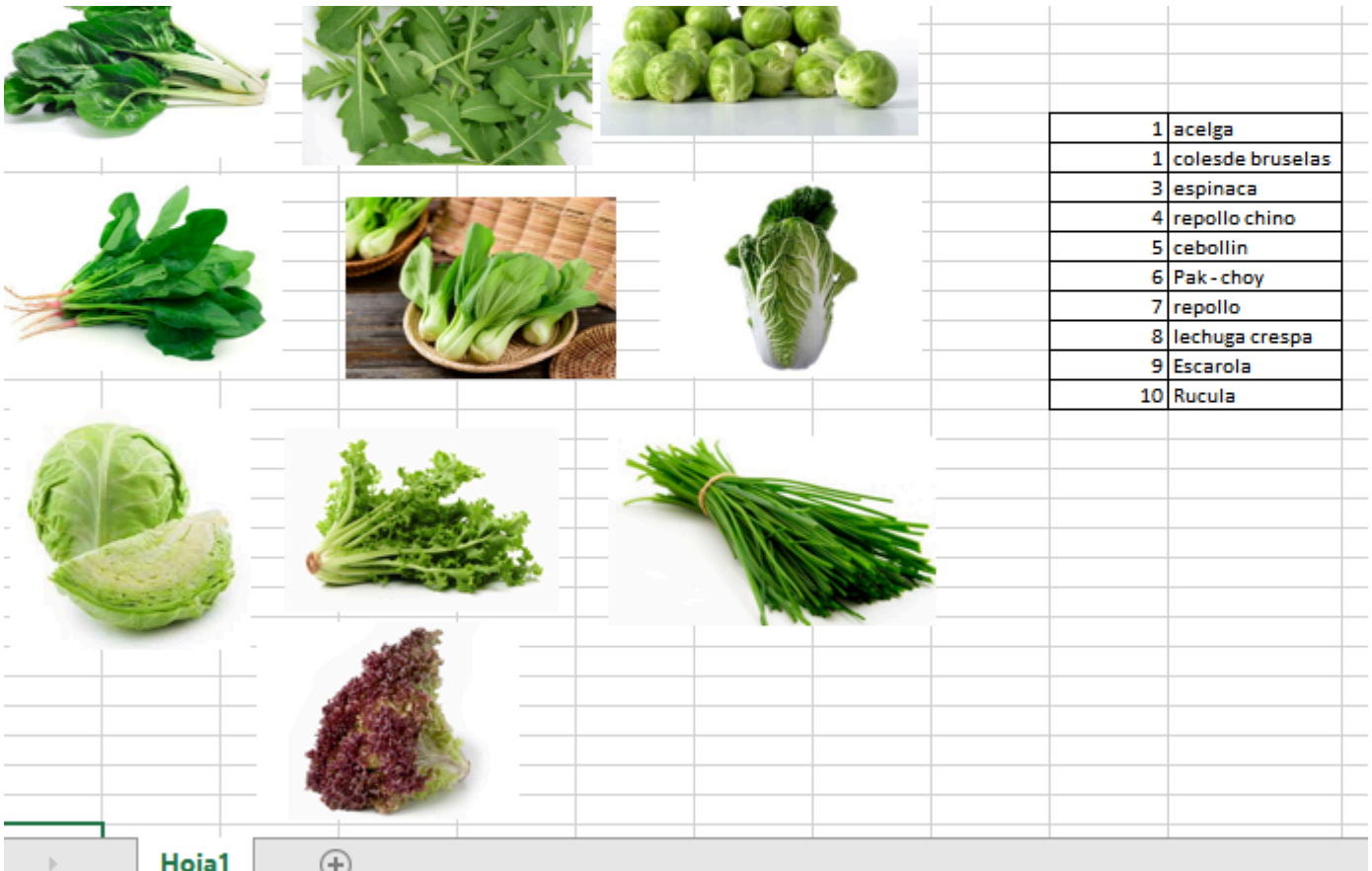
HUEVOS :

Huevos duros
Huevos tibios
Huevos mollets
Huevos en omelette
Huevos cocotte
Huevos al plato (shakshuka)
Huevos pochados (huevos turcos)
Huevos estrellados (rancheros)

- Dibujos a color de las preparaciones
- Ingredientes
- Procedimientos
- Tiempos de cocción
- Métodos de cocción



3. En la siguiente imagen deben investigar que tipo de hortaliza de hoja son las siguientes fotos y ubicar el número de cada una. Dar una breve descripción de la hortaliza.



4. Qué es una vinagreta y un aderezo y sus diferencias.

5. Realizar una ficha técnica de cada una de las siguientes preparaciones de ensaladas:

NICOISE, CESAR, TABBULE, WALDORF, COLESLAW, RUSA donde se especifica la siguiente información.

- f. Preparación
- g. Aderezo
- h. Ingredientes
- i. Cortes verduras o proteínas
- j. Origen de la preparación
- k. Utensilios y equipos necesarios para preparar la receta

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:

° Comprende y aplica comprensión de lectura textos e información gastronómica.



- ° Conoce y reconoce la composición y preparación de las ensaladas y huevos.
- ° Evidencia física

EVIDENCIAS:

1. Entrega trabajo de investigación.
2. Elabora evidencia escrita
3. Desarrolla la guía en forma Individual o grupal.

Evidencias de Aprendizaje	de	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento:		Elabora guía de aprendizaje	Lista de chequeo, para evidenciar el trabajo realizado.
Evidencias de Desempeño	de	Elaborar trabajo escrito y desarrollar la exposición de los temas propuestos.	Evidencias del trabajo realizado.
Evidencias de Producto:	de	Identifica las diferentes culturas gastronómicas.	Evidencias del trabajo realizado.

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

6. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Doris Bastidas	Instructor	CNHTYA (Cocina)	

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



	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

LINK cocciones y tiempos de huevos

<https://www.youtube.com/watch?v=rJaMitUv6-s&t=17s>

