PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE N° 9

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.
- Actividad de proyecto: disponer los recursos para la preparación de alimentos
- Competencia: **PREPARAR ALIMENTOS**
- presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios
- Resultados de Aprendizaje: Efectuar procedimientos de alistamiento de, materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad
- Implementar las buenas prácticas de manipulación y preparaciones de pasabocas nacionales e internacionales y comidas rápidas típicas
- Manejar y aplicar las diferentes técnicas y preparaciones pasabocas nacionales e internacionales y comidas rápidas típicas
- Conocer los usos de las preparaciones de pasabocas nacionales e internacionales y comidas rápidas típicas
- Aplicar las recetas estándar en la preparación de cocina caliente y fría de pasabocas nacionales e internacionales y comidas rápidas típicas
- Conocer y aplicar los distintos métodos de conservación para las preparaciones de cocina internacional y cocina colombiana

INSTRUCTOR:

GASTON ALFONSO CONTRERAS.

2. PRESENTACIÓN:

Apreciado (a) aprendiz teniendo en cuenta que es necesario que conozca los diferentes aspectos básicos en la manipulación de cocina fría y caliente, aderezos, y sus diferentes tipos: criterios de calidad al igual que su conservación. La importancia de: pasabocas nacionales e internacionales y comidas rápidas típicas

Las preparaciones, los métodos de conservación, de las preparaciones de cocina fría y caliente, los modos de cocción para la elaboración de las diferentes preparaciones de pasabocas nacionales e internacionales y comidas rápidas típicas

De igual forma le permitirá integrar este conocimiento ya que todos los resultados de aprendizaje están relacionados de forma integral y son necesarios para el desempeño óptimo de su labor. Lo invito a sumarse a esta fascinante aventura de aprendizaje por el mundo de la gastronomía recordándole que no está solo; usted contará con el apoyo permanente del instructor y las TIC.

Espero que esta guía le sea de gran utilidad y para su proyecto de vida y por consiguiente el ejercicio de su profesión sea exitoso. El interés suyo en el desarrollo de las actividades propuestas en la guía es fundamental para alcanzar los logros y resultados de aprendizaje establecidos en la competencia. Lo invito a emplear todas las fuentes de conocimiento, con el fin de obtener una mejor profundización de los contenidos temáticos y logar un aprendizaje significativo dando respuestas a todas sus expectativas y le permitan desenvolverse con idoneidad en el sector productivo.

3. FORMULACION ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE:

Vea los siguientes enlaces y videos.

https://www.cocinacaserayfacil.net/alitas-de-pollo-buffalo-wings/
https://www.youtube.com/watch?v=sv-l31zrnYs
https://www.youtube.com/watch?v=V01x-f2ATUo&pp=QAA%3D.
https://www.youtube.com/watch?v=cVBSP4KJYP0.
https://okdiario.com/recetas/calamares-romana-1966374.
https://www.youtube.com/watch?v=y2vj1mRrxOg
https://www.youtube.com/watch?v=921sZUqzS3o
http://recetasarabes.com/receta/kibe-kibbe-receta-libanesa/
https://www.youtube.com/watch?v=vwXWQRoo52s
https://www.youtube.com/watch?v=_xSASI8eHAE
https://www.youtube.com/watch?v=EcT9ZBtHY64
https://www.directoalpaladar.com/directo-al-paladar/huevos-rellenos
siete-recetas-diferentes-para-picotear-este-finde
https://www.youtube.com/watch?v=xscRCV1wLEE&t=308s
https://www.youtube.com/watch?v=beNNtd11nbQ
https://www.youtube.com/watch?v=xscRCV1wLEE&t=33s

https://www.colombia.com/gastronomia/asi-sabe-
https://www.youtube.com/watch?v=-ShAm8FN6ss
https://www.youtube.com/watch?v=HVsJBT_hQeM&t=2s
https://www.youtube.com/watch?v=BXNtBaw-ZTA&t=343s
https://www.youtube.com/watch?v=beNNtd11nbQ
https://www.youtube.com/watch?v=KAbKb1D1h8E
https://www.elcampesino.co/como-preparar-una-verdadera-arepa-paisa
https://www.youtube.com/watch?v=jH6ddehytg4
https://www.youtube.com/watch?v=uGTg8dJTiBc
https://www.youtube.com/watch?v=HjWQNfD1tXI
https://antojandoando.com/recetas/arepa-boyacense/
https://www.youtube.com/watch?v=BX_lPEiKr3I

PASABOCAS INTERNACIONALES.

ALISTAS BUFALO WINGS.
AROS DE CALAMAR A LA ROMANA
OJOS DE BUEY
KIBBES
HUEVOS RELLENOS

PASABOCAS NACIONALES

EMPANADAS DE CARNE.
CARIMAÑOLAS.
AREPA DE HUEVO.
PAPA RELLENACARNE
ABORRAJADOS.
AJI CRIOLLO.

COMIDAS RAPIDAS TIPICAS

AREPA SANTANDEREANA.
AREPA BOYASENSE
AREPA RELLENA MIXTA

Tiempo de entrega:
La actividad se colgará en el drive el día domingo 29 de noviembre

Su entrega se realizará así:

La fecha límite para la presentación será
El día 7 de diciembre. A las 6.p.m
Nota: es el último plazo, después de esta hora se considerara entrega tardía. Entrando en plan de mejoramiento.

La presentación de esta evidencia será por grupos como s han venido realizando las otras entregas

.

4. **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:**

° Comprende y aplica la técnica preparación de cocina fría, y caliente en la preparación de pasabolas nacionales e internacionales
° Identifica la clasificación de: pasabolas nacionales e internacionales
° Reconoce las preparaciones y montajes de pasabolas internacionales, Pasabocas nacionales y comidas rápidas típicas.

EVIDENCIAS:

1. Realizar una investigación de las preparaciones (pasabocas internacionales, pasabocas nacionales y las comidas rapidas típicas)

   Preparaciones de pasabocas nacionales e internacionales y comidas rápidas Típicas
2. Teniendo como base los conocimientos adquiridos en el punto anterior realice una presentación de cada una de las recetas. Para su socialización con el curso

3. Elabore una presentación de la receta de las preparaciones pasabocas internacionales pasabocas nacionales, comidas rápidas típicas

Nota. La presentación de la receta la puede realizar en power point, prezi, o formato de receta estándar totalmente diligenciado. Usando terminología gastronómica y los procedimientos en 7 pasos. En formato PDF.
O realizando un video corto de la o las recetas **que prepararen**. Teniendo claro que es de acuerdo a sus posibilidades.

Evidencias de Aprendizaje	**Criterios de Evaluación**	**Técnicas e Instrumentos de Evaluación**

Evidencias de Conocimiento	**Elabora guía de aprendizaje**	**Lista de chequeo, para evidenciar trabajo realizado.**
Evidencias de Desempeño	**Elaborar el trabajo sobre técnica de fritura.**	**Evidencias del trabajo realizado.**
Evidencias de Producto:	**Realiza la técnica preparación de pastas ensaladas sus usos en una gastronomía**	**Evidencias del trabajo realizado.**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

De las preparaciones de pasabocas nacionales e internacionales y las comidas

Rapidas típicas. Defina:

- Aborrajados
- Empanado
- Empanizado
- Ojos de buey
- Canapés
- pasabocas
- carimañola
- Vol au vent
- Búfalo wings
- Apanar a la romana
- Rebozados
- Bulgur
- 7 especias
- Piñones.
- Maíz peto
- Maíz porba
- Aborrajados
- Kibbeh

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- ÁLZATE LONDOÑO JAIME, Guía profesional de cocina (pág.145 a pág.151 y pág. 177 a pág. 180)
- MICHEL MAINCENT-MOREL La cocina de referencia. Tomos 1 y 2
- Técnicas Culinarias Chef mauricio Armendáris C.E.C
- DR STUART FARRIMOND Cocinologia.
- Carlos Gaviria Arbeláez: Técnicas profesionales de cocina colombiana
- Ministerio de cultura Carlos Ordoñez Caicedo. Gran libro de la cocina colombiana
- Círculo de lectores gran Cocina colombiana

https://www.cocinacaserayfacil.net/alitas-de-pollo-buffalo-wings/
https://www.bizcochosysancochos.com/2020/01/pasapalos-ojos-de-buey
https://www.youtube.com/watch?v=sv-l31zrnYs
https://www.youtube.com/watch?v=V01x-f2ATUo&pp=QAA%3D.
https://www.youtube.com/watch?v=cVBSP4KJYP0.
https://okdiario.com/recetas/calamares-romana-1966374.
https://www.youtube.com/watch?v=y2vj1mRrxOg
https://www.youtube.com/watch?v=921sZUqzS3o
http://recetasarabes.com/receta/kibe-kibbe-receta-libanesa/
https://www.youtube.com/watch?v=vwXWQRoo52s
https://www.youtube.com/watch?v=_xSASI8eHAE
https://www.directoalpaladar.com/directo-al-paladar/huevos-rellenos-siete-recetas-diferentes-para-picotear-este-finde
https://www.youtube.com/watch?v=SP0TsQgKj6g
https://antojandoando.com/recetas/vegetales/aborrajados/
https://www.youtube.com/watch?v=xscRCV1wLEE&t=308s
https://www.youtube.com/watch?v=beNNtd11nbQ

https://www.youtube.com/watch?v=xscRCV1wLEE&t=33s
https://www.colombia.com/gastronomia/asi-sabe-colombia/entradas/sdi140/45415/carimanolas
https://www.youtube.com/watch?v=-ShAm8FN6ss
https://www.youtube.com/watch?v=HVsJBT_hQeM&t=2s
https://www.youtube.com/watch?v=BXNtBaw-ZTA&t=343s
https://www.youtube.com/watch?v=beNNtd11nbQ
https://www.youtube.com/watch?v=KAbKb1D1h8E
https://www.elcampesino.co/como-preparar-una-verdadera-arepa-paisa
https://www.youtube.com/watch?v=jH6ddehytg4
https://www.youtube.com/watch?v=uGTg8dJTiBc
https://www.youtube.com/watch?v=HjWQNfD1tXI
https://antojandoando.com/recetas/arepa-boyacense/
https://www.youtube.com/watch?v=BX_lPEiKr3I

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**GASTON ALFONSO CONTRERAS**	INSTRUCTOR	ALIMENTOS Y BEBIDAS.	**11- mayo. de 2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					