

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Cocina Basica
- Código del Programa de Formación: 62410004
- Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo)
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Manejar materias primas y productos cárnicos cumpliendo con las BPM
Elaborar preparaciones base de acuerdo a la receta estándar y solicitud del cliente
- Duración de la Guía 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Las temáticas propuestas en esta guía de aprendizaje aportan los saberes para el desarrollo de las competencias requeridas para la preparación de alimentos, manejo de materias primas, cumplimiento de las BPM, adquiriendo conocimiento y destrezas en el manejo de las técnicas de cocina básica en aspectos como corte, tipos de cocción, salsas bases, cocina caliente y cocina fría entre otras.

El proceso formativo se compone de dos aspectos uno teórico que será impartido mediante clases virtuales en donde se darán los parámetros de diferentes técnicas y su aplicación en la cocina en diferentes preparaciones; el segundo componente será el práctico en donde el aprendiz realizará una serie de evidencia teórica prácticas con respecto a los temas desarrollados en cada sesión virtual.

Se empieza desde un conocimiento muy primario de cocina, en lo que respecta con el perfil de cada aprendiz, donde se ira paso a paso de lo mas sencillo a lo mas estructurado, con el fin de que en el proceso de aprendizaje desarrolle su creatividad, generando una mayor motivación en las preparaciones culinarias.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Terminología gastronómica:

- ✓ Escoger 5 términos de los vistos en clase e ilustrarlos con una imagen, foto o dibujo.
- ✓ Investigar dos términos gastronómicos diferentes a los visto en el material de clase, dar la definición y representarlos con una imagen, foto o dibujo.
- ✓ Subirlos a la plataforma class room en el formato que usted prefiera
- Ambiente Requerido: Espacio propio de trabajo
- Materiales: Documento de vocabulario subido a la plataforma class room, pc e internet.

3.2 Manipulación de alimentos:

- ✓ Mapa mental: Realizar un mapa mental en base a lo visto en clase y el documento de apuntes de clase subido a la plataforma class room
- ✓ Entregarlo en la plataforma en el formato de su preferencia
- Ambiente Requerido: Espacio propio de trabajo
- Materiales: Documento de apoyo subido a la plataforma class room, pc e internet.

3.3 Preparación 1

- ✓ Realizar una preparación usando dos métodos de cocción y dos cortes de los vistos en clase, esta debe llevar una proteína cárnica y una verdura.
- ✓ Las evidencias requeridas son dos:

1. Fotos o vídeos que evidencien los pasos de la preparación
2. Documento escrito en donde haga un resumen de su preparación y explique las técnicas de corte y métodos de cocción usados

- Ambiente Requerido: Cocina básica
- Materiales: Documentos de apoyo subido a la plataforma class room, cámara, cocina básica, pc e internet.

3.4 Preparación 2

- ✓ Realizar una preparación aplicando alguna salsa madre de las vistas en clase. Se puede usar la salsa madre y crear en base a ella una derivada.
- ✓ Evidencias de entrega

1. Fotos o vídeo con los pasos a paso de la preparación realizada.
2. Documento escrito explicando la salsa usada y la preparación realizada

- Ambiente Requerido: Cocina básica
- Materiales: Documentos de apoyo subido a la plataforma class room, cámara, cocina básica, pc e internet.

3.5 Trabajo final

- ✓ Realizar una preparación la cual debe contener plato principal y un postre, esta debe contener todos los temas vistos en clases como cortes, cocción, salsas, arroz, verduras o ensaladas entre otros.
- ✓ Formas de entrega: Se puede escoger cualquiera de las dos

1. Vídeo explicando la preparación.
2. Fotos de la preparación con un documento escrito explicando la preparación realizada.

- Ambiente Requerido: Cocina básica
- Materiales: Documentos de apoyo subido a la plataforma class room, cámara, cocina básica, pc e internet.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

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

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Mise Place, manejo de BPM, Preparaciones básicas de cocina caliente y cocina fría Evidencias de Desempeño: Desarrollo del mise place de acuerdo al volumen, preparación de salsas calientes y frías, aplicar las BPM, preparación de platos fríos Evidencias de Producto: Realizar las preparaciones de acuerdo a las técnicas de cocina básica impartidas, normas de manipulación y proporciones adecuadas	Identifica los diferentes tipos de productos Aplica correctamente las normas de higiene Elabora las preparaciones de acuerdo a estándares de calidad y presentación Aplica los conocimientos en cada preparación Prepara salsa de acuerdo a las técnicas y propias de la cocina.	Entrega de evidencias escritas: Mapa mental y actividad de vocabulario técnico con los parámetros establecidos Entrega de evidencias prácticas: Preparación usando dos métodos de cocción y corte Preparación de una salsa caliente o fría Trabajo final: Entrega de la evidencia final con un plato aplicando todas las técnicas vistas en clase

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Framery.J. (2003) Manual o texto guía asignatura apuntes de cocina INCAP,

INCA-CEA. (2007) Manual de cocina profesional.

Sanchez.M. (2017). IC Editorial. Aprovechamiento de materias primas. Recuperado de:

<https://ebookcentral-proquest-com.proxy.umb.edu.co/lib/biblioumb/reader.action?docID=5350020&query=cocina+basica>

Caro. A (2017). IC Editorial. Realización, de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir elaboración. Recuperado de

<https://ebookcentral-proquest-com.proxy.umb.edu.co/lib/biblioumb/reader.action?docID=5350063&query=cocina+basica>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	NIDYA AIDEE RISCANEVO	INSTRUCTOR	COMPLEMENTARIA	ABRIL DE 2020

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					