

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Preparacion de comidas rapidas
- Código del Programa de Formación: 66210018
- 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:
Elaborar preparaciones base de acuerdo a la receta estándar y solicitud del cliente
Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente
- 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 y técnicas de preparación en comidas rápidas, resaltando aspectos como corte, tipos de cocción, salsas bases, diferentes preparaciones de comidas rápidas, técnicas de amasado, receta esstnar, mice place, entre otros.

El proceo formativo se compone de dos aspectos uno teorico 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 practico en donde el aprendiz realizara una serie de evidencia teorico practicas con respecto a los temas desarrollados en cada cesion 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 de comidas rápidas en el ámbito culinario.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Taller manipulación de alimentos y terminología gastronómica básica :

- ✓ Mapa mental con lo mas relevante de la manipulación de alimentos.
- ✓ Realice un plan de saneamiento básico que contenga los 4 puntos que este debe tener, enfocado en un establecimiento de comidas rápidas.
- ✓ Determine 3 puntos críticos de un producto de comidas rápidas y plantee diferentes alternativas para controlarlos.

- ✓ Leer el documento de terminología gastronómica y escoger 3 términos y representarlos con una imagen e investigar 2 términos adicionales que no estén dentro del documento dado aplicados a las comidas rápidas y expóngalos con una imagen.
- ✓ Subir un documento a la plataforma class rom en el formato que usted prefiera, con el desarrollo del taller.
- Ambiente Requerido: Espacio propio de trabajo
- Materiales: Video clase, documentos adjuntos de apoyo subidos a la plataforma class room, pc e internet.

3.2 Taller de aplicación receta estándar, mise place y manual de procedimiento: Perro caliente para 10 personas

- ✓ Describir el mise place que realizara para esta preparación. (Ingredientes, lista de compras, utensilios, equipos de cocina a usar, limpieza de productos y lugar entre otros)
- ✓ Realizar una simulación de receta estándar básica para esta preparación, la cual debe incluir, ingredientes, cantidades a usar, valor de la preparación y manual de procedimiento es decir describir el proceso para la realización del mismo.
- ✓ Describir las características de compra que deberían tener estos productos y el proceso de almacenamiento o refrigeración que requiera cada ingrediente.
- ✓ Describir que tipos de cocción y técnicas de corte tendría que usar dentro de la preparación de acuerdo al pdf adjuntado en el material de clase
- ✓ Entregar en un solo documento de su preferencia. (Word, Excel, Power point, etc)
- Ambiente Requerido: Espacio propio de trabajo
- Materiales: Documento de apoyo subido a la plataforma class room, pc e internet.

3.3 Cine foro: Carne contaminada en Escocia

- ✓ Ver el video adjunto en la plataforma class room actividad 3 y comentar 5 aspectos relevantes en cuanto a la manipulación de materias primas cárnicas, puede dejar su participación por un comentario o adjuntar un documento con su aporte
- Ambiente Requerido: Espacio propio de trabajo
- Materiales: Computador o televisión e internet.

3.4 Taller preparación de carnes en comida rápida.

- ✓ Realizar la preparación de una hamburguesa o chorizo casero, se debe entregar:
- ✓ Documento con la receta estándar usada en la preparación.
- ✓ Vídeo o documento con fotos explicando el paso a paso de la preparación, en las fotos se debe tomar por lo menos una en donde se evidencie que es usted quien esta realizando el proceso.
- Ambiente Requerido: Cocina básica
- Materiales: Documentos de apoyo subido a la plataforma class room, cámara, cocina básica, pc e internet.

3.5 Taller preparación de un producto de comida rápida de los clasificados en rellenos.

- ✓ Realizar una preparación de rellenos de las vistas en clase (Crepes, empanada, tacos o arepa rellena) se debe entregar:
- ✓ Documento con la receta estándar usada en la preparación.
- ✓ Vídeo o documento con fotos explicando el paso a paso de la preparación, en las fotos se debe tomar por lo menos una en donde se evidencie que es usted quien esta realizando el proceso.
- Ambiente Requerido: Cocina básica
- Materiales: Documentos de apoyo subido a la plataforma class room, cámara, cocina básica, pc e internet.

3.6 Taller preracion de una comida rápida tradicional

- ✓ Realizar una preparación de comidas rápidas de las vistas en clase en día lunes (Pizza, mazorcada, sandwich o perro caliente) se debe entregar:
- ✓ Documento con la receta estándar usada en la preparación.
- ✓ Vídeo o documento con fotos explicando el paso a paso de la preparación, en las fotos se debe tomar por lo menos una en donde se evidencie que es usted quien esta relajando el proceso.
- Ambiente Requerido: Cocina básica
- Materiales: Documentos de apoyo subido a la plataforma class room, cámara, cocina básica, pc e internet.

3.7 Taller preparación de un amasijo.

- ✓ Realizar una preparación de amasijos de las vistas en clase en día lunes (Buñuelo, almojábana, pan de bono o pan de yuca) se debe entregar:
- ✓ Documento con la receta estándar usada en la preparación.
- ✓ Vídeo o documento con fotos explicando el paso a paso de la preparación, en las fotos se debe tomar por lo menos una en donde se evidencie que es usted quien esta relajando el proceso.
- 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
---------------------------	-------------------------	---------------------------------------

<p>Evidencias de Conocimiento :</p> <p>Receta estándar, mice place, identificación de materia prima, normas de higiene, técnicas de cocción, salsas, técnicas de amasijos, preparaciones en comida rápida, terminología de gastronomía, calidad de producto.</p> <p>Evidencias de Desempeño:</p> <p>Desarrollo del mice place de acuerdo al volumen, preparación de salsas, aplicar las BPM, interpretación de receta estandas, uso de técnicas de cocción, preparación de comidas rapidas, rellenos y amasijos, presentación de plato y manejo de desechos</p> <p>Evidencias de Producto:</p> <p>Realizar las preparaciones de comidas rapidas de acuerdo a las técnicas impartidas, normas de manipulación y proporciones adecuadas.</p>	<p>Identifica los diferentes tipos de productos</p> <p>Realiza receta estándar básica y manejo de mice place de acuerdo a las preparaciones</p> <p>Aplica correctamente las normas de higiene</p> <p>Elabora las preparaciones de acuerdo a estándares de calidad y presentación</p> <p>Manejo básico de elaboración de salsas.</p> <p>Aplica los conocimientos en cada preparación</p> <p>Prepara comidas rapidas y amasijos de acuerdo a las técnicas y normas establecidas.</p> <p>Dispone correctamente los residuoos al final de la jornada</p>	<p>Entrega de evidencias escritas:</p> <p>Actividad 1: Mapa mental, plan de saneamiento, identificación de pcc y actividad de vocabulario técnico con los parámetros establecidos</p> <p>Actividad 2 Documento de receta estándar, mice place y manual de procedimiento para preparación de perros calientes</p> <p>Actividad 3 Participacion cine foro.</p> <p>Entrega de evidencias practicas:</p> <p>Taller 1 : preparación de una hamburguesa o chorizo casero</p> <p>Taller 2: preparación de rellenos con base en rellenos. (Crepes, empanada, tacos o arepa rellena)</p> <p>Taller 3: preparación de comidas rápidas tradicionales (Pizza, mazorcada, sandwich o perro caliente)</p> <p>Taller 4 Preparacion de un amasijo (Buñuelos, pan de bono, pan de yuca o almojábana)</p>
---	---	--

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

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

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

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

<https://ebookcentral-proquest-com.proxy.umb.edu.co/lib/biblioumbasp/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/biblioumbasp/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)					