PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Cocina Caliente
- Código del Programa de Formación: **66210161** Versión 1
- Nombre del Proyecto: N.A
- Fase del Proyecto: en ejecución
- Competencia:
  *Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente
- Resultados de Aprendizaje:
  - Elabora preparaciones básicas calientes de acuerdo a la receta estandar
  - Preparar salsas calientes nacionales
  - Elaborar platos calientes Nacionales

- Duración de la Guía: 60 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Reciban un cordial saludo, bienvenidos al estudio de esta competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. Del programa de formación COCINA CALIENTE

El arte culinario se puede ir aprendiendo con la experiencia, el placer por la comida o la preparación de ella, pero cada vez más y más personas están formándose en el tema. COCINAR Es la transformación física o química de un alimento expuesto a una fuente de energía (calor)

Se elaborarán las preparaciones básicas, salsas calientes, preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar, aplicando la Normatividad vigente, con uso racional de las materias primas.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN:

La **cocina caliente** es la que, como su nombre indica, **se tiene que cocinar y servir caliente**. Para elaborarla suelen ser necesarias herramientas de cocina como: **estufas, hornos, planchas, parrillas, freidoras, cacerolas, sartenes**, etc., todo depende de qué tipo de platillo quieras hacer.

Existen varias técnicas para su preparación, la variedad de nuestra cocina permite aplicarlas casi todas, como: ebullición y escalfado, cocción al vapor, estofado y braseado, frituras y salteados, asado, y muchas otras que forman parte de las recetas que vamos a preparar durante esta formación.

https://prezi.com/view/FDQ9MQjMXw81cNslxXry/ Técnicas de cocción
https://www.youtube.com/watch?v=tqlzyuAQPmg

Descripción de la Actividad:

- Comenzaremos a identificar el tema que vamos a estudiar, después de ver la presentación y los videos, responda las siguientes preguntas y usted deberá dar respuestas claras desde su apreciación.

¿Qué caracteriza a la cocina caliente?
¿Cuáles son los métodos de Cocción más usados por usted?
Mencione en una milanesa, los métodos de cocción que se usan y los equipos que necesita para trabajar.

3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN

Aprende todos los utensilios y equipos que están en la cocina donde se lleva a cabo la formación.

Descripción de la Actividad:

- Se organizarán en grupos

https://prezi.com/p/retf1q8scqmv/equipo-y-utensilios-de-cocina-caliente/
¿Características de los equipos necesarios para cocina caliente?
Que equipos hay en el ambiente de formación, haga un listado y pregúntese si sabe usarlo o no

3.3 ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN

- Hacer un listado en Excel de Lenguaje Técnico y cada vez que su instructor le pregunte un término y usted no lo recuerde o no lo conozca, se compromete a hacer un hablador de tamaño mediano para ponerlo de referencia en las clases.

- MISE EN PLACE
  https://www.youtube.com/watch?v=-XTr_M5eRlo
  Para que sea usado de manera correcta de principio a fin en las practicas.

- COCINA CALIENTE
  https://www.abc.es/recetasderechupete/tecnicas-de-coccion-cuales-son-y-como-hacerlas-las-mas-empleadas-en-una-cocina-consejos-y-trucos/37748/
  Cocción de los alimentos
  Existen numerosas técnicas culinarias, desde las más tradicionales y usadas hasta las más novedosas y laboriosas
  ¿Cuál es la más usada por usted normalmente?

- SALSAS
  https://www.youtube.com/watch?v=EGkwSwhJ71Q
  https://www.youtube.com/watch?v=QA0zU7e1hxc

Descripción de la Actividad:
Asistir a la sesión orientada por el instructor donde se explicarán los temas de mise place, receta estándar, operaciones básicas de cocina y manejo de salsas, esta será teórico-practico. Elaborar una preparación básica de comidas, empleando el uso de una salsa.

Hacer un recetario que sea más tipo libro donde deje claro los pormenores de cada preparación.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Se realizará por medio de Formulación de preguntas y Desarrollo guía de aprendizaje	1. Concepto de Mise en place 2. Técnicas de cocción 3. Normas de higiene y manipulación de alimentos 4. Operaciones básicas de cocina 5. Terminología gastronómica 6. Preparaciones de base	Técnica: formulación de preguntas con respuestas analíticas y conceptuales Instrumentos: videos conceptuales
Evidencias de Desempeño: Se realizará por medio de trabajos escritos y actividades	1. Interpretación de recetas estándar	Técnica: Resolución de problemas

lúdicas, donde se evidencia la retención del conocimiento adquirido	2. Aplicar técnicas de cocina caliente 3. Organizar área de producción 4. Elaborar preparaciones básicas 5. Aplica procesos de transformación y elaboración de platos base	Instrumentos: trabajo escrito, mesa redonda, respuesta oral de conocimiento adquirido
Evidencias de Producto: 1.Guia socializada y terminada 2.portafolio escrito 3.lista de chequeo 4. Plato Italiano: Es un método visual para planificar comidas con técnicas típicas, que incluyan productos frescos	Aplica técnicas de cocción en la preparación de alimentos, según procedimientos establecidos Establece las diferentes técnicas, procesos y métodos de cocción Organiza el área de servicio de acuerdo con normatividad vigente	Técnica: observación y análisis Instrumento: lista de verificación, formatos diligenciados y socializados

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ASAR: cocinar en parrilla, hornos o sartenes a fuego alto, con un poco o nada de grasa, logrando un producto dorado por el calor, idealmente con jugosidad interna
AL DENTE: punto de cocción en que la pasta aún ofrece cierta resistencia al diente (dureza).
AL NERO DI SEPPIA: ennegrecido con tinta de calamar.
AL VAPOR: acción de cocer alimentos con vapor.
BAÑO MARÍA: la acción de cocer de manera indirecta por medio de un baño de agua caliente.
BLANQUEAR: pasar por unos segundos por agua hirviendo e inmediatamente hacer un choque térmico con un baño frío (agua con hielos).
BRUNOISE: corte cúbico de 3 a 5 milímetros.
CONCASSÉ: corte del tomate, sin piel y sin semilla, en brunoise
ESCALDAR: pasar por agua hirviendo por corto tiempo
FARFALLE: pasta en forma de mariposa (corbatines).
FREÍR: sumergir el aceite caliente (190 °c), ingredientes para su cocinar y conseguir una textura crocante
FONDO: caldo a base de mirepoix (zanahoria, cebolla, apio) y proteína (pescado, pollo, carne de res o cerdo).
GNOCCHI (ÑOQUI): bolitas de masa a base de papa y harina.
GORGONZOLA: queso blando y de sabor intenso.
JARDINERA: corte pequeño de vegetales, de 4mm x 4 mm x 3-4 cm.
JULIANA: corte largo de vegetales según la forma del mismo.
LIGAR: lograr el espesor de una salsa agregando elementos espesantes.
MARINAR: someter generalmente proteínas crudas a ingredientes aromáticos, vinos o cerveza, sales o azúcar, para aportar sabor y aroma

MIREPOIX: corte irregular de zanahoria, cebolla y apio, usado para aromatizar fondos, salsas y otras preparaciones.
ORECCHIETTE: pasta en forma de concha.
PENNE: tubitos cortos de pasta.
RAVIOLI: pasta más delgada que la que se emplea para los macarrones, se rellena de picadillo de carne o verdura y va cortada en trozos rectangulares.
RISOTTO: arroz guisado, "al dente" y de textura cremosa.
ROUX: preparación básica en la cocina, compuesta por partes generalmente iguales de mantequilla y harina
SALTEAR: cocinar en un sartén con un poco de grasa, a fuego alto y rápidamente.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://biblioteca.utb.edu.co/notas/tesis/0056227.pdf

https://mayrasandy.wordpress.com/wp-content/uploads/2012/08/el-gran-libro-de-la-cocina-italiana.pdf

https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Italia

https://www.youtube.com/watch?v=S8zqfN0q288

https://clases-italiano.es/vocabulario-cocina-italiano/

https://www.komalingua.com/la-cocina-italiana-vocabulario-basico-de-cocina-en-italiano/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Jeiny Johana Pachón Izquierdo	Instructor Técnico	Centro nacional de Hotelería y Turismo	Junio 2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					