PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **Técnico de Cocina**
- Código del Programa de Formación: **635503.** Versión 103
- Nombre del Proyecto: APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS
- Fase del Proyecto: Análisis y Planeación
- Competencia:
  CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
- Resultados de Aprendizaje:
  3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

- Competencia:
  PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO
- Resultados de Aprendizaje:
  1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

  Duración de la Guía: HORAS

2. PRESENTACIÓN

Reciba un cordial saludo,

Estimado aprendiz:
Para ofrecer un servicio de excelencia a los clientes, la organización de la cocina debe ser impecable. El trabajo que se realiza en la cocina queda expuesto en el sabor y la presentación de cada plato.
Desde que llega la materia prima hasta que la comida se sirve en la mesa, nada puede quedar dejado al azar. La organización de la cocina supone ventajas que van, desde el ahorro energético hasta un lugar de privilegio en el corazón de la clientela.
Desde que salen de tus proveedores, hasta las despensas y cámaras de la cocina, los alimentos deben permanecer frescos. La división de la cocina en zonas facilita tareas y un resultado final higiénico, seguro y rápido.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN:

La cocina es una de las profesiones más antiguas e importantes en el desarrollo del ser humano; sin ella, para la humanidad sería muy difícil subsistir. Ésta ha evolucionado de ser un oficio a convertirse en una profesión con habilidades y técnicas propias para su desarrollo, como veremos en el transcurso de la competencia. Conoceremos las características de los alimentos, su naturaleza, su contenido nutricional, y a su vez, como se transforman aplicando técnicas y métodos de cocción. Ampliaremos nuestra biblioteca de sabores aprendiendo sobre sus cambios físico-químicos y organolépticos y transformándolos para hacerlos cada vez más apetecibles a los diferentes y exigentes paladares del mundo moderno.

De acuerdo con esto, reflexione sobre los siguientes interrogantes:

- ¿Qué opinión tiene usted sobre el papel de la cocina a lo largo de la evolución de la humanidad, en términos sociales, políticos y religiosos?
- Las nuevas tendencias en cocina han tomado un gran auge y cambiado los hábitos alimenticios. ¿Qué impresión le genera esto?

Ambiente: aula convencional
Materiales: papel bond tamaño carta, esfero.

Descripción de la Actividad:

Conforme grupos colaborativos con dos o tres de sus compañeros y con base en las respuestas obtenidas e incluya un listado de palabras relacionadas con los aspectos tratados, desarrollen documento donde de respuesta a los interrogantes (Actividad grupal)

Socialice con sus compañeros e instructor. Recuerde tomar registros fotográficos y cargarlos al espacio dispuesto en la plataforma virtual.

3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN

En un grupo de cuatro (4) personas, analicen y discutan una receta casera para la preparación del pollo sudado o guisado (Actividad Individual)

Descripción de la Actividad:

Participe en la actividad “Lluvia de ideas” sobre los ingredientes, métodos y técnicas de coccion en esta preparación.

3.3 ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN

Actividad 1:
De acuerdo con la asignación del instructor, y en grupos de tres aprendices, consulten sobre una de las siguientes épocas de la evolución de la cocina analizando su origen, así como la influencia del clima y de la cultura, los alimentos representativos y avances tecnológicos que hayan impulsado su desarrollo.

Épocas:

- Paleolítico.
- Eneolítico.
- Edad de los metales.
- Edad Antigua.
- Edad Media.
- Edad Moderna.
- Edad Contemporánea.

Descripción de la Actividad:

- ✓ Por medio de caricaturas socialicen con los demás compañeros el resultado de la consulta sobre la época asignada.
- ✓ Colectivamente, elaboren una línea de tiempo de toda la evolución vista, apoyándose en el siguiente ejemplo (figura 1) y con la información obtenida anteriormente:

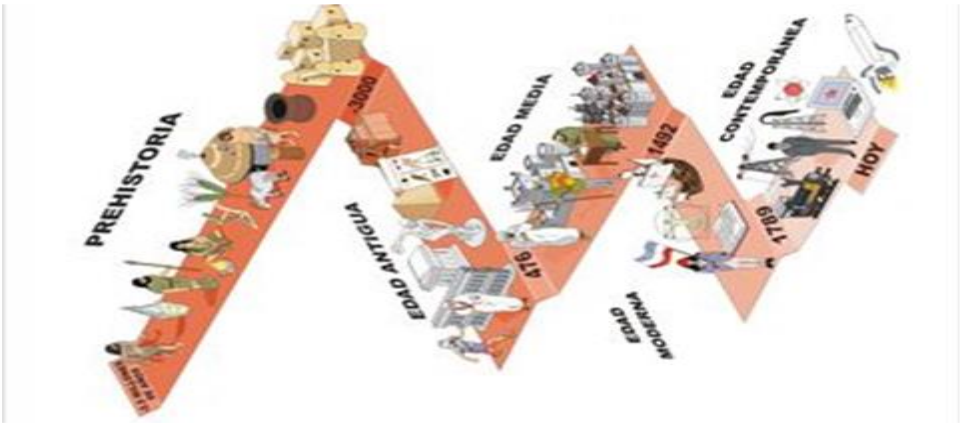


Figura 1: línea de tiempo evolución del Hombre
Fuente: recuperado de:
https://es.pinterest.com/search/pins/?q=linea%20de%20tiempo&rs=typed&term_meta[]=linea%7Ctyped&term_meta[]=de%7Ctyped&term_meta[]=tiempo%7Ctyped

Ambiente: aula convencional
Materiales: cartulina por pliegos y por octavos, marcadores permanentes y borrables.

Actividad 2:

Los hechos históricos ocurridos en cada región del mundo permitieron su desarrollo gastronómico definiendo las clases y las tendencias de la cocina. Lea el *Anexo 1_¿Qué es la gastronomía y cuál es su tipología?*, realice otras consultas sobre el tema.

Descripción de la Actividad:

complete la *Tabla 1_Comparativo sobre las Gastronomías por Tipología:*

Tabla 1: Cuadro comparativo gastronomías e influencia
Fuente: Equipo de desarrollo curricular

Tipo de gastronomía	Tipo de plato	Nombre del plato	Ingredientes principales	Modo de preparación	Influencia
Régimen					

Época					
Religión					
Corriente					
Enfermedades					

Actividad 3:

Con relación al anexo 1 y la figura 2.

Descripción de la Actividad:

Elabore un mapa geográfico donde ubique las Gastronomías por Influencia Mundial y los siguientes aspectos:

- Tipo de cocina
- Platos representativos
- País o países
- Ingredientes principales
- Modos de preparación



Figura 2: Mapa sobre la gastronomía colombiana.
Fuente: recuperado de: *https://es.pinterest.com/pin/420734790168386885/*

Ambiente: aula convencional
Materiales: papel periódico por pliegos, marcadores permanentes y borrables.

Actividad 4:

Consulte sobre los aportes de los autores más representativos de la cocina nacional y regional.

Descripción de la Actividad:

Elabore una bibliografía y biografía que incluya imágenes y datos relevantes sobre el trabajo de uno de los autores consultados.
Organice una galería para la socialización de resultados.

Actividad 5:
Consulte en la biblioteca del SENA o en el link

https://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%2017.pdf#search=Tres%20herencias%20gastron%C3%B3micas

- ✓ "Tres herencias gastronómicas" (pp. 43-68).
- ✓ "La comida casera de ayer y hoy" (pp. 605-612).
- ✓ "Soberanía alimentaria, biodiversidad y cocina andina" (pp. 659-670).

Descripción de la Actividad:
Realice las preguntas para un foro de discusión dirigido por el instructor

Ambiente: aula convencional, plataforma LMS.
Materiales: cartulina por pliegos, marcadores permanentes y borrables.

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	Clasifica las materias primas de acuerdo con características organolépticas, físico-químicas y grupos de inventario. Describe criterios de calidad de la materia prima de acuerdo con ficha técnica y estándares de compra.	Técnica: formulación de preguntas con respuestas analíticas y conceptuales Instrumentos: videos conceptuales
Evidencias de Desempeño: Se realizará por medio de trabajos escritos y actividades lúdicas, donde se evidencia la retención del conocimiento adquirido	Describir las características físico químicas y organolépticas de las materias primas. distinguir grupos de alimentos.	Técnica: Resolución de problemas 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	Alimento: concepto, tipos, clases, vida útil, composición físico, química (ph, aw, nutrientes), Materia prima: concepto, tipos, clases temporada de cosecha, condiciones de almacenamiento, grupos de inventario. Estándares de compra de materias primas: concepto,	Técnica: observación y análisis Instrumento: lista de verificación, formatos diligenciados y socializados

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Medida correctiva: Acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.
Medida de control: Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
Plan de HACCP: Documento preparado de conformidad con los principios del sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.
Punto crítico de control (PCC): Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
Sistema de HACCP: Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.
Transparente: Característica de un proceso cuya justificación, lógica de desarrollo, limitaciones, supuestos, juicios de valor, decisiones, limitaciones, e incertidumbres de la determinación alcanzada están explícitamente expresadas, documentadas y accesibles para su revisión.
Validación: Constatación de que los elementos del plan de HACCP son efectivos.
Verificación: Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de HACCP.
Vigilar: Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- INVIMA. (1 de 8 de 2017). Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos. Obtenido de https://www.invima.gov.co/index.php?option=com_content&view=category&id=96&layout=blog&Itemid=2139
- Maincent-Morel, M. (2013). La cocina de referencia. Manual para profesores, estudiantes y profesionales. Tomo II. Fichas para la evaluación en la enseñanza superior. Técnicas de fabricación ISBN: 970-607-05-0467-9. México: IFGP: Limusa.

- Maincent-Morel, M. (2014). La cocina de referencia. Manual para profesores, estudiantes y profesionales. Tomo I. Técnicas y preparaciones de base ISBN 978-607-05-0160-96.1. México: IFGP: Limusa.
- Ministerio de Colombia. (27 de 07 de 2017). Biblioteca básica de Cocinas Tradicionales de Colombia. Obtenido de http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx
- Muñoz, S. (01 de 08 de 2017). www.slideshare.net. Obtenido de https://www.slideshare.net/jsebasmd/cortes-14417359
- Roux, M. (2008). Salsas: dulces y saladas, clásicas y modernas. Barcelona: Elfos.
- The Culinary Institute of America. (27 de 07 de 2017). CIA Videos: Videos from The Culinary Institute of America. Obtenido de http://www.ciavideos.com/?v=606
- The Culinary Institute of America. (07 de 27 de 2017). CIA Videos: Videos from The Culinary Institute of America. Obtenido de http://www.ciavideos.com/videos/search/eyJyZXN1bHRfcGFnZSI6InZpZGVvc1wvc2VhcmNoIiwia2V5d29yZHMiOiJiZWVmIn0

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)					