PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: COCINA BÁSICA
- Código del Programa de Formación: 63550048
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) N/A
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) N/A
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada) N/A
- 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:
  Elaboración de preparaciones de base
  Aplicación de normas
  Elaboración de platos calientes
  Manejo de materia prima.
- Duración de la Guía: 60 horas

2. PRESENTACIÓN

De acuerdo al video elaborado por la Instructora AIDA HERNANDEZ las recomendaciones dadas para la elaboración de preparaciones base, elaboración de platos calientes, técnica de asado de la suprema de pollo elaboración de la salsa termino de espesor o cuerpo, crocante de papa salteado de lluvia de verduras y emplatado.

Invito a todos los aprendices observar el video tutorial y participar con sus comentarios y sugerencias el siguiente enlace supremas con salsa de uchuvashttps://youtu.be/g3O4M1IA_T8

Estimado aprendiz la cocina básica está basada en los conocimientos previos en la manipulación de los alimentos, estandarización de recetas, métodos de cocción, métodos de conservación, cortes de frutas, verduras y tubérculos, preparaciones básicas, conceptos relacionados con el mundo gastronómico desde una perspectiva global que les permita identificar y aplicar técnicas de manipulación, procesamiento, cocción y presentación de alimentos, así como equipos, utensilios y vocabulario técnico. Todo con el objetivo de ampliar sus conocimientos y permitir interacciones en distintos ámbitos sociales con mayor gusto, pericia y seguridad

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Actividad 1.

Reflexionar sobre la importancia de aplicar las B.P.M, en la manipulación de los alimentos

Actividad 1.1

Usted es auxiliar de cocina en un restaurante, llego tarde a la jornada laboral y no alcanzo a lavarse las manos para el ingreso a la cocina, se dirigió a la nevera y retiro la pechuga de pollo para deshuesar Socialice, debata y Responda (En equipos):

a. El auxiliar hizo bien en no lavar sus manos al entrar a la cocina y porque
b. ¿Qué tipo de contaminación provoco al retirar la pechuga y deshuesar?
c. El lavado de manos antes de ingresar a una cocina es de gran importancia por qué.

Actividad 1.2

¿Los conocimientos adquiridos día a día aumentan su seguridad y autoestima por qué?

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

1. El instructor evaluara en: conocimiento, desempeño y producto en la cual se le asignara una canasta sorpresa con los siguientes productos: brócoli, pechuga, apio, cebolleta, piña, sal, pimienta, salsa de soya, aceite, ajonjolí. tiempo asignado para análisis mise en place 20 minutos y 15 minutos para preparación y emplatado

1.1 Que grado de dificultad encontró en el desarrollo de esta actividad y por que

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

1 . Cuál es la diferencia entre ¡blanquear y escaldar?

1.1 Cuál es la diferencia entre ¿saltear, sellar y asar?

1.2 mencione tres tipos de corte de verduras y de carnes

- Ambiente Requerido: cocina dotada de estufa, mesa, agua, pipa con gas o gas domiciliario
- Materiales: Tablero, marcadores, hojas de block, alimentos perecederos y no perecederos

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Respuestas a preguntas sobre los conocimientos y comprensiones del elemento de competencia**.** **Evidencias de Desempeño:** Trabajo en equipo y practico en estandarización, manipulación y preparación de variedad de productos **Evidencias de Producto:**	Aplica buenas prácticas de manufactura Usa apropiadamente los equipos y utensilios Aplica mise en place Prepara los platos con recetas estándar	Lista de chequeo Cuestionario escrito Observación

Manipulación, preparación y emplatado de recetas		

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Manipulación de alimentos: implica estar en contacto directo con los alimentos durante su etapa de preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución. Cuando se trabaja manipulando productos en cualquiera de estas etapas es importante poner especial cuidado a fin de prevenir accidentes y enfermedades

Receta estándar: Es la lista detallada de todos los ingredientes necesarios para la preparación de un alimento, la cual además de describir los ingredientes también debe incluir cantidades exactas, unidad de gramaje, costo unitario y costo total, como también la información detallada de la preparación, esto hace que cualquier cocinero que tenga acceso a la misma receta la pueda preparar con los mismos estándares

Los métodos de cocción: son una técnica culinaria con la que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicación de calor para su consumo. Hay muchos alimentos que necesitan una modificación química para hacerlos digestivos y también hay alimentos que se pueden consumir crudos, pero mediante la cocción podemos hacerlos más sabrosos y apetitosos, se modifica su aspecto y su textura, y su garantía sanitaria se ve aumentada porque la cocción destruye casi todos los microorganismos.

Mise en place:(MEP) es un término francés que se emplea normalmente en el ámbito de la gastronomía. Literalmente significa colocar o poner en su sitio y puede referirse a cualquier proceso de preparación culinaria en el que sea necesario establecer un orden determinado de los ingredientes que se van a emplear para elaborar una receta.

Conservación de alimentos: es un conjunto de procedimientos y recursos para preparar y envasar los productos alimenticios con el fin de guardarlos y consumirlos mucho tiempo después.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://conceptodefinicion.de/conservacion-alimentos/
https://www.definicionabc.com/comunicacion/mise-en-place.php
http://files.jomar.webnode.com.co/200000347-9e3fe9f39f/LA%20RECETA%20EST%C3%81NDAR.pd
https://gastronomiaycia.republica.com/2008/08/21/los-metodos-de-coccion/
https://www.codigococina.com/diccionario-de-cocina/mise-en-place/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha

Autor (es)	**AIDA HERNANDEZ**	**INSTRUCTORA**	**Gastronomía.**	**06de abril de 2020**

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

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del Cambio**
Autor (es)					