1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

Guía de Análisis

Denominación del Programa de Formación: Técnico en Cocina

Código del Programa de Formación: 3064795 **Versión:** 103

Nombre del Proyecto: Implementación del mise en place y procesos de producción de productos de la region para la elaboracion de un menú tipico.

Fase del Proyecto: Análisis

Actividad de Proyecto: Reconocer los protocolos para la estandarizacion de los menús diarios, aplicando las tecnicas de la producción en cadena para prestar todo tipo de servicios de los restaurantes en los municipios.

Competencia:

- Manipulación de alimentos
- Control del manejo de materias primas en la producción de alimentos.
- Ciencias naturales y química
- Matemáticas
- Emplear elementos de cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con
- Los contextos productivos, social y personal
- Inglés – bilingüismo
- Medio ambiente, seguridad y salud en el trabajo
- Comunicación oral y escrita
- Ejercicio de los derechos fundamentales del trabajo
- Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz
- Implementar hábitos saludables mediante la actividad física, de conformidad con las exigencias del perfil idóneo de egreso
- Implementar hábitos saludables mediante la actividad física, de conformidad con las exigencias del perfil idóneo de egreso

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento.
- Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.
- Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social
- Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto aplicando procedimientos matemáticos.
- Integrar elementos de la cultura emprendedora teniendo en cuenta el perfil personal y el contexto de desarrollo social

- Comprender información básica oral y escrita en inglés acerca de sí mismo, de las personas y de su contexto inmediato en realidades presentes e historias de vida.
- Interpretar el sentido de la comunicación como medio de expresión social, cultural, laboral y artística.
- Interpretar los problemas ambientales y de sst teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la organización y el entorno social
- Reconocer el trabajo como uno de los elementos primordiales para la movilidad social y la transformación vital.3
- Promover mi dignidad y la del otro a partir de los principios y valores éticos como aporte en la instauración de una cultura de paz
- Implementar un plan de ergonomía y pausas activas según las características de la función productiva

AGREGAR RESULTOADO

Duración de la Guía: 288 horas.

2. PRESENTACION



Estimados aprendices:

- La cocina es un arte de muy difícil realización, ya que no solo debe aportar el placer al paladar y a la vista, también se debe trabajar con disciplina puesto que cumplimos un papel importante en la preparación de cada plato a la minuta, un rango en la brigada de cocina, esto nos compromete a trabar en equipo, tener ética profesional, saber escuchar y seguir instrucciones, usando siempre las buenas prácticas de manufactura y sobre todo cumplir unas funciones nutricionales, de mantenimiento de la salud, básicas para nuestra supervivencia y para poder obtener una mejor calidad de vida. Los ejercicios propuestos en la presente guía, nos servirán para estimular el pensamiento creativo y para asumir compromisos serios frente a los valores arriba mencionados en esta formación por proyectos que realizamos en el Sena. Asumamos con mucho interés el reto que se nos presenta.

Reflexión Inicial

Nuestro mundo mantiene en una constante evolución, y la cocina hace parte de estos avances, pero en nuestro cerebro quedan recuerdos de sabores y aromas que al encontrar en el mundo gastronómico nos trae recuerdos de infancia, familiares que cocinaban, reuniones familiares, fiestas, entre otros eventos. Respecto a esto, de manera individual en una tarjeta o en el cuaderno plasme ese recuento histórico de:

- Las comidas que más nos gustaba cuando éramos niños y que en este momento poco las comemos o no volvimos a comer.
- La forma que nuestras abuelas cocinaban, nuestra mamá o familiares, que recordamos de esto y cuál era la comida preferida de ellas.
- Eventos familiares y/o Restaurantes que nos marcaron y que aún seguimos recordándolos, por motivos como el día, el lugar, la decoración, el tipo de comida que nos sirvieron, el servicio que nos presentaron, entre otros aspectos que hicieron que ese día quedara marcado en nuestros recuerdos.

Una vez tengan ese reconocimiento personal conformen una mesa redonda y compartan las apreciaciones de las tarjetas con el análisis histórico de la cocina hagan un intercambio de tarjetas y procedan a y dialoguen sobre los avances gastronómicos y por qué se ha perdido en nuestra juventud la comida ancestral

Actividades de contextualización

Como técnicos en cocina debemos aprender a analizar situaciones de problemas reales, cada día aprendemos algo nuevo de esta profesión. Por tal motivo ya cuando entramos a un establecimiento de comidas no lo disfrutamos de la misma manera que cualquier comensal, pues en el tiempo que pasamos en el lugar analizamos de manera más profesional todo lo que pasa en él.

De acuerdo a esto de manera individual responderemos las siguientes preguntas y al finalizar en una mesa redonda compartiremos todas nuestras respuestas que son experiencias vividas a la hora de ir a un establecimiento gastronómico.

1. ¿Cuál es el motivo que te hace ir al establecimiento gastronómico?
2. ¿Si es primera vez que vas a visitar un restaurante que es lo primero que miras del sitio y de la carta?
3. ¿Cuándo tienes un lugar para salir a comer de preferencia porque lo escoges? ¿de este sitio sabes cuantos platos tienen en su carta? ¿has probado todos los platos? ¿cada vez que vas pides el mismo plato?
4. ¿Cuándo vas a un establecimiento gastronómico consultas la historia de cómo se montó? ¿consultas la historia de los platos dentro del menú y/o la temática?
5. ¿De todos los restaurantes que has visitado cuales recuerdas, porque los recuerdas? ¿sabes cuantos platos hay en la carta de los restaurantes o cuantos deben ser el máximo de platos en una carta?
6. ¿Te fijas en la carta del sitio o solo pides y ya?
7. ¿Cuál restaurante es donde ha sido tu mejor servicio al cliente?

Actividades Apropiación

Reconocer las características de las materias primas necesarias para la preparación de alimentos de acuerdo con fichas técnicas de producto, estándares de calidad y tipo de preparaciones del establecimiento aplicando las normatividades de las buenas prácticas de manufactura.

Actividades Apropiación

Limpieza, desinfección y dotación del personal de cocina (BPM, BPH)

Inicio: Desarrollaremos la higienización del proceso de las BPM para un manipulador de alimentos, la dotación y elementos de trabajo requeridos, así como la clasificación de residuos sólidos y líquidos para el cumplimiento de la normatividad alimentaria vigente.

1. Acción Interpretativa: Desarrollo: Consultar en el en material de apoyo en la plataforma, la normatividad alimentaria vigente en Colombia y su aplicación en la prevención de las Enfermedades de transmisión alimentaria. En el siguiente enlace encontrara información relacionada con el tema:

- www.invima.gov.co
- http://web.invima.gov.co/portal/documents/portal/documents/root/decreto_60_2002.pdf
- http://web.invima.gov.co/portal/documents/portal/documents/root/decreto_3075_1997.pdf

Acción Argumentativa: Cierre: Conformar equipos de trabajo de cinco Aprendices y realice un Estudio y socialización del Decreto 3075/97, confrontándolo con la Resolución 2674/13 (Los Artículos objetos y susceptibles de esta actividad, serán suministrados por el instructor una vez se conforme el grupo). Esta actividad estará sujeta a los siguientes parámetros:

Elaboración de Diapositivas que contenga el trabajo realizado, siguiendo parámetros generales de presentación de Diapositivas (Visto en Formación). (FORMA DE ENTREGA: presencial)
Realización de una socialización por grupo y tema, a todos los compañeros de formación, para esta actividad es preciso disponer:

De ayudas audiovisuales, la presentación de videos cortos que permitan ejemplarizar aquello de lo que se habla en la exposición.
Diseñar una actividad Lúdica, que permita evidenciar que los demás compañeros comprendieron el tema expuesto (Ejemplo: Sopa de Letras, Crucigrama, Bingo, etc. Cualquiera que el grupo de aprendices considere pertinente, y que en todo caso sea amena y dinámica)

Puntos críticos de control en la producción de alimentos

Inicio: Identificaremos los protocolos y los puntos críticos de control (HACCP) en el área de la cocina, evaluaremos como se previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico, a lo largo de todos los procesos de la cadena de producción.

https://web.archive.org/web/20180428011916/https://www.sbqconsultores.es/los-siete-principios-del-sistema-appcc/

* La dotación y elementos de trabajo exigidos para la correcta manipulación de los alimentos, en el área de cocina de acuerdo al Decreto 3075/97, Resolución 2674/13
* Programa de Higienización (Lavado, Técnicas de Limpieza y Desinfección)
* Plan Estratégico de Manejo de Residuos (Concepto, Clasificación, Tipos, Manejo), Plagas (Concepto, Tipos, Clasificación, Planes).
* ENERGÍAS (Concepto, Renovables, No Renovables, Control y Manejo)

1. Acción interpretativa: Desarrollo: Consultar en el en material de apoyo en la plataforma, como podemos elaborar un reporte de puntos críticos y peligros según protocolos establecidos. Esta actividad debe ser inicialmente identificada y caracterizada a través de un formato que permita la aplicación y seguimiento continuo, de los puntos previamente identificados como Críticos de Control. (FORMA DE ENTREGA: presencial)

Acción Argumentativa: Cierre: Diseñar Lista de Chequeo de acuerdo al del Decreto 3075/97, aplicando las modificaciones de la Resolución 2674/13
* Diseñar Formatos para el Control de los Puntos Críticos de Control, que se identifiquen en una línea de Producción.
Elaboración de Diapositivas que contenga el trabajo realizado, siguiendo parámetros generales de presentación de Diapositivas (Visto en Formación). (FORMA DE ENTREGA: Virtual)

Actividad
Almacenar y conservar las materias primas.

Inicio: Identificaremos cada uno de los alimentos sus propiedades organolépticas, como se deben almacenar y los métodos de conservación de estos en el área de la cocina, también identificaremos como revisar su fecha de vencimiento, revisar cantidad de alimentos almacenados, rotulados, tipos de empaques y si son perecederos y no perecederos.
Deben consultar en su material de apoyo en los siguientes link:

- www.invima.gov.co
- https://www.construmatica.com/construpedia/Materias_Primas._Recepci%C3%B3n_y_Almacenamiento#Almacenamiento

Acción Interpretativa: Desarrollo: Consultar en el en material de apoyo en la plataforma, la normatividad alimentaria vigente en Colombia
En grupos de dos aprendices realizar una investigación sobre los protocolos que se manejan dentro de un restaurante, los pasos a pasos que se deben hacer cuando se recibe la materia prima hasta nuestro producto final ofrecido a nuestro cliente.
Deben elaborar formatos de:

- Recepción de prima
- Peps (primeras en entrar primeras en salir)
- Rotulación
- Organización según fecha de vencimiento.
- Organización en espacios de neveras.

Acción Argumentativa: Cierre: Realizar una presentación en power point y con el apoyo del instructor realizar una socialización del tema y abrir una mesa redonda para retroalimentar lo visto en clase.
Luego de esto proceder en los mismos grupos y el apoyo del instructor tendrán que realizar un manual de protocolo de recepción de materia prima y organización de esta dentro de la cocina del SENA.

Vocabulario gastronómico.
(Apoyo transversal ingles)

En nuestro diario de vivir en la cocina escuchamos muchas palabras técnicas sobre preparaciones, cortes, menaje, entre otros, para familiarizarnos con estas palabras y entender de qué nos están hablando nuestros colegas.

Realizar de manera individual un diccionario de cocina de forma manual en español, ingles y frances, el cual debe ir en orden alfabético y el significado de cada palabra técnica utilizada en cocina para esto consulte el material de apoyo suministrado por los instructores que acompañan su proceso de formación. Tener en cuenta que este diccionario debe ser bien creativo/didáctico.

Actividad
La historia y la evolución de la Cocina

Inicio: Identificaremos como ha sido la historia y evolución de la cocina a través de los tiempos (así como también los avances tecnológicos en los equipos y utensilios que se requieren en la cocina), En grupo de 3 aprendices con el apoyo del instructor y material de apoyo, tomar un punto de los abajos mencionados luego realice una presentación en power point o Prezi.

Acción Interpretativa: Desarrollo: Consultar en el en material de apoyo en la plataforma, como evoluciono la cocina desde la prehistoria hasta nuestros días, como eran sus hábitos alimenticios, como conservaban los alimentos, como preparaban y presentaban los platos, que tipos de menaje y utensilios se utilizaban en la preparación de sus alimentos

1. La historia y evolución de la cocina a través de los tiempos (así como también los avances tecnológicos en los equipos y utensilios que se requieren en la cocina
2. La historia de las especies, hierbas aromáticas, condimentos y su diferencia, cuales son los usos más comunes en cocina, como las encontramos en el mercado, cuales se han dejado de usar, cuales son las más usadas en la cocina colombiana o nuestros hogares. (mostrar imágenes como referencia)
3. La historia de la cocina ancestral del Valle del Cauca. Donde inicio, que culturas están mezcladas en esta cocina, platos típicos, dulces típicos, historia del pandebono, entre otras características que encontraras que nos marcan como vallecaucanos.
4. La historia de la cocina colombiana, platos típicos de regiones o departamentos, evolución de la cocina colombiana, utensilios más usados por los colombianos a través de la historia, que culturas se mezclan en nuestra historia de la cocina ancestral y actual. Entre otros puntos que encontraras que nos diferencian de otros países.
5. La historia de la cocina francesa, cuales son los ingredientes que marcan esta la historia de esta cocina, porque es llamada la madre de todas las cocinas, que tan importante fue su historia para la evolución de la cocina, cuáles fueron las técnicas de cocina francesa que más marcaron su historia, cuáles son sus platos típicos de antes y los de ahora, como ha sido su evolución histórica entre otros puntos importantes que deben consultar con el apoyo del instructor sobre la cocina francesa.
6. La historia de la cocina española, como influencio esta cultura en otras o viceversa en la cocina, cuáles son sus platos típicos y como han evolucionado, como influencio la cocina española en la colombiana. Entre otros puntos a consultar importantes de esta cocina.
7. La historia de la cocina africana, cuáles son sus platos típicos más conocidos, cuál fue su aporte en la historia para la cocina colombiana. Entre otros puntos a consultar importantes de esta cocina.

8. La historia de la cocina romana- italiana, la evolución de la cocina romana y como influencio en la italiana, cuáles eran sus platos típicos y cuáles son los platos típicos de ahora (no solo la pasta y la pizza es típico de este país), como eran los festines de comidas de los romanos, cual fue el aporte de la cocina romana y/o italiana a las demás culturas y viceversa, el tomate, la pasta entre otros ingredientes son italianos o de que cultura fue adoptada,

Acción Argumentativa: Cierre: Luego con el grupo y con el apoyo de su instructor elaborar una conclusión de las raíces de la cocina ancestral colombiana y las influencias de las otras culturas en nuestra gastronomía a través del tiempo, también cuales fueron los aportes de nuestros ancestros a esas culturas y cuáles de esos platos todavía se conservan y se ofrecen en el menú o cartas de los restaurantes en nuestra época actual.

Actividad

Crear una Carta/menú para el restaurante de su centro de formación con estándares de calidad

(Actividad trabajada con instructor transversal Cultura Emprendedora, ingles)

Para continuar con nuestro proyecto formativo, uno de nuestros productos entregables es una carta para el restaurante Bio, de forma individual realice una consulta sobre:
¿Qué es una carta?
¿Qué es un menú?
¿Cuál es la diferencia entre un menú y una carta?
¿Qué es una minuta patrón y cuál es la diferencia?
¿Cuándo se habla de un menú 3 tiempos o más tiempos a que nos referimos?
¿Cuántos tipos de menú hay?
De acuerdo a lo anteriormente consultado cual crees que debe ser el menú y/o carta del restaurante BIO adecuado que debemos manejar.
De los temas anteriores vistos, que platos consideras que podemos manejar dentro del restaurante del Sena, luego de realizar la consulta, socializarla con el apoyo del instructor en el cual él les ayudara a completar las presentaciones.

Actividad

Funciones por Cargo para Brigada de Cocina y servicio a la mesa (mesa y bar)

Inicio: Identificaremos las brigadas de cocina que tienen como finalidad mantener el orden y la producción adecuada cuando de preparar una gran cantidad de platos se trata y esto se logra delegando adecuadamente las diversas tareas o funciones, Las jerarquías siempre serán una base fundamental para que todo funcione correctamente en la cocina, conoceremos cada uno de los perfiles en que podrán desempeñarse en su área de producción, en el siguiente link podrán identificar cada una de estas funciones.

https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/todos/brigada-de-cocina-clasica/#:~:text=Las%20brigadas%20de%20cocina%20tienen,a%20profesionales%20y%20especialistas%20culinarios.

https://institutpaulbocuse.usil.edu.pe/blog/que-es-el-brigade-de-cuisine-y-como-se-divide

Acción Interpretativa: Desarrollo: Consultar en el en material de apoyo en la plataforma, como se deberá hacer una brigada, en el laboratorio de cocina del Sena CTA Consulte el material recomendado por su instructor técnico y con el material de apoyo suministrado, elabore un informe en PowerPoint o Prezi de los cuadros de mando de las estaciones de cocina, mesa y bar con las funciones de cada cargo, rango y la importancia que cumple cada cargo, debe agregar un mapa conceptual en donde este plasme el orden jerárquico en la cocina.

Acción Argumentativa: Cierre: Realizar una presentación en power point y con el apoyo del instructor realizar una socialización del tema y abrir una mesa redonda para retroalimentar lo visto en clase, socializarla con el apoyo del instructor en el cual él les ayudara a completar sus dudas e inquietudes.

Actividad
Inventarios

Inicio: con el apoyo del instructor líder van a analizar los 3 tipos de inventarios que se deben tener en un servicio de alimentos.

Acción Interpretativa: Desarrollo:
Comprender los 3 tipos de inventario con el material consultado o suministrado por el instructor.

Acción Argumentativa: Cierre:
De manera individual realizar un resumen en una presentación powerpoint o prezi para socializar con el apoyo de su instructor a los compañeros de formación, para así en la fases siguientes del proyecto elaborar y aplicar estos inventarios.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Historia y Evolución de la Cocina. Historia, especies	Interpretar los contextos actuales de la cocina de acuerdo a su evolución histórica, avances tecnológicos y características de clima.	**Técnica de evaluación:** Formulación de preguntas. **Instrumento de evaluación:** Cuestionario. **Técnica de evaluación** Valoración de producto

Recopilando los platos más representativos de la cocina ancestral norte del valle del cauca Revista		**Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo
De producto: Cuadro de identificación de riesgos laborales relacionados con su ambiente laboral.	Contribuyen el cuidado y uso de los elementos que integran su entorno formativo y laboral.	**Técnica de Evaluación**: Valoración del producto **Instrumento de Evaluación**: Lista de chequeo.
Evidencias de Producto: Carta / menu	Interpretar los contextos actuales de la cocina de acuerdo a su evolución histórica, avances tecnológicos y características de clima. Reconoce las características organolépticas y físicas y químicas de los alimentos.	**Técnica de evaluación**: Valoración de producto. **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo.
De desempeño: presentación sobre la importancia de la implementación de estrategias de gestión ambiental en el desempeño laboral y social.	Dispone los residuos teniendo en cuenta las normas de clasificación de los mismos. Optimiza los recursos requeridos en el desarrollo de sus actividades formativas y productivas. Mantiene limpio y ordenado el lugar donde desarrolla sus actividades formativas y productivas según estándares de protección ambiental. Contribuye en el cuidado y uso de los elementos que integran su entorno formativo y laboral según normas institucionales.	**Técnica:** Valoración de Desempeño. **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo

DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).		
Evidencias de Aprendizaje	**Criterios de Evaluación**	**Técnicas e Instrumentos de Evaluación de la Evidencia**
Evidencias de Conocimiento: **(**Maneja los conceptos vinculados a, Listado de	Asume las prácticas higiénicas y medidas de	Sustentación verbal, de elementos teóricos vinculados al desarrollo de la actividad, cuestionario Acordado.

defectos Higiénicos, Resumen Técnico características de la normativa, formato de verificación, Glosario**)**	protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento	
Evidencias de Desempeño: **(**Aplica en sus entornos de trabajo de forma preventiva el **Listado** de defectos Higiénicos, Resumen Técnico características de la normativa, formato de verificación, Glosario**)**		Diseño, creación mejora, y **Manejo** de Herramienta en función de la aplicación de los saberes adquiridos en el desarrollo de la actividad.
Evidencias de Producto: **(**Realiza el Listado de defectos Higiénicos, Resumen Técnico características de la normativa, formato de verificación, Glosario**)**		Herramienta, de trabajo, vinculada al desempeño operativo, documento, programa, app, documento Hipervínculo, video, poster.

1. **GLOSARIO DE TERMINOS**

Aprendizaje auto dirigido

Es un método en el que el aprendiz asume la iniciativa en el diagnóstico de sus necesidades de formación, la formulación de los objetivos, la elección y búsqueda de los recursos humanos y materiales, selecciona las estrategias para aprender mejor y evalúa los resultados obtenidos. El instructor – tutor actúa como facilitador y es un recurso al del aprendizaje auto dirigido.

El aprendizaje autónomo se refiere a la posibilidad que tiene el aprendiz de gestionar su propio proceso de aprendizaje para desarrollar las competencias, accediendo a diferentes fuentes de conocimiento. Desde el proyecto se identifican los tiempos de dedicación del aprendiz a trabajo con el Instructor- tutor, con el monitor, con el equipo (grupo de trabajo) y al trabajo individual (por ejemplo, consultas en blackboard, tiempo dedicado a prácticas empresariales y a otras actividades).

Aprendizaje colaborativo

Conjunto de métodos que se aplican en grupos pequeños, de entrenamiento y desarrollo de habilidades mixtas, donde cada miembro del grupo es responsable tanto de su aprendizaje como del de los restantes miembros del grupo.

Criterio de Evaluación

Enunciado que expresa el grado y tipo de aprendizaje que se espera que sea alcanzado por el Aprendiz respecto a algún concepto, procedimiento o actitud concreta. El criterio puede representarse a través de indicadores o descriptores específicos. Proveen señales significativas para la evaluación, las cuales dan cuenta del estado de las competencias desarrolladas por el Aprendiz.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

Libro Manual gastronómico de Nestlé profesional creative food & beverage solutions

Libro la cocina francesa clásica de Le Gordon Blue

Libro: La guía profesional de la cocina de Jaime álzate

Libro: salsas madres y salsas derivadas de Daniel Sandoval escuela de gastronomía instituto superior mariano moreno introducción a la cocina I

Libro: historia de la cocina y de los cocineros (E. neirinck, J-P Poulain)

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Luis Felipe Rúa Zapata** **Julián Andrés Fernandez Llanos**	**Instructor** **Instructor**	**Coordinación Académica**	**01/02/2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					