Gastronomía colombiana



Información del programa

CC BY NC SA



Información del programa

Estimado aprendiz, el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) le da una cordial bienvenida al programa de formación **Gastronomía colombiana.**

Tabla de contenido

Presentación y justificación 1
Población objetivo 1
Requisitos de ingreso 1
Beneficios 1
Duración y certificación 2
Contenidos 2
Competencia y resultados de aprendizaje 3
Criterios de evaluación 3
Metodología 4
Horas de estudio 4
Espacios de comunicación con el instructor 5
Software requerido 5
Normas de convivencia 6
Etiqueta en internet 8
Foros de discusión 9
Cronograma de actividades 10
Revisión de notas 12
Créditos 12



Presentación y justificación

El patrimonio cultural de la nación está constituido por todos los bienes materiales, las manifestaciones inmateriales, entre ellos los que tienen que ver con la gastronomía que son el resultado de un pueblo y sus tradiciones. Algunas poblaciones del país que ya se han identificado por sus potencias culinarias (sin ser necesariamente turísticas) se pueden convertir en “paraísos gastronómicos”.

En Colombia hay pocas escuelas centradas en la preparación de platos tradicionales, en algunas regiones estos conocimientos se orientan de generación en generación de forma empírica. Es por ello que este programa de formación se creó para brindar al sector productivo de alimentos, la posibilidad de incorporar personal con conocimientos básicos que contribuyan al desarrollo de competencias y potencialidades para la preparación de platos típicos de las regiones colombianas teniendo en cuenta la normatividad sanitaria vigente y su presentación utilizando los procesos de ‘mise en place’.

Población objetivo

Este programa está dirigido a las personas que laboran en restaurantes, auxiliares de cocina y todas aquellas personas que quieran ser emprendedores en el arte de la gastronomía.

Requisitos de ingreso

Se requiere que el aprendiz AVA tenga dominio de elementos básicos en el manejo de herramientas informáticas y de comunicación como: correo electrónico, chats, procesadores de texto, software para presentaciones, navegadores de internet y otros sistemas y herramientas tecnológicas necesarias para la formación virtual.

Beneficios

Los beneficios que obtendrá el aprendiz al terminar el programa de formación son los siguientes:

- **Laboral y profesional:** ser un ciudadano con conocimientos en actividades de protocolo y elaboración de alimentos propios de la gastronomía colombiana.

- **Personal:** ser una persona íntegra y coherente con sus valores, virtudes y acciones en el trato consigo mismo y con los demás, en capacidad de aportar

sus conocimientos y habilidades en la realización de eventos de protocolo y gastronomía colombiana.

Duración y certificación

El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) certificará el programa de formación **Gastronomía colombiana** con una duración de 40 horas.

Una vez finalice este programa, el sistema notificará al aprendiz a través de su correo electrónico el estado final; si su estado es “certificado” recibirá las indicaciones para realizar la descarga del certificado en línea desde el sistema dispuesto por la entidad.

El proceso para generar el certificado se describe en el espacio **Información del programa**.

Contenidos

El programa consta de 3 actividades de aprendizaje, con una duración estimada de 20 horas la Actividad de aprendizaje 2 y las Actividades de aprendizaje 1 y 3, 10 horas cada una. Estas son:

Actividad de aprendizaje 1: Reconocer las Buenas Prácticas de Manufactura, teniendo en cuenta la normatividad vigente.

Actividad de aprendizaje 2: Indicar la materia prima de la base, teniendo en cuenta la receta estándar.

Actividad de aprendizaje 3: Escoger los procesos de mise en place, según el protocolo establecido.

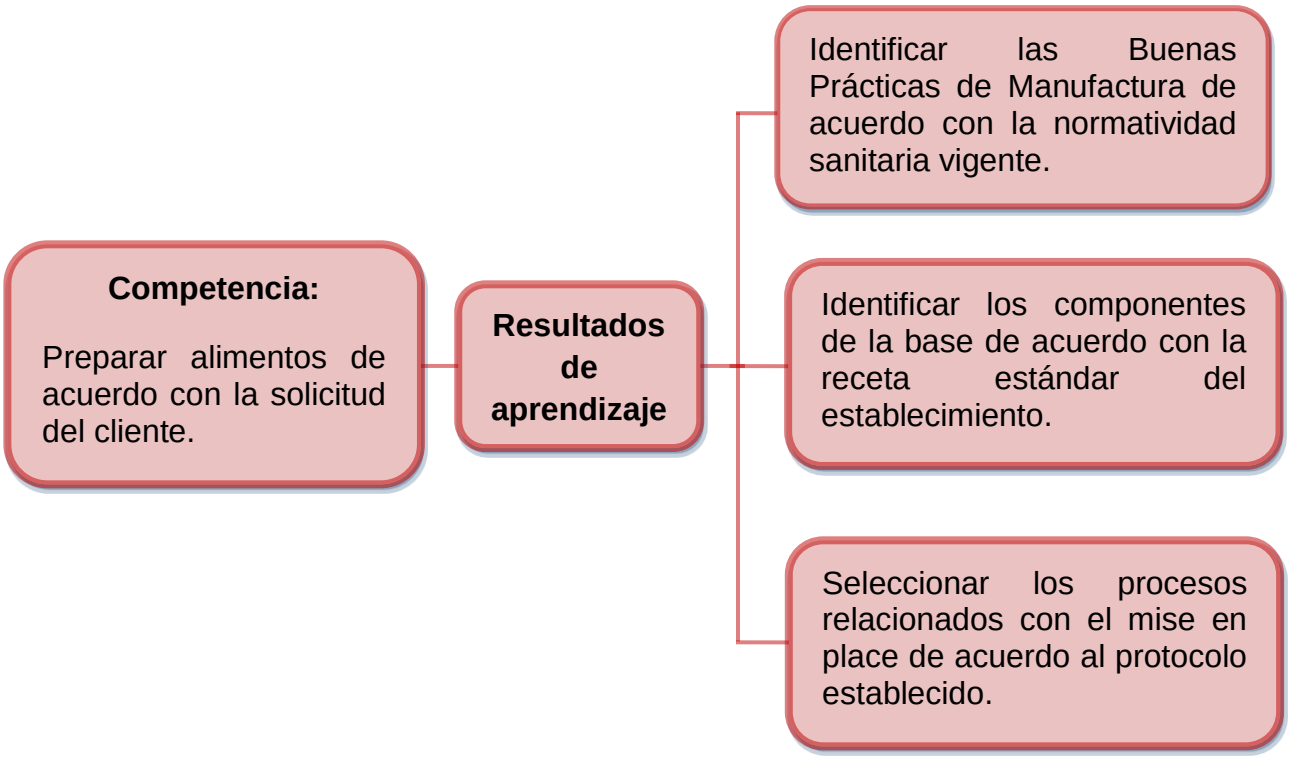
Los contenidos a tratar en las actividades de aprendizaje son:

1. Normatividad para las buenas prácticas en la elaboración de recetas colombianas.
2. Platos característicos de las regiones Andina, Orinoquía**,** Amazonía, Caribe y Pacífica**.**
3. Selección de procesos de “mise en place” aplicados a la gastronomía colombiana**.**

Por cada actividad de aprendizaje se tienen disponibles materiales de formación, materiales de apoyo y evidencias. Las fechas para el desarrollo de éstas son

indicadas por el instructor de manera oportuna a través de anuncios y otros espacios que a bien considere, por ello se recomienda revisar diariamente la plataforma virtual.

Competencia y resultados de aprendizaje



Criterios de evaluación

- Identifica las normas de seguridad industrial y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de acuerdo con la normatividad vigente.
- Aplica los parámetros básicos de manejo de residuos de acuerdo a las normas establecidas.
- Utiliza las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de acuerdo a los estándares establecidos.
- Establece las diferentes técnicas, procesos y métodos de cocción de acuerdo a la receta estándar.

- Interpreta procesos e instructivos de acuerdo a la receta estándar.
- Elabora platos fríos y calientes de acuerdo a la receta estándar.
- Selecciona los procesos del mise en place de acuerdo a la solicitud del cliente.

Metodología

Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad del programa virtual en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos o el uso de técnicas didácticas activas soportadas en las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) que se integran a los ambientes virtuales de aprendizaje para recrear el contexto productivo, estimular la resolución de problemas y vincular al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias.

De esta forma, se activa la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el quehacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la relación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento:

- El instructor - Tutor.
- El entorno.
- Las TIC.
- El trabajo colaborativo.

Horas de estudio

El programa está diseñado para que el aprendiz dedique alrededor de dos horas diarias por semana. En total son 40 horas distribuidas a través de las actividades de aprendizaje.

La metodología de trabajo está sustentada en la interacción permanente entre los integrantes del programa; esto implica que es importante la lectura y análisis de los materiales de formación (de manera individual), así como la activa participación en los foros de discusión y las distintas actividades que permiten la interacción e intercambio de experiencias entre todos los participantes (trabajo grupal).

El aprendiz virtual tendrá períodos establecidos para enviar las evidencias de las actividades de aprendizaje, los cuales serán publicados oportunamente por el instructor en los anuncios del programa.

Espacios de comunicación con el instructor

La comunicación con el instructor se realizará a través de las diferentes herramientas que ofrece la plataforma como son: foros de discusión, correo electrónico, mensajería interna, sesiones en línea, entre otros.

Software requerido

Para visualizar todos los contenidos del programa de forma óptima, es necesario descargar e instalar los siguientes programas en su computador:

Adobe Reader: programa que permite visualizar todos los archivos en formato PDF.

Java: lenguaje de programación que le permite ver todas las aplicaciones diseñadas con este programa.

Adobe Flash Player: aplicación multimedia necesaria para visualizar las animaciones, videos y todas las partes interactivas que tiene el programa.

Adobe Shockwave Player: plugin para la reproducción de contenido multimedia en el navegador de internet.

Adobe Authorware Player: necesario para visualizar los archivos multimedia.

WinZip: programa para comprimir archivos sin perder calidad ni la velocidad de estos.

WinRar: algunos archivos están comprimidos con este programa y para acceder a estos se requiere el programa instalado.

Se recomienda verificar muy bien si el computador en el que desarrollará su labor como aprendiz tiene el software mencionado, de lo contrario debe dirigirse al botón del menú principal del programa de formación: **Información del programa / Software requerido para trabajar en la plataforma**; en donde se encuentran los enlaces a los sitios web para su descarga.

Si tiene dudas consulte al instructor, él está en capacidad de guiarlo a través del espacio **Foro de dudas e inquietudes**.

Importante: se recomienda utilizar el navegador Google Chrome; de igual manera se aconseja Internet Explorer 11 si usa Windows 8. Si maneja Windows Vista o Windows 7 puede emplear Internet Explorer 9, esto con el fin de garantizar una correcta visualización y navegación del programa.

Normas de convivencia

Este programa de formación virtual que ofrece el SENA tiene como eje central el desarrollo humano integral, es decir, está centrado en el saber y en el ser, por esta razón se entiende la convivencia como la armonía social que se logra con el bienestar individual y colectivo.

A continuación se da a conocer el manual de convivencia de formación virtual SENA:

1. El respeto, la tolerancia, dignidad y responsabilidad son los principios que deben guiar el desarrollo de este proceso de formación y las distintas formas de interacción entre sus integrantes.

2. Este es un espacio de aprendizaje en el que las diferencias ideológicas, políticas, culturales, raciales y religiosas no tienen relevancia. Por ello es impropio dejar en los foros mensajes que inciten a abordar estos temas.

3. La puntualidad es parte del éxito en el ámbito personal y laboral, por ello el aprendiz es responsable de realizar y enviar las evidencias de las actividades de aprendizaje en el tiempo establecido y el instructor de informar oportunamente los avances en el programa. Para esto es necesario tener en cuenta el cronograma.

4. Las evidencias deben ser enviadas a través del botón “Actividades”. No deben utilizarse los foros ni el correo electrónico del instructor para enviar trabajos, ya que por estos medios no serán calificados.

5. Es indispensable leer cuidadosamente el material de cada actividad de aprendizaje, ya que es el insumo para el desarrollo de las actividades del programa.

6. La sinceridad es un principio de vida y también de este programa, por ello no se aceptan copias de trabajos, ni textos bajados de internet, es válido utilizar citas con su respectiva referencia, ya que sirve para contextualizar el tema, pero el propósito de este proceso es crear e innovar, no copiar y pegar.

7. Cuando se tomen citas textuales de otros autores, se deben respetar sus derechos de autor, haciendo las respectivas citas y referencias bibliográficas, según las normas establecidas.

8. El aprendiz que copie las evidencias será sancionado con una calificación de cero y además se hará acreedor de la sanción que el instructor le imponga.

9. El aprendiz debe leer diariamente los anuncios del programa para enterarse de las novedades del mismo.

10. El aprendiz debe dedicar al menos dos (2) horas diarias para cubrir el contenido de cada actividad de aprendizaje.

11. Si se presenta cualquier problema de ingreso a la plataforma, es fundamental la comunicación con el instructor a través del correo electrónico.

12. El aprendiz debe participar constantemente en los foros de discusión, utilizando un lenguaje respetuoso y cortés al referirse a sus compañeros e instructor, teniendo en cuenta que no es adecuado escribir en mayúscula sostenida, ya que en internet esto equivale a gritar. A cambio se pueden utilizar asteriscos y guiones para enfatizar y subrayar.

13. El aprendiz debe revisar las respuestas a las dudas enviadas al instructor.

14. Antes de preguntar algo en el foro de dudas e inquietudes se recomienda leer los interrogantes de sus compañeros y las respuestas dadas por el instructor, es posible que ya se haya formulado y dado respuesta a esa pregunta.

15. Cuando solicite o pregunte algo, use “por favor” y “gracias”, nunca dé órdenes. Buenas palabras y buenos modos cuestan poco y agradan a todos.

16. Respetar las opiniones de los demás y realizar aportes constructivos que enriquezcan el aprendizaje aporta al proceso formativo, de lo contrario, se pierde la oportunidad de aprender colaborativamente y compartir conocimientos, experiencias o percepciones.

17. Respetar las participaciones en los foros. Si se publican contenidos de un tema diferente al propuesto, se añade ruido al diálogo y los demás notarán la descontextualización del tema y de la dinámica planteada.

18. Ser educado en las discusiones. Fundamentar las opiniones con argumentos, y no con groserías o descalificaciones y respetar las opiniones de los demás, aunque no se compartan, por ello se invita a ser constructivo.

19. El uso de esta plataforma es académico, por ello es impropio utilizar alguno de sus espacios para hacer publicidad de algún producto, persona o entidad.

20. Si alguien no respeta las normas de convivencia aquí mencionadas notifique al instructor.

Etiqueta en internet

La etiqueta en internet está constituida por una serie de reglas que garantizan una comunicación efectiva, optimizando el tiempo y los recursos; su creación se debe a la comunidad que navega en internet.

A continuación se destacan algunas reglas que recopila Quique[1] (2002) en el texto "La Netiquette" y que deben tenerse en cuenta al momento de establecer comunicación a través de un ambiente virtual:

- Cuando se ingresa a una nueva cultura (y el internet tiene su propia cultura) se corre el riesgo de cometer algunos errores sociales. Quizás se pueda ofender a personas sin querer hacerlo, o tal vez se llegue a malinterpretar lo que otros dicen. Por eso, se invita a tener siempre en mente que al otro lado de la pantalla hay un ser humano real, con sus propias ideas y sentimientos. Se recomienda no escribir nada que no diría frente a frente a otra persona.

- Ser cortés y amable en la comunicación aunque no se esté de acuerdo con las ideas del otro. No tiene sentido volver personal una argumentación; siempre es posible dar una retroalimentación acerca de las ideas, sin necesidad de agredir a los demás.

- Perdonar los errores de otras personas. No todos son expertos en internet y quizás cometan faltas o hagan demasiadas preguntas, por ello es trascendental ser tolerante.

- No usar mayúscula sostenida. En la red esto equivale a gritar.

[1]Quique. (2002). *La Netiquette*. Consultado el 17 de diciembre de 2015, en http://sindominio.net/quique/Textos/netiquette.pdf

- Reconocer siempre los derechos de autor, dando el crédito a quien generó la idea, a la fuente que se consultó o al recurso en el que se basó la información.

- Evitar el envío de correo comercial no solicitado. Si se hace, el servidor de correo puede ser incluido en las listas negras, y muchos servidores de internet se niegan a aceptar mensajes que procedan o hayan pasado por él. Incluso, si no se tiene carácter publicitario, los envíos masivos y no solicitados de convocatorias, noticias, entre otros, también se consideran Spam (correo basura).

- No reenviar mensajes en cadena, falsas alarmas de virus.

Foros de discusión

Existen tres tipos de foros:

- **Foro temático:** espacio para reflexionar, argumentar y contraargumentar sobre una cuestión específica.

- **Foro social:** zona de encuentro y esparcimiento que le da la posibilidad de conocer a sus compañeros.

- **Foro de dudas e inquietudes:** ideal para plantear al instructor dudas en relación a los materiales, calificaciones y actividades, así como las dificultades para acceder a un documento o espacio de la plataforma.

Los dos últimos foros están disponibles durante todo el proceso de formación.

Para conocer los aspectos a tener en cuenta en el contenido y presentación de sus intervenciones en el foro, es importante descargar el documento **Guía buen uso de foros y pasos para participar**, el cual está disponible en el botón **Información del programa**.

Aprobación

Para obtener la respectiva certificación, el aprendiz debe aprobar todos los resultados de aprendizaje definidos para el programa de formación.

Las evidencias y los resultados de aprendizaje se evalúan de la siguiente manera:

A: aprobado.

D: no aprobado.

Cronograma de actividades

La información contenida en este espacio es vital para el desarrollo del programa de formación, ya que sirve para organizar la agenda personal, planear la participación, adquirir las competencias necesarias, garantizar el cumplimiento y aprobación de los resultados de aprendizaje (RAP) y obtener la certificación.

Las fechas de cada una de las actividades de aprendizaje serán informadas por el instructor oportunamente a través de anuncios, correos, entre otros.

Actividad de aprendizaje	Resultado de aprendizaje a alcanzar	Tipo de evidencia	Tiempos de entrega	
			Inicia	Termina
Actividades previas		Actualización de los datos personales.	Semana 1	
		Respuestas al Sondeo de conocimientos previos.		
		Presentación ante el instructor y los compañeros en el Foro social.		
		Participación en el Foro reconocimiento de la plataforma.		
Actividad de aprendizaje 1	Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.	Realización de la actividad de reflexión inicial.	Semana 1	
		Evidencia: Blog “Seguridad alimenticia”.		
		Evidencia: Evaluación “Buenas prácticas en la elaboración de alimentos”.		

		Evidencia: Buenas Prácticas de Manufactura.	
Actividad de aprendizaje 2	Identificar los componentes de la base de acuerdo con la receta estándar del establecimiento.	Realización de la actividad de reflexión inicial.	Semanas 2 y 3
		Evidencia: Wiki “Improvisación de una receta”.	
		Evidencia: Actividad interactiva “Variedad gastronómica”.	
		Evidencia: Riqueza gastronómica colombiana.	
		Evidencia: Ingenio gastronómico.	
Actividad de aprendizaje 3	Seleccionar los procesos relacionados con el mise en place de acuerdo al protocolo establecido.	Realización de la actividad de reflexión inicial.	Semana 4
		Evidencia: Foro “Protocolo para eventos”.	
		Evidencia: Actividad interactiva “Mise en place”.	
		Evidencia: Uso de protocolo.	
		Evidencia: Planeación de un evento.	
		Respuestas al Sondeo de la evaluación del programa.	

Revisión de notas

Una vez finalizado el programa de formación, el instructor dará un tiempo entre dos y tres días para que revise sus calificaciones y su estado final dentro del programa, si tiene alguna duda u observación al respecto debe publicarla en el foro de dudas e inquietudes, donde se le dará una respuesta oportuna. Terminado este tiempo el instructor hará el cierre definitivo del programa.

Créditos

Experta temática
Tatiana del Pilar Polania Serrato
Centro de Gestión de Mercados, Logística y Tecnologías
Regional Distrito capital.

Equipo Línea de Producción Regional Quindío

Líder Línea de Producción
Juan Bautista Londoño Pineda
Profesional G01 - Centro Agroindustrial
Regional Quindío.

Líder de Planificación y Adecuación Didáctica
Martha Lucia Giraldo Ramírez
Contratista - Centro Agroindustrial
Regional Quindío.

Integración de Contenidos y Actividades
Andrés Felipe Velandia Espitia
Contratista - Centro Agroindustrial
Regional Quindío.

Guionista
Luz Clarena Arias González
Contratista - Centro Agroindustrial
Regional Quindío.

Asesores Pedagógicos
Andrés Felipe Vargas Correa
Contratista - Centro Agroindustrial
Regional Quindío.

Programación y Animación Web
Eder Saya Castillo
Contratista - Centro Agroindustrial Regional Quindío.

Germán Alberto Rodríguez Liévano
Contratista - Centro Agroindustrial Regional Quindío.

Catalina Gutiérrez Castaño
Contratista - Centro Agroindustrial Regional Quindío.

Cristian Alberto Hernández Álvarez
Contratista - Centro Agroindustrial Regional Quindío.

Diseño Gráfico
Cristian Andrés Osorio Caiza
Contratista - Centro Agroindustrial Regional Quindío.

Carlos Andrés Díaz Botero
Contratista - Centro Agroindustrial Regional Quindío.

Jessica Orozco Salazar
Contratista - Centro Agroindustrial Regional Quindío.

Sergio Alfredo Morales Domínguez
Contratista - Centro Agroindustrial Regional Quindío.

José Luis Díaz Carrillo
Contratista - Centro Agroindustrial Regional Quindío.