PROCESO DIRECCIÓN 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
- 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:
  Preparar salsas calientes nacionales
  Elaborar platos calientes nacionales
  Elaborar preparaciones básicas calientes de acuerdo a la receta estándar.
- Duración de la Guía: 60 horas

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz a cocina caliente es la que como su nombre indica se tiene que cocinar y se sirve caliente, como pastas, salsas, fondos, asados. frituras El equipamiento pesado que se encuentra en este sector de la cocina caliente es: hornos, planchas, parrillas o freidoras, baño maría, marmitas, etc. El equipamiento liviano: cacerola, sartén, ensaladeras, moldes etc. todo depende de qué tipo de menú se elabore

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1. Actividades de Reflexión inicial.

Actividad 1.

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

Actividad 1.1

Un auxiliar de cocina en un restaurante, almacena las carnes al lado de los productos de higiene
Socialice, debata y Responda (En equipos):

a. Según lo anterior que clase de contaminación causo el auxiliar y por qué.
b. Fue adecuado el proceso de almacenamiento que realizo el auxiliar y 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.

Actividad 1.

Nombre de una salsa fría y cuando es emulsionada y dos derivadas

Actividad 2.

Técnicamente cual es el termino de ahumado industrial y ahumado artesanal

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

Actividad 1.
Mencione dos términos de cocción de la carne.

- 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, estandarización, manipulación y preparación de variedad de productos **Evidencias de Producto:** Manipulación, preparación y emplatado de recetas	Maneja normas de seguridad industrial, BPM, de acuerdo con la normatividad vigente. Clasifica las áreas de la cocina. Establece las diferencias técnicas, procesos, y métodos de cocción. Realiza mise en place, maneja los equipos y establece procesos de producción con baterías y utensilios adecuados. Interpreta receta estándar. Prepara platos calientes**.**	Lista de chequeo Cuestionario escrito Observación

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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

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

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://www.definicionabc.com/comunicacion/mise-en-place.php
http://files.jomar.webnode.com.co/200000347-9e3fe9f39f/LA%20RECETA%20EST%C3%81NDAR.pd
https://www.codigococina.com/diccionario-de-cocina/mise-en-place/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**AIDA HERNANDEZ**	**Instructora**	**Gastronomía**	**02 de Julio de 2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					