PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

2. Denominación del Programa de Formación: **Técnico de cocina.**
3. Código del Programa de Formación: **635503.**
4. Nombre del Proyecto **: Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos**
5. Fase del Proyecto : **PLANEACION**
6. Actividad de Proyecto: **Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos.**

7.Competencia: Control del manejo de las materias de primas

Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad

Duración de la Guía de Aprendizaje

48 horas (controlar las materias primas)

2. PRESENTACIÓN

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas.
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado.
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos.
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Reflexione sobre los siguientes aspectos (Actividad Individual):

- ✓ ¿Qué características deben tener los alimentos que se utilizan en las cocinas de los restaurantes?
- ✓ ¿Los alimentos con daños evidentes pueden causar alteraciones en las preparaciones finales?
- ✓ Como responsable de la preparación de menús ¿qué haría para garantizar la calidad de estos?
- ✓ ¿Cuál es la responsabilidad del cocinero en el manejo de los alimentos para su preparación?
- ✓ ¿El uso de algunos vocablos del idioma inglés es necesario en los contextos de la producción de alimentos? Justifique su respuesta.

Conforme grupos colaborativos con dos de sus compañeros y con base en las respuestas obtenidas e incluya un listado de palabras relacionadas con los aspectos tratados, desarrollen una cartelera a manera de caricatura en la que compilen las conclusiones logradas. (Actividad grupal)

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

Ambiente: Aula convencional
Material: Esfero, cuaderno de anotaciones, papel periódico o cartulina, marcadores.

3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACION

APRENDIZAJES PREVIOS: son *toda aquella información que se tiene almacenada en la memoria debido a las experiencias pasadas que hemos tenido.* Este concepto fue introducido por la teoría del aprendizaje significativo (David Ausubel). Desde la pedagogía este término cobra muchísima importancia ya que medir de forma adecuada estos conocimientos, permite condicionar lo que es necesario planear en el proceso de enseñanza – aprendizaje.

Después de la cognición aportada en la actividad anterior en el tema de competencias básicas, transversales y especificas, de manera individual y durante la sesión, desarrolle la toma de sus aprendizajes previos en el archivo formato Excel enviado como material de apoyo en la sesión 1 denominado “test David Kolb estilos de aprendizaje”.
No es una evidencia entregable pero debe desarrollarla como parte de la formación. Reserve en el portafolio del aprendiz digital del curso.

- Ambiente Requerido: reambiente tradicional
- Materiales: archivo Excel aprendizajes previos David Kolb
- Tiempo aproximado: 45 min

RAP 1. *IDENTIFICAR LOS FUNDAMENTOS PEDAGÓGICOS DE LA EDUCACIÓN DE ADULTOS, DE LA DIDÁCTICA Y DEL MODELO PEDAGÓGICO, TENIENDO EN CUENTA EL DISEÑO DE LAS ACCIONES DE FORMACIÓN.*

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

Con base en la información anterior elabore un listado de los 10 conceptos que se requieran para dar respuesta a los interrogantes del punto anterior y diligencie la siguiente tabla. (Actividad Individual)

Tabla 1. Identificación de saberes necesarios para el aprendizaje.
Elaboración. Equipo de diseño curricular

Concepto	Lo sé		Competencia del programa relacionada
	Si	No	

Participe en la "lluvia de palabras" organizada por el instructor y tome atenta nota de todas aquellas que no incluyo en su listado. De tal manera que con ellas construya el glosario de términos que apoyará su proceso formativo. (Actividad grupal).

Ambiente: Aula convencional
Materiales: fichas bibliográficas, cuaderno, esfero, guía de aprendizaje, marcador.

3.2 Actividades de apropiación y trasferencia del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

1. De acuerdo con la asignación del instructor, y en grupos de cinco 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.

- ✓ 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.

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 y 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					

Con relación al anexo 1 y la figura 2 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.

3. Previo al encuentro presencial, consulte sobre los aportes de los autores más representativos de la cocina nacional y regional.
Elabore en sesión de formación 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.

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

4. Consulte en la biblioteca del SENA o en el link http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de- cocinas.aspx el tomo 15, *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia*, de la *Biblioteca básica de Cocinas Tradicionales de Colombia*, y realice las siguientes lecturas:

- ✓ "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).

Participe en el foro de discusión dirigido por el instructor y suba las conclusiones a la plataforma LMS, en el espacio habilitado para tal fin.

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

5. Participe en la presentación del instructor sobre las características del negocio de los servicios alimentarios, con la información obtenida desarrolle la *Tabla 2_Matriz de Información* y socialícela:

Tabla 2: Matriz de información. Características de los servicios de alimentación.
Fuente: Elaboración equipo de desarrollo curricular.

Tipo de negocio	Caracterisiticas	Subclases	Población objeto del servicio	Nº de empleados requeridos	Empresa representativa

Ambiente: aula convencional
Materiales: video beam, hojas bon y esferos.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

A punto:
Cocer o cocinar en su justo punto de cocción o condimentación
Acaramelar:
Bañar con caramelo a una preparación.
Acidular:
Acción de poner ácido un líquido.
Aderezar:
Añadir a un elemento un condimento que le van a dar color sabor o aroma los más comunes son sal, aceite vinagre, especias …
Adobar:
Poner un género crudo en un preparado que se llama adobo que consiste en pimentón, especias y sal para darle un aroma especial. Suele ir seguido de un proceso de oreo. Generalmente se utiliza con cerdo. Antiguamente era un método de conservación.
Aguar:
Acción de añadir agua a un liquido o elaboración.
Ahumado:
Alimento que ha sido expuesto al humo y con un sabor ahumo y más profundo.
Al Dente:
Nombre que se utiliza para designar cuando la pasta cocida un poquito dura, como gusta a los italianos.
Albahaca:
Se recomienda para las recetas preparadas a base de tomate y en variedad de salsas.
Albardar:
Cubrir un género con láminas finas de tocino generalmente carnes o aves para aportarles grasa y evitar que se seque o queme el interior de la pieza al cocinarla.
Albóndiga:

Bola de carne, verduras o pescados trabajados con pan, huevo y condimentos como cebolla, perejil, ajo especias…

Aliñar:
Añadir a un elemento un condimento que le van a dar color sabor o aroma los más comunes son sal, aceite vinagre, especias etc.

Almíbar:
Mezcla de agua y azúcar de diferentes espesores según su contenido en azúcar. Se utiliza en repostería.

Aromatizar:
Añadir a un género una preparación de elementos con aromas acusados (fuertes) como especias, hierbas aromáticas, vinos, licores etc.

Arropar:
Tapar con un paño (a veces húmedo) una masa de levadura para que no se seque durante la fermentación.

Arroz arborio:
Toma su nombre de un pueblo de la región piamontesa de Italia y es un tipo de arroz que se utiliza para preparar el risotto. Al cocerse suelta un poco de almidón y con ello se obtiene un plato de arroz cremoso de gran sabor.

Asado a la parrilla:
El calor incide directamente sobre la pieza que estamos cocinando. Se utiliza para piezas de ración de poco tamaño o de carnes nobles (filete, solomillo etc). No pinchar nunca la carne para darle la vuelta. Untarlo de grasa antes de cocinarlo para evita que pierda jugos y favorecer la formación de una costra.

Asado al Horno:
Cocinar un género en un ambiente seco sin elementos húmedos y con grasa. Se utiliza para piezas de gran tamaño que generalmente son sometidas a preelaboraciones.

Asar:
Cocinar un género en parrilla, plancha u horno acompañado solo con elementos grasos y sin ningún elemento húmedo de forma que de dorado por fuera y jugoso en el interior.

Aspic:
Elaboración fría en cuya preparación interviene la gelatina.

Asustar:
Añadir un liquido frío a otro hirviendo para que deje de hervir momentáneamente. Se hace para evitar romper los géneros que estamos cocinando o para engordar salsas ya que los ingredientes sueltan fécula.

Añojo:
Carne procedente de un animal de raza bovina (vacuno) sacrificado a los 12 meses de edad.

- Seleccione

B

Banderilla:
Pequeña preparación generalmente de bocado que se toma como aperitivo. Sinónimo de pincho,

tapa o canapé.

Batido:

Bebida a base de helado y huevos, leche, licor …

Bavarois:

Postre frío elaborado con una crema inglesa de vainilla, chocolate, café), claras montadas o nata montada y gelatina. Se puede elaborar con jugos de frutas (fresa etc.)

Bañar:

Cubrir un género totalmente con un liquido pero lo suficientemente espeso para que permanezca sobre él.

Baño María:

Cocinar dentro de un recipiente que a sus vez esté dentro de otro que contiene agua hirviendo. Se utiliza para cocciones que van en moldes porque ralentiza el proceso de cocción impidiendo que el genero tome color y favoreciendo la penetración progresiva del calor. También se utiliza para géneros que al fuego directo se pegan con facilidad por ejemplo chocolate, crema pastelera etc.

Bearnesa:

Salsa que se obtiene de emulsionar mantequilla y yemas. Se le suelen añadir hierbas aromáticas.

Blanquear:

Hervir durante unos segundos un alimento para que pierda su acidez.

Bordelesa:

Salsa elaborada con vino de Burdeos, cebolla y caldo de carne.
Se utiliza para carnes y caza.

Brandada:

Elaboración de pescado cocido, puré de patata, nata y gelatina.

Bridar:

Sujetar con un cordel fino diversos géneros (aves, carnes, pescados) para apretar su carne y que conserve la forma que se les ha dado después de su cocinado. Se suele utilizar también para conservar el relleno de algunas carnes falda etc.

Brocheta:

Preparación de carne o el pescado generalmente cortado en dados que se ensarta en una pincho (denominado broqueta) con verduras crudas que se elabora en la plancha.

Budín:

Alimentos cocidos al baño maría en los que se utiliza el huevo como elemento de ligazón. (para que cuajen).

Bullabesa (Bouillabaisse):

Sopa de pescado elaborada en la zona mediterránea francesa.

Buñuelo:

Elaboración en la que se fríe en abundante pasta choux a la que se le ha dado forma redonda.
Pueden ser dulces y salados.

- Seleccione

C

Caldereta:
Guiso de carne (conejo, cordero) o pescado acompañado de verduras.
Caldo corto:
Liquido rico en sabor que se ha dejado reducir (para que concentre el sabor) en el que posteriormente se cuece un pescado.
Chilindrón:
Guiso de pollo o conejo elaborado con tomate, cebolla pimientos y vino.
Choux:
Pasta de agua, mantequilla, harina y huevo con la que se elaboran los Profiteroles, relámpagos, buñuelos etc. Al hornearla se infla quedando hueca. Pequeños pastelillos elaborados con esta masa rellenos generalmente de nata o crema pastelera.
Cincelar:
Hacer incisiones en una pieza para facilitar su proceso de cocción se usa sobre todo para pescados y asados.
Clarificar:
Dar transparencia a un caldo eliminando las impurezas. Se hace haciendo una bola con mezcla de clara verdura y carne magra que al sumergirse en un líquido hace subir las impurezas.
Coagular:
Solidificar un liquido.
Cocción a la inglesa:
Consiste en cocer un género en abundante agua hirviendo a borbotones con mucha sal y destapado.
Cocción al caldo corto:
Cocinar un genero en un caldo rico en sabores aromáticos. Se utiliza casi siempre para piezas enteras normalmente pescados que vayamos a servir fríos o calientes.
Cocción al vapor:
Cocción en la que es el vapor de agua el que incide directamente en el alimento evitando perdida de sabor y elementos nutritivos. Se utiliza poniendo una rejilla que contendrá los alimentos dentro de un puchero con agua sin que sobrepase la rejilla. El vapor atraviesa la rejilla y cocina los alimentos.
Cocer:
Cocinar un genero sumergiéndolo en un liquido en ebullición o desde frío pero llevándolo a ebullición (agua, caldo, grasa etc).
Compota:
Dulce elaborado de la cocción de diversas frutas con azúcar, generalmente manzana, pera, orejones, higos, pasas etc.
Condimentar:
Añadir a un género elementos que le van a dar color, sabor o aroma.
Crema inglesa:
Salsa ligera elaborada con yemas, azúcar y leche. Se utiliza para acompañar platos de repostería.
Crema pastelera:
Crema espesa elaborada con azúcar, leche, huevos, harina y un elemento aromático generalmente canela o vainilla. Se utiliza para rellenar canutillos, brazos gitanos etc.
Cuajo:
Fermento que se obtiene del cordero que tiene la propiedad de hacer coagular la caseína de la leche. Se utiliza en la elaboración de cuajadas y quesos principalmente.

- Seleccione

D

Desglasar:
Añadir vino a u recipiente en el que hayamos cocinado una carne para recuperar los jugos que se han quedado pegados raspando con una varilla.
Desgrasar:
Quitar la grasa sobrante en una preparación.
Deshuesar:
Separar los huesos de la carne.
Desmigajar:
Hacer migajas un alimento.
Desmigar:
Deshacer el pan en migas.

- Seleccione

E

Edulcorar:
Añadir un dulce a un género generalmente azúcar.
Embadurnar:
Untar, empapar
Empanar:
Pasar un género por harina, huevo y pan rallado.
Emplatar:
Colocar los alimentos ya terminados en una fuente o plato cuidando la presencia y decoración.
Emulsionar:
Consiste en juntar dos géneros diferentes para forma un género homogéneo. Para ello hay que batirlos y usar otro género que actúe como emulsionante, por ejemplo la lecitina del huevo para elaborar mayonesas.
Encurtidos:
Se denomina con este nombre las hortalizas conservadas en vinagre. Los más comunes son los pepinillos y las cebolletas.
Ensartar:
Poner en una broqueta trozos de carne o pescado para cocinarlos asados a la parrilla
Escabechar:
Poner un género crudo o cocinado en vinagre. Método de conservación.
Escaldado:
Sumergir un genero en agua hirviendo durante un rato para reducir su volumen, facilitar su pelado etc.
Escalfar:

Técnica culinaria que consiste en cocer huevos sin cáscara en agua hirviendo con vinagre

Escarchar:
Técnica culinaria por la un alimento generalmente fruta se queda recubierto de una capa de azúcar cristalizada. Se suele hacer sumergiéndolo en un almíbar.

Española:
Salsa básica de la cocina que acompaña carnes. Se elabora a base de verduras pochadas, ligadas con harina tostada y mojada con caldo de carne.

Espumar:
Retirar la espuma que se produce en los líquidos al llegar al punto de ebullición y que queda flotando en la superficie y esta formada por impurezas de las verduras y carnes

- Seleccione

F

Farsa:
Relleno de preparaciones culinarias generalmente trabadas con una salsa espesa para que permanezcan en su interior.

Fermentación:
Acción por la que las masas elaboradas con levadura aumentan su volumen adquiriendo esponjosidad al ponerlas a una temperatura templada

Flamear:
Pasar por una llama sin humo un genero (normalmente aves) para quitar las plumas. Hacer arder un líquido que contenga alcoholen una preparación cualquiera para aromatizarla.

Fondant:
Que funde, postre y cubierta de pasteles con base en azúcar glas

Fondo:
Caldo rico en sabor que se obtiene de cocer agua con verduras, huesos o carnes duras. Se denomina con el nombre del elemento con el que haya cocido caldo de carne, caldo de ave, caldo de verduras etc. Se utiliza generalmente para elaborar salsas. Se denomina oscuro cuando adquiere ese color para ello las verduras y la carne o los huesos se doran primero.

Freír:
Cocinar un género total o parcialmente sumergiéndolo en una grasa generalmente aceite o mantequilla. La temperatura de fritura va en función del grosor y naturaleza de la pieza.

Fumet:
Caldo de pescado.

- Seleccione

G

Gelatina:
Sustancia en polvo o en hojas incolora, insípida e inodora que se hidrata en agua fría para

posteriormente disolver en una preparación caliente que tras enfriarse gana en espesor y cremosidad.

Glasear:

Cubrir una preparación con azúcar glas (polvo). Dorar la superficie superior de una preparación. Cocinar a fuego suave un género con mantequilla azúcar y un poco de agua para que al final quede caramelizado.

Guarnecer:

Acompañar el ingrediente principal o principales de un plato de otros géneros que lo acompañan y complementan denominado guarnición.

Guarnición:

Ingredientes que acompañan al elemento principal de un plato.

Guisar:

Técnica culinaria en la que cocina carne de vacuno cortado en dados que primero se saltea y después se cuece en caldo de carne aromatizado con vino y acompañado de verduras como zanahorias, cebolla, guisantes…

- Seleccione

H

Helar:

Solidificar una preparación a una temperatura bajo cero sin dejar de moverla de forma que al helarse quede con una consistencia cremosa.
Suele hacerse con una heladora.

Hojaldre:

Masa compuesta de harina, agua y mantequilla.

- Seleccione

I

- Seleccione

J

- Seleccione

K

- Seleccione

L

Laquear:
Untar un alimento antes de cocinarlo con una crema mantecosa.
Lardear:
Untar con grasa un alimento que se está asando.
Levantar:
Hervir una preparación ya elaborada y que se haya conservado un tiempo para evitar y/o comprobar una posible fermentación o deterioro.
Licuar:
Convertir en liquido un alimento.
Ligar:
Espesar o dar cuerpo a una preparación por medio de un elemento de ligazón (harina, fécula o emulsionantes)
Lunch:
Comida ligera que se sirve antes de la comida principal o en actos públicos.

- Seleccione

M

Macerar:
Poner un género en compañía de vinos, licores , zumos para que tome el sabor de estos. Se utiliza para cualquier tipo de líquidos.
Majar:
Aplastar o machacar de forma grosera un género para mezclarlo con otros. Generalmente se hace en el mortero.
Marinar:
Poner un género en una mezcla de vino, verduras, vinagre, especias, hierbas aromáticas etc para aromatizarlo y ablandarlo.
Mechar:
Introducir en una carne tiras de tocino con una mechadora para aportar grasa en el interior y evitar que se que durante su cocinado.
Meuniere:
Pescados que se cocinan con mantequilla y al final se añade zumo de limón.
Milanesa:
Escalope (Filete)de carne empanado.
Milhojas:
Pastel en la que se superponen capas de hojaldre elaboraciones de repostería tales como nata montada, crema pastelera, mermeladas etc.
Mojar:
Añadir a una preparación un liquido.
Moldear:

Introducir un género cualquiera en un molde para que por cocción solidificación o congelación tome la forma del molde.

Montar:

Emulsionar. Emplatar. Colocar los géneros sobre un zócalo después de elaborados.

Mousse / Mus:

Espuma. Elaboración esponjosa a base claras a punto de nieve o de nata semi-montada que se ayuda de colas para asegurar la consistencia mezclados con un ingrediente ya sea dulce o salado.

- Seleccione

N

Napar:

Cubrir un alimento totalmente con un líquido de forma que permanezca sobre él.

Nieve:

Claras batidas que adquieren color blanco y gran esponjosidad.
Están bien montadas cuando al dar la vuelta al recipiente que las contiene no se caen.

- Seleccione

O

- Seleccione

P

Paisana:

Guarnición de verduras cocidas cortadas en rectangulos alargados de un grosor de 1/2 centímetro.

Pasteurización:

Método de conservación por el que se eliminan los gérmenes al calentar el alimento durante unos segundos a 70º C. El alimento se enfría rápidamente para evitar que la exposición excesiva al calor elimine nutrientes.

Paté:

Mezcla de foie, carne, huevos, leches y condimentos (licores y pimienta generalmente) de consistencia untuosa. Se come frío y untando en pan. Los más comunes son los de oca, pato y cerdo aunque hoy día se han puesto de moda los de otros alimentos como salmón, anchoas, etc.

Picar:

Cortar cualquier género finamente de diferentes formas.

Pincho:

Pequeña preparación generalmente de bocado que se toma como aperitivo. sinónimo de Banderilla, tapa o canapé.

Pochar:

Ablandar un género en una grasa tapado a temperatura moderada de forma que tome color. Al final conviene destaparlo para que pierda el agua.

Pudding:
Pastel dulce o salado de pan o bizcocho. Se puede presentar frío o caliente.

Punto de nieve:
Claras batidas que adquieren color blanco y gran esponjosidad. Están bien montadas cuando al dar la vuelta al recipiente que las contiene no se caen.

- Seleccione

Q

- Seleccione

R

Ragú / Ragout:
Sinónimo de guiso. Técnica culinaria en la que cocina carne de vacuno cortado en dados que primero se saltea y después se cuece en caldo de carne aromatizado con vino y acompañado de verduras como zanahorias, cebolla, guisantes

Rallar:
Convertir un género en virutas.

Rebozar:
Pasar un género por harina y huevo.

Rectificar:
Poner a punto de sal, condimentos, color etc una preparación.

Reducir:
Disminuir el volumen de un liquido o salsa por evaporación para conseguir que engorde y gane sabor.

Reforzar:
Añadir alguna preparación para intensificar su color o sabor.

Refrescar:
Pasar un género por agua fría abundante nada más cocerlo para cortar el proceso de cocción y, quitar el exceso de sal y enfriarlo.

Rehidratar:
Sumergir un genero que se ha secado previamente en un liquido para que recupere sus características anteriores.

Rehogar:
Ablandar un género en una grasa tapado a temperatura moderada de forma que tome color. Al final conviene destaparlo para que pierda el agua que hayan podido soltar el género en cuestión.

Remojar:
Sumergir un género en abundante agua fría. Se utiliza para Rehidratar géneros secos y para que géneros que hayan sido conservados en salazón pierdan la sal y recuperen el agua por ejemplo el

bacalao.
Rustir:
Sinónimo de asar.

- Seleccione

S

Salar:
Echar sal a un género, ponerlo en salazón ya sea por medio de capas de sal o salmuera.
Salazón:
Alimento cubierto de sal. Poner un alimento cubierto de sal.
Salmuera:
Mezcla de agua y sal en la que se sumerge un género.
Saltear:
Cocinar un genero total o parcialmente en una grasa a fuego vivo y descubierto para que quede dorado. Las piezas suelen enharinarse para facilitar el dorado de las piezas y que están pierdan agua. Se utiliza con géneros de pequeño tamaño.
Sazonar:
Añadir sal a una preparación.
Sofreír:
Ablandar un género en una grasa tapado a temperatura moderada de forma que tome color. Al final conviene destaparlo para que pierda el agua que hayan podido soltar el género en cuestión.
Soluble:
Que se disuelve al agua.

- Seleccione

T

Tamizar:
Separa usando un tamiz granos o acumulaciones en preparaciones en forma de polvo. Convertir un género cocinado en puré pasándolo por un tamiz o pasapurés.
Tartaleta:
Pequeño recipiente en forma de cuenco para contener una preparación. Elaborado con pasta quebrada. Pastel pequeño, dulce o salado, elaborado del mismo modo que la tarta pero para consumo individual.
Tornear:
Recortar las aristas de un género para darle forma regular, redonda . Normalmente se utiliza para verduras que van de guarnición.
Trinchar:
Cortar un género cocinado para racionarlo. Se utiliza para piezas grandes de ave y carne.

- Seleccione

U

- Seleccione

V

Vapor:
Técnica de cocción en la que es el vapor de agua el que incide directamente en el alimento evitando perdida de sabor y elementos nutritivos. Se utiliza poniendo una rejilla que contendrá los alimentos dentro de un puchero con agua sin que sobrepase la rejilla. El vapor atraviesa la rejilla y cocina los alimentos.
Vinagreta:
Salsa de acompañamiento a base de vinagre, aceite, sal y verduras generalmente cebolla, tomate, pimiento verde y pimiento rojo.
Volován:
Preparación de hojaldre de forma redonda que se rellena por el centro a modo de cuenco. Tapado con el mismo hojaldre.

- Seleccione

W

Wasabi:
Raíz nudosa de color verde de la planta japonesa Wasabia Japonica. El wasabi produce la misma sensación de calor o picor en la nariz que el rábano picante y se utiliza con el sushi y el sashimi. Se encuentra en forma de pasta o en polvo en tiendas de alimentación asiática.
Wok:
Sartén cóncava de Hierro muy utilizada en la cocina asiática.
Transmite muy bien el calor y permite cocciones muy rápidas.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS DE PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 7: Riesgo Eléctrico.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/
- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 8: Riesgo Químico.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/

- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 8A: Inspección y Rotulación de Riesgos Químicos.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/
- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 9: Riesgo Biologíco.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/
- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Diccionario SO.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/
- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Glosario y Definiciones.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/
- ✓ Dieta Alcalina. (19 de 07 de 2017). *Tabla de Ph de los alimentos.* Obtenido de http://dietaalcalina.net/wp-content/uploads/2014/01/Tabla-Alimentos-2014.pdf
- ✓ ELIKA. (07 de 19 de 2017). *Fundación Vasca para la seguridad agroalimentaria.* Obtenido de Tipo de contaminación alimentaria: http://www.elika.eus/datos/formacion_documentos/Archivo9/6.Tipos%20de%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria.pdf
- ✓ Elizabeth Lucia Alonso. (19 de 07 de 2017). *El ph y los Alimentos*. Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=UJLP9ei9Npk
- ✓ foodsafetysolutions1. (19 de 07 de 2017). *Food Safety & Hygiene Training Video in English Level 1*. Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=Ddn1W3Rp-Fk&t=336s
- ✓ La Ecotienda Perú. (19 de 07 de 2017). *Educando: ¿Qué es el ph? - La Alimentación Alcalina y ácida*. Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=ZDWmJN8Od1g
- ✓ Quintana, R. (19 de 07 de 2017). *Educaplay.* Obtenido de Riesgo Laboral: https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3110695/riesgo_laboral.htm
- ✓ Quintana, R. (19 de 07 de 2017). *Educaplay.* Obtenido de Seguridad en el trabajo: https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3110674/seguridad_en_el_trabajo.htm
- ✓ Quintana, R. (19 de 7 de 2017). *Educaplay*. Obtenido de Clasificación de establecimientos de alimentos y Bebidas: https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3110844/clasificacion_estable_a_b.htm
- ✓ Restrepo, M. (2006). Producción más Limpia en la industria alimentaria. *Producción + Limpia, 1*(1), 87-101.
- ✓ RVF Seguridad Alimentaria, PRL y Nutrición. (19 de 07 de 2017). *Manipulador de alimentos: Conceptos Básicos*. Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=mE1D9fMEZ9w
- ✓ RVF Seguridad Alimentaria, PRL y Nutrición. (19 de 07 de 2017). *MANIPULADOR DE ALIMENTOS: CONCEPTOS BÁSICOS*. Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=mE1D9fMEZ9w

- ✓ SENA. (2014). *Diagnóstico de Competencias desde la ingeniería Pedagógica: ¿Cómo diagnosticar necesidades de formación?* (Vol. 2). Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).
- ✓ SENA. (2014). *Diagnóstico de Competencias desde la ingeniería Pedagógica: Sistematización de la información e identificación de las necesidades de formación desde la ingeniería pedagógica* (Vol. 3). Colombia: Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).
- ✓ SENA. (2014). *Diagnóstico de Competencias desde la ingeniería Pedagógica: Validez y confiabilidad del Plan de Accion de Mejora del diagnostico necesidades de formación desde la ingeniería pedagógica* (Vol. 4). Colombia: Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).
- ✓ SENATV. (19 de 07 de 2017). *Contaminantes y enfermedades transmitidas por los alimentos*. Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=7lMJ0BLeEQE
- ✓ SENATV. (19 de 07 de 2017). *Higiene y Manipulación de Alimentos Cap 04.mp4*. Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=aeqWCTYT-qk
- ✓ SURA. (19 de 7 de 2017). *ARL/SURA*. Obtenido de Cazadores de riesgo-Sector Oficina: https://www.arlsura.com/cazadores/oficinas.html
- ✓ SURA. (19 de 7 de 2017). *ARL/SURA*. Obtenido de Cazadores de riesgo-Sector confecciones: https://www.arlsura.com/cazadores/confecciones.html
- ✓ United States Department of Agriculture (USDA). (19 de 07 de 2017). *Food Safety and Inspection Service.* Obtenido de https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/informational/en-espanol/seguridad-alimentaria-y-preparacion-para-emergencias
- ✓ Universidad de Cantabria (UC). (2012). *Guía para la celebración de eventos y congresos sostenibles.* Cantabria, España: UC. Obtenido de https://web.unican.es: https://web.unican.es/unidades/ecocampus/Documents/GUIA%20EVENTOS_CONGRESOS%20SOSTENIBLES%20UC.pdf

✓ 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**JUAN PABLO FERNANDEZ SARMIENTO**	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**13 DE SEPTIEMBRE DEL 2017.**
	RONALD FERNANDO QUINTANA ARIAS.	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**13 DE SEPTIEMBRE DEL 2017.**

	EDY MAYERLY GONZALEZ C.	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**17 DE AGOSTO**
	MIGUEL MORTIGO	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**17 DE AGOSTO**
	PATRICIA LEURO	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**26 DE SEPTIEMBRE**
	PAOLA ANDREA HERNANDEZ	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**28 DE SEPTIEMBRE**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**EDY MAYERLY GONZALEZ C.**	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**28 DE SEPTIEMBRE**	**AJUSTES DISEÑO CURRICULAR**


SENA

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

2. Denominación del Programa de Formación: **Técnico de cocina.**
3. Código del Programa de Formación: **635503.**
4. Nombre del Proyecto **: Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos**
5. Fase del Proyecto : **ANÁLISIS**
6. Actividad de Proyecto: **Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos.**

7.Competencia: Manipulación de alimentos

7. Resultados de Aprendizaje:

Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos.

8.Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):

66 horas (Manipulacion de alimentos)

2. PRESENTACIÓN

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas.
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado.
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos.
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo.

Actividad 1: PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Manipulación de alimentos)

Participe activamente en la sesión magistral orientada por el instructor sobre las POES tome atenta nota de los conceptos desarrollados y realice consultas sobre como se aplican en un establecimiento de alimentos..

Elabore un mapa conceptual donde aborde los aspectos generales de las POES

- Manejo y control del agua. ...
- Salud e higiene del personal. ...
- Prevención de la contaminación cruzada. ...
- Control de plagas. ...
- Control de productos químicos. ...
- Limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies.

Reúnase con tres compañeros ,y socialice como creen ustedes que pueden implementr una Poes en una empres que se necesita para ello (Actividad grupal).

Actividad 2: Que es limpiar que es desinfectar

En grupos de 5 personas haga una investigación sobre limpieza versus desinfección agentes para lavado y desinfección: clasificación, concentraciones, procedimientos de dosificación y manejo. limpieza y desinfección: concepto, técnicas, métodos, programa, protocolos,procedimientos de limpieza y desinfección.

Haga una exposición haciendo uso de las herramientas de las tics y presente a su compañeros su exposición.

3-Que son las BPM buenas prácticas de manufactura: definición, alcance y normatividad
Conforme un equipo de trabajo junto con tres de sus compañeros, con base en el resultado de la actividad anterior y de las conclusiones del grupo, elabore un periódico en el cual se comunique a la comunidad la noticia y los efectos que puede causar un restaurante el no implementan protocolos que le permitan entregar a sus clientes alimentos sanos o inocuos Presente a su instructor y compañeros. (Actividad grupal).

Ambiente: Aula convencional.
Material: Esfero, cuaderno de anotaciones, papel periódico o cartulina, marcadores.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
PLANEACION	Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos	Reconocer el contexto histórico y normativo de la gastronomía, conforme a principios y valores éticos para una convivencia pacífica, identificando parámetros técnicos, nutricionales y de proceso de producción de alimentos, aplicables al contexto laboral, social y personal		prepara soluciones de limpieza y desinfección según tipo de agente y procedimientos establecidos higieniza áreas de producción, equipos y utensilios para la preparación de alimentos de acuerdo con programa de limpieza y procedimiento operativo estandarizado de saneamiento.	1. Evidencia de conocimientos: FORMULACION DE PREGUNTAS. Cuestionario. DESEMPEÑO: Observación directa.. PRODUCTO:Lista de quecheo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Auditoría	Examen sistemático para determinar si lo que está ocurriendo realmente está en conformidad con procedimientos documentados.
Comisión del Codex Alimentarius	La Comisión del Codex Alimentarius es un órgano subsidiario de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y de la Organización Mundial de la Salud. La Comisión ha recibido el mandato de elaborar normas internacionales sobre los alimentos para proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos.
Comités del Codex	Estos órganos subsidiarios de la Comisión del Codex Alimentarius incluyen nueve comités de asuntos generales, quince comités sobre productos específicos, cinco comités coordinadores nacionales y grupos de acción intergubernamentales especiales sobre temas concretos establecidos por períodos limitados.
Punto de control crítico	Paso en que el control es fundamental para impedir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o reducirlo a niveles aceptables.

Equivalencia	Proceso de reconocimiento que hace posible que las medidas sanitarias y fitosanitarias empleadas en un país se consideren como equivalentes a las de un segundo país, que comercializa el mismo producto, aunque se estén practicando diferentes medidas de control.
De la granja a la mesa	Concepto que incluye todos los pasos relacionados con la producción, almacenamiento, manipulación, distribución y preparación de un producto alimenticio.
Contaminante de los alimentos	Todo agente biológico o químico, materia extraña o sustancia incorporada de forma no deliberada a los alimentos y que puede poner en peligro su inocuidad o idoneidad.
Control de los alimentos	Actividad de reglamentación de carácter obligatorio para lograr la cumplimiento de las disposiciones por parte de las autoridades nacionales o locales con el fin de conseguir la protección del consumidor y garantizar que todos los alimentos durante la producción, manipulación, almacenamiento, elaboración y distribución sean inocuos, sanos y aptos para el consumo humano, se atengan a los requisitos de calidad e inocuidad y estén etiquetados de manera correcta y precisa, de acuerdo con las disposiciones de la ley.
Higiene de los alimentos	Conjunto de medidas necesarias para garantizar la inocuidad e idoneidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
Inspección de los alimentos	Examen, realizado por un organismo facultado para desempeñar funciones de reglamentación u observancia, de los productos o sistemas para el control de las materias primas, su elaboración y distribución. Se incluyen las pruebas de los productos en preparación y terminados para comprobar que cumplen los requisitos establecidos en la reglamentación.
Vigilancia de los alimentos	Supervisión continuada del suministro alimentario para evitar que los consumidores estén expuestos a componentes de los alimentos, como contaminantes químicos o peligros biológicos, que representen un riesgo para su salud.
Buenas prácticas agrícolas (BPA)	Buenas prácticas de los productores primarios de alimentos (como agricultores y pescadores) que son necesarias para conseguir productos alimentarios inocuos y sanos de acuerdo con las leyes y reglamentos sobre la alimentación.
Buenas prácticas de manufactura (BPM)	Conformidad con los códigos de prácticas, normas, reglamentos y leyes referentes a la producción, elaboración, manipulación, etiquetado y venta de alimentos impuestos por órganos sectoriales, locales, estatales, nacionales e internacionales con el fin de proteger al público de enfermedades, adulteración de los productos y fraudes.
OMG	Organismo modificado genéticamente.
Plan HACCP	Documento preparado de conformidad con los principios del HACCP para garantizar el control de los peligros que son importantes para la inocuidad de

	los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria que es objeto de consideración.
Sistema HACCP	El sistema de Análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) es una forma científica y sistemática de mejorar la inocuidad de los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final mediante la identificación y evaluación de peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. El HACCP es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control, en que se hace hincapié en la prevención y no en las pruebas realizadas con los productos finales.
Peligro	Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o una propiedad de éste que puede provocar un efecto nocivo para la salud.
Análisis de peligros	Proceso de recopilación e interpretación de información sobre los peligros y condiciones que dan lugar a su presencia con el fin de determinar cuáles son importantes para la inocuidad de los alimentos, y por lo tanto, deben considerarse en el plan HACCP.
JECFA,	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios.
JMPR	Reunión Conjunta FAO/OMS sobre residuos de plaguicidas.
Seguimiento	En un plan HACCP, realización de una secuencia previamente planificada de observaciones o mediciones de parámetros de control para determinar si un punto crítico de control está realmente bajo control.
EER	Evaluación del efecto de las reglamentaciones.
Análisis de riesgos	Proceso que consta de tres componentes: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos.
Evaluación de riesgos	Proceso que consta en los pasos siguientes: identificación de peligros; caracterización de peligros; evaluación de la exposición, y caracterización de riesgos.
Caracterización de riesgos	Estimación cualitativa y/o cuantitativa, incluidas las incertidumbres concomitantes, de la probabilidad de que se produzca un efecto nocivo, conocido o potencial, y de su gravedad para la salud de una determinada población basada en la determinación del peligro, su caracterización y la evaluación de la exposición.
Comunicación de riesgos	Intercambio interactivo de información y opiniones durante todo el proceso de análisis de riesgos entre los encargados de la evaluación de los riesgos, o de la gestión de los mismos, los consumidores y otras partes interesadas.
Gestión de riesgos	Proceso que consiste en ponderar las distintas opciones normativas, habida cuenta de los resultados de la evaluación de riesgos y, si fuera necesario, en seleccionar y aplicar las posibles medidas de control, incluidas las de carácter reglamentario.

MSF	Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio (OMC).
OTC	Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial del Comercio (OTC).
Verificación	En el HACCP, utilización de métodos, procedimientos o pruebas no utilizados en el seguimiento que permiten determinar el cumplimiento del plan HACCP y/o decidir si el plan HACCP necesita modificación con el fin de mejorar la inocuidad de los alimentos.
OMC	La Organización Mundial del Comercio (OMC) es la organización internacional que establece las normas del comercio entre las naciones. Su núcleo está constituido por los Acuerdos de la OMC, negociados y firmados por la gran mayoría de los países que participan en el comercio mundial. Su objetivo es ayudar a los productores de bienes y servicios, los exportadores y los importadores a llevar adelante sus actividades

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

BIBLIOGRAFIA MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

- ✓ Enfermedades de transmisión alimentaria. (19-07-2017). Obtenido de: https://www.youtube.com/watch?v=7njiT8VBGOM
- ✓ “Los 14 patógenos principales transmitidos por los alimentos”. (19-07-2017). Obtenido de:https://www.fda.gov/food/resourcesforyou/healtheducators/ucm091976.htm
- ✓ SSOP Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización. (19-07-2017). Obtenido de:https://www.youtube.com/watch?v=-5tMoqUSHTM
- ✓ García, F., et al. (2007a). Mecanismos de Transmisión. Técnicas de servicio y atención al cliente, segunda edición. Paraninfo, 50-53. Gale Virtual Reference Library. Recuperado el 6 de julio de 2017 de:go.galegroup.com/ps/i.do?p=GVRL&sw=w&u=sena&v=2.1&id=GALE%7CCX2648200019&it=r&asid=24e899d694f1be9b5e12e17c9939c81b
- ✓ García, F., et al. (2007b). Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos: Ejercicios. Técnicas de servicio y atención al cliente, segunda edición. Paraninfo, 74. Gale Virtual Reference Library. Recuperado el 6 de julio de 2017 de:go.galegroup.com/ps/i.do?p=GVRL&sw=w&u=sena&v=2.1&id=GALE%7CCX2648200025&it=r&asid=1ae8f769e71b209cf31155993de3f20b
- ✓ Ministerio de Salud y Protección Social (2013, 22 de julio). Resolución 2674 de 2013. Recuperado el 6 de julio de 2017 de:http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=54030
- ✓ Ministerio de Salud y Protección Social (2015, 11 de marzo). Resolución 0719 de 2015. Recuperado el 6 de julio de 2017 de:https://www.invima.gov.co/images/pdf/documentos_tramite/Alimentos/Resolucion_719_PDF.pd

✓ 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	JUAN PABLO FERNANDEZ SARMIENTO	INSTRUCTOR.	Alimentos y Bebidas.	13 DE SEPTIEMBRE DEL 2017.
	RONALD FERNANDO QUINTANA ARIAS.	INSTRUCTOR.	Alimentos y Bebidas.	13 DE SEPTIEMBRE DEL 2017.
	EDY MAYERLY GONZALEZ C.	INSTRUCTOR.	Alimentos y Bebidas.	17 DE AGOSTO
	MIGUEL MORTIGO	INSTRUCTOR.	Alimentos y Bebidas.	17 DE AGOSTO
	PATRICIA LEURO	INSTRUCTOR.	Alimentos y Bebidas.	26 DE SEPTIEMBRE
	PAOLA ANDREA HERNANDEZ	INSTRUCTOR.	Alimentos y Bebidas.	28 DE SEPTIEMBRE

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	EDY MAYERLY GONZALEZ C.	INSTRUCTOR.	Alimentos y Bebidas.	28 DE SEPTIEMBRE	AJUSTES DISEÑO CURRICULAR


SENA

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

2. Denominación del Programa de Formación: **Técnico de cocina.**
3. Código del Programa de Formación: **635503.**
4. Nombre del Proyecto **: Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos**
5. Fase del Proyecto : **PLANEACION**
6. Actividad de Proyecto: **Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos.**

7.Competencia: Preparacion de alimentos

- **Resultados de aprendizaje**
  - Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.
  - Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.

Duración de la Guía de Aprendizaje: 168 horas (preparación de alimentos)

2. PRESENTACIÓN

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas.
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado.
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos.
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo.

1. Formulación de las actividades de aprendizaje

3.1 Actividad de reflexión inicial

1. 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, junto con su historia, sus cambios y su evolución. 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?
   - Socialice sus respuestas con cinco compañeros; generen un criterio para compartir con el resto del grupo y expóngalo.

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

TALLERES

La integración de la teoría y la práctica a través de una metodología activa y de aprendizaje por proyectos, lleva a la formación del profesional integral SENA. Para ello, se diseñaron diferentes talleres con el fin de fortalecer el desarrollo de habilidades y competencias necesarias en el desempeño del mundo de la vida (social y productiva). Tenga en cuenta los estándares de materia prima para talleres de formación.

1. **Aplicar prácticas higiénicas (limpieza y desinfección)**
   Taller # 1 cocina (II trimestre)
   Aplique el plan de limpieza, desinfección y manejo de residuos (elaborado en la cartilla limpieza, desinfección) ejecutando el POES elaborado en la guía 1.
   Consulte en el libro *La cocina de referencia tomo 1* (pp. 7- 10).

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

2. **Manejo de equipos, cuchillos y otras herramientas**
   Talleres # 2 – 3 cocina (II trimestre)
   Participe en la demostración del uso de los equipos que realice el instructor. Observe con atención.
   Consulte las fichas técnicas de equipos elaboradas en la Guía de Aprendizaje No. 2.
   Según los equipos disponibles en su centro de formación, identifique el uso, el cuidado, los posibles riesgos y los protocolos de limpieza y desinfección.

El cuchillo es una extensión del cuerpo del cocinero; es importante aprender a manejar esta herramienta y usarla adecuadamente.

- ✓ Observe el video *Cuchillos en la cocina* disponible en el link **http://www.ciavideos.com/?v=606**
- ✓ Identifique las clases y las partes del cuchillo, técnicas de afilado y uso de la chaira.
- ✓ consulte en en el libro *La cocina de referencia tomo 1* (pp. 14- 19). Para ello, en el taller se verán temas sobre cuchillería profesional . ".
- ✓ Consulte en en el libro *La cocina de referencia tomo 1* (pp. 20- 34). Para ello, en el taller se verán temas sobre equipos, baterías de cocina y utensilios. ".

En preparaciones preliminares, profundice en: "pelado al vivo"; "gajos"; "porción de desayuno"; "abanico"; "pluma dentado"; "acanalado"; "rondel" y "parisien". Dichas técnicas se aplicarán en el taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.
Así mismo, en el taller de cocina, y con orientación del instructor, practique el uso del cuchillo (inicialmente, con harina y zanahoria), para desarrollar las habilidades de manejo y la aplicación de técnicas de corte.

3. Técnicas de preparaciones base (frutas y verduras)
Taller # 4,5 y 6 cocina (II trimestre)

- ❖ **Base teórica:**
- ❖ Revise el capítulo *Verduras (pp 40-141),* profundice en cortes básicos (pluma, dentado, acanalado, rondel, parisina, *eclase*, sesgo, *chifonade*, arreglo de plátano y yuca). Realice prácticas preliminares de los tipos de corte utilizando plastilinay el *Anexo 5_Tabla de Cortes*. Así mismo, revise del libro *La cocina de referencia tomo 2* el capítulo *"*Entr*emeses fríos" (73-90). Amplíe* el tema sobre empaque al vacío, etiquetado y conservación que se aborda en la competencia básica "control y verifi*cación de materias prim*as".

Consultar del libro *La cocina de referencia tomo 1 (pp.* 11- 12)*. Am*plíe el tema sob*re verduras*.
Consultar del libro *La cocina de referencia tomo 1* (pp. 142- 153)*.* Amplíe el tema sobre frutas.

- ✓ Socialice el capítulo "Cocciones" del tomo 1, profundice en las técnicas de: blanquear (p. 376-377), cocer a vacío (pp. 392-393), cocción a la inglesa en papas (pp. 372-373), amplié sobre esta técnica de cocción a partir de otras bibliografías.
- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

- ❖ **Metodología del taller**
  1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
  2. Efectué los cortes establecidos para cada vegetal con la orientación del instructor. Tenga en cuenta el *Anexo 5_Tabla de cortes*.

4. Mariscos y Pescados

Taller # 7, 8 cocina (II trimestre)

❖ **Bases teóricas:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1, en las pp. 154-186 se contextualiza sobre pescados y mariscos. Profundice. En el libro *La cocina de referencia* tomo 2 en "mariscos" (pp. 187-200)

- ✓ Establezca diferencias entre las características de los crustáceos, los cefalópodos, los bivalvos, los gasterópodos y los camarones de agua dulce.
- ✓ Los caldos cortos (*court bouillon*) y la conservación.
- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
- ✓ Con base en la lectura identifique los tipos de pescados, clasificación por conservación, grasa, forma, hábitat, métodos de cocción (p. 360) (sin pardeamiento partiendo del frio; sin pardeamiento partiendo del calor; con pardeamiento, combinada; desplazamiento y calentamiento molecular "microondas"), técnicas (pochear, cocción al vapor, saltear, asar, rostizar, cocer en cacerola, freír, coser en ragú, brasear); así como la elaboración del caldo corto "*court bouillon"*.
- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas elaboraran y dependiendo la instrucción del instructor se consumirán o reservaran (empacar al vacío, etiquetar y congelar) las materias primas (dependen de la disponibilidad regional):
   - ✓ Almeja negra en concha (arreglar).
   - ✓ Calamar morado sin arreglar (limpiar, apanar, freír).
   - ✓ Camaron tigre crudo (blanquear en caldo corto).
   - ✓ Langosta cruda (blanquear, lavar, retirar caparazón, desvenar, pochar).
   - ✓ Calamar tubo (anillos y blanquear).
   - ✓ Mejillón negro (media concha y degustar jugo al natural).
   - ✓ Pulpo entero (asustar, hervir, corte de cabeza en dados medios, corte de tentáculos, degustar y guardar).
   - ✓ Gambas (lavar, blanquear, empacar al vacío).
   - ✓ Vieiras (limpiar, hermosear, guardar al vacío).
3. Diligencie el formato de *Panel sensorial Anexo 7*.
4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
5. Ejecute la recepción trucha, bagre, sierra, mojarra, lenguado, corvina, y salmón (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación). Tenga en cuenta que las materias primas dependen de la disponibilidad regional.
6. Filetee trucha, lenguado, la corvina, y el salmón.
7. Guarde todas las espinas resultantes del corte del lenguado y la corvina.
8. Elabore un caldo corto (p. 337).

9. Realice la cocción pochado que se encuentra en el capítulo de cocciones (pp. 363-365).
10. Diligencia el formato de *Panel sensorial Anexo 7*.
11. Realice una *Clasificación de pescados Anexo 8*, de acuerdo a: habitad, forma, tipo de grasa.

5. Carnes
Taller # 9 cocina (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

Tanto en el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 206-232) y tomo 2 (pp. 201-258) se contextualizan algunas carnes de carnicería. Profundice en *el* tomo 1 sobre "lomo de res ancho" (pp. 222-224), "lomo fino" (p. 221) y en el tomo 2 sobre "solomillo" (p. 209).

La carne de res es un producto esencial. Para su comercialización, su cuerpo se divide en dos mitades (medias *canales)* de las que se harán diferentes cortes, cuya variabilidad (americano, europeo) depende de: herencia cultural de cada país, condiciones de calidad, textura, color, maduración, pH, y el estado de conservación.

En cocina, el término *carne* se aplica a la carne de bovinos, ovinos, caprinos, porcinos y equinos. En gastronomía, se clasifica, según su color, en *rojo*, *blanco* y *rosado*.

- ✓ Visite el link: http://www.ciavideos.com/videos/search/eyJyZXN1bHRfcGFnZSI6InZpZGVvc1wvc2VhcmNoIiwia2V5d29yZHMiOiJiZWVmIn0, de la The Culinary Institut of America (CIA) y revise los videos relacionados con carnes.

Así mismo, amplié sus conocimientos visitando los siguientes links:

- ✓ https://www.slideshare.net/Fedegan/carnes-de-colombia-carta-fedegn-111
- ✓ http://www.friogan.com/contenido/contenido.aspx?catID=22&conID=74
- ✓ https://www.slideshare.net/rlnobre/cortes-de-carnes
- ✓ https://www.slideshare.net/jsebasmd/cortes-14417359

Tomando como base el libro *La cocina de referencia* tomo 1 y 2, en grupos de cortes de carnes asignados por el instructor (máximo 5 aprendices) indaguen:

- ✓ ¿Cómo se comercializan en su región?,
- ✓ ¿Cuáles son los más comunes?,
- ✓ Técnicas y términos de cocción.
- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifiquen conceptos y planifiquen el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller. Asimismo, cada grupo debe subir sus resultados a la plataforma LMS.

Nota: Recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas realizarán:
   - ✓ Arreglar limpiar, cuidando las BPM.
   - ✓ Empacar al vacío.
   - ✓ Reconocimiento de producto.
   - ✓ Aplicar técnica de cocción contextualizada.

- ✓ Aprender y aplicar términos de cocción para los cortes que aplican (azul, medio, tres cuartos y bien asado).
- ✓ Panel sensorial (Anexo 7).

3. Cada brigada realizara el siguiente porcionamiento, empacar al vacio y rotular de acuerdo a las especificaciones técnicas:

- ✓ (Sobre barriga): porciones de 200 gr.
- ✓ (Lomo ancho): porciones de 250 grs (corte mariposa).
- ✓ (Lomo fino-medallones): porciones de160 gr albardadas
- ✓ (Lomo fino-chateaubriand): porciones de 250 gr
- ✓ (Lomo fino baby): porciones de 250 grs.
- ✓ (corte stragonoff y tournedos): porciones de 100 grs.

6. Carnes-Cocciones

Taller # 10 cocina (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 359-479) se contextualiza las cocciones. Profundice en “braseado” (pp. 468-479) “asado” (pp. 420-431), vacío (pp.392-393) haciéndolo más agradable al paladar (palatales), como sus diferentes aplicaciones.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).

2. Todas las brigadas ejecutaran los cortes y método de cocción a cada corte.

- ✓ Cada brigada realizara el siguiente Porcionamiento, preparación, empacar al vacio y rotular de acuerdo a las especificaciones técnicas: (Murillo o lagarto): dados de 3 x 3 estofado.
- ✓ (Punta de anca): medallones de 150 grs asados.
- ✓ (Costilla de res): cocción de 150 grs con empaque al vacío y/o vapor a presión.
- ✓ (Muchacho relleno de vegetales cocción al vapor).

7. Vísceras

Taller # 11 cocina (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1, en las pp. 232 – 235 se contextualiza sobre “menudencias y vísceras”.

Las vísceras de los bovinos y otros animales de granja juegan un papel muy importante en la cocina, por las diferentes aplicaciones y usos que se les da en cada región o país; lo que hace necesario conocer los antecedentes históricos del tema (división, clases, usos y aplicaciones).

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores y dependiendo la instrucción del instructor, se consumirán o reservaran (empacar al vacío, etiquetar y congelar) las materias primas (dependen de la disponibilidad regional):

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas elaborarán (las materias primas dependen de la disponibilidad regional):
   - ✓ Blanquear (callo, chunchullo, librillo, lengua).
   - ✓ Cortar (callo, chunchullo, librillo, corazón, hígado).
   - ✓ Preparar (corazón, hígado).
3. Pele y corte la lengua para estofar.

8. Empaque todo al vacío. **Ternera**

Taller # 12 cocina (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1, en las pp. 225 – 226 se contextualiza sobre “Carne de ternera”.

Los productos cárnicos pueden variar sus propiedades organolépticas, dependiendo de factores intrínsecos así como extrínsecos; al hablar de los intrínsecos nos referimos a los propios del animal como sexo, edad, especie y la misma raza; por ejemplo, no tiene el mismo color un corte de ganado porcino (cerdo) que un corte de ganado bovino (res), así como el color rosado de la carne de una ternera con el color rojo intenso de un toro.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores y dependiendo la instrucción del instructor, se consumirán o reservaran (empacar al vacío, etiquetar y congelar) las materias primas (dependen de la disponibilidad regional):

4. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
5. Todas las brigadas elaborarán (las materias primas dependen de la disponibilidad regional):

- ✓ Mantener cadena de frio " manejando temperaturas de 4 grados centígrados ",con manejo de refrigeradores en los talleres de formación, Toda la materia prima de higienizara, se harán los cortes respectivos, empacara al vacio por producto, se rotulara con nombre del producto, numero de ficha, cantidad entregada, nombre del instructor y fecha de empaque, para entregar en economato.

  Tener en cuenta se debe hacer choque térmico con los productos q tienen cocción antes del empaque.

9. **Carnes -pollo y conejo**

Taller # 13 cocina (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 236-255) se contextualiza sobre las aves y el conejo. Profundice en “aves” (pp. 236-255), pollo (pp.236-250) y conejo (pp.254-255) aplicando diferentes formas de porcinamento y preparación.
Así mismo, revise el capítulo de cocciones (pp. 359-479), técnicas de asado (pp. 420-430), estofado, (pp. 392).

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas ejecutaran los cortes de tres pollos y 1, conejo con la demostración que realizara el instructor. y el instructor realizará la demostración de corte de conejo.
   - ✓ Corte de pollo: cuartos, octavos, supremas, alas en bombón, medio pollo, pierna pernil deshuesado.
   - ✓ Corte de conejo: cuartos.
   - ✓ Asado.
   - ✓ Estofado.
   - ✓ Panel sensorial (Anexo 7).

   Cocinar o guardar al vacío según la regional para futura preparaciones.

10. Carnes cerdo

Taller # 14 cocina (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 226-232) se contextualiza sobre las carnes. Profundice en “cerdo” (pp. 226-228). Así mismo, tenga en cuenta el *Manual de cortes de cerdo colombiano* de la asociación colombiana de porcicultores que se encuentra en el siguiente link: https://asociados.porkcolombia.co/porcicultores/images/porcicultores/home/actividades/guia-tecnica-carne-cerdo.pdf

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas tendrán 2,5 kilos de carré de cerdo (lomo y parte costilla) y lomo de cerdo 2 kilos para:
3. Limpiar
4. Usar la técnica carré y sacar chuletas.
5. Realizar corte medallones de 150 grs con el lomo de cerdo.
6. Realizar corte baby de 200 grs con el lomo de cerdo.
7. Cocinar o guardar al vacío según la regional para futura preparaciones.

11. Taller 15 métodos de cocción húmedos
En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. *188- 194, 360 - 397)*.
Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Conforme grupos de cinco aprendices.
   - ✓ Calcule el porcentaje con los referentes de las salsas tiendo como referente el anexo 9 (Receta estándar de producción).
   - ✓ aplicación de métodos de cocción: húmedos (hervir, vapor, pochar, blanquear) mixto (estofar)

12. Taller 16 métodos de cocción secos
En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. *200-201*, 398 – 439, 450-457)
Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

3. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
4. Conforme grupos de cinco aprendices.
   - ✓ Calcule el porcentaje con los referentes de las salsas tiendo como referente el anexo 9 (Receta estándar de producción).

   Aplicación de métodos de cocción: secos (gratinar, brasear, freír, parrilla, asar, saltear, hornear)

13. Fondos de cocina
Taller # 17 cocina (II trimestre)
❖ **Base teórica:**
En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 se contextualiza sobre *fondos* (pp. 256-272). Los fondos son base principal en cocina caliente (cremas, sopas, salsas, saborizantes), y se deben elaborar con responsabilidad. De esto depende el éxito de las preparaciones.
- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas realizaran:
   - ✓ Fondos (claro, oscuro, fumet de pescado, consomé blanco simple o marmita)

- ✓ Aplicar la formulación de receta estándar (obteniendo como resultado 500cc de cada uno;)
- ✓ Empacar etiquetar y guardar.

14. Salsas oscuras y derivadas
Taller # 18 cocina (II trimestre)

❖ **Base teórica**:

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. *272-295*) se contextualiza sobre *grandes salsas de base*. Profundice en "salsas derivadas" (pp. 141-149), que se encuentra en el anexo del libro *Salsas* de Michel Roux.

El éxito de las preparaciones en cocina caliente se fundamenta en las bases y las salsas, las cuales deben respetar la calidad de la materia prima, los tiempos y las temperaturas, en cualquier preparación.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Conforme grupos de cinco aprendices.
   - ✓ Calcule el porcentaje con los referentes de las salsas tiendo como referente el anexo 9 (Receta estándar de producción).
   - ✓ Realice dos salsas oscuras (demi glace y española) y dos derivadas —*bourguignonne* y vino tinto—
   - ✓ Realice un rendimiento de 300 cc para cada salsa derivada, con estándares de conservación.
   - ✓ Etiquete y guarde las salsas para ser empleadas en cocina de ensamble.

15. EVIDENCIA DE DESEMPEÑO Y PRODUCTO
Taller 22 canasta sorpresa

Todo aprendizaje debe ser verificado.

- ✓ Desarrolle una preparación en la que demuestre la apropiación de los conocimientos adquiridos. Para ello, el instructor le hará entrega de una canasta sorpresa que incluye las materias primas con las que deberá efectuar la evidencia.

TALLERES REPOSTERIA

1. Manejo de azúcar y frutas
Taller # 1 repostería (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. *570-585*) se contextualiza sobre *jarabes y azucares cocidas,* "coulis" (pp. 559-561). La importancia, preparación, usos y aplicaciones del azúcar y merengues, radica en la variedad de usos que se le dan en pastelería. Para ello debe leer la lectura recomendada.

Tenga en cuenta que la consistencia viscosa de los jarabes depende de su contenido de azúcar; si aumenta la temperatura, el agua se evapora, cambia el color y se forma el caramelo.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas realizaran:
   - ✓ Merengues (francés, suizo, italiano) con formas (merenguitos, *pauloas*, discos, placas).
   - ✓ Jarabes, azúcares cocidos (almíbar, hebra fina, fuerte, perla).

2. Cremas y salsas base

Taller # 2 Repostería (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1, en las pp. 540-558 se contextualiza sobre *cremas base.* Profundice en “chantilli” (pp. 541-543), “inglesa” (pp. 544-546), “pastelera y derivadas (pp. 547-552), crema de mantequilla (pp. 553- 558)

La importancia de la preparación de cremas base (derivadas y modernas) radica en la variedad de usos y aplicaciones que se le da en pastelería.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas elaborarán:
   - ✓ *Chantilly*.
   - ✓ Aromatizada.
   - ✓ Inglesa.
   - ✓ Pastelera.
   - ✓ Derivadas (*mouselina*, diplomática, *chiboust* o sant honore, ligeras).
3. Cada brigada realizará el montaje de postre al plato con base de bizcochuelo relleno de *mouselina*, *chiboust*, *diplomática*, decorado con *chantilly* aromatizado, sobre un espejo *salsa inglesa*.

3. Masas húmedas y secas

Taller # 3 repostería (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1, en las pp. 480-593 se contextualiza sobre *pastas base*. Profundice en “Genovesa” (pp. 514-520) y “Biscuit (pp. 521-522).

Tipología de las harinas, clases de harinas, tipos de grasas, Pasta brisee, pasta quebrada, pasta sablee.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Organícese por brigadas para realizar los productos:
   - ✓ Quiche
   - ✓ Tartaletas de frutas
   - ✓ Pie maracuyá

4. Pastas base-hojaldrada

Taller # 4 - 5 repostería (II trimestre)

❖ **Bases teóricas:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1, en las pp. 494-504 se contextualiza sobre *pastas bases y crema pastelera*. Profundice en crema pastelera (pp. 547-552).

El hojaldre juega un papel muy importante en la repostería y en la cocina caliente, por su diversidad de usos. En su elaboración se deben tener en cuenta los pasos obligatorios (amasado, empaste, laminado). Igualmente, se deberán tener en cuenta las sesiones presenciales sobre tipos de hojaldre (rápido, básico, invertido), tenga en cuenta que solo se elaborarán hojaldres básicos (pp. 494-495).

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas elaboraran:
   - ✓ Pasta base.
   - ✓ Vol Au vant (crema pastelera y fresa).
   - ✓ Mil hojas (crema pastelera y arequipe).
   - ✓ Palitos de queso.
   - ✓ Palmeras
   - ✓ Pastel de pollo (pañuelo).
   - ✓ Corazones y/o palmeras.
   - ✓ Crema pastelera (pp. 547-549).
   - ✓ Corazones
   - ✓ Strudel
   - ✓ Vol Au vant

5. **Batidos esponjosos horneados y livianos**
   Taller # 6 repostería (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. *514-522*) se contextualiza sobre *Batidos esponjosos, batidos de Biscuit y Genovesa*.Los postres esponjosos vienen desde la antigüedad (llamados así pos su textura) es el cierre de oro en cualquier menú.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
- ✓ Maquinas batidoras, velocidades y técnica de batidos , mezclado para Bizcochuelo, genovesa, cake

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Realice un panel de degustación por grupos de trabajo (cinco aprendices) donde se deberán evidenciar:
   - ✓ Rollos impresos rellenos
   - ✓ Tronco de chocolate
   - ✓ Tres leches
   - ✓ Rollos suizos

6. **Postres fríos –*bavaroise***
   Taller # 7 repostería (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. *544-546*) se contextualiza so*bre la base (Crema Inglesa)*. El postre frio o húmedo (llamados así pos su textura) es el cierre de oro en cualquier menú.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

3. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
4. Realice un panel de degustación por grupos de trabajo (cinco aprendices) donde se deberán evidenciar:
   - ✓ Postres fríos, bavaroise a base de huevo y frutas.
   - ✓ Crema con caramelo.
   - ✓ Creme brûlèe.
   - ✓ Flan dulce y cremas espesas.

7. Pasta *Choux*, o masa bomba
Taller # 8 repostería (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1, Profundice en “choux o masa bomba” (pp. 505-510), Tomo II (pp.374-377).

Las pastas base se trabajan con ingredientes primarios (huevo, harina, agua, sal, azúcar y grasa), los cuales junto con la temperatura del horno juegan un papel importante en su elaboración, lo que hace necesario conocer sus usos y aplicaciones en repostería y cocina caliente.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas elaborarán:
   - ✓ É*clairs* (pastelera, decorado de azúcar pulverizada).
   - ✓ Profiteroles (pastelera, azúcar pulverizada).
   - ✓ Rellenos (crema pastelera (pp. 547-549)).
   - ✓ Repollitas (pastelera y azúcar pulverizada).

16. Macarrones
Taller #9 repostería (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. *570 - 577)*, tomo 2 (pp. *422)* se contextualiza sobre *merengues*. El postre caliente (llamados así pos su textura) es el cierre de oro en cualquier menú.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

5. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
6. Realice un panel de degustación por grupos de trabajo (cinco aprendices) donde se deberán evidenciar:
   - ✓ Macarrones de diferentes colores con rellenos texturizados y cremas a base de frutas

8. Confiteria
Taller #10 repostería (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. *562-585*) se contextualiza sobre *jarabes y azucares cocidas*. El postre frio o húmedo (llamados así pos su textura) es el cierre de oro en cualquier menú.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

7. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
8. Realice un panel de degustación por grupos de trabajo (cinco aprendices) donde se deberán evidenciar:
   - ✓ GOMAS AZUCARADAS
   - ✓ NUBES DE AZUCAR (marshmallow)
   - ✓ PALETAS DE AZUCAR O LOLIPOP
9. **Pasta Cigarrillo**

Taller #11 repostería (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. *586-590*) , tomo 2 (pp. *419,423*) se contextualiza sobre *postres montados*.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Realice un panel de degustación por grupos de trabajo (cinco aprendices) donde se deberán evidenciar:
   - ✓ Cigarrillos
   - ✓ Canastillas
   - ✓ Base para Bizcocho impreso
   - ✓ Tejas de almendra
   - ✓ Tulipanes

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica y los instrumentos de evaluación citados en la guía de desarrollo curricular.

Competencia: Manipulación de Alimentos.

Evidencias de aprendizaje	Criterios de evaluación	Técnicas e instrumentos de evaluación
Evidencias de conocimiento	Identifica los mecanismos de contaminación de los alimentos de acuerdo a factores y fuentes. Identifica los mecanismos de contaminación de los alimentos de acuerdo a factores y fuentes. Define puntos críticos a controlar en el servicio de alimentos y bebidas según fuentes y factores de contaminación. Relaciona sintomatología de enfermedades con riesgos de contaminación en los alimentos. Clasifica residuos de acuerdo con programa de saneamiento Dispone residuos de acuerdo con programa de saneamiento y normatividad.	**Cuestionario**
Evidencias de desempeño		**Lista de Chequeo**
Evidencias de producto		**Lista de Chequeo**

Competencia: Control de manejo de materias primas.

Evidencias de aprendizaje	Criterios de evaluación	Técnicas e instrumentos de evaluación
Evidencias de conocimiento **1.**	Contribuir a la preservación y mejoramiento del medio ambiente haciendo uso adecuado de los recursos naturales y los creados por el hombre." Consolidar un equipo de trabajo, aportando conocimientos, ideas y experiencias en pro del logro de los objetivos propuestos.	**Cuestionario**
Evidencias de desempeño **1.**		**Lista de cheque**
Evidencias de producto **1.**		**Lista de chequeo**

Competencia: Preparación de Alimentos (Cocina)

Evidencias de aprendizaje	Criterios de evaluación	Técnicas e instrumentos de evaluación
Evidencias de conocimiento		**Cuestionario**

1.	Aplicar procesos técnicos de cocción de acuerdo con la receta estándar.	
Evidencias de desempeño **1.**	Elaborar preparaciones de base de acuerdo con la receta estándar del establecimiento.	**Lista de chequeo**
Evidencias de producto **1.**	Preparar platos calientes y fríos cumpliendo las recetas estándar y/o los requerimientos del cliente. Ensamblar las preparaciones de acuerdo con los parámetros de presentación dados por el establecimiento. Identificar las principales características y técnicas de cocina, de las principales culturas gastronómicas mundiales. Identificar las principales características y técnicas de cocina, de las principales culturas gastronómicas colombianas. Identificar las principales características y técnicas de cocina, de la Región en que se imparte formación.	**Lista de chequeo**

Competencia: Preparación de Alimentos (Repostería)

Evidencias de aprendizaje	Criterios de evaluación	Técnicas e instrumentos de evaluación
Evidencias de conocimiento **1.**	Aplicar procesos técnicos de cocción de acuerdo con la receta estándar. Elaborar preparaciones de base de acuerdo con la receta estándar del establecimiento. Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente. Determinar las cantidades necesarias para la producción de acuerdo a las recetas estándar y ordenes de producción.	**Cuestionario**
Evidencias de desempeño **1.**		**Lista de chequeo**
Evidencias de producto **1.**		**Lista de chequeo**

RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE

Ambiente(s) requerido: (Ambientes de formación dotados con los mínimos planteados en la norma NTC 4595 de 1999).

- ✓ Ambientes de aprendizaje.
- ✓ Biblioteca.
- ✓ Ambiente de navegación.

Material(es) requerido:

- ✓ Material interactivo: equipo de cómputo, proyector, internet, extensión, toma corriente.
- ✓ Software: editores de texto, Office, Adobe.
- ✓ Papelería: cartulina, marcador borrable y no borrable, resmas de papel (carta y oficio), papel de colores, papel periódico, impresiones.
- ✓ Materias de apoyo: bases de datos, bibliografía.

PREPARAR ALIMENTOS

- Asociación colombiana de porcicultores (ASOPORCICULTORES). (2014). Manual de cortes de cerdo colombiano. Bogotá: Cenoporcino.
- es.pinterest.com. (27 de 07 de 2017). Gastronomía: Un viaje por el menú colombiano. Obtenido de https://es.pinterest.com/pin/420734790168386885/: https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/originals/b3/21/02/b321022d99c9397c5a42811764826415.jpg
- FEDEGAN. (01 de 08 de 2017). Slide Share. Obtenido de https://www.slideshare.net/Fedegan/carnes-de-colombia-carta-fedegn-111
- Fernández, L. (01 de 08 de 2017). www.slideshare.net. Obtenido de https://www.slideshare.net/rlnobre/cortes-de-carnes
- Foro Panamericano de asociaciones de culinarias profesionales. (2014). Foro Panamericano de asociaciones de culinarias profesionales. Bogotà: Academia culinaria.
- FRIOGAN. (01 de 08 de 2017). http://www.friogan.com. Obtenido de http://www.friogan.com/contenido/contenido.aspx?catID=22&conID=74
- Instituto centro superior de cultura y turismo. (1 de 8 de 2017). icsct.blogspot.com.co. Obtenido de Tareas de gastronomía: http://icsct.blogspot.com.co/2011/11/que-es-la-gastronomia.html
- 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

5. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Martha Isabel Rincón Báez.	Instructor Asesor metodológico de diseño y desarrollo curricular.	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito capital.	Agosto de 2017.
	Ronald Fernando Quintana Arias.	Instructor ciencias.	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.	Agosto de 2017.
	Pedro Alberto Morales Aponte.	Instructor cocina.	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.	Agosto de 2017.
	Jaime Alberto Franco Osorio.	Instructor cocina.	Centro de Comercio y Servicios- Regional caldas.	Agosto de 2017.
	Juan Pablo Fernández Sarmiento.	Instructor cocina.	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.	Agosto de 2017.
	Martha Leonor Mora Delgado.	Instructor cocina.	Centro de la Industria la Empresa y los Servicios - Regional Norte de Santander.	Agosto de 2017.
	Miguel Mortigo	Instructor Bilingüismo	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.	Agosto de 2017
	Edgar Javier Grosso Cortes	Instructor de cultura física	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.	Septiembre de 2017
	Paola Andrea Hernández	Instructor Ética	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.	Octubre de 2018
	Patricia Leuro	Instructor Manipulación y Alimentos	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.	Octubre de 2018

1. **Control de cambios** (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del cambio
Autor (es)	**Elsa patricia ramos aguirre**	**INSTRUCTOR**	**Centro comercio y servicios regional cauca**	**Septiembre 2024**	**DISEÑO CURRICULAR**

ANEXOS

Firma Aprendiz: _____ **Identificación:** _____

Programa de Formación: _____ **Ficha No:** _____

Fecha Diligenciamiento: _____

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	EDY MAYERLY GONZALEZ C.	INSTRUCTOR.	Alimentos y Bebidas.	28 DE SEPTIEMBRE	AJUSTES DISEÑO CURRICULAR


SENA

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**
2. Denominación del Programa de Formación: **Técnico de cocina.**
3. Código del Programa de Formación: **635503.**
4. Nombre del Proyecto **: Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos**
5. Fase del Proyecto : **EJECUCION**

6.Actividad de Proyecto: Producir alimentos de cocina nacional e internacional. (Aplicar procedimientos técnicos para la producción de alimentos).

7.Competencia:
Preparar Alimentos De Acuerdo Con La Orden De Producción Y Procedimiento Técnico.

Resultados de Aprendizaje: Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnic receta estándar, orden de producción y normatividad sanitaria.
Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de innovación.
Realizar preparaciones de base de panadería y repostería según técnicas, orden producción y normatividad sanitaria
Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):192 HORAS

2. PRESENTACIÓN

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas.
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado.
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos.
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo.

3. ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL

En la gastronomía nacional e internacional existen gran cantidad de productos , platos, técnicas y sabores, muchos de estos son se han posesionado, otros han adoptado transformaciones para aptarse a la culturas de los países como cocineros debemos enriquecer nuestra memoria de sabores (conceptos gustativos según Herve This) y mantenernos en esta búsqueda constante.

En grupos de 4 aprendices, adoptar una región nacional y del mundo, Europa (Italia, España. Francia), oriental (Japón, china, Tailandia) América (México, Perú) será asignada por el instructor, a la cual se indagara en su gastronomía , realizando un listado de los principales ingredientes, técnicas utilizadas, métodos de cocción y platos representativos asociándolos en el tabla 1.

Con dicha información realizar paralelo entre nuestra cocina y las cocinas del mundo, socialícelo con sus compañeros, concluya y súbalo al LMS

Tabla 1: Cuadro sugerido equipo ejecutor

	Gastronomía del Mundo	Gastronomía Nacional
Región de origen		
Platos Representativos		
Ingredientes		
Técnicas utilizadas en la preparación		
Métodos de cocción		
Platos representativos		
Presentación		

Ambiente: aula convencional

Materiales: papel bond tamaño pliego, marcadores.

ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN

De acuerdo con las culturas gastronómicas identificadas en el cuadro 1, complementando las principales características de las cocinas de cada región, su cultura, cocineros más representativos, actividades gastronómicas como ferias eventos.

Con su grupo de trabajo socialice a sus compañeros de manera creativa y clara.

De ser posible (recursos tecnológicos y conexión) se recomienda la plataforma educativa

https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos, donde podra diseñar sopa de letras, juego concéntrese, etc)

mbiente: aula convencional

Materiales: 1 computador para cada grupo, conexión a internet,

ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN Y TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO

Actividad de reconocimiento

Los cereales son de vital importancia en la alimentación de la humanidad, nos apoyaremos en la biblioteca virtual del Sena, en base de datos ir digitaliza hispánica, al margen derecho abrir el link de artes culinarias *Gil Martínez Alfredo*. En visor de pdf ubicar Procesos de reelaboración y conservación en cocina en el capítulo 8 cereales y productos a partir de los cereales PP 106 – 116) tomando como referencia el ejemplo (cuadro 2) completar la información y realiza una reseña de 5 cereales que serán asignados por el instructor:

Cereal:	Maíz
Breve historia del maíz en la humanidad.	
Aporte nutricional x 100 grs de maíz cocido	Calorías: 265 Hidratos de carbono: 66 grs Grasa: 25 grs,
Principales usos gastronómicos	Bebidas alcohólicas: chichas, masatos: fermentación de azucares del maíz en los pueblos de Mesoamérica Tamales: por medio de la hidratación del maíz, su cocción lenta, y su molienda, se logra una pasta, …. Polenta, sopas, postres, etc.

Cuadro (2) sugerido por el equipo de diseño

Actividad de composición de ensaladas y vinagretas:

En la biblioteca virtual del Sena, en base de datos ir digitalia hispánica, al margen derecho abrir el link de artes culinarias ubicar el libro *Procesos de elaboración culinaria. Libro del alumno. Gil Martínez Alfredo*. En visor de pdf en capítulo 10 ensaladas en las páginas en las páginas 152 -159.

Tomando como base el cuadro referencia de alimentos que se encuentra a continuación, sugiera una ensalada compuesta y otra mixta, marcando con un color los alimentos seleccionados, a su vez proponga una vinagreta y un aderezo para cada ensalada, sugiriendo un nombre.

MEDIO ACIDO	MEDIO GRASO	SABOR	HORTALIZA	VEGETAL	FRUTA	PROTEINA	MEDIO CROCANTE
Vinagre de manzana	Aceite de oliva	Miel de abejas	Lechuga rugula	zanahoria	fresas	huevo	crotones de ajo
Vinagre de vino	Crema de leche	Azúcar morena	Lechuga Batavia	pimentón	duraznos	Queso holandés	tocineta frita
Vino blanco	Yogurt sin azúcar	Miel de maple	Lechuga romana	apio	uvas	Queso cuajada	pan francés

Jugo de limón	Queso crema	panela	Repollo verde	Maíz tierno	pasas	Queso parmesano	crocantes de arroz
Mostaza americana	mayonesa	sal	espinacas	frijol	kiwi	jamón	crocantes de parmesano
Jugo de naranja	Salsa rosada	pimienta negra	Repollo morado	rábano	arándanos	Pechuga de pollo	almendras
maracuyá	salsa ranch	albahaca		cebolla cabezona	piña en almibar	camarones	
vinagre balsámico	aceite de girasol	perejil		papa		calamares	
		cilantro		arveja		atún	
		ajo		tomate		salchicha	
				habichuela		trigo	
				aceituna		champiñón	
				pepino			
				papa			

Actividad de reconocimiento de Quesos y Embutidos
En la biblioteca virtual del Sena, en base de datos ir digitalia hispánica, al margen derecho abrir el link de artes culinarias ubicar el libro *Procesos de elaboración culinaria. Libro del alumno. Gil Martínez Alfredo*. En visor de pdf en capitulo 11 la leche y productos lácteos en las páginas 133 - 141
Para los cocineros el origen y características de los quesos y embutidos nacionales e internacionales (5 nacionales y 5 internacionales). Se recomienda que
Ejemplo:
SALAMI: Origen (Italia): Módena, Nápoles, Bolonia, Milán. Embutido que se elabora con una mezcla de carne de cerdo y vacuno, ahumado y sazonada con ajo, pimientas y sales, secado al aire natural, curado de tres a seis meses. En cada región de Italia se elaboran con pequeñas diferencias, de tiempo de curado y % de grasa de cerdo y % de carne vacuna.

TALLERES COCINA
Arroces (Taller #1 cocina tercer trimestre)
Clasificación, orígenes, características organolépticas, preparaciones técnicas y usos.
Base teórica: En el libro *La cocina de referencia* tomo 1, en las pp. 378-382, se caracterizan los diferentes métodos de preparación de arroces, arroz criollo, arroz pilaf y arroz con leche. En *La cocina de referencia* tomo 2, en las pp. 328-329 y el anexo 2 "recetario cocina internacional", se contextualizan las diferentes técnicas de preparación con recetas estandarizadas, para arroz pilaf, arroz natural y criollo, a la valenciana, arroz salvaje, risotto a la (milanesa, italiana).
Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Calcule el porcentaje de las recetas de arroces teniendo en cuenta el anexo 1 “receta estándar de producción”
Prepare arroz (florentino, cantones) empleando distintas técnicas (pilaf, criollo).
Prepare sushi, risotto al champiñón y paella.
Pastas (Taller #2 cocina tercer trimestre)
Clasificación, orígenes, características organolépticas, preparaciones técnicas y usos.
Bases teóricas: En el libro *La cocina de referencia* tomo 1, en las pp. 384-385, se caracteriza la cocción de pasta industrial para uso inmediato y uso posterior. En *La cocina de referencia* tomo 2, en las pp. 326-327 se contextualizan las diferentes técnicas de preparación con recetas estandarizadas, para pasta fresca. Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Todas las brigadas elaborarán: pasta fresca, y elaborarán una pasta de relleno (ravioli) y una pasta larga (espagueti). Elaborarán tres tipos de salsa para las pastas: carbonara, boloñesa, napolitana, y un relleno de queso y espinaca para los raviolis.
Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Ensaladas y aderezos (Taller #3 cocina tercer trimestre)
Elaboración de vinagretas y aderezos. Clasificación de las ensaladas, simples, mixtas y compuestas. Características organolépticas, preparaciones técnicas.
Bases teóricas: En el libro *La cocina de referencia* tomo 2, en las pp. 73-89, capítulo de entremeses fríos, y en el anexo 2 “recetario cocina internacional”, encuentran una serie de ensaladas frías con sus respectivos aderezos y su modo de preparación. Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Calcule el porcentaje de las recetas de arroces teniendo en cuenta el anexo 1 “receta estándar de producción”
Todas las brigadas elaborarán ensaladas con sus respectivas salsas. Ensalada rusa, cuscus, Waldorf, humus, cesar, capresse, coleslaw.

Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Diseño y montaje de platos (Taller #4 cocina tercer trimestre)
Base teórica: Teoría del color en los alimentos: colorimetría aplicada a los alimentos. Diseño y montaje de platos: ensamble y tendencias. En el libro Procesos de elaboración culinaria. Libro del alumno. Gil Martínez, Alfredo en las pp. 161- 169 (creatividad en los alimentos), encuentran una serie de conceptos para aplicar en el montaje y diseño de platos. Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Con el acompañamiento de su instructor, diseñe un plato que contenga una proteína animal, una o dos salsas, una guarnición calórica y una guarnición vegetal, teniendo en cuenta los parámetros de gramaje y de diseño estipulados en la lectura anterior
Con ayuda de plastilina, realice el montaje del plato diseñado, representándolo en un modelo a escala, para reconocer dimensiones, formas, manejo del color, movimiento, etc.
Diseño y montaje de platos 2 (Taller #5 cocina tercer trimestre)
Base teórica: De acuerdo con las instrucciones del instructor, y las preparaciones incluidas en el anexo 2 “recetario cocina internacional “el aprendiz realizará el montaje de un plato, con una proteína, una guarnición calórica, una guarnición de vegetales, 2 salsas, y un crocante, donde se aplique la teoría del color en los alimentos. Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Calcule el porcentaje de las recetas teniendo en cuenta el anexo 1 “receta estándar de producción”
Todas las brigadas elaborarán: salsa de pimentón ahumado, salsa pesto, Cordón de cerdo glaseado, vegetales grillé, puré de papa.
De acuerdo a la temática trabajada en el ejercicio #4, cada brigada, con orientación del instructor, debe hacer el montaje del plato con las características de diseño socializadas con el instructor.
Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
6.Pasabocas internacionales: (Taller #6 cocina tercer trimestre):
Base teórica: Elaboración de pasabocas y snacks. Tendencias, decoración, tamaños, características organolépticas, preparaciones técnicas.
En el anexo 3 “pasabocas y snacks”, encontrarán conceptos y tendencias en el montaje de pasabocas a nivel nacional e internacional y su modo de preparación. Con el

acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Calcule el porcentaje de las recetas de arroces teniendo en cuenta el anexo 1 “receta estándar de producción”
Todas las brigadas elaborarán anillos de calamar a la romana, búfalo wings, huevos rellenos, kibbes, anillos de cebolla en salsa alioli.
Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
7. Pasabocas colombianos: (Taller #7 cocina tercer trimestre):
Base teórica: En el libro el gran libro de la cocina colombiana del autor Carlos Ordoñez Encontrarán una serie de amasijos de todas las regiones del país, Identificando las regiones geográficas, y los diferentes métodos y técnicas de cocina para elaborar amasijos de maíz, de plátano, de yuca, etc. Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Calcule el porcentaje de las recetas de arroces teniendo en cuenta el anexo 1 “receta estándar de producción”
Todas las brigadas elaborarán 5 empanadas de maíz con papa y carne molida, 5 carimañolas de carne, 5 arepas de huevo, 5 plátanos aborrajados, y ají criollo.
Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Tablas de quesos: (Taller #8 cocina tercer trimestre):
Base teórica: De acuerdo con la actividad 3 de actividades de apropiación y transferencia de conocimiento, reconozca los conceptos sobre elaboración de tablas de quesos, carnes frías, frutas, dips y acompañamientos. Decoración y diseño de las tablas. Origen y características organolépticas de los quesos. Quesos madurados, frescos, cremosos, y semi maduros. Charcutería: Clasificación: italiana, francesa, española, alemana. Características organolépticas.
Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Calcule el porcentaje de la receta de tabla de quesos teniendo en cuenta el anexo 1 "receta estándar de producción"
Todas las brigadas elaborarán 1 tabla de quesos para 2 personas, compuestas por queso doble crema, queso holandés, queso gruyere, jamón de cerdo, cabano, salami, fresas, uvas, aceitunas, dip de queso crema, hierbas y pimentón. Realizando cortes en las carnes, en las frutas y en los quesos, con la dirección del instructor, deben llevar a la tabla, decorando de acuerdo a las tendencias investigadas.
Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Cocina Francesa (Taller #9 cocina tercer trimestre):
Base teórica: De acuerdo con la actividad de contextualización e identificación realizada, y de acuerdo con la información encontrada en el anexo 2 "recetario cocina internacional, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina francesa, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.
El aprendiz debe unificar conceptos y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller.
Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Calcule el porcentaje de las recetas de cocina francesa teniendo en cuenta el anexo 1 "receta estándar de producción"
Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:
Entrada 1: quiche Lorain
Fuerte 1: Coq au vin, pomme de terre au creme, vegetables glacis,
Fuerte 2: Merluza beurre blanc, quenelle, crudités,
Postre 1: poires au vin.
se entregara la evidencia con la calidad y técnica demostrada por el instructor en tiempo de 2 horas.

Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Cocina Francesa 2 (Taller #10cocina tercer trimestre):

Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:
Entrada 2: Ratatouille.
Fuerte 3: Blanquet veau, papa risolet y verdura torneada,
Fuerte 4: Magret de pato (o de pollo), ensalada de lechugas y crema de queso azul y almendras naranja con coulis de mora y balsámico.
Postre 2: Creps souzette con helado
Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Cocina española: (Taller #11 cocina tercer trimestre)
Base teórica: De acuerdo a la actividad de contextualización e identificación realizada, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina española, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.
El aprendiz debe unificar conceptos y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller.
Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:
Entrada: chupito de gazpacho.
Fuerte : croqueta española de jamón, pulpo a la gallega con papa navarra, fideua ,
Bebida: tinto de verano.
Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Cocina italiana: (Taller #12cocina tercer trimestre):
Base teórica: De acuerdo a la actividad de contextualización e identificación realizada, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina italiana, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.
El aprendiz debe unificar conceptos y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller.
Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.
Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:
Entrada: focacia y pizza margarita,
Fuerte: Osobuco a la parmesana, berenjena a la parmesana
Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Cocina China: (Taller #13 cocina tercer trimestre):
Base teórica: De acuerdo a la actividad de contextualización e identificación realizada, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina China, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.
El aprendiz debe unificar conceptos y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller.
Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:
Preparaciones:
Entrada: egg rolls,
Fuertes: Pad thai, Chop Suey, chow fan

Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Cocina Mexicana: (Taller #14 cocina tercer trimestre):
Base teórica: De acuerdo a la actividad de contextualización e identificación realizada, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina mexicana, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.
El aprendiz debe unificar conceptos y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller.
Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).

Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:
Entrada: sopa mexicana
Fuerte: burritos de pollo y res, salsa roja, refrito, totopos, sour cream, pico de gallo, guacamole.
Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Cocina Peruana: (Taller #15 cocina tercer trimestre):
Base teórica: De acuerdo con la actividad de contextualización e identificación realizada, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina peruana, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.
El aprendiz debe unificar conceptos y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:
Entrada: chupe de camarón, causa de atún,
Fuertes: lomo saltado, ceviche peruano, leche de tigre
Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Cocina Colombiana 1: (Taller #16 cocina tercer trimestre):
Base teórica: De acuerdo a la actividad de contextualización e identificación realizada en la guía 1 de cocina colombiana, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina colombiana y las preparaciones más representativas de cada Región. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.
El aprendiz debe unificar conceptos sobre cocina colombianay planificar el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:
Preparaciones

Sopas: ajiaco, cuchuco de trigo, sancocho pescado, mute
Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Cocina Colombiana 2: (Taller #17 cocina tercer trimestre):
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:
Platos fuertes: bagre monseñor, cocido boyacense, arroz atollado, posta Cartagenera
Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Cocina Colombiana 3 (Regional libre) (Taller #18 cocina tercer trimestre):

Base teórica:
De acuerdo a la Actividades de apropiación y transferencia de conocimientos #3 y #4 sobre cocina colombiana, realizada en la guía de aprendizaje del segundo trimestre, complementar los conocimientos sobre cocina colombiana y cocinas regionales, consultando en en el link http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de- cocinas.aspx El Gran libro de la Cocina colombiana del autor Carlos Ordoñez, de la *Biblioteca básica de Cocinas Tradicionales de Colombia*, y en el libro Cocina y Paz del autor Alejandro Cuellar, donde encontrarán las regiones gastronómicas de Colombia, y pueden enfatizar en la región de cada formación. Cada grupo debe tener claro las principales características de las cocinas de su región. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.
El aprendiz debe unificar conceptos sobre cocina de su región y planificar el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Todas las brigadas elaborarán las preparaciones que el instructor ha definido con anterioridad como las principales preparaciones de la cocina Regional de cada Centro.
Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
Taller evaluación (taller #19 del tercer trimestre.)

Base teoríca: De acuerdo a las instrucciones logisticas, generadas por el instructor, el aprendiz debe relacionar todos los conocimientos adquiridos en cocina a través del trimestre y poner en práctica, elaborando un menú sorpresa definido por el instructor.
Metodología del taller
Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:
Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
Cada aprendiz tendrá una zona de trabajo, dotada de baterias y utensilios, y tendrá un compañero de formación como apoyo único de procesos de lavado. El aprendiz evaluado tendrá un tiempo estipulado de 1 hora para realizar mice en plase, cocinar y montar un plato designado por el instructor, con las características de calidad definidas en la lista de chequeo y en el tiempo estipulado.
El instructor aplicará la lista de chequeo (anexo 5).
Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
4. Actividades de evaluación
Tome como referencia la técnica y los instrumentos de evaluación citados en la guía de desarrollo curricular.

Evidencias de aprendizaje	Criterios de evaluación	Técnicas e instrumentos de evaluación
Evidencias de conocimiento 1.		Cuestionario
Evidencias de desempeño 1.	.	Lista de chequeo
Evidencias de producto 1.		Lista de chequeo

.

LISTA DE CHEQUEO EVALUACIÓN SENSORIAL-OBJETIVA DE PRODUCTO, DESEMPEÑO Y PROCESOS	

EVALUACIÓN SENSORIAL SUBJETIVA DE PRODUCTO						
CRITERIO A EVALUAR	1	2	3	4	5	Observación
SABOR						
TEXTURA						
AROMA						
SABORES INDIVIDUALES						
EVALUACIÓN OBJETIVA DE PRODUCTO						
CRITERIO A EVALUAR	CUMPLE		NO CUMPLE			
ELEMENTOS CORRECTOS						
PRODUCTO QUEMADO/ESTROPEADO						
TAMAÑO DE LA PORCIÓN CORRECTA						
CALIDAD DE LA COMIDA PRODUCIDA						
EVALUACIÓN DE PROCESO Y DESEMPEÑO						
CRITERIO A EVALUAR	CUMPLE		NO CUMPLE			
HABILIDADES DEMOSTRADAS EN COCINA						
MISE EN PLACE PASIVO						
MISE EN PLACE ACTIVO						
DESTREZA EN MANEJO DE CUCHILLO						
ERGONOMÍA						
MANEJO DE EQUIPOS						
TÉCNICA DE ELABORACIÓN						

CAPACIDAD DE ORGANIZACIÓN			
PLANIFICACIÓN			
EFICIENCIA			
ORDEN LÓGICO DE PRODUCCIÓN			
DESPERDICIO			
USO DE MATERIAS PRIMAS			
ENTREGA A TIEMPO			
PLATOS LIMPIOS (NO HAY MANCHAS, NO HAY HUELLAS)			
Se evaluará de uno (1) a cinco (5), donde: No cumple. Regular. Aceptable. Bueno. Excelente. NOTA: el análisis sensorial lo realzara el aprendiz con la materia prima o preparación. Tenga en cuenta que la evaluación objetiva y de desempaño lo realizará el instructor.			

<table>
<tr><td colspan="3">SENA SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE</td><td colspan="3">FOTO</td></tr>
<tr><td colspan="4">RECETA ESTÁNDAR</td><td>RECETA No.</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">NOMBRE DE LA PREPARACION: _____</td><td rowspan="2">PESO PORCION</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="11">METODO DE COCCION:</td><td rowspan="4">POR CALOR SECO (Concentración)</td><td>ASADO (horno, parrilla, plancha)</td><td></td></tr>
<tr><td>GRATINADO</td><td></td><td rowspan="2">N° DE PORCIONES</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>SALTEADO</td><td></td></tr>
<tr><td>FREIDO</td><td></td><td rowspan="2">TIEMPO DE PREPARACION</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="5">POR CALOR HUMEDO (Disolución, Expansión)</td><td>HERVIDO</td><td></td></tr>
<tr><td>BLANQUEADO</td><td></td><td rowspan="2">CALORIAS</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>AL VAPOR</td><td></td></tr>
<tr><td>ESCALFADO</td><td></td><td colspan="2">TIPO DE PREPARACION</td></tr>
<tr><td>POCHADO</td><td></td><td>ENTRADA</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">MIXTO</td><td>GUISADO</td><td></td><td>FUERTE</td><td></td></tr>
<tr><td>ESTOFADO</td><td></td><td>ACOMPAÑAMIENTO</td><td></td></tr>
<tr><td>BRASEADO</td><td></td><td>GARNITURA</td><td></td></tr>
</table>

METODO DE PREPARACION:	OTRO _____			POSTRE	
INGREDIENTES	UNIDAD	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	
COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES					
MARGEN DE ERROR O VARIACION ( )%					
COSTO TOTAL DE LA PREPARACION					
COSTO DE UNA PORCION					
PORCENTAJE COSTO MATERIA PRIMA ESTABLECIDO POR GERENCIA (%)					
PRECIO POTENCIAL DE VENTA DE UNA PORCION					
Impuesto al Consumo GENERADO PARA CADA PORCION 8%					
PRECIO REAL DE VENTA DE UNA PORCION					
PRECIO PARA LA CARTA DE CADA PORCION (valor redondeado)					
PRECIO DE VENTA PARA REGISTRO EN LIBROS					
Impuesto al Consumo REAL GENERADO POR LA VENTA					
% REAL DE COSTO					
Mise en Place Utensilios, Menaje y Equipos (ANTES DEL PROCEDIMIENTO)					
Mise en Place Insumos y/o Materia Prima (ANTES PROCEDIMIENTO)					

Procedimientos

Hoja de inventario para restaurantes

Establecimiento:	El Mirador	Fecha del inventario:	agosto-24
Departamento:	Cocina	Nombre del empleado:	Manuel Angel

Codigo	Familia	Ubicación	Producto	Unidad	Cantidad	Coste unidad	Valor inventario
0390	ACEITES	ALMACEN	ACEITE GIRASOL (25 L)	ENV 25 L	4	24,35	97,40
0574	ACEITES	ALMACEN	ACEITE GIRASOL (5 L)	ENV 5 L	1	5,67	5,67
0575	ACEITES	ALMACEN	ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	ENV 5 L	1	15,38	15,38
1724	LÁCTEOS	ALMACEN	QUESO SEMICURADO	KG	2	5,50	11,01
1753	LÁCTEOS	ALMACEN	QUESO EDAM LONCHAS (UD=1 KG)	KG	1,5	4,22	6,33
1830	LÁCTEOS	ALMACEN	QUESO CURADO VIEJO	KG	4	12,14	48,56
1864	LÁCTEOS	ALMACEN	QUESO PIZZA POP GRANO	KG	1,5	4,91	7,36
1878	LÁCTEOS	ALMACEN	QUESO OCAÑA	KG	2	13,69	27,38
1880	LÁCTEOS	ALMACEN	QUESO AZUL	KG	5	5,71	28,56
2621	LÁCTEOS	ALMACEN	NATA LIQUIDA (1 X botella 1 litro)	BOT 1L	3	3,11	9,32
1740	VINOS	ALMACEN	VINO BLANCO CRISTAL COCINA	BOT 0,75 L	3	1,26	3,78
2964	VINOS	ALMACEN	VINO TINTO DON SIMON BOX	ENV 20 L	0,5	18,20	9,10
0541	ACEITES	ALMACEN	ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	ENV 5 L	1	14,61	14,61
0997	CARNES	CAMARA	ENTRECOTTE TERNERA	KG	0	11,72	0,00
0979	CARNES	CAMARA	PECHUGA POLLO	PIEZA	2	3,78	7,56
0985	CARNES	CAMARA	MORCILLA	KG	0	4,40	0,00
0991	CARNES	CAMARA	SOLOMILLO TERNERA	KG	7	18,88	132,13
0995	CARNES	CAMARA	POLLO ENTERO	KG	4	2,52	10,08
1011	CARNES	CAMARA	CHORIZO CASERO	KG	0	5,22	0,00
1012	CARNES	CAMARA	SECRETO IBERICO	KG	5,8	14,94	86,64
1013	CARNES	CAMARA	MORCILLA CASERA	KG	4	4,96	19,84
1014	CARNES	CAMARA	PRESA IBERICA CONGE.	KG	4	16,04	64,17
1028	CARNES	CAMARA	COCHINILLO CERDO	PIEZA 5 KG	5	9,60	48,00
1029	CARNES	CAMARA	HAMBURGUESAS CASERAS	KG	1	5,02	5,02
1031	CARNES	CAMARA	FILETE POLLO EMPANADO	KG	3	5,98	17,94
1036	CARNES	CAMARA	CORTEZAS AÑEJAS	KG	5	3,30	16,50
1039	CARNES	CAMARA	PANCETA BACON FRESCA	KG	4	3,92	15,68
1044	CARNES	CAMARA	PIERNA CORDERO LECHAL	KG	0	10,94	0,00
1062	CARNES	CAMARA	SOLOMILLO CERDO FRESCO	KG	5	6,39	31,96
1069	CARNES	CAMARA	CAPARAZONES DE POLLO	KG	0	0,30	0,00
1427	CARNES	CAMARA	ALBONDIGA MIXTA PRICE	KG	4	2,13	8,53
1779	CARNES	CAMARA	HAMBURGUESA BUEY	KG	3	8,24	24,71
1808	CARNES	CAMARA	MAGRET PATO	KG	0	15,43	0,00
2360	CARNES	CAMARA	CHULETON DE BUEY	KG	15	12,70	190,56
2615	CARNES	CAMARA	SECRETO BLANCO	KG	0	4,68	0,00
0628	PESCADOS	CAMARA	MORRALLA FRESCA	KG	5	2,11	10,55
0629	PESCADOS	CAMARA	ACEDIA PESCADO	KG	0	6,52	0,00
1285	PESCADOS	CAMARA	ORTIGUILLAS	KG	0	7,29	0,00
1286	PESCADOS	CAMARA	MERLUZA FRESCA	KG	0	13,16	0,00
1288	PESCADOS	CAMARA	CALAMAR LIMPIO FRESCO	KG	0	10,02	0,00
1289	PESCADOS	CAMARA	DORADA	KG	0	8,56	0,00
1290	PESCADOS	CAMARA	LUBINA	KG	0,7	10,21	7,15
1291	PESCADOS	CAMARA	SALMON AHUMADO	KG	1	19,89	19,89
1292	PESCADOS	CAMARA	SALMONETE CHICO	KG	0	7,02	0,00
1293	PESCADOS	CAMARA	BOQUERON VITORIANO	KG	0	6,48	0,00
1295	PESCADOS	CAMARA	ALMEJA CARRIL	KG	1	10,76	10,76
1298	PESCADOS	CAMARA	ATUN ROJO	KG	5	21,85	109,23
1299	PESCADOS	CAMARA	RAPE	KG	10	13,60	136,05
1301	PESCADOS	CAMARA	CAZON	KG	0	3,88	0,00
1302	PESCADOS	CAMARA	RODABALLO	KG	2	12,49	24,98
1270	PESCADOS	CAMARA	PINTARROJA	KG	0	5,77	0,00
1050	CONGELADOS	CONGELADOR	FLAMENQUIN CASERO	KG	2	8,25	16,50
1079	CONGELADOS	CONGELADOR	SOLOMILLO CERDO IBERICO CONGE.	KG	0	10,44	0,00
1104	CONGELADOS	CONGELADOR	LAGRIMITAS DE POLLO (FINGER) CONGE.	KG	3	7,13	21,38
1438	CONGELADOS	CONGELADOR	PATATAS CONGELADAS	ENV 10 KG	22,5	1,75	39,46
1511	CONGELADOS	CONGELADOR	ESPARRAGO TRIGUERO CORGO CONGE.	ENV 1 KG	0,5	7,89	3,94
1522	CONGELADOS	CONGELADOR	HELADO VAINILLA (5 L)	ENV 5 L	1	24,98	24,98
1563	CONGELADOS	CONGELADOR	SETAS BOLETUS TROZOS CONG	KG	1	12,22	12,22
1564	CONGELADOS	CONGELADOR	SETAS MEZCLA CONGELADA	ENV 1 KG	2	5,96	11,93
1832	CONGELADOS	CONGELADOR	SORBETE MANGO	ENV 5 L	1	16,27	16,27
1991	CONGELADOS	CONGELADOR	HELADO LECHE MERENGADA	ENV 5 L	1	31,77	31,77
2079	CONGELADOS	CONGELADOR	CROQUETAS DE RABO DE TORO	KG	2	6,72	13,45
2299	CONGELADOS	CONGELADOR	BOCADITOS DE ROSADA 1K	ENV 1 KG	3	8,25	24,76
2934	CONGELADOS	CONGELADOR	ZAMBURIÑAS	KG	1	21,75	21,75
						TOTAL	**1520,79**

Codigo	Familia	Ubicación	Producto	Unidad	Cantidad	Coste unidad	Valor inventario
					TOTAL	0,00

Codigo	Familia	Ubicación	Producto	Unidad	Cantidad	Coste unidad	Valor inventario
						TOTAL	0,00

Codigo	Familia	Ubicación	Producto	Unidad	Cantidad	Coste unidad	Valor inventario
					TOTAL	0,00



BRIGADA DE COCINA

Una brigada de cocina es un **sistema jerárquico de clasificación para chefs y demás personal de cocina**. El sistema fue creado por Georges-Auguste Escoffier, chef francés considerado una de las figuras más importantes de la historia de la gastronomía.

Chef de cuisine

Esta figura es la **cabeza del equipo**. Es decir, es la persona que dirige al resto de los miembros del equipo. Su principal función es garantizar que la organización de la cocina sea perfecta. Es un puesto que **requiere mucha experiencia, dotes de gestión de equipo y visión global**. Normalmente, lleva a cabo las siguientes funciones:

- **Selecciona** personal
- **Forma** al personal
- **Supervisa** el buen funcionamiento de la cocina en las horas de servicio
- Hace los **pedidos necesarios** para el establecimiento
- Colabora con el **control de los costes**
- Colabora en el **control de la higiene**
- Elabora los **menús** del local
- Confecciona los diferentes **turnos de trabajo**, así como las vacaciones y los permisos
- Se encarga de la **correcto emplatado**, presentación y calidad de los platos a servir
- Aporta **innovación y *savoir faire*** a los platos de la carta
- Asesora a la **gerencia** en base a sus conocimientos gastronómicos
- Coordina al Chef Steward (responsable de la limpieza) cuando es necesaria su presencia.

Sous-chef de cuisine

Éste es el **segundo al mando**. Es decir, es el que se encarga de asegurar que el resto de la brigada de cocina cumpla con las órdenes dadas por el Jefe de Cocina. Por lo tanto, recibe las órdenes directamente del *Chef de Cuisine*. Además, ocupa su puesto cuando éste no pueda para asegurar que el buen funcionamiento siga adelante.

Chef de partie

Es el responsable de un **área específica de la cocina**. Él se encarga de gestionar todo lo relacionado a la elaboración del plato en concreto que se está preparando.

Cuisinier



Este cargo es el conocido comúnmente como **cocinero**. Es el encargado de vigilar, con el apoyo del Chef de Partie, las cocciones y salidas de los platos preparados.

Commis

El commis es la persona que desempeña unas **labores concretas** dentro de un área de la cocina. Es el asistente del Chef de Partie y a quien debe reportar directamente. En el caso de que éste último no esté, quedará asistirá al cuisinier.



Apprenti

Así es como se les llama a los **aprendices** que forman parte de la brigade de cuisine. Su principal función es la de ayudar en todo lo que se les pida, normalmente respecto a funciones menores y como apoyo. Como su nombre indica, están en la cocina para aprender cuanto puedan de todos los ámbitos.



Garde manger

Se encargan de la elaboración de los **platos fríos y aperitivos**. Así como de la organización de bufetes y decoraciones de los mismos.

Entremetier

Es quien se encarga de preparar **sopas**, **cremas** y todos los platos **que no lleven ni carne ni pescado**. Normalmente, los entrantes.

Saucier

Es quien se encarga de preparar todos los **caldos, salsa y fondos para los guisos**. Eso sí, todas de carne. No elabora ninguna que lleve pescado, a no ser que el *poissonnier* no esté en la cocina, que entonces sí se encarga de ello.

Rotisseur

Es quien se hace cargo de **asar todas las carnes**. Ya sean a la parrilla, al horno, cocidas… Además de preparar las frituras de pescados y patatas.

Poissonnier

Es el especialista en la elaboración de todo tipo de **pescados, crustáceos y mariscos**. Así como de la preparación de todas sus salsas.

Patissier

Postres, dulces, pastas y panes. Éstas son sus especialidades.

Boucher

O más conocido como el **carnicero**. Es quien corta la carne que se sirve en cocina.

Tournant

El tournant es una pieza clave para cualquier equipo de cocina, puesto que es

Tournant



El tournant es una pieza clave para cualquier equipo de cocina, puesto que es quien **sustituye a cualquier miembro del equipo**. Por tanto, debe conocer a la perfección el trabajo que realizan todos los integrantes.

Plongeur O ESTIWARD

Es el encargado de **limpiar platos, cubiertos, cristalería** y cualquier utensilio que se haga servir en cocina.

Éstos son los principales integrantes de una buena brigada de cocina. Como ves, los nombres se mantienen en francés debido a la gran tradición culinaria del país galo. Evidentemente, no todas las cocinas de restaurante tienen la suficiente envergadura como para representar todos los puestos explicados. Pero ahora ya sabes en qué consisten sus tareas y la importancia de cada una para que todo salga a pedir de boca.



CONTROL DE INVENTARIOS



Sabemos que hacer correctamente un inventario de cocina es fundamental si queremos gestionar un restaurante de manera sostenible y rentable. Pero entendemos que hacer el inventario de comida es una de las tareas más tediosas y aburridas a las que se puede enfrentar un cocinero.

Si bien es probable que no podamos conseguir que hacer el inventario de cocina se convierta en algo divertido, sí que te podemos recomendar las herramientas y técnicas adecuadas para aliviar gran parte de ese dolor.

El inventario de cocina es una herramienta de prevención de pérdidas y un indicador de rentabilidad para un restaurante.

El inventario de un restaurante se realiza para saber exactamente:

- Los alimentos que compras y llegan a tu restaurante
- Los alimentos que se han vendido
- Cuantos productos han quedado almacenados

Si no sabes lo que estás perdiendo, no sabes lo que podrías estar ganando



Una cosa es darte cuenta de que la compra de un jamón que has hecho se ha agotado con bastante rapidez y otra es saber exactamente *por qué.*

¿Se ha vendido todo a nuestros clientes? Si es así, ¡genial!

Sin embargo, ¿tuviste en cuenta a que otros sitios ha podido ir a parar?

- Robo
- Comida del personal
- Solución de las quejas de los clientes
- Errores de los empleados al tomar comanda
- Accidentes

Todas estas son áreas de pérdidas, tanto con respecto al inventario como a las ganancias de tu restaurante.

Los estudios demuestran que entre el 75% y el 85% de todos los robos en restaurantes son cometidos por empleados.

Además, los accidentes ocurren, los clientes se quejan y no siempre cada gramo de comida llega al plato. Esto es algo inevitable que siempre ocurre en todos los restaurantes.

Sin embargo, no saber exactamente qué alimentos se han desperdiciado, por el motivo que sea, significa que no sabes exactamente cuánto inventario de comida no se ha utilizado para la venta.

Y si no conoces exactamente estos números, nunca podrás saber a dónde ha ido a parar tus compras (y tu dinero).

Cómo hacer un inventario de cocina paso a paso

Realizar un inventario de cocina requiere de mucha organización y diligencia.

Pero si lo haces correctamente, podrás minimizar el desperdicio de alimentos y ahorrar dinero.

Si bien no existe un método único para hacer un inventario de comida, los pasos que mostramos a continuación son la forma más común de realizar este tipo inventarios:



1. Crea una tabla en Excel

Puedes usar una plantilla Excel de inventario de cocina e imprimir unas copias en blanco para que tu personal las pueda utilizar cuando vayan a realizar el inventario físico.

A continuación, te indicamos que elementos debes incluir en tu plantilla Excel para hacer el inventario de cocina:

- Fecha del inventario: Por ejemplo, mensual (del 1 al 30 de noviembre)
- Familias de alimentos: Por ejemplo, aceites, lácteos, carnes, pescados, congelados, etc.
- Nombre del producto: Que debe ir incluido en su respectiva familia de alimentos
- Unidad de medida: Por ejemplo, kilos, gramos, libras, onzas.
- Costo unitario: El costo de una unidad de medida del ingrediente.
- Valor de inventario: El número que obtenemos cuando multiplicamos el costo unitario por su cantidad en stock
- Valor de inventario total: Todas las líneas de pedido de valor de inventario, sumadas

Hoja de inventario para restaurantes

Establecimiento:	El Mirador	Fecha del inventario:	diciembre-20
Departamento:	Cocina	Nombre del empleado:	Manuel Angel

Codigo	Familia	Ubicación	Producto	Unidad	Cantidad	Coste unidad	Valor inventario
0390	ACEITES	ALMACEN	ACEITE GIRASOL (25 L)	ENV 25 L	4	24,35	97,40
0574	ACEITES	ALMACEN	ACEITE GIRASOL (5 L)	ENV 5 L	1	5,67	5,67
0575	ACEITES	ALMACEN	ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	ENV 5 L	1	15,38	15,38
1724	LÁCTEOS	ALMACEN	QUESO SEMICURADO	KG	2	5,50	11,01
1753	LÁCTEOS	ALMACEN	QUESO EDAM LONCHAS (UD=1 KG)	KG	1,5	4,22	6,33
1830	LÁCTEOS	ALMACEN	QUESO CURADO VIEJO	KG	4	12,14	48,56
1864	LÁCTEOS	ALMACEN	QUESO PIZZA POP GRANO	KG	1,5	4,91	7,36
1878	LÁCTEOS	ALMACEN	QUESO OCAÑA	KG	2	13,69	27,38
1880	LÁCTEOS	ALMACEN	QUESO AZUL	KG	5	5,71	28,56
2621	LÁCTEOS	ALMACEN	NATA LIQUIDA (1 X botella 1 litro)	BOT 1L	3	3,11	9,32
1740	VINOS	ALMACEN	VINO BLANCO CRISTAL COCINA	BOT 0,75 L	3	1,26	3,78
2964	VINOS	ALMACEN	VINO TINTO DON SIMON BOX	ENV 20 L	0,5	18,20	9,10
0541	ACEITES	ALMACEN	ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	ENV 5 L	1	14,61	14,61
0997	CARNES	CAMARA	ENTRECOTTE TERNERA	KG	0	11,72	0,00

2. Añade todos los productos

Escribe todos los elementos que tienes en la cocina en la columna *Producto*.

Aquí debes incluirlo todo, desde ingredientes comestibles y artículos de limpieza hasta vajillas y artículos de mesa.



También deberás rellenar en tu inventario de cocina las columnas correspondientes a *Familia* y *Código* de cada producto.

3. Agrega las unidades de medida

Escribe la unidad de medida que utilizarás para determinar la cantidad de cada artículo comprado en la columna *Unidad*.

Esto variará según cómo vengan envasados los diferentes alimentos y suministros.

Por ejemplo, puedes comprar tomates a granel que contarás por kilos o botellas de aceite en formato de 5 litros.

Es muy importante tener estas unidades documentadas por adelantado para evitar confusiones o errores de cálculo.

4. Cuenta todos los artículos

Ahora, determina la cantidad de unidades que tienes almacenadas de cada artículo y agrega esas cifras a la columna *Cantidad*.

Hacerlo de esta manera te permite estandarizar tus medidas y hace que calcular los costos y desperdicios sea mucho más sencillo.

No olvides rellenar la columna *Ubicación* indicando el área donde se encuentra el artículo.

Con esto conseguiremos localizar rápidamente cualquier producto en cualquier momento.

5. Inserta el costo por unidad

Para conocer el costo de producto debes revisar las facturas y buscar cuanto has pagado por cada unidad de artículo comprada.

Documenta todos tus costes unitarios y agrégalos a la columna *Coste unidad* para cada artículo.



Codigo	Familia	Ubicación	Producto	Unidad	Cantidad	Coste unidad	Valor inventario
1079	CONGELADOS	CONGELADOR	SOLOMILLO CERDO IBERICO CONGE.	KG	0	10,44	0,00
1104	CONGELADOS	CONGELADOR	LAGRIMITAS DE POLLO (FINGER) CONGE.	KG	3	7,13	21,38
1438	CONGELADOS	CONGELADOR	PATATAS CONGELADAS	ENV 10 KG	22,5	1,75	39,46
1511	CONGELADOS	CONGELADOR	ESPARRAGO TRIGUERO CORGO CONGE.	ENV 1 KG	0,5	7,89	3,94
1522	CONGELADOS	CONGELADOR	HELADO VAINILLA (5 L)	ENV 5 L	1	24,98	24,98
1563	CONGELADOS	CONGELADOR	SETAS BOLETUS TROZOS CONG	KG	1	12,22	12,22
1564	CONGELADOS	CONGELADOR	SETAS MEZCLA CONGELADA	ENV 1 KG	2	5,96	11,93
1832	CONGELADOS	CONGELADOR	SORBETE MANGO	ENV 5 L	1	16,27	16,27
1991	CONGELADOS	CONGELADOR	HELADO LECHE MERENGADA	ENV 5 L	1	31,77	31,77
2079	CONGELADOS	CONGELADOR	CROQUETAS DE RABO DE TORO	KG	2	6,72	13,45
2299	CONGELADOS	CONGELADOR	BOCADITOS DE ROSADA 1K	ENV 1 KG	3	8,25	24,76
2934	CONGELADOS	CONGELADOR	ZAMBURIÑAS	KG	1	21,75	21,75
						TOTAL	1520,79

Calcula el valor del inventario de cocina

Finalmente, rellena la columna *Valor inventario* multiplicando el coste unitario por la cantidad de productos almacenados para cada uno de los artículos.

De esta manera podrás tener información actualizada de cuanto dinero tienes invertido en las estanterías y cámaras de tu cocina.

Recomendaciones para hacer el inventario de cocina

A continuación, te mostramos algunas recomendaciones que debes seguir para elaborar con éxito tu inventario de cocina:

1. Limpia y organiza tus estanterías y almacenes

Hacer un inventario de cocina en un almacén desordenado conduce a:

- Tener que contarlo todo varias veces.
- Frustración del personal.
- Exceso de compras porque hay alimentos que no se contaron correctamente durante el inventario, por lo tanto, costos innecesarios.

Ordena tu almacén de cocina y organízalo todo antes de hacer el inventario de comida.

Aquí te contamos algunas estrategias de organización del espacio que deberías tener en cuenta:



- Si tu almacén está abarrotado, compra más estanterías para evitar apilar productos en el suelo.
- Agrupa los artículos por categoría de alimentos, es decir, lácteos con lácteos, pescados con pescados y carnes con carnes.
- Coloca etiquetas a tus estanterías para que las personas que vayan a realizar el inventario de cocina no se confundan.
- Crea un código numérico único para cada artículo. Utiliza este código para clasificar tus artículos en una hoja de cálculo Excel o en un software, de modo que sea más fácil buscar los artículos o exportar los datos de tu inventario.

Estas recomendaciones harán tu vida mucho más fácil cuando llegue el momento de contar tu inventario de cocina.

Elige una fecha y selecciona a los responsables

Decide con qué frecuencia deseas hacer tu inventario de cocina. Por ejemplo, trimestralmente, mensualmente, semanalmente, etc.

Una vez que hayas creado tu calendario debes reunir a tu equipo.

Elige dos personas que siempre serán las encargadas de contar el inventario de cocina.

Deben ser las mismas personas que se encargan de recepcionar los pedidos, para que ya estén familiarizados con los procedimientos de almacenamiento.

Tomate el tiempo necesario para comunicarle a tu equipo que una buena gestión del inventario significa un mejor flujo de caja y una posición financiera más sólida para el restaurante, lo que equivale a una mejor seguridad laboral para ellos.

3. Realiza el inventario de cocina en un horario coherente

Una vez que hayas seleccionado a los responsables, intenta programar tu inventario para que siempre se realice el mismo día y a la misma hora.

Hacer siempre las cosas de la misma manera les llevará a crear hábitos saludables y recuentos más limpios en los que poder confiar.

4. Utiliza las estadísticas de inventarios anteriores para pedidos futuros

Una vez finalizado el recuento, debes introducir la información en tu ordenador, para que puedas analizar los costos de tu inventario de cocina.



Analizando el inventario para ver qué alimentos se utilizaron en exceso o en defecto de acuerdo al inventario durante un período de tiempo determinado, así podrás tomar decisiones más informadas a la hora de realizar los pedidos.

Para algunos restauradores, toda esta información es enriquecedora.

Para otros, es una pesadilla abrumadora.

La buena noticia es que en esta Guía para el Control de costos de alimentos y bebidas te enseñamos paso a paso como puedes utilizar los datos de tu inventario de cocina para tomar mejores decisiones.

Por último te dejamos un video donde te mostramos paso a paso cómo llevar un inventario de un restaurante

https://www.youtube.com/watch?v=w9amtefeGis

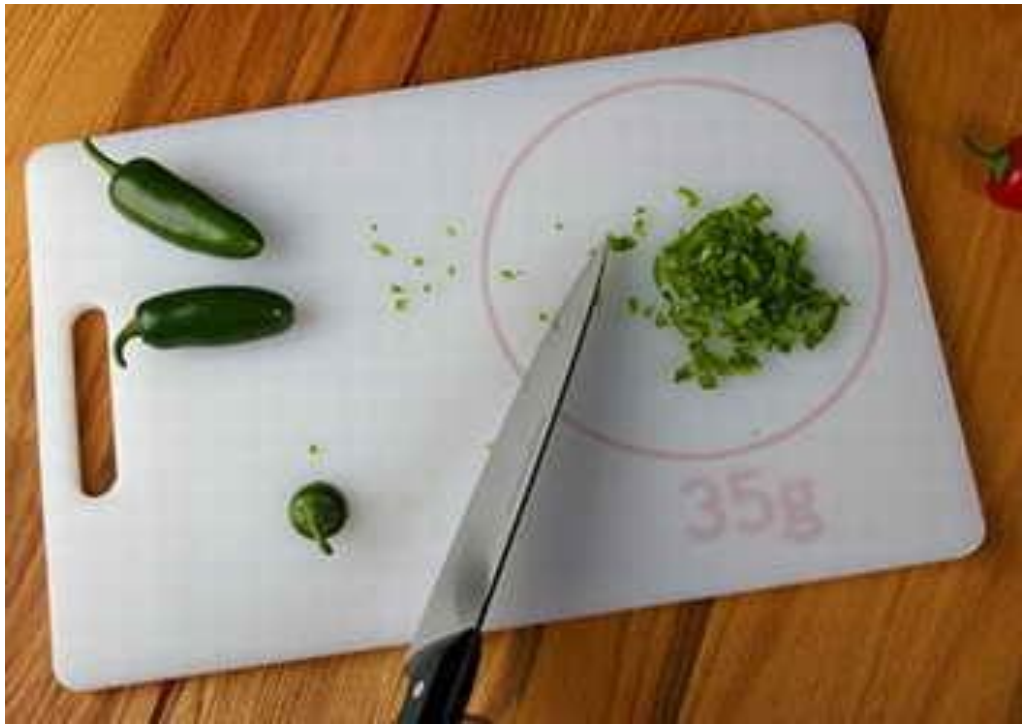
SERVICIO NACIONAL
DE APRENDIZAJE

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
SENA REGIONAL CAUCA
PROGRAMA TITULADA

TIPOS DE CORTES

DEFINICION

Dividir o separar un alimento mediante un instrumento cortante.



SEGÚN FORMA GEOMÉTRICA

Cortes rectangulares

Tiras: Trozos de 1 centímetro de ancho y de 3 a 6 centímetros delargo.

Jardinera: es una tira cortada por la mitad, es decir 0´5 centímetros deancho y de 3 a 6 centímetros de largo.

Paisana: es un corte derivado de la jardinera de 0´5 centímetros deancho y 1 a 2 centímetros de largo.

Juliana: tiritas de 5 a 10 centímetros de largo del grosor de unespagueti o más fino.

SEGÚN FORMA GEOMÉTRICA

Cortes cuadrados

En dados: cubos pequeños de 1 centímetro en todos sus lados.

Brunoisse: verduras cortadas en cubitos uniformes, que generalmentese cortan de las tiritas de la verdura cortada previamente en juliana.

Otros cortes

Rodajas: corte transversal de verduras cilíndricas con mayor o menor grosor.

Gajos: corte que se consigue cortando en cuartos o en octavos las verduras o las frutas de forma redondeada, o siguiendo la división natural de dicha fruta o verdura como los cítricos.

Bolas: trozos pequeños redondeados, de diferentes diámetros que se consiguen utilizando una pequeña cucharilla llamada sacabolas o cucharilla francesa. Se utiliza con verduras o frutas firmes como patatas, zanahorias, manzana, melón, etc.

BASTÓN.

Corte rectangular de 6 a 7 cm. de largo por 1 cm. de ancho. Se utiliza principalmente en papas fritas y en otras verduras para guarnición (zanahorias). Primero se cortan rebanadas y luego los bastones tratando que el tamaño sea uniforme. Ejemplo: Papas fritas.





BRUNOIS

formando cuadritos de aproximadamente 0.5 cm. de grosor. Se corta primero rebanadas y luego se hace cortes parejos primero horizontales y luego verticales. Comúnmente se le conoce como "**a la jardinera**". Cuando es para aderezos se indicará "**Brunoise fino**". **Ejemplo: Aderezo de cebolla.**

CONCASSE. Corte exclusivo para el tomate pelado y sin semillas. **Ejemplo: Tomate para ensalada, guisos.**



CHÂTEAU O TORNEADO CLÁSICO.
Por lo general se utiliza para guarniciones de papas, zanahorias,

zapallitos italianos, etc. que una vez torneados se cuecen al dente. El método francés prescribe siete cortes. Se puedensaltear en mantequilla y espolvorear perejil picado y deshidratado.

CHIFFONADE. Corte muy fino aplicado por logeneral a vegetales. Es más delgado que el Corte Juliana.





CHIPS. Tajadas redondas muy finas. Generalmente se usa en papas, camotes, plátanos. El corte es más parejo y preciso si se utiliza mandolina. **Ejemplo: Chifles.**

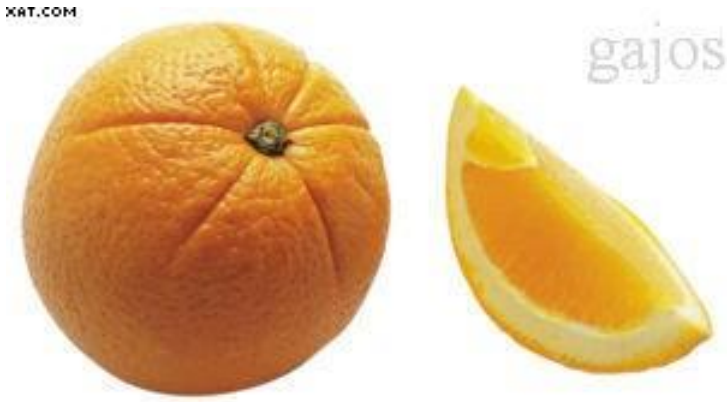
DOBLE CINCELADO: Se utiliza en las cebollas, y es cuando picamos una cebolla por la mitad y luego cada mitad en lonjas finas, horizontal y verticalmente. También se les dicePlumita.





EMINCÉ. Tiras gruesas de 1 cm. deancho por 4 de largo aproximadamente.

GIRATORIO. Corte de verduras alargadas que procede de la cocina asiática. Se cortan las verduras en sentido diagonal al longitudinal (sesgado). Tras el primer corte se le da a la verdura un giro de ¼ y se efectúa el siguiente corte.



GAJOS: corte que se consigue cortando en cuatro seis o en octavos las verduras o las frutas de forma redondeada, o siguiendo la división natural de dicha fruta o verdura como los cítricos.

HILO O PAJA. Primero se cortan rebanadas yluego tiras finitas. **Ejemplo: Papas al hilo.**





JULIANA. Tiras finas de aproximadamente 4 cm. de largo. Si la verdura es grande se corta primero en rebanadas y luego en tiritas delgadas. En el caso de verduras planas, por ejemplo pimiento, apio, vainitas cortar sesgado y bien finito.

JARDINERA. Se trata de cortar losvegetales en tiras de 0.5 cm de ancho por 3 o 6 cm de largo.





MACEDONIA: Se trata de cortar las hortalizas en cubos de unos 1cm. de lado

MIREPOIX: Es solo el corte en formairregular de los vegetales que utilizamos para la preparación de fondos, salsas o sopas. Generalmente significa picado en cuartos sin importar que no tengan una forma artística definida porque la mayor parte de las veces una vez cumplida su función de dar sabor son sacados y desechados.



NOISETTE. Son pequeñas bolitas del tamaño de una avellana que se sacan empleando una cucharita especial llamada "**sacabocado**" o "**boleador**"**.** Se utiliza para frutas y verduras. **Ejemplo: Noisette de melón, sandía, papaya, etc.**





PAISANA. Es un corte derivado de la jardinera, de 0.5 cm de ancho y 2 cm delargo.

PARISIEN. Son bolitas más grandes que lasnoisette y se utiliza un boleador más grande. Se aplica en frutas y verduras. Cuando las noisettes o parisienes se hacen con papas éstas toman el nombre de "**pommes rissolete**"**.**





P A R M E N T I E R . C u b o s d e aproximadamente 2 cm. Generalmente seaplica a papas, aunque algunas veces se hace referencia a este corte en verduras y carnes.

PANADERA. patata en forma redonda de unos3mm de grosor que se emplea para freír a bajatemperatura.





PLUMA. Es el **Corte Juliana** aplicadoen la cebolla.

PATATA BRAVA. Debido a su corte artesanal - la patata se corta en **2, 4 o 6 trozos** de forma y tamaño diferentes -, las Patatas Bravas presentan un aspecto rústico y poseen el sabor auténtico de la patata.





VAN DICKE. Corte decorativo. Se utiliza generalmente en frutas y verduras de forma redondeada. Se hace cortes en forma de zig zag. Existen en el mercado cuchillos especiales que nos ayudan a realizar este corte con más precisión e igualdad. **Ejemplo: Canastas de sandía, melón, etc.**

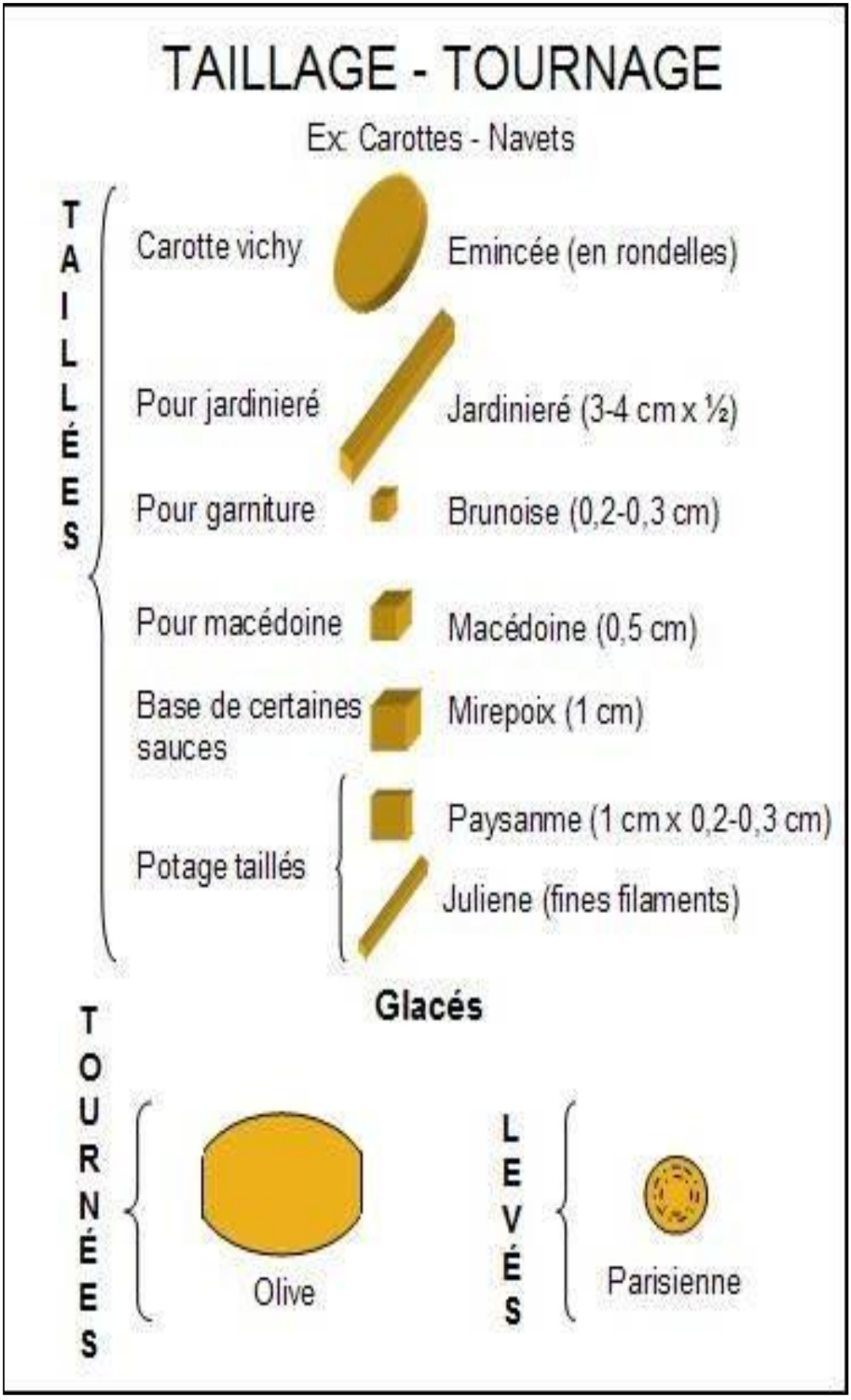
VICHY. Corte exclusivo de verduras alargadas, **anillos** de 2 a 3 cm. de grosor. Es muy importante que eltamaño sea parejo.



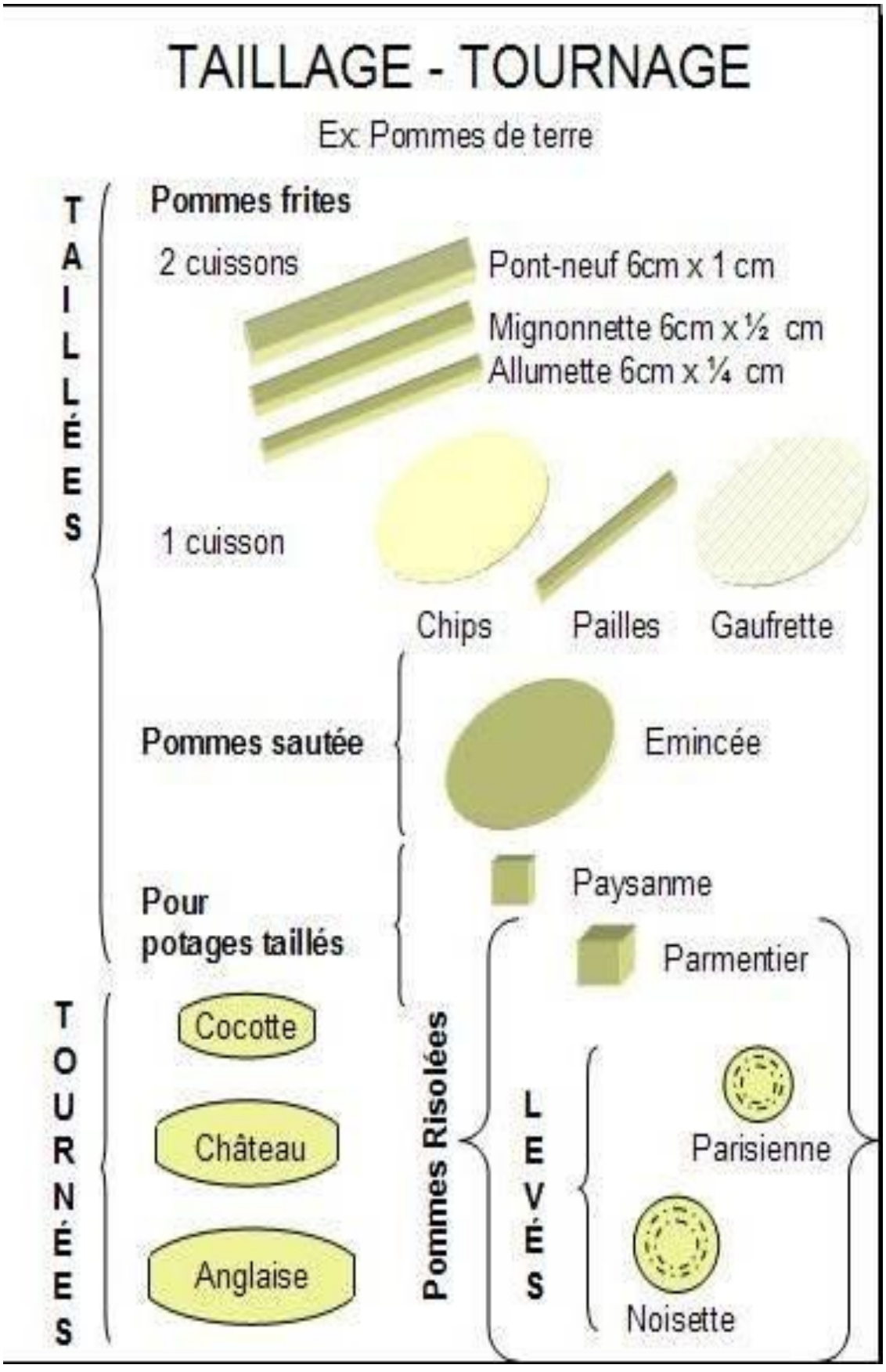
Vichy Gros: Rodajas gruesas

Vichy Maigre:
Rodajas delgadas

TIPOS DE CORTES – ANEXOS 1



TIPOS DE CORTES – ANEXOS 2



ACCIONES DE FORMACION PRACTICA - TECNICO EN COCINA FICHAS 2027639 Y 2024562

TALLER No 1	TALLER No 2	TALLER No 3	TALLER No 4	TALLER No 5	TALLER No 6	TALLER No 7	TALLER No 8	TALER No 9	TALLER No 10	TALLER No 11	TALLER No 12
1. CORTES BASICOS DE COCINA	3. TECNICAS DE COCCION	5. SOPAS BASICAS	6. SALSAS BASICAS DE SAL	7. SALSAS BASICAS DE DULCE	8. MASAS Y BASES DE REPOSTERIA	9. MASAS Y BASES DE REPOSTERIA	10. TALLER DE COCINA INTERNACIONAL	11. TALLER DE COCINA IN TERNACIONAL	12. TALLER DE COCINA IN TERNACIONAL	13. TALLER DE COCINA INTERNACIONAL	14. TALLER DE COCINA INTERNACIONAL
JULIANAS	SALTEADO	CONSOME BRUNOISE	SALSA BECHAMEL Y DERIVADAS	CREMA CHANTILLY	PASTA PARA CREPES	PASTA ORLY DE SAL Y DE DULCE	COCINA MEXICANA.	COCINA ORIENTAL.	COCINA PERUANA.	COCINA ITALIANA.	COCINA TURCA.
BRUNOISE	BRASEADO	CONSOME AURORA	CREMA DE VERDURAS	CREMA INGLESA	MASA CHAPATIS	MASA DE LOS 100	ARROZ ROJO	SOPA DE WANTON CON CAMARONES	LOMO SALTADO	LASAGNA POLLO	ENTRADA SURTIDA DE VERDURA Y PAN
VICHY	GLASEADO	PETITE MARMITE	CREMA DE CEBOLLA	CREMA PASTELERA	PATE AU CHOUX	GALLETAS BASICAS	GUACAMOLE	AGRIDULCE DE VERDURAS CON PIÑA	CAUSA LIMEÑA	ENSALADA MEDITERRANEA	TABULEE
MACEDONIA DE FRUTAS	FLAMEADO	CONSOME CELESTINE	SALSA MAYONESA Y DERIVADAS	COULIS DE FRUTAS	BISCOCHO BASICO	MASA PARA CHURROS	PICO DE GALLO	POLLO ORIENTAL	CEVICHE PERUANO	ÑOQUIS AL PESTO	FALAFEL
2. CONSERVACION DE ALIMENTOS	4. FONDOS BASICOS	SOPA DE CEBOLLA GRATINADA	SALSA ESPAÑOLA		TRUFAS		FRIJOLES REFRITOS	BEEFF AND BROCOLI	ARROZ CHAUFA CERDO	FOCACCIA	KEBBAB
REFRIGERACION	FONDO CLARO						TORTILLAS	TE HELADO	SUSPIRO LIMEÑO	VINO ESPECIADO	FATOUSH CON YOGURT
		Marmite es una pasta comestible para untar que está elaborada exclusivamente con extracto de levadura, obtenida como subproducto del proceso de elaboración de la cerveza. Su aspecto es pegajoso, marrón oscuro, con un olor potente y sabor característico que llega a polarizar fuertemente la opinión de los consumidores1. Es un producto muy popular en el Reino Unido, donde se consume principalmente untado en tostadas o como ingrediente en sopas y guisos2. Su fórmula legendaria original que data del siglo XIX estaba basada en extracto de levadura procedente de la producción de cerveza, sal, especias y apio3.									
ESCALDADOS	FONDO OSCURO						QUESO CAMPESINO Y EN LONCHAS	ARROZ CON AJONJOLI	SEMBLANZA DE CHICHA MORADA	TIRAMIZU	
CONGELACION	CALDO CORTO COURT BUILLON						RES MOLIDA				
ENCURTIDOS							POLLO				
MEDIO ACIDO PARA CONSERVAS.							SOPA AZTECA Y BEBIDA				
TRABAJO EN CASA - VIDEO CORTES DE VERDURAS	TRABAJO EN CASA - VIDEO HACER UN CO	TRABAJO EN CASA - VIDEO ELABORACION	TRABAJO EN CASA- VIDEO ELABORACION DE SALSAS	TRABAJO EN CASA- VIDEO ELABORACION DE UN COULIS Y DE CREMA INGLESA							

TALLER No 13	TALLER No 14	TALLER No 15	TALLER No 16	TALLER No 17	TALLER No 18	TALLER No 19	TALLER No 20	TALLER No 21
15. COCINA COLOMBIANA	16. COCINA COLOMBIANA	17. COCINA COLOMBIANA	18. COCINA COLOMBIANA	19. COCINA COLOMBIANA	20. BASICO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS	21. BASICO DE REPOSTERIA	22. EVALUACION	23. BASICO DE MESA Y SERVICIO
COSTA CARIBE	BOYACA SANTANDERES Y ALTIPLANO	COSTA PACIFICA	VALLE CAUCA Y NARIÑO	VIEJO CALDAS Y VIEJO TOLIMA		EDUARDO SANTOS	TALLERES DE MENU (EXPRESION LIBRE)	
						TIRAMIZU	ENTRADA	
						CHEESE CAKE	PLATO FUERTE	
						PAVLOVA	POSTRE	



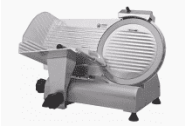
CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA

TECNICO EN COCINA

Señor(a) aprendiz, para el desarrollo de esta actividad, observe la presentación en línea guiada por el instructor, titulada ¨**Herramientas, Maquinas y Utensilios para corte en cocina**¨ https://prezi.com/p/edit/zokgisjfau22/ donde se exponen los conceptos relacionados sobre: los tipos de cuchillos, su manejo y uso profesional para la técnica, además de relacionar materiales de fabricación, características, cuidados y técnicas de afilado, en la presentación también se abordan los conceptos de los utensilios y las herramientas, que se utilizan, relacionando su función usos y riesgos asociados en el proceso.

Para fortalecer los conocimientos vistos se propone que cada aprendiz llene la siguiente tabla, donde relacione nombre las máquinas, su descripción, usos, cuidados generales y busque imágenes libres en internet para su ilustración.

Tabla de identificación de Herramientas – Utensilios - Maquinas

Elementos	Descripción	Uso	Cuidados generales	Imagen fotográfica
Máquinas				
				
Utensilios				
				



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA

TECNICO EN COCINA

Tablas				
Cuchillos				
				
				

Para finalizar la actividad y retroalimentar lo visto en la presentación anterior desplácese al taller de cocina en compañía de su instructor, verifique las fichas técnicas de las máquinas de corte y realice las actividades de: desarmado, lavado, desinfección y ensamble.

Ambiente Requerido: polivalente y taller de cocina
Materiales: Computador, Video beam o TV, herramientas informáticas.

ACTIVIDAD 2

MANEJO TECNICO DEL CUCHILLO EN PRACTICA SIMULADA SEGÚN ESTANDARES



En un ambiente de cocina, el instructor y los aprendices portan el uniforme requerido por la normatividad.

A través de la técnica didáctica demostración, el instructor presenta diferentes tipos de cuchillos, identificando: materiales de fabricación, formas, usos específicos y cuidados en general y realiza los siguientes pasos:



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA

TECNICO EN COCINA

1. Ubica una mesa de trabajo y realiza la mise en place correspondiente para una demostración del manejo técnico del cuchillo.
2. Toma la postura corporal correcta evitando riesgos biomecánicos
3. Ubica la tabla de corte, con un paño húmedo debajo de ella para evitar deslizamiento y realiza una demostración de la empuñadura del cuchillo, posición de las manos y movimientos básicos para realizar el manejo técnico de cuchillo (caída libre, pívot, arrastre y punta fija).
4. El instructor hace una demostración de las técnicas de afilado del cuchillo y uso de la chaira
5. Para afianzamiento, apropiación e identificación de las técnicas del manejo del cuchillo, el aprendiz toma la postura corporal correcta y realiza las practica indicada por el instructor.
6. Limpia y desinfecta los elementos utilizados y deja limpio el lugar dispuesto (estación de trabajo).

ACTIVIDAD 3- IDENTIFICAR LAS TECNICAS PARA CORTES EN FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO A ESTANDARES Y ORDENES DE PRODUCCIÓN



El instructor divide el grupo en 5 equipos de trabajo, entrega los temas para consultar y las respectivas bibliografías y cibergrafía en las cuales se puede apoyar para su consulta (cocina de referencia(pags), libro de la cordon blue, videos:oihf, definir las siguientes temáticas: cartelera cortes, corte en cualquier tipo de producto

2. Después de realizar la consulta, elaboran una presentación con el siguiente contenido:

1. Título de la presentación
2. Concepto
3. Herramienta, equipo o utensilio utilizado para su corte
4. Explicación del método o técnica para cada corte



5. Ejemplos: con imágenes ilustradas con su fuente: (la fuente corresponde a decir de donde fue tomada)

Pueden hacer uso de cualquier herramienta informática para la presentación, ejemplo Power point, prezzi, canva, Powtoon, entre otros.

3. Cada equipo en su exposición lleva los ejemplos de cada corte en uno de los siguientes géneros: plastilina, vegetales, balso, arcilla, o uno de su gusto.

4. Con el fin de socializar la temática, los equipos tienen un tiempo de máximo 40 minutos para realizar su presentación, al finalizar cada exposición por equipos seleccionan una técnica evaluativa con el propósito de evaluar sus compañeros y el nivel de atención, apropien una técnica didáctica que permita su retroalimentación, esta estará acompañada por el instructor.

Temáticas de cortes en frutas y hortalizas:

VIDEO:

https://www.youtube.com/watch?v=Z7SwhTZ5tOM&t=157s

1. **Equipo No 1**: Láminas, brunoise, fino brunoise, médium dice, large dice, macedonia, concasse, ecrasse, en camisa.
2. **Equipo No 2** fina juliana, juliana, bastones, Pont neuf, paisana, cincelado, doble cincelado, bracelets.
3. **Equipo No 3** torneados (cocote, inglesa, nature, chateau, fondant), parisiense, noisette, troceado, chiffonade.
4. **Equipo No 4** rondelle, chip, paja, fosforo, cabello ángel, rejilla, Vichy, media luna, demi dove, cuartos, fetas, bies.
5. **Equipo No 5** frutas: macedonia, van dike, supremas, acanalado, espiral, pluma, rosas, abanico

4. Al finalizar las exposiciones de todos los grupos, el instructor pregunta sobre lo aprendido, aclara dudas, complementa la información pertinente y cierra la sesión.

Ambiente Requerido: polivalente y taller de cocina
Materiales: Computador, Video beam o TV, tablas, guantes, cuchillos.
Tiempo: 8 horas

ACTIVIDAD 4 - APLICAR LAS TECNICAS Y LOS CORTES EN FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO A ESTANDARES Y ORDENES DE PRODUCCIÓN



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA

TECNICO EN COCINA

EVIDENCIA FOTOGRAFICA PERSONAL