PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: COMIDAS RAPIDAS.
- Código del Programa de Formación: 66210081
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N.A.
- Fase del Proyecto (si aplica): N.A.
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N.A.
- Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma NTS USNA 001 del mincomercio, industria y turismo)
    - Resultados de Aprendizaje: Utilizar adecuadamente las técnicas de preparación de los productos.
    - Aplicar adecuadamente medidas y equivalencias y lenguaje técnico usado en comidas
    - Reconocer la materia prima de calidad. para la elaboración de las diferentes
    - Atender con ética, aplicando normas de higiene según los estándares establecidos en cualquier establecimiento gastronómico.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 60

2. PRESENTACIÓN

- Estimado aprendiz existe establecimiento que ofrecen comidas rapidas, en los cuales debe ser rápida e inmediata su preparación, consumo y precios economicos. Estos lugares también se acostumbran a tener flexibilidad de horarios y ambientes diseñados para que las estancias de los clientes sean breves. Estos alimentos son generalmente ricos en grasas, calorías, colesterol y sodio.
- Comer demasiada comida rápida puede aumentar el riesgo de problemas de salud como presión arterial alta, enfermedades cardíacas y obesidad.
- No existe un alimento “malo”, pero hay algunos alimentos que debes tratar de no consumir regularmente. Debido a que la comida rápida es alta en sodio, grasas saturadas, grasas trans y colesterol.



Fuente de imagen: https://ingenieriademenu.com/que-es-fast-food/

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Estimado aprendiz de acuerdo a sus conocimientos previos y al video que se encuentra en este enlace https://youtu.be/aoOh7wqNpDM sobre las normas de higiene para manipuladores de alimentos, responda lo siguiente.



Fuente de imagen: https://es.dreamstime.com/ni%C3%B1o-y-ni%C3%B1a-de-dibujos-animados-chef-cocinar-ni%C3%B1os-personajes-j%C3%B3venes-ni%C3%B1as-cocineros-o-panaderos-image190885779

. Defina el concepto de manipulador de alimentos
. Mencione 5 normas quede cumplir un manipulador de alimentos.

Ambiente requerido: ambientes polivalente

Estrategias o técnicas didácticas activas: socialización de conceptos.

Materiales de formación: Hojas de block, lapiceros, cuaderno, computadro, interne, celuar.

Material de apoyo: Video y dccumento que contiene las Normas de higiene para manipuladores de alimentos

Duración de la actividad: horas. 10

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

Descripción de la actividad:

A través de la TDA (Técnica Didáctica Activa) sondeo de saberes, desde sus conocimientos, saberes previos, y de acuerdo al material de apoyo facilitado por la instructora, cree un equipo de trabajo maxivo de 6 aprendices, desarrollo los siguientes talleres y realiza práctica de acuerdo a directriz orientada por el instructor

- MATERIAL DE APOYO: Técnicas de uso del cuchillo y corte de verduras, el equipo de trabajo debe leer y analizar el material de apoyo, socializar con los demás equipos de trabajo, desarrollar taller y practica aplicando las técnicas del uso del cuchillo y cortes de verduras en el ambiente de aprendizaje de acuerdo a directriz.

- MATERIAL DE APOYO: Métodos de conservación de alimentos el equipo de trabajo debe leer y analizar el material de apoyo, socializar con los demás equipos de trabajo, desarrollar taller y practicar en el ambiente de aprendizaje algunos métodos de conservación de alimentos de acuerdo a directriz.

- MATERIAL DE APOYO: Métodos de cocción de los alimentos el equipo de trabajo debe leer y analizar el material de apoyo, socializar con los demás equipos de trabajo, desarrollar taller y practicar en el ambiente de aprendizaje algunos métodos de cocción de acuerdo a directriz.

- MATERIAL DE APOYO: Vocabulario técnico el equipo de trabajo debe leer y analizar el material de apoyo, socializar con los demás equipos de trabajo, desarrollar taller y aplicar vocabulario técnico en la practica.

- MATERIAL DE APOYO: Mise en place, el equipo de trabajo debe leer y analizar el material de apoyo, socializar con los demás equipos de trabajo, realizar un adecuado mise en place en todas las preparaciones a realizar en el ambiente de aprendizaje

- MATERIAL DE APOYO: Receta estándar, el equipo de trabajo debe leer y analizar el material de apoyo, socializar con los demás equipos de trabajo y diligenciar una receta estándar de acuerdo a directriz.

Ambiente requerido: ambientes polivalentes

Estrategias o técnicas didácticas activas: análisis de objeto y socialización de conceptos.

Materiales de formación: computador o celular, hojas de block, conexión a internet, wifi, materias primas perecederas y no perecederas

Material de apoyo: Técnicas de uso del cuchillo y corte de verduras, Métodos de conservación de alimentos, Métodos de cocción de los alimentos, Vocabulario técnico, Mise en place, Receta estándar.
Duración de la actividad: horas. 20

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: A través de la metodología ciclo del aprendizaje vivencial se desarrollarán las actividades orientadas a la apropiación conceptual,
Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo facilitado por la instructora cual contiene recetario de los diferentes preparaciones: congelados, Frituras (Quibbe, buñuelo de queso , patacones ,arepas ,papas),nSalsas: (golf, tartara, de piña, de tomate, de ajo), Perro caliente y hamburguesa, Pizzas con diferentes rellenos y avena cubana.y las clases magistrales, realice las siguientes actividades
- Cree grupos de trabajo.
- Realice mise en place de las recetas a preparar de acuerdo a directriz dada por la instructora.
- Prepare y emplate garantizando la inocuidad de los alimentos preparados, de acuerdo a directriz dada por la instructora.

Ambiente requerido: ambientes polivalentes

Estrategias o técnicas didácticas activas: procesos

Materiales de formación: computador, celular, hojas de block, cuadernos, lapiceros, conexión a internet Marcadores, tablero. materias primas perecederas y no perecederas
Material de apoyo: Recetario

Evidencias de aprendizaje: practica y participación activa

Instrumentos de evaluación: observación

Duración de la actividad: horas. 20

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Estimado aprendiz de acuerdo a las lecturas, análisis y al desarrollo de talleres, practicas en el ambiente de cocina, cree un equipo de trabajo máximo de 6 aprendices. Manipule, prepare y emplate un porducto de acuerdo a los ingredientes que se encuentran asiganos para cada equipo de trabajo, aplicando técnicas vista en la formación, garantizando la inocuidad del producto final.
Ambiente requerido: Ambientes polivalentes

Estrategias o técnicas didácticas activas: procesos

Materiales de formación: utensilios y equipos de cocina, materias primas percederas y no perecederas.
Material de apoyo: recetario

Evidencias de aprendizaje: practica y participación activa

Instrumentos de evaluación: observación

Duración de la actividad: horas. 10

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
N/ A.	N/A.	Talleres, practica. Parcipacion activa	Evidencias de Conocimiento : Desarrollo de talleres asignados. Respuestas a preguntas sobre los conocimientos y comprensiones del elemento de competencia. Evidencias de Desempeño: Trabajo en equipo o individual en el desarrollo de talleres asignados, trabajo en equipo prácticas en la manipulación y preparación de alimentos. Evidencias de Producto: Desarrollo y entrega de talleres asignados. Manipulación, preparación y emplatado de recetas	Utilizar las diferentes técnicas en el proceso de elaboración de los diferentes productos. -Maneja correctamente las normas de Higiene y manipulación aplicando las B.P.M. -Aplica correctamente las medidas y sus Equivalencias. -Presentar adecuadamente las diferentes preparaciones. -Trabajo en equipo.	Observación. Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:** implica estar en contacto directo con los alimentos durante su etapa de preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución. Cuando se trabaja manipulando productos en cualquiera de estas etapas es importante poner especial cuidado a fin de prevenir accidentes y enfermedades
- **CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS:** Conjunto de procedimientos y recursos para preparar y envasar los productos alimenticios con el fin de guardarlos y consumirlos mucho tiempo después.
- **RECETA ESTÁNDAR:** Es la lista detallada de todos los ingredientes necesarios para la preparación de un alimento, la cual además de describir los ingredientes también debe incluir cantidades exactas, unidad de gramaje, costo unitario y costo total, como también la información detallada de la preparación, esto hace que cualquier cocinero que tenga acceso a la misma receta la pueda preparar con los mismos estándares
- **MÉTODOS DE COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS:** son una técnica culinaria con la que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicación de calor para su consumo. Hay muchos alimentos que necesitan una modificación química para hacerlos digestivos y también hay alimentos que se pueden consumir crudos, pero mediante la cocción podemos hacerlos más sabrosos y apetitosos, se modifica su aspecto y su textura, y su garantía sanitaria se ve aumentada porque la cocción destruye casi todos los microorganismos.
- **MISE EN PLACE:(MEP)** es un término francés que se emplea normalmente en el ámbito de la gastronomía. Literalmente significa colocar o poner en su sitio y puede referirse a cualquier proceso de preparación culinaria en el que sea necesario establecer un orden determinado de los ingredientes que se van a emplear para elaborar una receta.
- **CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS:** es un conjunto de procedimientos y recursos para preparar y envasar los productos alimenticios con el fin de guardarlos y consumirlos mucho tiempo después

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS (BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA).

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

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	AIDA HERNANDEZ DE DUQUE	INSTRUCTORA	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIO	JULIO DE 2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	LOLA JIMENA TORO PALACIO	INSTRUCTORA	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIO	5 de febrero de 2025	Ajuste de contenido y propuesta.