PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #1

- **Denominación del Programa de Formación**: Complementaria en Cocina Básica nivel 1
- **Código del Programa de Formación**: 63550051
- **Nombre del Proyecto** (si es formación Titulada) N/A
- **Fase del Proyecto** (si es formación Titulada) hacer
- **Actividad de Proyecto**(si es formación Titulada)
- **Competencia** 260201008 controlar el manejo de las materias primas conforme a parámetros de calidad y rentabilidad. (equivale a la norma nts usna 003 del mincomercio, industria y turismo).
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**: Almacenar materias primas teniendo en cuenta aplicar correctivos en los métodos de conservación.
- Elaborar preparaciones básicas de acuerdo con la receta estándar, de acuerdo con los requerimientos del servicio, logrando así los estándares establecidos por la empresa

- **Competencia** 260201011 Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo)

Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.

- Elaborar platos fríos de acuerdo con la receta estándar.

- **Duración de la Guía** 40 horas.

2. PRESENTACIÓN

Este curso se caracteriza por servir de puente entre la pasión y la acción. Está orientado a proporcionar al participante conocimientos para la adecuada aplicación de las técnicas básicas de manipulación, métodos de

cocción, elaboración y presentación de platos. A lo largo de todo el taller se trabajará enfáticamente en la higiene y manipulación de alimentos, las técnicas de corte esenciales, y el lenguaje técnico usado en la industria.

Recordemos que la cocina es como un taller donde esta permitido experimentar y también equivocarse, pero les aseguro que por más mezclas raras de sabores e ingredientes que hagan y unan nunca será una falla, habrán momentos que no sean los mas afortunados o preparaciones que no serán las mas sabrosas pero de seguro serán comestibles, así podrán saber en donde fallaron y que cambiarían para mejorar, para lograr el éxito en este curso debemos saber cuales son los cortes básicos y los métodos de cocción más comunes, además de algunas técnicas que son primordiales para empezar a cocinar y que podemos utilizar para preparar los mas fabulosos platos.

Espero que esta guía le sea muy útil para implementar nuevas recetas que suplan las necesidades dietarías, enfocada al publico para el cual vamos a cocinar, teniendo en cuenta que un excelente resultado siempre empieza con la persona que por constancia mantenga las buenas practicas de manufactura.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es):

• Interpretar y elaborar las recetas estándar según los procedimientos de buenas prácticas de manufactura

• Controlar y determinar las cantidades necesarias para la producción de acuerdo a las recetas y ordenes de producción

• Controlar que las entradas y salidas de la materia prima e insumos recibidos y entregados corresponden a la requisición, especificaciones de compra y ficha técnica del producto.

● Ambiente Requerido:

● Laboratorio o taller de cocina para el procesamiento de alimentos y/o ambiente de formación CTMAE.

● Materiales:

• Materia prima de primera calidad, utensilios de cocina, materiales audiovisuales. Insumos para la elaboración de alimentos.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Evidencias de Desempeño	• Prepara alimentos dulces y salados teniendo en cuenta receta estándar y las ordenes de servicio.	• Listado de materias primas. • Talleres evaluativos

Evidencias de Producto:	• Emplea métodos de conservación de alimentos y de mejora de los productos conforme a estándares. • Aplicar sistemas de calidad de acuerdo a los parámetros establecidos a la normatividad vigente. • Controlar, verifica y caracteriza inventario de su área, de acuerdo a los estándares establecidos. • Actúa idóneamente consigo mismo, con los demás y la naturaleza, en los contextos laboral y social, en el marco del desarrollo sostenible. • Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos técnicos.	• Receta estándar debidamente elaborada • Métodos de conservación de materias primas • Evaluación práctica • Pantallazos WhatsApp • Reconocimiento de materias primas. • Fotografías de procesos y prácticas. • Técnica: Observación • Instrumento: Rubrica

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

• **Cocina básica:** es un programa académico que profundiza en las técnicas culinarias y en las costumbres gastronómicas. Generalmente, estos planes de formación están destinados a “novatos” o aprendices, por lo cual no se necesita de ningún certificado profesional previo para acceder a los mismos.

• **Cocina nacional:** El plato nacional es el plato, comida o bebida que representa los gustos particulares de una nación, región o comunidad.

▪ **Higiene de los Alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

▪ **Infestación**: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

▪ **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

▪ **Materia Prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

▪ **Registro Sanitario**: Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.

▪ **Materias primas:** son materiales que obtenemos directamente de la naturaleza. Ejemplos de materias primas son la madera, el algodón, el petróleo, la lana, rocas y minerales, etc. Según su origen, podemos clasificar las materias primas en tres grupos: • Origen animal: lana, seda, cuero,…….• Origen vegetal: madera, corcho, algodón,... • Origen Mineral: arena, arcilla, carbón, hierro.

▪ **Pastelería:** Conjunto de las preparaciones dulces o saladas que precisan de la presencia de una pasta como soporte o como envoltorio, y por lo general cocidas al horno. La pastelería también designa el establecimiento en el que se elaboran y se venden estos productos.

▪ **panadería:** negocio especializado en la producción y venta de diferentes tipos de pan, así como también de todo tipo de productos hechos en base a la harina y a los bollos de masa. ... Sin embargo, una panadería puede vender productos de alta calidad y muy exquisitos como las tortas o las masas finas.

▪ **Repostería:** El término repostería es el que se utiliza para denominar al tipo de gastronomía que se basa en la preparación, y decoración de platos dulces tales como tartas, pasteles, galletas, budines, etc. Hay una extensa variedad de recetas. La repostería es la mejor fuente del dulce o de sal .

▪ **Bollería:** Se entiende por productos de bollería aquellos productos alimenticios elaborados básicamente con masa de harinas fermentadas y que han sido sometidos a un tratamiento térmico adecuado. Pueden contender otros alimentos, complementos panarios y aditivos autorizados.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://isu.edu.mx/que-es-la-gastronomia-internacional/#:~:text=%C2%BFQu%C3%A9%20es%20la%20Cocina%20Internacional,m%C3%A1s%20que%20s%C3%B3lo%20la%20comida.
https://www.definicionabc.com/general/panaderia.php
https://es.wikipedia.org/wiki/Reposter%C3%ADa
https://laroussecocina.mx/palabra/pasteleria/
https://gastronomiaycia.republica.com/2013/07/23/bolleria-reposteria-y-pasteleria-definiciones/
https://elgourmet.com/glosario/harina
https://concepto.de/levadura/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha

Autor (es)	**JORGE MARIO GARCIA AMARILES**	**INSTRUCTORA COCINA/ PUERTO BERRIO**	**CTMAE**	**17/04/2024**

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

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del Cambio**
Autor (es)					