PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Técnico Cocina
- Código del Programa de Formación: 635503
- Nombre del Proyecto: Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina de productos de la región para la elaboración de menús típicos.
- Fase del Proyecto: Ejecución.
- Actividad de Proyecto: Identificar los diferentes procesos comunicativos.

- **Competencia:** Desarrollar procesos de comunicación eficaces y efectivos, teniendo en cuenta situaciones de orden social, personal y productivo.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**:
  1. Interpretar el sentido de la comunicación como medio de expresión social, cultural, laboral y artística
  2. Decodificar mensajes comunicativos en situaciones de la vida social y laboral, teniendo en cuenta el contexto de la comunicación
  3. Validar la importancia de los procesos comunicativos teniendo en cuenta criterios de lógica y racionalidad
  4. Aplicar acciones de mejoramiento en el desarrollo de procesos comunicativos según el requerimiento del contexto
- Duración de la Guía: 8 HORAS

2. PRESENTACIÓN

La comunicación es un pilar fundamental en cualquier proceso formativo, y en el ámbito de la gastronomía adquiere un valor aún más significativo. En la cocina, el aprendizaje no solo se basa en la enseñanza de técnicas culinarias, sino también en la transmisión de saberes, el intercambio de experiencias y la preservación de la identidad cultural.

En este contexto, una comunicación efectiva permite que cada participante del proceso formativo comparta sus conocimientos, exprese sus ideas con claridad y colabore activamente en la construcción colectiva del saber. Además, fortalece el sentido de comunidad, promueve el respeto por las tradiciones culinarias y estimula la creatividad individual y grupal.

La cocina no es solo arte y técnica, también implica disciplina, trabajo en equipo y bienestar. Adoptar prácticas comunicativas claras y respetuosas contribuye a crear un ambiente de aprendizaje más seguro, colaborativo y enriquecedor. El propósito de esta guía es ofrecer herramientas y estrategias para fortalecer la comunicación dentro del entorno formativo en la cocina. Así, se busca garantizar que la enseñanza gastronómica no solo transmita habilidades técnicas, sino que también fomente la participación activa, el pensamiento crítico y el reconocimiento del otro como portador de saberes valiosos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 : *Actividad de Reflexión Inicial*

3.1.1 La comunicación es un pilar fundamental en la transmisión del conocimiento, la preservación de las tradiciones y el fortalecimiento de los lazos dentro de una comunidad. En el contexto de la cocina, desempeña un papel esencial en el aprendizaje, la creación y la difusión del arte culinario, permitiendo que las recetas, los sabores y los significados culturales se mantengan vivos a lo largo del tiempo.
https://padlet.com/mariai16072025/3123022-cocina-comunicaciones-p7fz0zw53fbqkx15

3.2 *Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.*

3.2.1 De manera personal, comparte con el grupo una historia breve sobre un plato típico, una preparación o un ingrediente que tenga un significado especial en tu vida o en tu cultura. Puedes enfocarte en aspectos como:
El origen de la receta y quién te la enseñó.
Los ingredientes principales y lo que representan.
Las emociones o recuerdos que evoca ese alimento.
Cómo se comunica o transmite ese conocimiento dentro de tu familia o comunidad.

3.2.2 Identificar dentro del siguiente listado dos palabras claves que le sean más significativas y explique porque la considera importante en su proceso de aprendizaje, cada una de estas palabras se encuentra relacionada con la comunicación en los procesos culinarios. (Enseñanza, tradición, identidad, expresión, colaboración, memoria, narración, herencia, conocimiento, escucha, diálogo, aprendizaje, cultura, creatividad, diversidad, intercambio, arte)

3.3 *Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización – Teorización)*

3.3.1 Casos reales y la importancia de la comunicación en la trasmisión de conocimientos en cocina
A partir de los siguientes casos identifique las dificultades y beneficios de la comunicación en cada caso y elabore una estrategia que permita mejorar la comunicación dentro de la comunidad gastronómica

Caso 1: “Enseñando desde la Tradición”
"Doña Marina, cocinera tradicional del Pacífico colombiano, enseña a sus nietas a preparar encocado de pescado. No usa medidas exactas ni recetas escritas; se comunica con frases como 'hasta que huela rico', 'cuando el color cambie', o 'como lo hacía mi abuela'. Cada paso está lleno de historia, emoción y tradición."

¿Qué formas de comunicación identificas en este caso?
¿Qué importancia tienen las expresiones culturales en la enseñanza culinaria?
¿Qué ventajas y desventajas tiene este tipo de enseñanza?
¿Cómo podrías combinar la tradición con herramientas modernas de comunicación?

Caso 2: "El malentendido del soufflé"
Durante una clase de cocina, el instructor da la indicación de “no abrir el horno hasta que el soufflé esté dorado”. Sin embargo, uno de los aprendices no entendió la instrucción y abre el horno varias veces para revisar el proceso. El resultado es que el soufflé colapsa y la práctica no se logra.

¿Se dio una instrucción clara?
¿el aprendiz pidió aclaración?
¿hubo oportunidad de reforzar el mensaje?

Caso 3: "Sabores en silencio"
En una cocina comunitaria, varias mujeres mayores dominan recetas tradicionales, pero tienen miedo de hablar en público o de que su forma de cocinar sea subvalorada frente a técnicas más modernas. Por eso, se limitan a cocinar, pero no comparten el origen ni el significado de los platos.

¿Qué se pierde cuando no se comparten los saberes?
¿cómo influye la confianza en la comunicación?
¿qué puede hacer la comunidad para incluir estas voces?

Caso 4: "Cocina a mil revoluciones"
En un restaurante de alta rotación, el chef da órdenes de forma rápida y directa. Algunos cocineros nuevos no comprenden las abreviaciones o el ritmo, pero por miedo a parecer lentos o inexpertos, no preguntan. Esto genera errores y tensiones constantes en el equipo.

¿Cómo influye la presión en la comunicación?
¿por qué algunos no se atreven a hablar?
¿qué rol tiene el líder en este caso?

Caso 5: "La receta que no se entendió"
Durante una clase virtual de cocina, la instructora envía la receta escrita por WhatsApp, pero algunos términos están abreviados y no todos los aprendices los comprenden. Uno de ellos mezcla mal los ingredientes por no entender "c/c" (cantidad suficiente) y "cda" (cucharada). Al final, la preparación no le sale como esperaba.

¿Qué tipo de comunicación se usó en este caso? (¿escrita, visual, oral?)
¿Fue clara y comprensible la información entregada?
¿Qué consecuencias tuvo la falta de comprensión del mensaje?
¿Qué recursos podrían ayudar a mejorar la comunicación en clases virtuales?
¿Cómo se podría evitar que las abreviaturas generen confusión?

Caso 6: "La nueva integrante"
Una joven aprendiz recién llegada al equipo de cocina tiene muchas ideas y preguntas, pero no se siente escuchada por sus compañeros más experimentados. Cada vez que intenta proponer algo, la interrumpen o le dicen: “eso siempre lo hemos hecho así”. Con el tiempo, deja de participar activamente.

¿Se da una comunicación abierta entre los miembros del equipo?
¿Qué actitudes limitan la participación de la nueva integrante?
¿Cómo influye la falta de escucha en la motivación del equipo?
¿Cómo se pueden integrar nuevas voces sin desvalorizar la experiencia previa?
¿Qué valores deben promoverse para construir una cultura de respeto y colaboración?

Caso 7: "Mucho ruido, poca coordinación"
Durante un evento gastronómico, el equipo de cocina está dividido en zonas (platos fríos, calientes, repostería), pero no hay un sistema claro de comunicación. Gritan entre sí para pedir ingredientes o apoyo. El ruido, la música y la presión generan confusión y errores en los platos.

¿Qué barreras de comunicación observas en este caso?
¿Cómo influye el ambiente (ruido, estrés, ritmo rápido) en la comunicación del equipo?
¿Qué consecuencias puede traer la mala coordinación en eventos gastronómicos?
¿Qué sistemas o métodos podrían ayudar a organizar mejor la información entre estaciones?
¿Cómo se puede mantener una comunicación efectiva en situaciones de alta presión?

3.4 Actividad de Transferencia Conocimiento

3.4.1 Aplicar estrategias de comunicación efectiva en un trabajo colaborativo donde se preparará una receta en pareja, distribuyendo funciones con claridad y asegurando una coordinación fluida durante todo el proceso.

Trabajo en Equipo “*transmitiendo conocimientos a otros miembros de la comunidad”*

Los aprendices se organizarán en parejas, deben escoger una receta de complejidad media, Cada miembro tiene que asumir una función (uno dirige, el otro ejecuta ciertos pasos), pero ambos deben comunicarse de forma constante y clara para lograr el resultado. El trabajo se desarrolla en ambiente simulado o real de cocina. (pueden utilizar diferentes elementos e insumos, los cuales deben de traer acorde con la actividad a realizar)
https://drive.google.com/drive/folders/1hlvrS_wTzwMgUqsDYesg5CW3c42hPxqv?usp=drive_link

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias Desempeño: **"Rueda de Saberes** (Evaluación Cualitativa) Evidencias Desempeño: Registro de Aprendizaje en la Bitácora Comunitaria	Identifica las diferentes necesidades de la comunicación Los participantes escribirán o dibujarán en una libreta comunitaria un resumen de lo aprendido, acompañado de experiencias personales sobre la importancia de la comunicación en su formación artesanal.	Técnica Observación directa Instrumento lista de chequeo desempeño. Técnica, Observación de producto. Instrumento lista de chequeo producto.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Aprendizaje colaborativo: Método en el que los participantes trabajan juntos para construir conocimientos a través del diálogo y la práctica conjunta.

Cosmovisión: Conjunto de creencias y valores que una comunidad tiene sobre el mundo y su entorno, reflejados en sus expresiones culturales.

Diálogo intergeneracional: Intercambio de conocimientos y experiencias entre personas de diferentes edades dentro de una comunidad.

Intercambio de saberes: Proceso en el que los miembros de una comunidad comparten conocimientos de manera mutua, enriqueciendo su aprendizaje.

Memoria colectiva: Conjunto de conocimientos, tradiciones y experiencias que se transmiten de generación en generación en una comunidad.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Bermúdez, A. & Ramírez, J. (2018). Comunicación y cultura: Estrategias para la transmisión de saberes en comunidades. Editorial Universidad Nacional de Colombia.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) (2021). El papel de la comunicación en la preservación del patrimonio inmaterial. París: UNESCO.

Sevilla-Guzmán, E. (2002). La agroecología como estrategia metodológica de transformación social. Revista Agroecología, 1(1), 7-23.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	María Isbeire Ospina Z	Instructor	Comunicaciones	26/08/2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					