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: Control del manejo de las materias de primas

7. Resultados de Aprendizaje:

Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas de producto y los estándares de calidad definidos por la organización.

Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):

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).

Actividad 1: Alimentos y clasificaciones. (Control del manejo de la materia primas)

Desarrolle las lecturas propuestas y visite los siguientes links (Actividad Individual):

Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"

Resolución 719 de 2015 "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública."

https://www.ccb.org.co/Sala-de-prensa/Noticias-sector-Agricola-y-Agroindustrial/Noticias-2017/Conozca-la-clasificacion-de-alimentos-segun-la-normatividad-vigente

https://revistaialimentos.com/noticias/clasificacion-alimentos-segun-normatividad/

https://www2.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-I/guia/guia_nutricion/composicion_alim.htm

https://www.glutencafe.com/como-se-clasifican-los-alimentos-segun-su-funcion/

http://infonutricion.com/los-siete-grupos-de-alimentos-clasificacion/

http://olmo.pntic.mec.es/rjid0000/clasificacion.htm

Identifique los conceptos y las clases de alimentos, elabore un cuadro comparativo sobre esta tipología incluyendo ejemplos de los mismos. Para el desarrollo de la actividad se puede guiar por el siguiente esquema (Actividad Individual):

Tabla 2. Clasificación de los alimentos.
Elaboración Equipo de desarrollo curricular

Propósito	Tipologías	Descripción	Ejemplo
Según función en el organismo	1.		
	2.		
	3.		
	….n.		
Según nutrientes	1.		
	2.		
	….n.		
Según normativa	M		
	….n.		
OTRAS….	….n.		

Participe en la socialización dirigida por el instructor a fin de unificar conceptos.

Haga un listado de diez (10) alimentos típicos representantes de países latinoamericanos e identifique la función que cumple en el organismo, los nutrientes que lo componen (proteínas, carbohidratos, vitaminas, minerales, glúcidos, lípidos, agua, grasa) y clasifíquelos según los grupos identificados en la tabla anterior. (Actividad Individual)

Tabla 3 Función de Los Alimentos en el organismo.
Fuente: elaboración Equipo de desarrollo curricular

FUNCION DE LOS ALIMENTOS EN EL ORGANISMO										
							Clasificación			
PAIS	PLATO	PROTEINAS	CARBOHIDRATOS	VITAMINAS	MINERALES	GLUCIDOS	Según función en el organismo	Según nutrientes	Según normativa	otra

Exponga el resultado de la actividad al instructor y recuerde consignarla en su carpeta de evidencias.

Tenga en cuenta que para los seres vivos la alimentación brinda la energía que posibilita realizar cualquier trabajo, por eso en algunos países los cocineros son considerados “médicos” que por medio de la alimentación ayudan a prevenir y mitigar enfermedades y que los conocimientos abordados en esta actividad ayudan a la elaboración de los menús gastronómicos.

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

Actividad 2: L**as materias primas en la industria de Alimentos y Bebidas** (Control del manejo de materias primas)

Participe en la sesión orientada por su instructor acerca de la clasificación de las materias primas en la industria de alimentos y bebidas, tome nota de los conceptos allí tratados.

Conforme un equipo de trabajo junto con uno de sus compañeros y clasifique el listado de materias primas que le entregará en instructor. Puede apoyarse con la lectura del documento Anexo 1. Las materias primas en la industria de alimentos y bebidas, el cual encontrará en el material de formación dispuesto en la plataforma virtual Blackboard. (Actividad grupal).

Elabore la clasificación de los productos que se encuentran en el “listado de las materias primas” (anexo 2). Tenga en cuenta que las materias primas para cocina tienen varias clasificaciones (características nutricionales, origen, almacenamiento), profundice sobre el tema en el siguiente link http://olmo.pntic.mec.es/rjid0000/clasificacion.htm

Presente el resultado de la actividad al instructor y recuerde consignar esta actividad en su carpeta de evidencias.

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

Actividad 3: Las comidas y sus regiones. *(Control del manejo de materias primas)*

Desarrolle la lectura del Capítulo 1: *Cronología de los alimentos en el mundo* del libro *Alimentos: bromatología (2a. ed.), (Alvarado-Ortiz, Ureta, Carlos, and Blasco, Teresa Blanco. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC), 2008. ProQuest Ebook Central, http://ebookcentral.proquest.com/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=4184855.)* Disponible en el sistema de bibliotecas SENA.

Participe, junto con sus compañeros de ficha, en la actividad de estructuración de un viaje a través del tiempo y los alimentos, siguiendo las indicaciones del instructor. (Actividad grupal).

¡Recuerde!
Los análisis de las actividades desarrolladas deben tenerse en cuenta durante todo el desarrollo de la guía

Actividad 4: Visita a centro de acopio *(Control del manejo de materias primas)*

Participe en la actividad de visita a un centro de acopio de su municipio o ciudad, haga el recorrido tomando atenta nota y registro fotográfico de al menos 40 alimentos, converse con las personas encargadas del expendio sobre los siguientes aspectos:

- ✓ **Origen:** De que región o país llega el producto
- ✓ **Empaque y presentación:** bolsa plastica, costal, vidrio, cartón, aluminio, etc.
- ✓ **Temperatura:** grados centígrados
- ✓ **Unidad de medida:** en volumen (ml, cm3, litros, galón, onzas) peso: (grs, libras, kilos, onzas, arroba, libra americana)
- ✓ **Valor de venta:** pesos ($)

Diligencie la siguiente tabla relacionando en ella los 40 productos alimenticios disponibles para la venta en la plaza de mercado, visitada y de los cuales tomo registro fotográfico y consulto la información anterior. Apoye el desarrollo de la actividad haciendo diferentes consultas en libros y páginas web. (Actividad grupal)

Tabla 4. Características del alimento
Elaboración. Equipo de diseño curricular

Alimento (Nombre común)	Nombre científico	Origen	Época de cosecha	Empaque y presentación	Condiciones climáticas de cosecha	Unidad de medida para venta	Valor venta	Tamaño	Sabor	Aroma	Color	Mayor aporte nutricional

Conforme un equipo de trabajo con 2 de sus compañeros, elabore un mapa de Colombia y divídalo por regiones, en él ubique los productos alimenticios representativos de cada región, las épocas de cosecha y las condiciones climáticas con las que se producen.

Socialícelo con dos equipos de la ficha a fin de contemplar más alternativas de productos para el mapa.

Tenga en cuenta que las personas que se desempeñan como cocineros deben conocer y zonas del país en las cuales se encuentran los productos, referentes a cultura gastronómica relacionados con la diversidad animal (carnes), vegetal (frutas, verduras), humana y cultural.

Ambiente: Ambiente externo plaza de mercado - Aula convencional
Materiales: computador (celular, Tablet), cuaderno, esfero, guía de aprendizaje, hojas, guía de aprendizaje.

Actividad de evaluación: Evidencia de conocimientos número 1

Evidencie la apropiación de conocimientos y el desarrollo de habilidades procedimentales relacionadas en el punto 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN de la presente guía según las indicaciones del instructor orientador de la competencia.
Ambiente: Aula convencional o ambiente virtual.
Material: Esfero, cuaderno, computador.

.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
ANALISIS	2. Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos	.1. Cognitiva Reconoce los alimentos de acuerdo a sus caracteristicas fisicas, quimicas, nutricionales y sensoriales. I2. Motriz:Clasifica los aimentos de acuerdo con origen, funcion, nutrientes, normativa y de acuerdo con inventarios3. Vivencial:Valorar la importancia de la clasificacion de los alimentos para poder darles un manejo adecuado y evitar la descomposicion.	Portafolio Talleres Trabajos escritos Evidencias en la paltaforma	Clasifica las materias primas de acuerdo con características organolépticas, físicas-químicas y grupos de inventarios.Describe criterios de calidad de la materia prima de acuerdo con ficha técnica y estándares de compra.	Listas de cotejo Cuadernos de clase. Exámenes Mapas conceptuales Trabajos monográficos y pequeñas investigaciones. Grabaciones de audio o vídeo

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: Control del manejo de las materias de primas

7. Resultados de Aprendizaje:

Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas de producto y los estándares de calidad definidos por la organización.

Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):

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).

Actividad 15: Estándares de compra (Control del manejo de materias primas)

Asista a la sesión magistral dirigida por su instructor sobre los estándares de compra de los alimentos. También puede desarrollar la lectura del anexo 7 "Especificaciones de la materia prima" y las consultas se las Normas Técnicas Colombianas relacionadas con la calidad de los alimentos y las características para su comercialización y consumo.

Use el listado elaborado en la actividad número 11 clasifíquelo por grupos de inventario y establezca las especificaciones que se deben tener en cuenta al momento de la compra de estos alimentos. Puede apoyarse en los ejemplos que encontrará en la plataforma Blackboard.

Presente la actividad a su instructor.

Ambiente: Aula convencional o ambiente virtual.
Material: Esfero, cuaderno, computador, hojas de papel, guía de aprendizaje.

Actividad 16 Ficha Técnica (Control de manejo de materias primas).

Diligencie la siguiente tabla teniendo como referente la socialización y orientaciones realizadas por su instructor y en los conceptos trabajados en la guía (Cárnicos y salsamentaría; Pescados y mariscos; Aves y caza; Lácteos 1 y lácteos 2; Frutas y verduras; Enlatados, envasados, granos y licores.

Tabla 2 Ficha Técnica
Elaboración Equipo de diseño curricular

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	**FOTO DEL PRODUCTO**	**PROGRAMA DE COMPRAS**
elaborado por:	aprobado por :	fecha:	versión:
nombre técnico del producto			
descripción general del producto			
lugar de origen			
composición nutricional		carbohidratos	
		Proteína	
		lípidos o grasas	
		agua	
		calorías	
presentación y empaques comerciales			
características organolépticas		color	
		olor	
		sabor	
		Textura	

	Sonido
requisitos mínimos y normatividad	
tipo de conservación	
consideraciones de tratamiento	
vida útil del producto	
uso del producto	

Ambiente: ambiente pedagógico básico (norma NTC 4595 de 1999).
Materiales: computador (celular, Tablet), cuaderno, esfero, guía de aprendizaje.

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
ANALISIS	2. Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos	.1. Cognitiva Reconoce los alimentos de acuerdo a sus caracteristicas fisicas, quimicas, nutricionales y sensoriales. I2. Motriz:Clasifica los aimentos de acuerdo con origen, funcion, nutrientes, normativa y de acuerdo con inventarios3. Vivencial:Valorar la importancia de la clasificacion de los alimentos para poder darles un	Portafolio Talleres Trabajos escritos Evidencias en la paltaforma	Clasifica las materias primas de acuerdo con características organolépticas, físicas-químicas y grupos de inventarios.Describe criterios de calidad de la materia prima de acuerdo con ficha técnica y estándares de compra.	Listas de cotejo Cuadernos de clase. Exámenes Mapas conceptuales Trabajos monográficos y pequeñas investigaciones. Grabaciones de audio o vídeo

		manejo adecuado y evitar la descomposicion.			

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

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



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA

TECNICO EN COCINA

DIAGNÓSTICO DE CONOCIMIENTOS PREVIOS

Programa de formación: Técnico en Cocina

Ficha N° 3233491

Fecha :

Competencia: Control del manejo de materias primas en la producción de alimentos

Resultados de aprendizaje: Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.

Instructora: Elsa Patricia Ramos Aguirre

Nombres de aprendices_____

Taller 1

CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Propósito	Tipologías	Descripción	Ejemplo
Según función en el organismo	Energéticos		
	Reguladores		
	constructores		
Según nutrientes	Carbohidratos		
	Grasa		
	Proteína		
	Fibra		
	Minerales		
Según normativa 719	Alto riesgo		
	Mediano		
	Bajo Riesgo		
Otras	Perecederos		



TECNICO EN COCINA

	Semiperecederos		
	No perecederos		

Estimado aprendiz de acuerdo a sus conocimientos previos o consultas realizadas por cada uno de ustedes, crear equipos de trabajo de 2 aprendices y responda lo siguiente

Equipo 1

1. Defina el concepto de alimento
2. Nombre los Grupos de alimentos según su origen
3. Nombre los tipos de alimentos según su aporte en el organismo humano.

Equipo 2

1. Defina el concepto de Nutrientes
2. Defina el concepto de Proteínas

Equipo 3

a. Defina el concepto de Lípidos – grasas
b. Defina el concepto de Vitaminas

Equipo 4

a. Defina el concepto de Carbohidratos
b. Defina el concepto de Fibra
c. Defina el concepto de minerales

Con el desarrollo de esta actividad vamos a trabajar

a. Trabajo individual
b. Trabajo en equipo
c. Mesa redonda
d. Retroalimentación por parte del instructor
e. Identificación de liderazgo

TALLER 2

Estimado aprendices de acuerdo a sus conocimientos previos y consultas realizadas por cada uno de ustedes Haga un listado de diez (10) alimentos típicos representantes de países latinoamericanos e identifique la función que cumple en el organismo, los nutrientes que lo componen (proteínas, carbohidratos, vitaminas, minerales, glúcidos, lípidos, agua, grasa) y clasifíquelos según los grupos identificados en la tabla anterior. (Actividad Individual)
Tabla 1 Función de Los Alimentos en el organismo.



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA

TECNICO EN COCINA

FUNCION DE LOS ALIMENTOS EN EL ORGANISMO										
PAIS	PLATO	PROTEINAS	CARBOHIDRATOS	VITAMINAS	MINERALES	GLUCIDOS	Clasificación			
							Según función en el organismo	Según nutrientes	Según normativa	otra



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA

TECNICO EN COCINA

ACTIVIDAD 2: LAS MATERIAS PRIMAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS)

Participe en la sesión orientada por su instructor acerca de la clasificación de las materias primas en la industria de alimentos y bebidas, tome nota de los conceptos allí tratados.
Conforme un equipo de trabajo junto con uno de sus compañeros y clasifique el listado de materias primas que le entregará en instructor. Puede apoyarse con la lectura del documento Anexo 1. Las materias primas en la industria de alimentos y bebidas.
Elabore la clasificación de los productos antes investigados, Tenga en cuenta que las materias primas para cocina tienen varias clasificaciones
(Características nutricionales, origen, almacenamiento), profundice sobre el tema en el siguiente https://www.youtube.com/watch?v=h1Uw2h9jIOo

Listado de materias primas para clasificar según :origen, almacenamiento y características nutricionales			
	Almacenamiento	Origen	Características Nutricionales



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA

TECNICO EN COCINA

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL CAUCA

TÉCNICO EN COCINA

INVENTARIO DE MATERIALES DE FORMACIÓN

SENA CENTRO LA CASONA

PROGRAMA: TÉCNICO EN COCINA

FICHA: 2453728

REALIZADO POR:

FECHA DE ELABORACION

LUGAR DE ALMACENAMIENTO: BODEGA UBICADA EN EL AMBIENTE DE COCINA

N°	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA	PROVEEDOR	OBSERVACIONES
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
41						
42						
43						
44						
45						
46						
47						
48						
49						
50						

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL CAUCA

TÉCNICO EN COCINA

INVENTARIO DE MATERIALES DE FORMACIÓN

SENA CENTRO LA CASONA

PROGRAMA: TÉCNICO EN COCINA

FICHA: 2453728

REALIZADO POR:

FECHA DE ELABORACION

LUGAR DE ALMACENAMIENTO:

N°	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA	PROVEEDOR	OBSERVACIONES
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL CAUCA

TÉCNICO EN COCINA

INVENTARIO DE MATERIALES DE FORMACIÓN
SENA CENTRO LA CASONA
PROGRAMA: TÉCNICO EN COCINA
FICHA:
REALIZADO POR:
FECHA DE ELABORACION
LUGAR DE ALMACENAMIENTO: CONGELADORES UBICADOS EN EL AMBIENTE DE COCINA

N°	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA	PROVEEDOR	OBSERVACIONES
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA

TECNICO EN COCINA

ACTIVIDAD 2: LAS MATERIAS PRIMAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS)

Participe en la sesión orientada por su instructor acerca de la clasificación de las materias primas en la industria de alimentos y bebidas, tome nota de los conceptos allí tratados.
Conforme un equipo de trabajo junto con uno de sus compañeros y clasifique el listado de materias primas que le entregará en instructor. Puede apoyarse con la lectura del documento Anexo 1. Las materias primas en la industria de alimentos y bebidas.
Elabore la clasificación de los productos antes investigados, Tenga en cuenta que las materias primas para cocina tienen varias clasificaciones
(Características nutricionales, origen, almacenamiento), profundice sobre el tema en el siguiente https://www.youtube.com/watch?v=h1Uw2h9jIOo

Listado de materias primas para clasificar según :origen, almacenamiento y características nutricionales			
	Almacenamiento	Origen	Características Nutricionales



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA

TECNICO EN COCINA
