PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

GUÍA DE APRENDIZAJE No 03

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

* Denominación del Programa de Formación: Comidas Rápidas
* Código del Programa de Formación: 66210004
* Nombre del Proyecto: N/A
* Fase del Proyecto N/A
* Actividad de Proyecto: N/A
* Competencia: 260201011 Preparar alimentos de acuerdo a solicitud del cliente. (Equivale a la norma NTS USNA 01 L MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO).

*Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
Realizar el mise en place (prealistamiento, expresión técnica en francés, de acuerdo a la receta estándar.
Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente.
Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo a la receta estándar.
Disponer de los residuos al final de la jornada, según la normatividad vigente.
Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento.

- MANUFACTURA (BPM)**Duración de la Guía**: 60 horas

2. PRESENTACIÓN

Queridos aprendices en nuestro curso de comidas rápidas vamos a elaborar preparaciones de cocina que cumplan con todos los estándares de calidad que nos permitan obtener un alimento inocuo mediante la implementación de B.PM. y los diferentes métodos de cocción

La invitación es desarrollar esta guía promoviendo el aprendizaje y la apropiación de conocimientos mediante el desarrollo de nuestros talleres prácticos enmarcados en el proceso formativo, apoyado en las TIC y material suministrado por el instructor.
Como primera actividad de nuestro curso vamos a resolver el sondeo previo de conocimientos el cual se desarrollará en la primera sesión.

3.FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividades:

Promover el trabajo por equipos de cocina; en el cual se van a elaborar preparaciones catalogadas de comida rápida; implementando las B.P.M. y aplicando los diferentes métodos de cocción.
Ambiente Requerido:
Ambiente de formación: cocina-taller.
Materiales: Estufa, utensilios, insumos – Dispositivito electrónico celular y aplicación de WhatsApp.

Resolver sondeo previo de conocimientos.

A. PREGUNTA GENERADORA:

¿Qué es comida rápida?

B. REFLEXION UNICIAL:

¿Creen que es posible elaborar comida rápida sana y cómo?

C. APROPIACION O GENERACION DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE:
Vamos a observar los videos, de los cuales se compartirá el link por el grupo de WhatsApp.
*Origen de la comida rápida.
*La mejor comida rápida del mundo.
*Consecuencias de la comida rápida.

ACTIVIDAD 1.

Después de observar los videos vamos a realizar un escrito donde exprese libremente lo que piensa sobre la comida rápida. (Mínimo 10 renglones y entregar al instructor).

ACTIVIDAD 2.
Realizar una sopa de letras donde incluya el nombre de 20 preparaciones de comidas rápidas

3. Talleres prácticos de comidas rápidas. (07)
* En cada sesión realizaremos un taller de cocina practico con preparaciones concertadas en el plan de trabajo.

* El aprendiz realiza dicha preparación con su equipo de trabajo, en la estación asignada para este propósito. Implementar las B.P.M. en el proceso de la preparación de alimentos para obtener alimentos inocuos; para ello se apoyará en el material compartido por el instructor y seguirá sus orientaciones. También se tendrá en cuenta la lista de chequeo con la cual se evaluará su proceso

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Escrito sobre comida rápida.	Conoce preparaciones de comidas rápidas y métodos de cocción	Didáctica: Escrito Instrumento.
Evidencias de Desempeño: Sopa de letras.	Clases de preparaciones rápidas calientes.	Didáctica : Actividad Instrumento: Sopa de letras.
Evidencias de Producto: Preparación de producto gastronómico, comida rápida. Registro fotográfico o video	Efectúa el proceso de mise en place. Interpreta receta estándar. Aplica normas de higiene y manipulación de alimentos Utiliza técnicas de cocción. Elabora rellenos.	Técnica: observación directa Instrumento: Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Se compartida en pdf por el grupo de whatsapp.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Técnicas de la cocina colombiana Carlos Gaviria.
El gran libro de la cocina colombiana –Eduardo Polo
Decreto 3075 de 1997
Resolución 2674 de 2013
Guía profesional de cocina Jaime Álzate

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**CRISTIAN CAMILO RODRIGUEZ VALENCIA**	**Instructor**	**Centro Comercio y Servicios - Risaralda**	**01/02/2025**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio

Autor (es)					


SENA