PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

GUÍA DE APRENDIZAJE No 03

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Cocina Caliente
- Código del Programa de Formación: 66210161
- Nombre del Proyecto
- Fase del Proyecto
- Actividad de Proyecto
- Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a solicitud del cliente, (Equivale a la norma NTS USNA del mincomercio industria y turismo).
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - Elaborar preparación básicas calientes de acuerdo a la receta estándar.
  - Elaborar platos calientes nacionales.
  - Preparar salsas calientes nacionales.

- Duración de la Guía: 60 horas.

2. PRESENTACIÓN

Queridos aprendices en nuestro curso de cocina caliente 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

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)
- Promover el trabajo en equipo en los talleres de cocina, y el trabajo autónomo en casa dando solución a la guía de aprendizaje, apoyados en Tic.
- Realizar preparaciones de cocina.
- Ambiente requerido

Ambiente de formación: taller de cocina- acceso a internet.

Materiales: Equipos y utensilios de cocina – insumos para preparación de recetas – celular o computador (dispositivo). – Aplicacion de whatsapp.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

A. PREGUNTA GENERADORA:

¿Considera usted que es importante tener unas buenas bases o conocimientos en la cocina?

B. REFLEXION UNICIAL:

¿Implementa usted en la preparación de alimentos en casa, o establecimiento las buenas prácticas de manipulación de Alimentos (B.P.M.)?

C. APROPIACION O GENERACION DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE:

Queridos aprendices para conocer más acerca de la cocina; los invito a visualizar el siguiente video sobre B.P.M.

ACTIVIDAD 1.

FORO:

Después de observar los videos compartidos por el grupo de whatsapp; participar en el foro sobre cocina básica realizando un escrito sobre la importancia de las B.P.M. Para esta actividad se pueden apoyar en el material pdf que se les compartirá y el siguiente video:

- B.P.M. Link de youtube: https://www.youtube.com/watch?v=aeqWCTYT-qk o Higiene y Manipulación de Alimentos Cap 04.mp4 - YouTube

ACTIVIDAD 2.

Sopa de letras:
En la siguiente sopa de letras encontraras 15 terminos relacionados con nuestro curso de cocina caliente..

COCINA CALIENTE

SENA-REGIONAL RISARALDA-CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS.

I	N	G	R	E	D	I	E	N	T	E	S	C	H
I	N	O	C	U	O	E	Q	U	I	P	O	S	U
J	B	R	U	N	O	I	S	E	W	F	Z	D	N
T	A	P	A	B	O	C	A	S	S	I	Z	B	J
I	Q	Y	Z	J	U	L	I	A	N	A	W	Q	M
I	C	A	T	B	E	C	H	A	M	E	L	U	B
X	T	C	O	C	C	I	O	N	A	S	A	R	T
W	D	F	Q	D	E	M	I	G	L	A	C	E	E
C	O	Y	C	X	S	A	L	S	A	S	P	W	U
T	M	I	S	E	E	N	P	L	A	C	E	S	W
M	R	D	E	S	I	N	F	E	C	C	I	O	N
K	K	P	Z	I	M	T	P	L	A	T	O	S	Z
D	U	T	E	N	C	I	L	I	O	S	B	D	Z
R	E	C	E	T	A	E	S	T	A	N	D	A	R

ASAR
BECHAMEL
BRUNOISE
COCCION
DEMIGLACE
DESINFECCION
EQUIPOS
INGREDIENTES
INOCUO
JULIANA
MISEENPLACE
PLATOS
RECETAESTANDAR
SALSAS
TAPABOCAS
UTENCILIOS

D. ACTIVIDADES DE TRASFERENCIA DE CONOCIMIENTOS.

3. TALLER PRACTICO DE PREPARACIONES DE COCINA CALIENTE..

* El aprendiz desarrollara con su equipo de trabajo las recetas siguiendo las orientaciones del instructor, cumpliendo con el plan de trabajo establecido.
* Implementar las B.P.M. en el proceso de la preparación de alimentos para obtener alimentos inocuos.
* Se enviara una lista de chequeo para que ustedes se autoevalúen si están siguiendo las indicaciones para preparar alimentos de manera adecuada.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Escrito participación foro sobre B.P.M.	Aplica las B.P.M.	Didáctica: Foro Instrumento. Escrito entregable.
Evidencias de Desempeño: Conoce preparaciones básicas de cocina.Sopa de letras	Conoce preparaciones base de cocina.	Didáctica : Actividad Instrumento: Sopa de letras.
Evidencias de Producto: Elaboración de preparaciones de cocina caliente, según receta estándar.	Interpreta receta estándar. Aplica normas de higiene y manipulación de alimentos. Elabora preparaciones de cocina caliente.	Técnica: observación directa Instrumento: Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS:
Glosario se adjunta en plataforma.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS
Guía profesional de cocina- Jaime Álzate
Decreto 3075

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Cristian Camilo Rodriguez**	**Instructor**	**Centro Comercio y Servicios.**	**Junio 2021**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**Cristian Camilo Rodriguez**	**Instructor**	**Centro Comercio y Servicios.**	**Febrero 2025**	**Actualización formato.**


SENA