

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

Guía de Análisis

Denominación del Programa de Formación: Técnico en Cocina

Código del Programa de Formación: 635503 **Versión:** 103

Nombre del Proyecto: Aplicación de los procedimientos operativos y técnicos en ambientes gastronómicos y/o simulados en casa.

Fase del Proyecto: Análisis

Actividad de Proyecto: Reconocer los protocolos para la estandarización de los menús diarios, aplicando las técnicas de la producción en cadena para prestar todo tipo de servicios en el restaurante simulado y/o real.

Competencia:

- Manipulación de alimentos
- Control del manejo de materias primas en la producción de alimentos.
- Ciencias naturales y química
- Matemáticas
- Emplear elementos de cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con
- Los contextos productivos, social y personal
- Inglés – bilingüismo
- Medio ambiente, seguridad y salud en el trabajo
- Comunicación oral y escrita
- Ejercicio de los derechos fundamentales del trabajo
- Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz
- Implementar hábitos saludables mediante la actividad física, de conformidad con las exigencias del perfil idóneo de egreso
- Implementar hábitos saludables mediante la actividad física, de conformidad con las exigencias del perfil idóneo de egreso

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento.
- Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.
- Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social
- Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto aplicando procedimientos matemáticos.
- Integrar elementos de la cultura emprendedora teniendo en cuenta el perfil personal y el contexto de desarrollo social
- Comprender información básica oral y escrita en inglés acerca de sí mismo, de las personas y de su contexto inmediato en realidades presentes e historias de vida.
- Interpretar el sentido de la comunicación como medio de expresión social, cultural, laboral y artística.

- Interpretar los problemas ambientales y de sst teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la organización y el entorno social
- Reconocer el trabajo como uno de los elementos primordiales para la movilidad social y la transformación vital.³
- Promover mi dignidad y la del otro a partir de los principios y valores éticos como aporte en la instauración de una cultura de paz
- Implementar un plan de ergonomía y pausas activas según las características de la función productiva

Duración de la Guía: 288 horas.

2. PRESENTACION



Estimados aprendices:

- La cocina es un arte de muy difícil realización, ya que no solo debe aportar el placer al paladar y a la vista, también se debe trabajar con disciplina puesto que cumplimos un papel importante en la preparación de cada plato a la minuta, un rango en la brigada de cocina, esto nos compromete a trabar en equipo, tener ética profesional,

saber escuchar y seguir instrucciones, usando siempre las buenas prácticas de manufactura y sobre todo cumplir unas funciones nutricionales, de mantenimiento de la salud, básicas para nuestra supervivencia y para poder obtener una mejor calidad de vida. Los ejercicios propuestos en la presente guía, nos servirán para estimular el pensamiento creativo y para asumir compromisos serios frente a los valores arriba mencionados en esta formación por proyectos que realizamos en el Sena. Asumamos con mucho interés el reto que se nos presenta.

Reflexión Inicial

Nuestro mundo mantiene en una constante evolución, y la cocina hace parte de estos avances, pero en nuestro cerebro quedan recuerdos de sabores y aromas que al encontrar en el mundo gastronómico nos trae recuerdos de infancia, familiares que cocinaban, reuniones familiares, fiestas, entre otros eventos. Respecto a esto, de manera individual en una tarjeta o en el cuaderno plasme ese recuento histórico de:

- Las comidas que más nos gustaba cuando éramos niños y que en este momento poco las comemos o no volvimos a comer.
- La forma que nuestras abuelas cocinaban, nuestra mamá o familiares, que recordamos de esto y cuál era la comida preferida de ellas.
- Eventos familiares y/o Restaurantes que nos marcaron y que aún seguimos recordándolos, por motivos como el día, el lugar, la decoración, el tipo de comida que nos sirvieron, el servicio que nos presentaron, entre otros aspectos que hicieron que ese día quedara marcado en nuestros recuerdos.

Una vez tengan ese reconocimiento personal conformen una mesa redonda y compartan las apreciaciones de las tarjetas con el análisis histórico de la cocina hagan un intercambio de tarjetas y procedan a y dialoguen sobre los avances gastronómicos y por qué se ha perdido en nuestra juventud la comida ancestral

Actividades de contextualización

Como técnicos en cocina debemos aprender a analizar situaciones de problemas reales, cada día aprendemos algo nuevo de esta profesión. Por tal motivo ya cuando entramos a un establecimiento de comidas no lo disfrutamos de la misma manera que cualquier comensal, pues en el tiempo que pasamos en el lugar analizamos de manera más profesional todo lo que pasa en él.

De acuerdo a esto de manera individual responderemos las siguientes preguntas y al finalizar en una mesa redonda compartiremos todas nuestras respuestas que son experiencias vividas a la hora de ir a un establecimiento gastronómico.

1. ¿Cuál es el motivo que te hace ir al establecimiento gastronómico?
2. ¿Si es primera vez que vas a visitar un restaurante que es lo primero que miras del sitio y de la carta?

3. ¿Cuándo tienes un lugar para salir a comer de preferencia porque lo escoges? ¿de este sitio sabes cuantos platos tienen en su carta? ¿has probado todos los platos? ¿cada vez que vas pides el mismo plato?
4. ¿Cuándo vas a un establecimiento gastronómico consultas la historia de cómo se montó? ¿consultas la historia de los platos dentro del menú y/o la temática?
5. ¿De todos los restaurantes que has visitado cuales recuerdas, porque los recuerdas? ¿sabes cuantos platos hay en la carta de los restaurantes o cuantos deben ser el máximo de platos en una carta?
6. ¿Te fijas en la carta del sitio o solo pides y ya?
7. ¿Cuál restaurante es donde ha sido tu mejor servicio al cliente?

Reconocer las características de las materias primas necesarias para la preparación de alimentos de acuerdo con fichas técnicas de producto, estándares de calidad y tipo de preparaciones del establecimiento aplicando las normatividad de las buenas prácticas de manufactura, reconociendo mi valor y el valor del otro de acuerdo a los principios de dignidad construcción cultural y autonomía.

Actividades Apropiación

Construyendo mi decálogo vrs nuestro decálogo



Teniendo en cuenta que los valores son importantes para una convivencia social armoniosa y, que sin los valores como referente frente a nuestra forma de actuar individual y hacia los demás, las relaciones humanas se debilitarían y no albergarían criterios comunes para la vida en sociedad. Podemos entonces concluir que los valores son características positivas de gran importancia que nos ayudan a ser mejores sujetos de una sociedad, tanto individual como socialmente.

¿Quién soy yo? es **una de esas preguntas existenciales** que, si no sabemos responder, pueden llegar a convertirse en un obstáculo a la hora de ser felices. Saber quién es uno mismo y hacia dónde queremos ir es una de las bases para encontrar bienestar en todos los detalles de la cotidianidad, por ello los invito a escuchar la reflexión, ¿Quién soy yo? ... , realice la retroalimentación con su instructora de ética.



- ✚ Con el propósito de promover mi dignidad y la del otro a partir de los principios y valores éticos como aporte en la instauración de una cultura de paz, los invito a ver el siguiente video <https://youtu.be/GMMRw3Ryki0>, ¿qué podemos decir de estos casos en la cotidianidad de nuestras cocinas?
- ✚ En quipo de trabajo asignado por su instructora de ética, consulte los siguientes temas, los cuales serán socializados por medio de roles como:
Capitán
Chef
Cocineros
(Entregar a cada grupo el tema asignado relacionado con casos cotidianos en una cocina)
- ✚ Para enmarcar los saberes adquiridos, realizaremos el decálogo de valor personal, pero antes veremos un video-clip con la definición de lo que puede ser un decálogo de valores personal. Luego realizaremos la retroalimentación y daremos paso a construir el decálogo de valores de nuestro grupo de formación enfocado a ser promotores de paz, para ello debemos identificar:
 - El perfil
 - Ocupación
 - Descripción
 - Expectativas
 - Cualidades
 - Principios y el rango de aplicabilidad

Como evidencia deben ingresar en su portafolio en la carpeta de evidencias, el decálogo de valores tanto personal como el grupal.

Limpieza, desinfección y dotación del personal de cocina (BPM, BPH)

Desarrollar la descripción higiénica del proceso de manipulación de los alimentos, de la dotación y elementos de trabajo requeridos, así como la clasificación de residuos sólidos y líquidos para el cumplimiento de la normatividad alimentaria vigente.

1. Acción Interpretativa: Consultar en la internet o en material de apoyo en la plataforma la normatividad alimentaria vigente en Colombia y su aplicación en la prevención de las Enfermedades de transmisión alimentaria. En el siguiente enlace encontrara información relacionada con el tema:

- www.invima.gov.co
- http://web.invima.gov.co/portal/documents/portal/documents/root/decreto_60_2002.pdf
- http://web.invima.gov.co/portal/documents/portal/documents/root/decreto_3075_1997.pdf

Acción Argumentativa: Conformar equipos de trabajo de DOS Aprendices y realice un Estudio y socialización del Decreto 3075/97, confrontándolo con la Resolución 2674/13 (Los Artículos objetos y susceptibles de esta actividad, serán suministrados por el instructor una vez se conforme el grupo). Esta actividad estará sujeta a los siguientes parámetros:

Elaboración de Trabajo Escrito siguiendo normas INCONTEC, en donde se especifique el ítem que le correspondió, partiendo de la literalidad de la norma, y complementando con material objeto de búsqueda digital o física, que permita dimensionar el espectro global del tema asignado. Se recomienda el uso de material gráfico (Imágenes), para facilitar el aprendizaje cognitivo. (FORMA DE ENTREGA: Física y Virtual)

Elaboración de Diapositivas que contenga el trabajo realizado, siguiendo parámetros generales de presentación de Diapositivas (Visto en Formación). (FORMA DE ENTREGA: Virtual)
Realización de una socialización por grupo y tema, a todos los compañeros de formación, para esta actividad es preciso disponer:

De ayudas audiovisuales, la presentación de videos cortos que permitan ejemplarizar aquello de lo que se habla en la exposición.

Diseñar una actividad Lúdica, que permita evidenciar que los demás compañeros comprendieron el tema expuesto (Ejemplo: Sopa de Letras, Crucigrama, Bingo, etc. Cualquiera que el grupo de aprendices considere pertinente, y que en todo caso sea amena y dinámica)

Identificar y Elaborar Manual Para identificar claramente: (FORMA DE ENTREGA: Física y Virtual)

- * La dotación y elementos de trabajo exigidos para la correcta manipulación de los alimentos, en el área de cocina de acuerdo al Decreto 3075/97, Resolución 2674/13
- * Programa de Higienización (Lavado, Técnicas de Limpieza y Desinfección)
- * Plan Estratégico de Manejo de Residuos (Concepto, Clasificación, Tipos, Manejo), Plagas (Concepto, Tipos, Clasificación, Planes).
- * ENERGÍAS (Concepto, Renovables, No Renovables, Control y Manejo)

1. Acción Propositiva: Elaborar reporte de puntos críticos y peligros según protocolos establecidos. Esta actividad debe ser inicialmente identificada y caracterizada a través de un formato que permita la aplicación y seguimiento continuo, de los puntos previamente identificados como Críticos de Control. (FORMA DE ENTREGA: Física y Virtual)

* Diseñar Lista de Chequeo del Decreto 3075/97, aplicando las modificaciones de la Resolución 2674/13

* Diseñar Lista de Chequeo de control del Decreto 60/02

* Diseñar Formatos para el Control de los Puntos Críticos de Control, que se identifiquen en una línea de Producción.

Actividad Organización materia prima.

En grupos de 4 aprendices realizar una consulta sobre los protocolos que se manejan dentro de un restaurante, los pasos a pasos que se deben hacer cuando se recibe la materia prima hasta nuestro producto final ofrecido a nuestro cliente.

Deben consultar:

- Recepción de prima
- Peps (primeras en entrar primeras en salir)
- Rotulación
- Organización según fecha de vencimiento.
- Organización en espacios de neveras.

Luego realizar una presentación en power point y con el apoyo del instructor realizar una socialización del tema y abrir una mesa redonda para retroalimentar lo visto en clase.

Luego de esto proceder en los mismos grupos y el apoyo del instructor tendrán que realizar un manual de protocolo de recepción de materia prima y organización de esta dentro de la cocina del SENA.

Actividad Historia y Evolución de la Cocina.

Hacer grupos de 3 aprendices, cada grupo deberá tomar un tema de los que a continuación se van a nombrar, luego realice una presentación en power point o Prezi:

1. La historia y evolución de la cocina a través de los tiempos (así como también los avances tecnológicos en los equipos y utensilios que se requieren en la cocina), La historia de las especies, hierbas aromáticas, condimentos y su diferencia, cuales son los usos más comunes en cocina, como las encontramos en el mercado, cuales se han dejado de usar, cuales son las más usadas en la cocina colombiana o nuestros hogares. (Mostrar imágenes como referencia)

2. La historia de la cocina ancestral del Valle del Cauca. Donde inicio, que culturas están mezcladas en esta cocina, platos típicos, dulces típicos, historia del pandebono, entre otras características que encontraras que nos marcan como vallecaucanos.
3. La historia de la cocina colombiana, platos típicos de regiones o departamentos, evolución de la cocina colombiana, utensilios más usados por los colombianos a través de la historia, que culturas se mezclan en nuestra historia de la cocina ancestral y actual. Entre otros puntos que encontraras que nos diferencian de otros países.
4. La historia de la cocina francesa, cuales son los ingredientes que marcan esta la historia de esta cocina, porque es llamada la madre de todas las cocinas, que tan importante fue su historia para la evolución de la cocina, cuáles fueron las técnicas de cocina francesa que más marcaron su historia, cuáles son sus platos típicos de antes y los de ahora, como ha sido su evolución histórica entre otros puntos importantes que deben consultar con el apoyo del instructor sobre la cocina francesa.
5. La historia de la cocina española, como influencio esta cultura en otras o viceversa en la cocina, cuáles son sus platos típicos y como han evolucionado, como influencio la cocina española en la colombiana. Entre otros puntos a consultar importantes de esta cocina.
6. La historia de la cocina africana, cuáles son sus platos típicos más conocidos, cuál fue su aporte en la historia para la cocina colombiana. Entre otros puntos a consultar importantes de esta cocina.
7. La historia de la cocina romana- italiana, la evolución de la cocina romana y como influencio en la italiana, cuáles eran sus platos típicos y cuáles son los platos típicos de ahora (no solo la pasta y la pizza es típico de este país), como eran los festines de comidas de los romanos, cual fue el aporte de la cocina romana y/o italiana a las demás culturas y viceversa, el tomate, la pasta entre otros ingredientes son italianos o de que cultura fue adoptada,

Luego con el grupo y con el apoyo de su instructor elaborar una conclusión de las raíces de la cocina ancestral colombiana y las influencias de las otras culturas en nuestra gastronomía a través del tiempo, también cuales fueron los aportes de nuestros ancestros a esas culturas y cuáles de esos platos todavía se conservan y se ofrecen en el menú o cartas de los restaurantes en nuestra época actual.

Actividad **El Mundo de la Cocina.**

En grupos de trabajo de 3 y/o 4 aprendices, realice una indagación sobre:

1. Los cocineros más destacados de Colombia y el mundo, de acuerdo a su biografía cual es el currículo y su aporte a la cocina ancestral de su país de nacimiento, porque son los mejores, que innovación fue la que los puso en estos puestos.
2. Los restaurantes más famosos del mundo y de Colombia, porque son los más famosos, que los hace estar en ese puesto, cuál es su menú y/o carta, aproximadamente cuanto es el valor de un plato, en donde están ubicados, apoyarse con imágenes y/o videos que muestren como son, entre otros puntos que nos diga porque están dentro de los mejores.
3. Restaurantes más extraños del mundo y de Colombia., porque son considerados como extraños, que menú / carta ofrecen en estos sitios, donde están ubicados, apoyarse con imágenes y/o videos del restaurante.

4. Cuáles son los mejores ecos – hoteles del mundo y de Colombia. Que es un eco hotel, porque son considerados como ecológicos, donde están ubicados, que nos ofrecen estos sitios, apoyarse con imágenes y/o videos de los ecos hoteles.

Actividad Carta/menú

Para continuar con nuestro proyecto formativo, uno de nuestros productos entregables es una carta para el restaurante Bio, en grupos de 3 personas realizar una consulta sobre:

¿Qué es una carta?

¿Qué es un menú?

¿Cuál es la diferencia entre un menú y una carta?

¿Qué es una minuta patrón y cuál es la diferencia?

¿Cuándo se habla de un menú 3 tiempos o más tiempos a que nos referimos?

¿Cuántos tipos de menú hay?

De acuerdo a lo anteriormente consultado cual crees que debe ser el menú y/o carta del restaurante BIO adecuado que debemos manejar.

De los temas anteriores vistos, que platos consideras que podemos manejar dentro del restaurante del Sena.

Luego de realizar la consulta, socializarla con el apoyo del instructor en el cual él les ayudara a completar las presentaciones.

Actividad

Película “Un viaje a 10 Metros”

Participe en el foro dirigido por su instructor en el cual se discutirán los diferentes aspectos observados en la película “Un viaje a 10 metros”, al terminar de ver la película en una mesa redonda analizar:

¿Porque un cocinero nunca cambio sus recetas?

¿Por qué el cocinero siempre uso sus condimentos y especias?

¿Cómo innovó en la cocina para obtener los resultados esperados?

¿Es importante conservar nuestra cocina ancestral?

¿Por qué se debe tener en cuenta las técnicas en la cocina?

¿Cómo cocinero que apporto el a su equipo de trabajo y que le aportaron sus compañeros al chef?

¿Cómo cocineros es importante conocer la materia prima y su procedencia?

¿Cuál fue el momento que más le impacto de la película y porque?

Actividad

Lienzo para negocios / de la idea al negocio.

Queridos aprendices como hemos venido trabajando su proyecto de formación: Implementación de la producción en mise en place para la carta en el restaurante BIO FOOD & SNACKS del Sena – Cartago, van a desarrollar un lienzo para negocios con el apoyo de su instructor, en el cual primero escucharán la transferencia de conocimiento que el instructor les va a transmitir sobre lienzo para negocios para saber porque es importante realizarlo antes de montar una idea de negocio. Luego de esto procederán a realizar un lienzo para negocio en grupos de 3 personas con su respectivo paso a paso y socializar al final con el grupo cada idea de negocio.

Actividad

Funciones por Cargo para Brigada de Cocina y servicio a la mesa (mesa y bar)

En grupos de 3 aprendices consulte el material recomendado por su instructor técnico y con páginas de gastronomía en internet, elabore un informe en PowerPoint o prezi de los cuadros de mando de las estaciones de cocina, mesa y bar con las funciones de cada cargo, rango y la importancia que cumple cada cargo, debe agregar un mapa conceptual en donde este plasme el orden jerquico en la cocina. Luego con el apoyo del instructor socializarla con los demás compañeros. Subir a plataforma.

Actividad

Estaciones de cocina, mesa y bar.

Con el grupo de trabajo con el que elaboro la actividad 1 y con el apoyo de su instructor, elaborar una presentación en prezi o powerpoint en donde describan las áreas de la cocina y las áreas de mesa y bar que se encuentran tanto como en un restaurante tradicional hasta un hotel 5 estrellas en las cuales describan cuantas áreas hay, que se hace en cada una, que experto va en esa área y con cuantos ayudantes pueden haber, luego de realizar este trabajo con el apoyo de su instructor líder socializar y luego de esto proceder a hacer un plano en una hoja de block de la cocina del Sena CTA en donde ubiquemos cada área. Deben subir a la plataforma la presentación y escaneada el plano de la cocina.

Actividad

Equipos, Herramientas y Utensilios

En pareja visita uno o varios restaurantes de la ciudad, en el cual debes realizar un informe en donde describas el restaurante, que equipos, herramientas y utensilios contiene, cuantas mesas tienen para prestar un servicio, que áreas de cocina tiene este restaurante, cuantas personas laboran en el área de cocina y en el área de mesa y bar, que fuentes de energía utilizan, ubicación del restaurante. Luego de realizar socialice los resultados con sus compañeros, en este trabajo deben anexar fotos y/o videos.

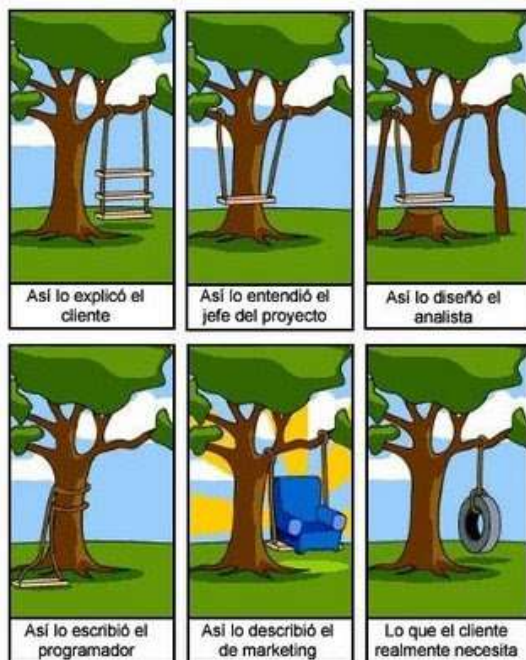
Luego en los mismos equipos de trabajo de aprendices deben realizar un reconocimiento en el ambiente de cocina sobre las maquinarias que utilizamos, menaje entre otros y realizar un trabajo en powerpoint en la cual describan para que sirven estas maquinarias y utensilios. (Deben completar este trabajo con más cosas que se utilizan en un restaurante)

Mejoremos nuestras habilidades comunicativas

Resultado de aprendizaje: Interpretar el sentido de la comunicación como medio de expresión social, cultural, laboral y artística.

Queridos aprendices, en ocasiones las instrucciones que leemos o nos dan no son tan claras, la interpretación de textos o de mensajes orales nos dejan dudas que quizás no consultamos o no le prestamos el suficiente interés. En la formación o en la vida laboral que emprenderán se pueden presentar situaciones como la de esta imagen.

dif



¿Has vivido alguna situación como esta?

¿A qué se deben estas

Comparte la mejor anécdota con el grupo.

<http://reflexionessobreelmundolaboral.blogspot.com/2013/08/el-telefono-descompuesto-de-la-empresa.html>

Hablar, escuchar, leer y escribir conforman el quehacer en la formación, por ello se hace indispensable reconocer los componentes de la oración, de los textos y sus interpretaciones. Cada una de las actividades que plantean los instructores en las guías son más fáciles de ejecutar si leemos bien y comprendemos la instrucción, de allí la necesidad de ampliar nuestro vocabulario, identificar los componentes del escrito y darle sentido a cada uno de los párrafos.

Atiende la dinámica que plantea la instructora sobre la utilización del lenguaje, la estructura gramatical de los textos y el manejo de conectores.

	Tipos de Conectores	Función		Conectores
<i>Estos conectores están asociados, especialmente, al orden lógico del texto general. Por eso, se pueden usar al comienzo de los párrafos</i>	Aditivos	Expresa que el enunciado siguiente va a aportar nueva información equivalente o más importante que el anterior. Este tipo de conector está asociado a enunciados independientes.		Más aún, todavía más, incluso, asimismo, encima, de igual modo, de igual manera, igualmente, de la misma manera, por otro lado, por otra parte, también, tampoco, al mismo tiempo, sumando, al fin y al cabo, además, aparte de eso, para colmo, en otro orden de cosas, paralelamente,
		El enunciado a continuación modifica la argumentación u opone ideas del enunciado anterior.	Restictivos (usados con "pero")	No obstante, por el contrario, con todo, aun así, ahora bien, sin embargo, de todas formas, de cualquier modo, después de todo, en todo caso, en cualquier caso, en contraste, por otra parte, en cambio, tampoco, pero, más que,
	Opositivos/ Adversativos		Exclusivos (usados con "sino")	Más bien, antes bien,
	Cusativos/ Consecutivos	Uno de los enunciados es causa del otro. Este tipo de conector está asociado a enunciados dependientes.		porque, ya que, debido a que, dado que, pues, pues bien, puesto que, por el hecho de, entonces, así pues, por eso, por ello, a causa de esto, por ende, de hecho/ En consecuencia, por consiguiente, de ahí que, entonces, de manera que, por esta razón, por eso, por ende, por lo tanto,
	Concesivos/ Condicionales	El enunciado posterior establece una condición no esperada con el anterior. Este tipo de conector está asociado a enunciados dependientes.		en vista de, concurrido que, por supuesto, aunque, aun cuando, aun así, pese a que, con todo, a pesar que,
	Comparativos	Establece entre los enunciados una comparación. Normalmente el conector demuestra si esta comparación es positiva o negativa.		Del mismo modo, igualmente, análogamente, de modo similar, contrariamente, inversamente, en cambio,
<i>Estos conectores están asociados, especialmente, al orden lógico del texto general. Por eso, se pueden usar al comienzo de los párrafos.</i>	Reformulativos	El enunciado a continuación reproduce total o parcialmente, bajo otra forma, lo expresado en uno o más enunciados anteriores.	Explicativos	Es decir, o sea, esto es, a saber, en otras palabras,
			Recapitulación/co nclusión	en resumen, en resumidas cuentas, en suma, total, en una palabra, en otras palabras, dicho de otro modo, en breve, en síntesis, finalmente, en definitiva, resumiendo, sintetizado, para concluir, por último,
			Ejemplificación	Por ejemplo, así, así como, verbigracia, particularmente, específicamente, incidentalmente, para ilustrar, o sea, es decir, sin ir más lejos, concretamente,
			Corrección	mejor dicho, o sea, es decir,
	Ordenadores	Señalan las diferentes partes del texto	Comienzo del discurso	En primer (segundo, tercer, etc.) lugar, ante todo, para comenzar, inicialmente, en principio,
			Transición	Llegado a este punto, por otro lado,

				por otra parte, en otro orden de cosas, a continuación, acto seguido, después, con respecto a,
			Cierre del discurso	Finalmente, en fin, por último, en suma, finalmente, terminando, para resumir, en conclusión, dicho de otro modo, brevemente,
	Temporales	Establecen relaciones temporales de los enunciados o entre los enunciados.	Anterioridad	Antes, hace tiempo, había una vez, al principio, al comienzo, previamente, tiempo atrás, en primer lugar, inicialmente,
			Simultaneidad	En este instante, al mismo tiempo, mientras tanto, a la vez, entonces, simultáneamente, actualmente, mientras que, a medida que,
			Posterioridad	Más tarde, luego, después, con el paso del tiempo, posteriormente, después de,
	Espaciales	Establecen relaciones espaciales de los enunciados o entre los enunciados		Al lado, arriba, abajo, a la izquierda (derecha), en el medio, en el fondo, junto a, por debajo de, aquí, allí, allá,

Después de atender las recomendaciones de la instructora participa en el juego de palabras;

ADIVINA QUÉ INGREDIENTE ES, donde a través de la asociación de letras visibles e invisibles, buscarán ingredientes claves en las cocinas de los restaurantes colombianos.

Como evidencia de esta fase cada uno debe grabar un video narrando una anécdota que le haya ocurrido en alguno de los restaurantes que ha visitado, puede ser una anécdota familiar. Ten en cuenta la utilización de los conectores, la pronunciación, las pausas y la empatía con la persona que lo va a escuchar. La evidencia deben subirla al drive. Algunas de ellas serán compartidas en los encuentros sincrónicos.

ACTIVIDAD: APRENDER A EMPRENDER!!!!!!

Emprendimiento: filosofía, arte y pasión

“El emprendimiento es una filosofía de vida con sus códigos y mandamientos que seguir, es un arte porque cobija la pasión y la razón para hacer realidad un sueño. El emprender es una actitud y el emprendedor el hacedor. En la búsqueda de hacer realidad su sueño, un emprendedor tiene que haberse equivocado, no una sino muchas veces. La gran diferencia con otras personas es que cuando cae una y mil veces, se levanta una y mil veces más. ¡Persevera! Así forja su talante, el valor de sus ideas se va moldeando y adquiere mayor potencial”.

Raúl Díez Canseco

Estimado aprendiz, “Si usted ha despertado respirando ¡Felicidades! Tiene una nueva Oportunidad” Andrea Boydston.

Le invito a observar detenidamente el video “LEGO: una historia de emprendimiento, paciencia e innovación”. Genere una reflexión respecto a la historia de emprendimiento contenida en el video.



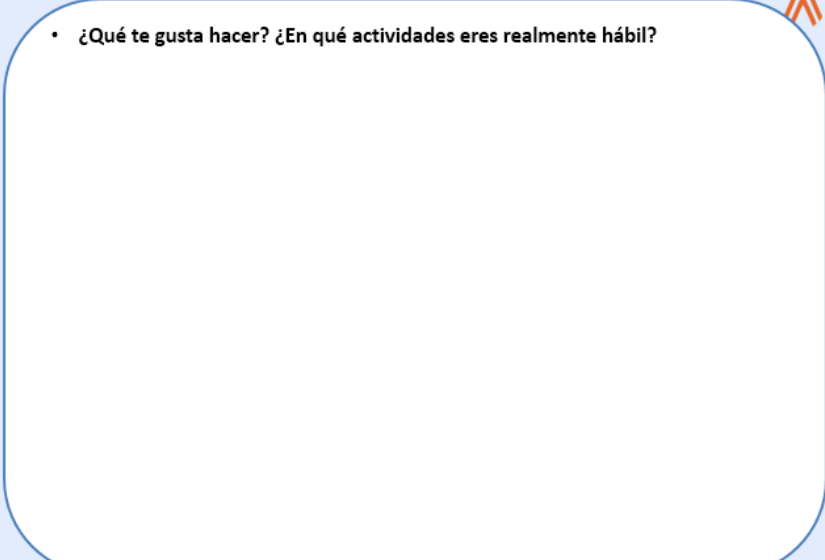
Ahora bien, a partir de sus experiencias y conocimientos, participe del conversatorio “La importancia del emprendimiento”, dando respuesta a las siguientes preguntas:

- ¿Qué es y para qué sirve el emprendimiento?
- ¿Qué es ser un emprendedor?
- ¿Por qué es tan importante el emprendimiento en Colombia?

En una hoja, realice el siguientes esquema y escriba lo que logró identificar.

TUS CAPACIDADES PARA EMPRENDER

• ¿Qué te gusta hacer? ¿En qué actividades eres realmente hábil?



SER EMPRENDEDOR: ¿El emprendedor nace o se hace?

Hablamos de un concepto multidimensional, que incluye valores personales, tales como la creatividad, la disposición positiva para la innovación y el cambio, la confianza en uno mismo, la motivación de logro, el liderazgo, la aceptación del fracaso como fuente de experiencia, las actitudes de cooperación y de trabajo en equipo.



Después de observar el video denominado “La Montaña del Éxito”, realice en mesa redonda una analogía de esta temática respecto a los logros y sueños en su vida. Comparta las experiencias con los compañeros y tome las buenas ideas que ayuden en el fortalecimiento de sus habilidades, actitudes y valores que fomentaran el perfil emprendedor en cada uno de ustedes.

Visualice el video denominado “Cómo ser un emprendedor, ganar dinero con ideas, historia increíble” y de acuerdo a la enseñanza dejada por el conferencista del video “La Montaña del Éxito”, realice en mesa redonda una analogía respecto a los logros y sueños alcanzados por este artista famoso.

Actividad de transferencia

En parejas y con los temas anteriormente visto, realice una carta digital donde incluya desayunos, snacks, entradas, platos fuertes y postres apoyándose de imágenes, en donde deben incluir el nombre de la preparación, una descripción pequeña de que trata la preparación y que contiene. El horario a manejar de cada tiempo, y en la parte de abajo cuando terminen la carta elaborar un cuadro donde digan en que área de la cocina se prepara cada plato, ejemplo ensalada cesar se prepara en el área de cocina fría.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

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

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Conocimiento: Apropiación de los conceptos de los temas relacionado con principios y valores. Producto: Decálogo de valores personal y del grupo de formación.	<ul style="list-style-type: none"> Reconoce hitos históricos de violencia y paz como aporte a la construcción de una cultura de paz. Reconoce su valor y el valor del otro de acuerdo a los principios de dignidad construcción cultural y autonomía. 	Técnica: Valoración de Producto Instrumento de evaluación: Lista de chequeo: de producto.
Evidencias de Conocimiento: Historia y Evolución de la Cocina. Historia, especies Recopilando los platos más representativos de la cocina ancestral norte del valle del cauca Revista	Interpretar los contextos actuales de la cocina de acuerdo a su evolución histórica, avances tecnológicos y características de clima.	Técnica de evaluación: Formulación de preguntas. Instrumento de evaluación: Cuestionario. Técnica de evaluación Valoración de producto Instrumento de evaluación: Lista de chequeo
De producto: Cuadro de identificación de riesgos laborales relacionados con su ambiente laboral.	Contribuyen el cuidado y uso de los elementos que integran su entorno formativo y laboral.	Técnica de Evaluación: Valoración del producto Instrumento de Evaluación: Lista de chequeo.
Evidencias de Producto: Carta / menu	Interpretar los contextos actuales de la cocina de acuerdo a su evolución histórica, avances tecnológicos y características de clima. Reconoce las características organolépticas y físicas y químicas de los alimentos.	Técnica de evaluación: Valoración de producto. Instrumento de evaluación: Lista de chequeo.

<p>De desempeño: presentación sobre la importancia de la implementación de estrategias de gestión ambiental en el desempeño laboral y social.</p>	<p>Dispone los residuos teniendo en cuenta las normas de clasificación de los mismos.</p> <p>Optimiza los recursos requeridos en el desarrollo de sus actividades formativas y productivas.</p> <p>Mantiene limpio y ordenado el lugar donde desarrolla sus actividades formativas y productivas según estándares de protección ambiental.</p> <p>Contribuye en el cuidado y uso de los elementos que integran su entorno formativo y laboral según normas institucionales.</p>	<p>Técnica: Valoración de Desempeño.</p> <p>Instrumento de evaluación: Lista de chequeo</p>
<p>De desempeño: Video narrando una anécdota que le haya ocurrido en alguno de los restaurantes que ha visitado. Deben tener en cuenta la utilización de los conectores, la pronunciación, las pausas y la empatía con la persona que lo va a escuchar.</p>	<p>Reconoce la importancia, naturaleza y características de la comunicación humana, según el Contexto en el que se desarrolla.</p> <p>Escucha con atención y concentración, asiente y pregunta al hablante, oyente para Retroalimentar el proceso.</p> <p>Establece acuerdos a partir de la diversidad de conceptos y opiniones. Interpreta mensajes y reconstruye el discurso con sus propias palabras manteniendo el sentido.</p>	<p>Técnica: Valoración de Desempeño.</p> <p>Instrumento de evaluación: Lista de chequeo</p>
<p>Evidencias de Desempeño: Participación en la mesa redonda sobre la actividad Aprender a Emprender.</p>	<p>Aplica acciones de emprendimiento de acuerdo con los elementos de desarrollo social y personal.</p> <p>Estructura un perfil de emprendedor teniendo en cuenta las habilidades y principios de la gestión empresarial.</p>	<p>Técnica de evaluación: Observación directa.</p> <p>Instrumento de evaluación: Lista de chequeo</p>

1. GLOSARIO DE TERMINOS

Aprendizaje auto dirigido

Es un método en el que el aprendiz asume la iniciativa en el diagnóstico de sus necesidades de formación, la formulación de los objetivos, la elección y búsqueda de los recursos humanos y materiales, selecciona las estrategias para aprender mejor y evalúa los resultados obtenidos. El instructor – tutor actúa como facilitador y es un recurso al del aprendizaje autodirigido.

El aprendizaje autónomo se refiere a la posibilidad que tiene el aprendiz de gestionar su propio proceso de aprendizaje para desarrollar las competencias, accediendo a diferentes fuentes de conocimiento. Desde el proyecto se identifican los tiempos de dedicación del aprendiz a trabajo con el Instructor- tutor, con el monitor, con el equipo (grupo de trabajo) y al trabajo individual (por ejemplo consultas en blackboard, tiempo dedicado a prácticas empresariales y a otras actividades).

Aprendizaje colaborativo

Conjunto de métodos que se aplican en grupos pequeños, de entrenamiento y desarrollo de habilidades mixtas, donde cada miembro del grupo es responsable tanto de su aprendizaje como del de los restantes miembros del grupo.

Criterio de Evaluación

Enunciado que expresa el grado y tipo de aprendizaje que se espera que sea alcanzado por el Aprendiz respecto a algún concepto, procedimiento o actitud concreta. El criterio puede representarse a través de indicadores o descriptores específicos. Proveen señales significativas para la evaluación, las cuales dan cuenta del estado de las competencias desarrolladas por el Aprendiz.

Decálogo:

Conjunto de diez mandamientos que, según los judíos y los cristianos, dio Dios a Moisés en el monte Sinaí.

Deriva del griego **dekalogos**, la palabra **deka**: que es sinónimo de diez, el sustantivo **logos**: que puede traducirse como palabra.

El decálogo no se aplica para aspectos técnicos, sino que usualmente se usa para conducta o ética.

Asociatividad: Es la reunión de los seres humanos para fines cooperativos.

Emprendimiento: Se refiere a la capacidad, aptitud de una persona para generar cambios en su entorno y alcanzar una meta u objetivo mejorando sus ingresos.

Equipo colaborativo: Es un equipo de trabajo que tiene metas comunes de las cuales, depende su bienestar y se comparten por igual sus éxitos y fracasos.

Implementación: Una implementación o implantación es la realización de una aplicación, o la ejecución de un plan, idea.

Innovación: cambio que introduce novedades, y que se refiere a modificar elementos ya existentes con el fin de mejorarlos o renovarlos.

Creatividad: capacidad o facilidad para inventar o crear.

Idea de negocio: es el producto o servicio que quiero ofrecer al mercado. El medio para atraer a la clientela y obtener así beneficio económico. Constituye la oportunidad de negocio y lo que a la hora de llevarla a la realidad la creación de la Pyme, haga que tengamos éxito o no.

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

Libro Manual gastronómico de Nestlé profesional creative food & beverage solutions

Libro la cocina francesa clásica de Le Gordon Blue

Libro: La guía profesional de la cocina de Jaime álzate

Libro: salsas madres y salsas derivadas de Daniel Sandoval escuela de gastronomía instituto superior mariano moreno introducción a la cocina I

Libro: historia de la cocina y de los cocineros (E. neirinck, J-P Poulain)

<https://brainly.lat/tarea/4366519>, <https://definicion.de/decalogo/>.

Alcaraz, R. (2006). **El Emprendedor de éxito**. 3ra Edición. México: McGraw-Hill.

Shepherd, C.; Ahmed, P. y Ramos, L. (2012). **Administración de la Innovación**. México: Pearson Educación.

Vainrub, R. (2006). **Convertir sueños en realidades. Una guía para emprendedores**. 5ta Edición. Caracas: Ediciones IESA.

Enlace web [EMPRENDEDORES](#)

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Luis Felipe Rua Zapata,	Instructor	Cocina	18/08/2020
	Luz Miriam Hernandez,			

	Liliana Escobar Montoya. Caros Alberto Aranzazu Castrillón			
--	---	--	--	--

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					