



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: Manipulación de alimentos

7. Resultados de Aprendizaje:

Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).

Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):

30 horas (Manipulación de alimentos)

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.



3.1 Actividades de apropiación y transferencia del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Actividad 1: Los agentes patógenos y enfermedades transmitidas por los alimentos (Manipulación de alimentos)

Realice una lectura analítica al documento “Alimentos Sanos y Seguros de la FAO” que encontrará en el material de formación dispuesto en la plataforma virtual Blackboard o en el siguiente link:
<http://www.fao.org/docrep/014/am401s/am401s05.pdf>

Observe el video “Contaminantes y enfermedades transmitidas por los alimentos”
disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=7IMJ0BLLeEQE>

Elabore la siguiente matriz de análisis de textos (Anexo 3) y preséntela a su instructor (Actividad Individual).

Ambiente: Aula convencional

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

Actividad 2: ¿ETAS? (Manipulación de alimentos)

Participe activamente en la sesión magistral orientada por el instructor sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos-ETAS, tome atenta nota de los conceptos desarrollados y realice consultas en la biblioteca de su centro y en documento “Enfermedades Transmitidas por Alimentos” (Anexo 4).

Elabore un mapa conceptual donde aborde los siguientes principios (Actividad Individual):

- ✓ Inocuidad
- ✓ Contaminación
- ✓ Agentes contaminantes (Agentes Patógenos)
- ✓ Características de los agentes contaminantes
- ✓ Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS)
- ✓ Tipos de ETAS
- ✓ Sintomatología de las ETAS

Reúnase con otro compañero y elabore un cuadro en el que identifique 10 ETAS, mencione sus síntomas y las posibles causas o fuentes de contaminación determinando así los agentes contaminantes que las causan. Puede tomar la tabla 4 como ejemplo y apoyarse con la información disponible en <http://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety> (Actividad grupal).

Tabla 1 ETAS

Fuente: elaboración Equipo de desarrollo curricular

ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTO	AGENTE CONTAMINANTE	SINTOMAS	CAUSAS	RECOMENDACIONES



--	--	--	--	--

Ambiente: Aula convencional

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

Actividad 3: Rastreadores de ETAS (Manipulación de alimentos)

Ingresa a la página del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), al link <https://app.invima.gov.co/alertas/alertas-alimentos-bebidas>, de las alertas sanitaria y consulte 10 alertas relacionadas con alimentos y bebidas y relacione la siguiente información en una matriz diseñada por usted (Actividad Individual):

- Nombre del producto.
- Fecha de la alerta
- Motivo de la denuncia
- Medidas para la comunidad en general
- Medidas para secretarías de salud departamentales, distritales y municipales

Conforme un equipo de trabajo junto con tres de sus compañeros, con base en el resultado de la actividad anterior y de las conclusiones del grupo, elabore un periódico en el cual se comunique a la comunidad la noticia y los efectos que puede causar el consumo de dichos productos. Presente a su instructor y compañeros. (Actividad grupal).

Ambiente: Aula convencional.

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

Actividad 4: Contaminación de los alimentos (Manipulación de alimentos)

Analice los siguientes casos:

Caso 1: OMA CAFÉ_ Gusanos vivos en el salmón.

El pasado 26 de diciembre de 2016, Jimmy Camacho Morales, realizó una denuncia en su cuenta de Facebook en donde, a través de la publicación de un vídeo, pudo demostrar que encontró gusanos en el salmón que pidió en el restaurante OMA del centro comercial Unicentro de Bogotá.

Ver



Jimmy A. Camacho Morales

26 de diciembre a las 18:53 · Bogotá ·

@omacafecolombia increíble este tipo de suciedad, como es posible que sucedan estas cosas, desagradable, esto le pasó a mi familia hoy en el restaurante Oma de unicentro por favor compartir para que a nadie le pase



vídeo:

<https://www.youtube.com/watch?v=xrZCQW6Gjkc> Post de Facebook

Caso 2: Heladería Coplia (Chile) Staphylococcus

A partir de un brote de staphylococcus, una famosa heladería del área metropolitana de Santiago de Chile fue clausurada. Ver video: <https://www.youtube.com/watch?v=PsYH47gIDe8>

Responda las siguientes preguntas:



- ¿Cuál pudo ser la razón para que aparecieran los gusanos en el salmón?
- ¿Quién o quienes pueden ser los culpables de que aparecieran gusanos en el salmón?
- ¿Cuáles practicas pudieron causar este evento?
- ¿Qué diferencias y qué similitudes encuentra en cada uno de los casos?
- ¿Cuál cree usted que es la razón para que exista un crecimiento de microorganismos?
- ¿Cuál es la razón para que un establecimiento reincida en el sellamiento?
- ¿Qué cuidados debieron tener las dos empresas para evitar estas situaciones?

Remítase a la Resolución 2674 de 2013 y teniendo en cuenta los casos estudiados, liste los artículos de la Resolución que a su consideración no se cumplieron. (Actividad individual)

Lea los documentos “Tipos de contaminación alimentaria” (Anexo 5), Principios generales de la seguridad alimentaria (Anexo 6) y Manual para la formación de Manipuladores de Alimentos (Anexo 7) y junto con dos de sus compañeros elabore una cartilla que le permita socializar el conocimiento sobre los factores, fuentes y mecanismos de alteración y contaminación de los alimentos. Recuerde tener en cuenta los lineamientos del instructor. (Actividad grupal).

Es importante que usted reconozca las posibles amenazas que pueden existir con relación a la comida y sus efectos en los seres humanos, por lo tanto, es indispensable saber cosas como: contaminación de la comida de forma química, biológica, física y así mismo como las posibles alergias creadas por comida contaminada.

Ambiente: Aula convencional o ambiente virtual.

Material: Esfero, cuaderno, computador, hojas de papel, 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	Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos	Reconocer el contexto histórico y normativo de la gastronomía, conforme a principios y valores éticos para una convivencia pacífica,		Reconoce los contaminantes de los alimentos según fuentes y factores que la generan.	1. Evidencia de conocimientos: FORMULACION DE PREGUNTAS. Cuestionario. DESEMPEÑO: Observación directa.. PRODUCTO:Lista de quecheo



		identificando parámetros técnicos, nutricionales y de proceso de producción de alimentos, aplicables al contexto laboral, social y personal			
--	--	---	--	--	--

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Auditoría	Examen sistemático para determinar si lo que está ocurriendo realmente está en conformidad con procedimientos documentados.
Comisión del Codex Alimentarius	La Comisión del Codex Alimentarius es un órgano subsidiario de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y de la Organización Mundial de la Salud. La Comisión ha recibido el mandato de elaborar normas internacionales sobre los alimentos para proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos.
Comités del Codex	Estos órganos subsidiarios de la Comisión del Codex Alimentarius incluyen nueve comités de asuntos generales, quince comités sobre productos específicos, cinco comités coordinadores nacionales y grupos de acción intergubernamentales especiales sobre temas concretos establecidos por períodos limitados.
Punto de control crítico	Paso en que el control es fundamental para impedir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o reducirlo a niveles aceptables.
Equivalencia	Proceso de reconocimiento que hace posible que las medidas sanitarias y fitosanitarias empleadas en un país se consideren como equivalentes a las de un segundo país, que comercializa el mismo producto, aunque se estén practicando diferentes medidas de control.
De la granja a la mesa	Concepto que incluye todos los pasos relacionados con la producción, almacenamiento, manipulación, distribución y preparación de un producto alimenticio.
Contaminante de los alimentos	Todo agente biológico o químico, materia extraña o sustancia incorporada de forma no deliberada a los alimentos y que puede poner en peligro su inocuidad o idoneidad.
Control de los alimentos	Actividad de reglamentación de carácter obligatorio para lograr la cumplimiento de las disposiciones por parte de las autoridades nacionales o locales con el fin de conseguir la protección del consumidor y garantizar que todos los alimentos durante la producción, manipulación, almacenamiento,



elaboración y distribución sean inocuos, sanos y aptos para el consumo humano, se atengan a los requisitos de calidad e inocuidad y estén etiquetados de manera correcta y precisa, de acuerdo con las disposiciones de la ley.

Higiene de los alimentos	Conjunto de medidas necesarias para garantizar la inocuidad e idoneidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
Inspección de los alimentos	Examen, realizado por un organismo facultado para desempeñar funciones de reglamentación u observancia, de los productos o sistemas para el control de las materias primas, su elaboración y distribución. Se incluyen las pruebas de los productos en preparación y terminados para comprobar que cumplen los requisitos establecidos en la reglamentación.
Vigilancia de los alimentos	Supervisión continuada del suministro alimentario para evitar que los consumidores estén expuestos a componentes de los alimentos, como contaminantes químicos o peligros biológicos, que representen un riesgo para su salud.
Buenas prácticas agrícolas (BPA)	Buenas prácticas de los productores primarios de alimentos (como agricultores y pescadores) que son necesarias para conseguir productos alimentarios inocuos y sanos de acuerdo con las leyes y reglamentos sobre la alimentación.
Buenas prácticas de manufactura (BPM)	Conformidad con los códigos de prácticas, normas, reglamentos y leyes referentes a la producción, elaboración, manipulación, etiquetado y venta de alimentos impuestos por órganos sectoriales, locales, estatales, nacionales e internacionales con el fin de proteger al público de enfermedades, adulteración de los productos y fraudes.
OMG	Organismo modificado genéticamente.
Plan HACCP	Documento preparado de conformidad con los principios del HACCP para garantizar el control de los peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria que es objeto de consideración.
Sistema HACCP	El sistema de Análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) es una forma científica y sistemática de mejorar la inocuidad de los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final mediante la identificación y evaluación de peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. El HACCP es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control, en que se hace hincapié en la prevención y no en las pruebas realizadas con los productos finales.
Peligro	Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o una propiedad de éste que puede provocar un efecto nocivo para la salud.
Análisis de peligros	Proceso de recopilación e interpretación de información sobre los peligros y condiciones que dan lugar a su presencia con el fin de determinar cuáles son



importantes para la inocuidad de los alimentos, y por lo tanto, deben considerarse en el plan HACCP.

JECFA,	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios.
JMPR	Reunión Conjunta FAO/OMS sobre residuos de plaguicidas.
Seguimiento	En un plan HACCP, realización de una secuencia previamente planificada de observaciones o mediciones de parámetros de control para determinar si un punto crítico de control está realmente bajo control.
EER	Evaluación del efecto de las reglamentaciones.
Análisis de riesgos	Proceso que consta de tres componentes: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos.
Evaluación de riesgos	Proceso que consta en los pasos siguientes: identificación de peligros; caracterización de peligros; evaluación de la exposición, y caracterización de riesgos.
Caracterización de riesgos	Estimación cualitativa y/o cuantitativa, incluidas las incertidumbres concomitantes, de la probabilidad de que se produzca un efecto nocivo, conocido o potencial, y de su gravedad para la salud de una determinada población basada en la determinación del peligro, su caracterización y la evaluación de la exposición.
Comunicación de riesgos	Intercambio interactivo de información y opiniones durante todo el proceso de análisis de riesgos entre los encargados de la evaluación de los riesgos, o de la gestión de los mismos, los consumidores y otras partes interesadas.
Gestión de riesgos	Proceso que consiste en ponderar las distintas opciones normativas, habida cuenta de los resultados de la evaluación de riesgos y, si fuera necesario, en seleccionar y aplicar las posibles medidas de control, incluidas las de carácter reglamentario.
MSF	Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio (OMC).
OTC	Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial del Comercio (OTC).
Verificación	En el HACCP, utilización de métodos, procedimientos o pruebas no utilizados en el seguimiento que permiten determinar el cumplimiento del plan HACCP y/o decidir si el plan HACCP necesita modificación con el fin de mejorar la inocuidad de los alimentos.
OMC	La Organización Mundial del Comercio (OMC) es la organización internacional que establece las normas del comercio entre las naciones. Su núcleo está constituido por los Acuerdos de la OMC, negociados y firmados por la gran mayoría de los países que participan en el comercio mundial. Su objetivo es ayudar a los productores de bienes y servicios, los exportadores y los importadores a llevar adelante sus actividades



6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

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.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





PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **Técnico de cocina.**
- Código del Programa de Formación: **635503.**
- Nombre del Proyecto : **Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos**
- Fase del Proyecto : **EJUCUCION**
- Actividad de Proyecto: **Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos.**

DURACIÓN DE LA GUÍA: Total 220Horas.

COMPETENCIA:

- **Preparación de alimentos (Cocina).**
- **Preparación de alimentos (Repostería).**
- **Resultados de aprendizaje**
 - RAP 3-Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.80
- RAP:1. Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.60
- RAP :2. Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria.80

1. Presentación

Estimado aprendiz:

¡Bienvenido al mágico mundo de la cocina! En él, conocerá los métodos y las técnicas para transformar los alimentos y hacerlos apetecibles al paladar de los comensales, mientras enriquecemos nuestra biblioteca de sabores y texturas sin descuidar el manejo, el orden, la limpieza y el trabajo en equipo: solo así será un gran cocinero, quien debe ser una persona enfocada en prestar el servicio de preparar alimentos según parámetros de seguridad y calidad alimentaria, siempre buscando satisfacer a quien lo prueba.

La cocina exige de la generación de hábitos de vida saludables mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales. Trae consigo efectos beneficiosos en la salud física, mental y la autoestima a través de la imagen corporal. Debido a esto, se espera que el aprendiz desarrolle habilidades psicomotrices, así como que ejecute actividades de acondicionamiento físico orientadas al mejoramiento de su perfil laboral y profesional en el contexto productivo y social. De esta manera las actividades propuestas en las



sesiones de cultura física fundamentan el desarrollo de la inteligencia psicomotriz que ayuda a la prevención de accidentes laborales y lesiones musculares.

Por otra parte; en Colombia la importancia de manejar un segundo idioma o más es uno de los objetivos de cualquier tipo a nivel social, por lo tanto, el SENA es una de las instituciones donde se preocupa por que los aprendices desarrollen competencias comunicativas para desenvolverse en diferentes contextos apuntando al programa en cocina.

De la misma manera el aprendizaje de un segundo idioma tan importante como el inglés permite abrir nuevas oportunidades laborales a los aprendices que realizan este programa. Por ende, el SENA tiene como propósito generar espacios donde se desarrollen interacciones y conocimientos que involucren los conceptos teóricos de las competencias técnicas con la práctica del idioma inglés. De acuerdo a lo anterior, esta guía se enfoca en desarrollar un contenido teórico y práctico en temas genéricos en cocina basados en lengua Inglesa.

2. Formulación de las actividades de aprendizaje

3.1 Actividad de reflexión inicial

1. La cocina es una de las profesiones más antiguas e importantes en el desarrollo del ser humano; sin ella, para la humanidad sería muy difícil subsistir. Ésta ha evolucionado de ser un oficio a convertirse en una profesión con habilidades y técnicas propias para su desarrollo, como veremos en el transcurso de la competencia, junto con su historia, sus cambios y su evolución. Conoceremos las características de los alimentos, su naturaleza, su contenido nutricional, y a su vez, como se transforman aplicando técnicas y métodos de cocción. Ampliaremos nuestra biblioteca de sabores aprendiendo sobre sus cambios físico-químicos y organolépticos y transformándolos para hacerlos cada vez más apetecibles a los diferentes y exigentes paladares del mundo moderno.

De acuerdo con esto, reflexione sobre los siguientes interrogantes:

- ¿Qué opinión tiene usted sobre el papel de la cocina a lo largo de la evolución de la humanidad, en términos sociales, políticos y religiosos?
- Las nuevas tendencias en cocina han tomado un gran auge y cambiado los hábitos alimenticios. ¿Qué impresión le genera esto?
- Socialice sus respuestas con cinco compañeros; generen un criterio para compartir con el resto del grupo y expóngalo.

Ambiente: aula convencional

Materiales: papel bond tamaño carta, esfero.

3.3 Actividades de apropiación y transferencia de conocimientos.

1. De acuerdo con la asignación del instructor, y en grupos de cinco aprendices, consulten sobre una de las siguientes épocas de la evolución de la cocina analizando su origen, así como la influencia del clima y de la cultura, los alimentos representativos y avances tecnológicos que hayan impulsado su desarrollo.

Épocas:

- ❖ Paleolítico.



- ❖ Eneolítico.
- ❖ Edad de los metales.
- ❖ Edad Antigua.
- ❖ Edad Media.
- ❖ Edad Moderna.
- ❖ Edad Contemporánea.

- ✓ Por medio de caricaturas socialicen con los demás compañeros el resultado de la consulta sobre la época asignada.
- ✓ Colectivamente, elaboren una línea de tiempo de toda la evolución vista, apoyándose en el siguiente ejemplo (figura 1) y con la información obtenida anteriormente:



Figura 1: línea de tiempo evolución del Hombre

Fuente: recuperado de:

[https://es.pinterest.com/search/pins/?q=linea%20de%20tiempo&rs=typed&term_meta\[\]=linea%7Ctyped&term_meta\[\]=de%7Ctyped&term_meta\[\]=tiempo%7Ctyped](https://es.pinterest.com/search/pins/?q=linea%20de%20tiempo&rs=typed&term_meta[]=linea%7Ctyped&term_meta[]=de%7Ctyped&term_meta[]=tiempo%7Ctyped)

Ambiente: aula convencional

Materiales: cartulina por pliegos y por octavos, marcadores permanentes y borrables.

2. Los hechos históricos ocurridos en cada región del mundo permitieron su desarrollo gastronómico definiendo las clases y las tendencias de la cocina. Lea el [Anexo 1_¿Qué es la gastronomía y cuál es su tipología?](#), realice otras consultas sobre el tema y complete la [Tabla 1_Comparativo sobre las Gastronomías por Tipología](#):

Tabla 1: Cuadro comparativo gastronomías e influencia

Fuente: Equipo de desarrollo curricular

Tipo de gastronomía	Tipo de plato	Nombre del plato	Ingredientes principales	Modo de preparación	Influencia
Régimen					
Época					
Religión					
Corriente					
Enfermedades					

Con relación al anexo 1 y la figura 2 elabore un mapa geográfico donde ubique las *Gastronomías por Influencia Mundial* y los siguientes aspectos:



- ❖ Tipo de cocina
- ❖ Platos representativos
- ❖ País o países
- ❖ Ingredientes principales
- ❖ Modos de preparación



Figura 2: Mapa sobre la gastronomía colombiana.

Fuente: recuperado de:

<https://es.pinterest.com/pin/420734790168386885/>

Ambiente: aula convencional

Materiales: papel periódico por pliegos, marcadores permanentes y borrables.

3. Previo al encuentro presencial, consulte sobre los aportes de los autores más representativos de la cocina nacional y regional.

Elabore en sesión de formación una bibliografía y biografía que incluya imágenes y datos relevantes sobre el trabajo de uno de los autores consultados. Organice una galería para la socialización de resultados.

Ambiente: aula convencional

Materiales: cartulina por pliegos, marcadores permanentes y borrables.

4. Consulte en la biblioteca del SENA o en el link <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx> el tomo 15, *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia*, de la *Biblioteca básica de Cocinas Tradicionales de Colombia*, y realice las siguientes lecturas:

- ✓ “Tres herencias gastronómicas” (pp. 43-68).
- ✓ “La comida casera de ayer y hoy” (pp. 605-612).
- ✓ “Soberanía alimentaria, biodiversidad y cocina andina” (pp. 659-670).



Participe en el foro de discusión dirigido por el instructor y suba las conclusiones a la plataforma LMS, en el espacio habilitado para tal fin.

Ambiente: aula convencional, plataforma LMS.

Materiales: cartulina por pliegos, marcadores permanentes y borrables.

TALLERES

La integración de la teoría y la práctica a través de una metodología activa y de aprendizaje por proyectos, lleva a la formación del profesional integral SENA. Para ello, se diseñaron diferentes talleres con el fin de fortalecer el desarrollo de habilidades y competencias necesarias en el desempeño del mundo de la vida (social y productiva). Tenga en cuenta los estándares de materia prima para talleres de formación.

1. Aplicar prácticas higiénicas (limpieza y desinfección)

Taller # 1 cocina (II trimestre)

Aplice el plan de limpieza, desinfección y manejo de residuos (elaborado en la cartilla limpieza, desinfección) ejecutando el POES elaborado en la guía 1.

Consulte en el libro *La cocina de referencia tomo 1* (pp. 7- 10).

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

2. Manejo de equipos, cuchillos y otras herramientas

Talleres # 2 – 3 cocina (II trimestre)

Participe en la demostración del uso de los equipos que realice el instructor. Observe con atención.

Consulte las fichas técnicas de equipos elaboradas en la Guía de Aprendizaje No. 2.

Según los equipos disponibles en su centro de formación, identifique el uso, el cuidado, los posibles riesgos y los protocolos de limpieza y desinfección.

El cuchillo es una extensión del cuerpo del cocinero; es importante aprender a manejar esta herramienta y usarla adecuadamente.

- ✓ Observe el video *Cuchillos en la cocina* disponible en el link <http://www.ciavideos.com/?v=606>
- ✓ Identifique las clases y las partes del cuchillo, técnicas de afilado y uso de la chaira.
- ✓ consulte en el libro *La cocina de referencia tomo 1* (pp. 14- 19). Para ello, en el taller se verán temas sobre cuchillería profesional . ”.
- ✓ Consulte en el libro *La cocina de referencia tomo 1* (pp. 20- 34). Para ello, en el taller se verán temas sobre equipos, baterías de cocina y utensilios. ”.

En preparaciones preliminares, profundice en: “pelado al vivo”; “gajos”; “porción de desayuno”; “abanico”; “pluma dentado”; “acanalado”; “rondel” y “parisien”. Dichas técnicas se aplicarán en el taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.



Así mismo, en el taller de cocina, y con orientación del instructor, practique el uso del cuchillo (inicialmente, con harina y zanahoria), para desarrollar las habilidades de manejo y la aplicación de técnicas de corte.

3. Técnicas de preparaciones base (frutas y verduras)

Taller # 4,5 y 6 cocina (II trimestre)

❖ Base teórica:

- ❖ Revise el capítulo *Verduras* (pp 40-141), profundice en cortes básicos (pluma, dentado, acanalado, rondel, parisina, eclase, sesgo, *chifonade*, arreglo de plátano y yuca). Realice prácticas preliminares de los tipos de corte utilizando plastilina y el *Anexo 5_Tabla de Cortes*. Así mismo, revise del libro *La cocina de referencia tomo 2* el capítulo “*Entremeses fríos*” (73-90). Amplíe el tema sobre empaque al vacío, etiquetado y conservación que se aborda en la competencia básica “control y verificación de materias primas”.

Consultar del libro *La cocina de referencia tomo 1* (pp. 11- 12). Amplíe el tema sobre verduras.

Consultar del libro *La cocina de referencia tomo 1* (pp. 142- 153). Amplíe el tema sobre frutas.

- ✓ Socialice el capítulo “Cocciones” del tomo 1, profundice en las técnicas de: blanquear (p. 376-377), cocer a vacío (pp. 392-393), cocción a la inglesa en papas (pp. 372-373), amplíe sobre esta técnica de cocción a partir de otras bibliografías.
- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ Metodología del taller

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Efectué los cortes establecidos para cada vegetal con la orientación del instructor. Tenga en cuenta el [Anexo 5_Tabla de cortes](#).

4. Mariscos y Pescados

Taller # 7, 8 cocina (II trimestre)

❖ Bases teóricas:

En el libro *La cocina de referencia tomo 1*, en las pp. 154-186 se contextualiza sobre pescados y mariscos. Profundice. En el libro *La cocina de referencia tomo 2* en “mariscos” (pp. 187-200)

- ✓ Establezca diferencias entre las características de los crustáceos, los cefalópodos, los bivalvos, los gasterópodos y los camarones de agua dulce.
- ✓ Los caldos cortos (*court bouillon*) y la conservación.
- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
- ✓ Con base en la lectura identifique los tipos de pescados, clasificación por conservación, grasa, forma, hábitat, métodos de cocción (p. 360) (sin pardeamiento partiendo del frío; sin pardeamiento partiendo del calor; con pardeamiento, combinada; desplazamiento y calentamiento molecular “microondas”), técnicas (pochar, cocción al vapor, saltar, asar, rostizar, cocer en cacerola, freír, coser en ragú, brasear); así como la elaboración del caldo corto “*court bouillon*”.



- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas elaboraran y dependiendo la instrucción del instructor se consumirán o reservaran (empacar al vacío, etiquetar y congelar) las materias primas (dependen de la disponibilidad regional):
 - ✓ Almeja negra en concha (arreglar).
 - ✓ Calamar morado sin arreglar (limpiar, apanar, freír).
 - ✓ Camaron tigre crudo (blanquear en caldo corto).
 - ✓ Langosta cruda (blanquear, lavar, retirar caparazón, desvenar, pochar).
 - ✓ Calamar tubo (anillos y blanquear).
 - ✓ Mejillón negro (media concha y degustar jugo al natural).
 - ✓ Pulpo entero (asustar, hervir, corte de cabeza en dados medios, corte de tentáculos, degustar y guardar).
 - ✓ Gambas (lavar, blanquear, empacar al vacío).
 - ✓ Vieiras (limpiar, hermosear, guardar al vacío).
3. Diligencie el formato de [Panel sensorial Anexo 7](#).
4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
5. Ejecute la recepción trucha, bagre, sierra, mojarra, lenguado, corvina, y salmón (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación). Tenga en cuenta que las materias primas dependen de la disponibilidad regional.
6. Filetee trucha, lenguado, la corvina, y el salmón.
7. Guarde todas las espinas resultantes del corte del lenguado y la corvina.
8. Elabore un caldo corto (p. 337).
9. Realice la cocción pochado que se encuentra en el capítulo de cocciones (pp. 363-365).
10. Diligencia el formato de [Panel sensorial Anexo 7](#).
11. Realice una [Clasificación de pescados Anexo 8](#), de acuerdo a: habitat, forma, tipo de grasa.

5. Carnes

Taller # 9 cocina (II trimestre)

❖ Base teórica:

Tanto en el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 206-232) y tomo 2 (pp. 201-258) se contextualizan algunas carnes de carnicería. Profundice en el tomo 1 sobre “lomo de res ancho” (pp. 222-224), “lomo fino” (p. 221) y en el tomo 2 sobre “solomillo” (p. 209).

La carne de res es un producto esencial. Para su comercialización, su cuerpo se divide en dos mitades (medias *canales*) de las que se harán diferentes cortes, cuya variabilidad (americano, europeo) depende de: herencia cultural de cada país, condiciones de calidad, textura, color, maduración, pH, y el estado de conservación.

En cocina, el término *carne* se aplica a la carne de bovinos, ovinos, caprinos, porcinos y equinos. En gastronomía, se clasifica, según su color, en *rojo*, *blanco* y *rosado*.



- ✓ Visite el link:
<http://www.ciavideos.com/videos/search/eyJyZXN1bHRfcGFnZSI6InZpZGVvc1wvc2VhcmNolia2V5d29yZHMlOiJiZWVmln0>, de la The Culinary Institut of America (CIA) y revise los videos relacionados con carnes.

Así mismo, amplíe sus conocimientos visitando los siguientes links:

- ✓ <https://www.slideshare.net/Fedegan/carnes-de-colombia-carta-fedegn-111>
- ✓ <http://www.friogan.com/contenido/contenido.aspx?catID=22&conID=74>
- ✓ <https://www.slideshare.net/rlnobre/cortes-de-carnes>
- ✓ <https://www.slideshare.net/jsebasmd/cortes-14417359>

Tomando como base el libro *La cocina de referencia* tomo 1 y 2, en grupos de cortes de carnes asignados por el instructor (máximo 5 aprendices) indaguen:

- ✓ ¿Cómo se comercializan en su región?,
- ✓ ¿Cuáles son los más comunes?,
- ✓ Técnicas y términos de cocción.
- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifiquen conceptos y planifiquen el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller. Asimismo, cada grupo debe subir sus resultados a la plataforma LMS.

Nota: Recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas realizarán:
 - ✓ Arreglar limpiar, cuidando las BPM.
 - ✓ Empacar al vacío.
 - ✓ Reconocimiento de producto.
 - ✓ Aplicar técnica de cocción contextualizada.
 - ✓ Aprender y aplicar términos de cocción para los cortes que aplican (azul, medio, tres cuartos y bien asado).
 - ✓ Panel sensorial (Anexo 7).
3. Cada brigada realizara el siguiente porcionamiento, empacar al vacio y rotular de acuerdo a las especificaciones técnicas:
 - ✓ (Sobre barriga): porciones de 200 gr.
 - ✓ (Lomo ancho): porciones de 250 grs (corte mariposa).
 - ✓ (Lomo fino-medallones): porciones de 160 gr albardadas
 - ✓ (Lomo fino-chateaubriand): porciones de 250 gr
 - ✓ (Lomo fino baby): porciones de 250 grs.
 - ✓ (corte stragonoff y tournedos): porciones de 100 grs.

6. Carnes-Cocciones

Taller # 10 cocina (II trimestre)

❖ Base teórica:



En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 359-479) se contextualiza las cocciones. Profundice en “braseado” (pp. 468-479) “asado” (pp. 420-431), vacío (pp.392-393) haciéndolo más agradable al paladar (palatales), como sus diferentes aplicaciones.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas ejecutaran los cortes y método de cocción a cada corte.
 - ✓ Cada brigada realizara el siguiente Porcionamiento, preparación, empacar al vacío y rotular de acuerdo a las especificaciones técnicas: (Murillo o lagarto): dados de 3 x 3 estofado.
 - ✓ (Punta de anca): medallones de 150 grs asados.
 - ✓ (Costilla de res): cocción de 150 grs con empaque al vacío y/o vapor a presión.
 - ✓ (Muchacho relleno de vegetales cocción al vapor).

7. Vísceras

Taller # 11 cocina (II trimestre)

❖ Base teórica:

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1, en las pp. 232 – 235 se contextualiza sobre “menudencias y vísceras”.

Las vísceras de los bovinos y otros animales de granja juegan un papel muy importante en la cocina, por las diferentes aplicaciones y usos que se les da en cada región o país; lo que hace necesario conocer los antecedentes históricos del tema (división, clases, usos y aplicaciones).

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores y dependiendo la instrucción del instructor, se consumirán o reservaran (empacar al vacío, etiquetar y congelar) las materias primas (dependen de la disponibilidad regional):

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas elaborarán (las materias primas dependen de la disponibilidad regional):
 - ✓ Blanquear (callo, chunchullo, librillo, lengua).
 - ✓ Cortar (callo, chunchullo, librillo, corazón, hígado).
 - ✓ Preparar (corazón, hígado).
3. Pele y corte la lengua para estofar.

8. Empaque todo al vacío. Ternera

Taller # 12 cocina (II trimestre)

❖ Base teórica:



En el libro *La cocina de referencia* tomo 1, en las pp. 225 – 226 se contextualiza sobre “Carne de ternera”.

Los productos cárnicos pueden variar sus propiedades organolépticas, dependiendo de factores intrínsecos así como extrínsecos; al hablar de los intrínsecos nos referimos a los propios del animal como sexo, edad, especie y la misma raza; por ejemplo, no tiene el mismo color un corte de ganado porcino (cerdo) que un corte de ganado bovino (res), así como el color rosado de la carne de una ternera con el color rojo intenso de un toro.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores y dependiendo la instrucción del instructor, se consumirán o reservarán (empacar al vacío, etiquetar y congelar) las materias primas (dependen de la disponibilidad regional):

4. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
 5. Todas las brigadas elaborarán (las materias primas dependen de la disponibilidad regional):
- ✓ Mantener cadena de frío " manejando temperaturas de 4 grados centígrados ", con manejo de refrigeradores en los talleres de formación, Toda la materia prima de higienizara, se harán los cortes respectivos, empacará al vacío por producto, se rotulará con nombre del producto, número de ficha, cantidad entregada, nombre del instructor y fecha de empaque, para entregar en economato.
- Tener en cuenta se debe hacer choque térmico con los productos q tienen cocción antes del empaque.

9. Carnes -pollo y conejo

Taller # 13 cocina (II trimestre)

❖ Base teórica:

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 236-255) se contextualiza sobre las aves y el conejo. Profundice en “aves” (pp. 236-255), pollo (pp.236-250) y conejo (pp.254-255) aplicando diferentes formas de porcino y preparación.

Así mismo, revise el capítulo de cocciones (pp. 359-479), técnicas de asado (pp. 420-430), estofado, (pp. 392).

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas ejecutaran los cortes de tres pollos y 1, conejo con la demostración que realizara el instructor. y el instructor realizará la demostración de corte de conejo.



- ✓ Corte de pollo: cuartos, octavos, supremas, alas en bombón, medio pollo, pierna pernil deshuesado.
- ✓ Corte de conejo: cuartos.
- ✓ Asado.
- ✓ Estofado.
- ✓ Panel sensorial (Anexo 7).

Cocinar o guardar al vacío según la regional para futura preparaciones.

10. Carnes cerdo

Taller # 14 cocina (II trimestre)

❖ Base teórica:

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 226-232) se contextualiza sobre las carnes. Profundice en “cerdo” (pp. 226-228). Así mismo, tenga en cuenta el *Manual de cortes de cerdo colombiano* de la asociación colombiana de porcicultores que se encuentra en el siguiente link:

<https://asociados.porkcolombia.co/porcicultores/images/porcicultores/home/actividades/guia-tecnica-carne-cerdo.pdf>

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas tendrán 2,5 kilos de carré de cerdo (lomo y parte costilla) y lomo de cerdo 2 kilos para:
3. Limpiar
4. Usar la técnica carré y sacar chuletas.
5. Realizar corte medallones de 150 grs con el lomo de cerdo.
6. Realizar corte baby de 200 grs con el lomo de cerdo.
7. Cocinar o guardar al vacío según la regional para futura preparaciones.

11. Taller 15 métodos de cocción húmedos

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 188- 194, 360 - 397).

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Conforme grupos de cinco aprendices.
 - ✓ Calcule el porcentaje con los referentes de las salsas teniendo como referente el anexo 9 (Receta estándar de producción).
 - ✓ aplicación de métodos de cocción: húmedos (hervir, vapor, pochar, blanquear) mixto (estofar)

12. Taller 16 métodos de cocción secos



En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 200-201, 398 – 439, 450-457)

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

3. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
4. Conforme grupos de cinco aprendices.
 - ✓ Calcule el porcentaje con los referentes de las salsas teniendo como referente el anexo 9 (Receta estándar de producción).

Aplicación de métodos de cocción: secos (gratinar, brasear, freír, parrilla, asar, saltear, hornear)

13. Fondos de cocina

Taller # 17 cocina (II trimestre)

❖ Base teórica:

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 se contextualiza sobre *fondos* (pp. 256-272). Los fondos son base principal en cocina caliente (cremas, sopas, salsas, saborizantes), y se deben elaborar con responsabilidad. De esto depende el éxito de las preparaciones.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas realizarán:
 - ✓ Fondos (claro, oscuro, fumet de pescado, consomé blanco simple o marmita)
 - ✓ Aplicar la formulación de receta estándar (obteniendo como resultado 500cc de cada uno;)
 - ✓ Empacar etiquetar y guardar.

14. Salsas oscuras y derivadas

Taller # 18 cocina (II trimestre)

❖ Base teórica:

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 272-295) se contextualiza sobre *grandes salsas de base*. Profundice en “salsas derivadas” (pp. 141-149), que se encuentra en el anexo del libro *Salsas* de Michel Roux.

El éxito de las preparaciones en cocina caliente se fundamenta en las bases y las salsas, las cuales deben respetar la calidad de la materia prima, los tiempos y las temperaturas, en cualquier preparación.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.



Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Conforme grupos de cinco aprendices.
 - ✓ Calcule el porcentaje con los referentes de las salsas teniendo como referente el anexo 9 (Receta estándar de producción).
 - ✓ Realice dos salsas oscuras (demi glace y española) y dos derivadas —*bourguignonne* y vino tinto—
 - ✓ Realice un rendimiento de 300 cc para cada salsa derivada, con estándares de conservación.
 - ✓ Etiquete y guarde las salsas para ser empleadas en cocina de ensamble.

15. EVIDENCIA DE DESEMPEÑO Y PRODUCTO

Taller 22 canasta sorpresa

Todo aprendizaje debe ser verificado.

- ✓ Desarrolle una preparación en la que demuestre la apropiación de los conocimientos adquiridos. Para ello, el instructor le hará entrega de una canasta sorpresa que incluye las materias primas con las que deberá efectuar la evidencia.

TALLERES REPOSTERIA

1. Manejo de azúcar y frutas

Taller # 1 repostería (II trimestre)

❖ Base teórica:

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 570-585) se contextualiza sobre *jarabes* y *azúcares cocidas*, “coulis” (pp. 559-561). La importancia, preparación, usos y aplicaciones del azúcar y merengues, radica en la variedad de usos que se le dan en pastelería. Para ello debe leer la lectura recomendada.

Tenga en cuenta que la consistencia viscosa de los jarabes depende de su contenido de azúcar; si aumenta la temperatura, el agua se evapora, cambia el color y se forma el caramelo.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas realizarán:
 - ✓ Merengues (francés, suizo, italiano) con formas (merenguitos, *pauloas*, discos, placas).
 - ✓ Jarabes, azúcares cocidos (almíbar, hebra fina, fuerte, perla).

2. Cremas y salsas base



Taller # 2 Repostería (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1, en las pp. 540-558 se contextualiza sobre *cremas base*. Profundice en “chantilly” (pp. 541-543), “inglesa” (pp. 544-546), “pastelera y derivadas” (pp. 547-552), crema de mantequilla (pp. 553- 558)

La importancia de la preparación de cremas base (derivadas y modernas) radica en la variedad de usos y aplicaciones que se le da en pastelería.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas elaborarán:
 - ✓ *Chantilly*.
 - ✓ Aromatizada.
 - ✓ Inglesa.
 - ✓ Pastelera.
 - ✓ Derivadas (*mouselina*, diplomática, *chiboust* o *sant honore*, ligeras).
3. Cada brigada realizará el montaje de postre al plato con base de bizcochuelo relleno de *mouselina*, *chiboust*, *diplomática*, decorado con *chantilly* aromatizado, sobre un espejo *salsa inglesa*.

3. Masas húmedas y secas

Taller # 3 repostería (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1, en las pp. 480-593 se contextualiza sobre *pastas base*. Profundice en “Genovesa” (pp. 514-520) y “Biscuit” (pp. 521-522).

Tipología de las harinas, clases de harinas, tipos de grasas, Pasta brisee, pasta quebrada, pasta sablee.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Organícese por brigadas para realizar los productos:
 - ✓ Quiche
 - ✓ Tartaletas de frutas
 - ✓ Pie maracuyá



4. Pastas base-hojaldrada

Taller # 4 - 5 repostería (II trimestre)

❖ Bases teóricas:

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1, en las pp. 494-504 se contextualiza sobre *pastas bases y crema pastelera*. Profundice en crema pastelera (pp. 547-552).

El hojaldre juega un papel muy importante en la repostería y en la cocina caliente, por su diversidad de usos. En su elaboración se deben tener en cuenta los pasos obligatorios (amasado, empaste, laminado). Igualmente, se deberán tener en cuenta las sesiones presenciales sobre tipos de hojaldre (rápido, básico, invertido), tenga en cuenta que solo se elaborarán hojaldres básicos (pp. 494-495).

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas elaboraran:
 - ✓ Pasta base.
 - ✓ Vol Au vant (crema pastelera y fresa).
 - ✓ Mil hojas (crema pastelera y arequipe).
 - ✓ Palitos de queso.
 - ✓ Palmeras
 - ✓ Pastel de pollo (pañuelo).
 - ✓ Corazones y/o palmeras.
 - ✓ Crema pastelera (pp. 547-549).
 - ✓ Corazones
 - ✓ Strudel
 - ✓ Vol Au vant

5. Batidos esponjosos horneados y livianos

Taller # 6 repostería (II trimestre)

❖ Base teórica:

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 514-522) se contextualiza sobre *Batidos esponjosos, batidos de Biscuit y Genovesa*. Los postres esponjosos vienen desde la antigüedad (llamados así por su textura) es el cierre de oro en cualquier menú.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
- ✓ Maquinas batidoras, velocidades y técnica de batidos , mezclado para Bizcochuelo, genovesa, cake

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:



1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Realice un panel de degustación por grupos de trabajo (cinco aprendices) donde se deberán evidenciar:
 - ✓ Rollos impresos rellenos
 - ✓ Tronco de chocolate
 - ✓ Tres leches
 - ✓ Rollos suizos

6. Postres fríos –*bavaroise*

Taller # 7 repostería (II trimestre)

❖ Base teórica:

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 544-546) se contextualiza sobre la base (*Crema Inglesa*). El postre frío o húmedo (llamados así por su textura) es el cierre de oro en cualquier menú.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

3. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
4. Realice un panel de degustación por grupos de trabajo (cinco aprendices) donde se deberán evidenciar:
 - ✓ Postres fríos, bavaroise a base de huevo y frutas.
 - ✓ Crema con caramelo.
 - ✓ Creme brûlée.
 - ✓ Flan dulce y cremas espesas.

7. Pasta *Choux*, o masa bomba

Taller # 8 repostería (II trimestre)

❖ Base teórica:

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1, Profundice en “choux o masa bomba” (pp. 505-510), Tomo II (pp.374-377).

Las pastas base se trabajan con ingredientes primarios (huevo, harina, agua, sal, azúcar y grasa), los cuales junto con la temperatura del horno juegan un papel importante en su elaboración, lo que hace necesario conocer sus usos y aplicaciones en repostería y cocina caliente.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:



1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas elaborarán:
 - ✓ Éclairs (pastelera, decorado de azúcar pulverizada).
 - ✓ Profiteroles (pastelera, azúcar pulverizada).
 - ✓ Rellenos (crema pastelera (pp. 547-549)).
 - ✓ Repollitas (pastelera y azúcar pulverizada).

16. Macarrones

Taller #9 repostería (II trimestre)

❖ Base teórica:

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 570 - 577), tomo 2 (pp. 422) se contextualiza sobre *merengues*. El postre caliente (llamados así por su textura) es el cierre de oro en cualquier menú.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

5. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
6. Realice un panel de degustación por grupos de trabajo (cinco aprendices) donde se deberán evidenciar:
 - ✓ Macarrones de diferentes colores con rellenos texturizados y cremas a base de frutas

8. Confitería

Taller #10 repostería (II trimestre)

❖ Base teórica:

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 562-585) se contextualiza sobre *jarabes y azucares cocidas*. El postre frío o húmedo (llamados así por su textura) es el cierre de oro en cualquier menú.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

7. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
8. Realice un panel de degustación por grupos de trabajo (cinco aprendices) donde se deberán evidenciar:
 - ✓ GOMAS AZUCARADAS
 - ✓ NUBES DE AZUCAR (marshmallow)



✓ PALETAS DE AZUCAR O LOLIPOP

9. Pasta Cigarrillo

Taller #11 repostería (II trimestre)

❖ Base teórica:

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 586-590) , tomo 2 (pp. 419,423) se contextualiza sobre *postres montados*.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Realice un panel de degustación por grupos de trabajo (cinco aprendices) donde se deberán evidenciar:
 - ✓ Cigarrillos
 - ✓ Canastillas
 - ✓ Base para Bizcocho impreso
 - ✓ Tejas de almendra
 - ✓ Tulipanes

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica y los instrumentos de evaluación citados en la guía de desarrollo curricular.

Evidencias de desempeño		Lista de Chequeo
Evidencias de producto		Lista de Chequeo

Competencia: Preparación de Alimentos (Cocina)

Evidencias de aprendizaje	Criterios de evaluación	Técnicas e instrumentos de evaluación
Evidencias de conocimiento de 1.	Aplicar procesos técnicos de cocción de acuerdo con la receta estándar. Elaborar preparaciones de base de acuerdo con la receta estándar del establecimiento.	Cuestionario
Evidencias de desempeño 1.		Lista de chequeo



Evidencias de producto 1.	Preparar platos calientes y fríos cumpliendo las recetas estándar y/o los requerimientos del cliente. Ensamblar las preparaciones de acuerdo con los parámetros de presentación dados por el establecimiento. Identificar las principales características y técnicas de cocina, de las principales culturas gastronómicas mundiales. Identificar las principales características y técnicas de cocina, de las principales culturas gastronómicas colombianas. Identificar las principales características y técnicas de cocina, de la Región en que se imparte formación.	Lista de chequeo

Competencia: Preparación de Alimentos (Repostería)

Evidencias de aprendizaje	Criterios de evaluación	Técnicas e instrumentos de evaluación
Evidencias de conocimiento 1.	Aplicar procesos técnicos de cocción de acuerdo con la receta estándar. Elaborar preparaciones de base de acuerdo con la receta estándar del establecimiento.	Cuestionario
Evidencias de desempeño 1.	Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.	Lista de chequeo
Evidencias de producto 1.	Determinar las cantidades necesarias para la producción de acuerdo a las recetas estándar y ordenes de producción.	Lista de chequeo

5. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

PREPARAR ALIMENTOS

- Asociación colombiana de porcicultores (ASOPORCICULTORES). (2014). Manual de cortes de cerdo colombiano. Bogotá: Cenoporcino.



- es.pinterest.com. (27 de 07 de 2017). Gastronomía: Un viaje por el menú colombiano. Obtenido de <https://es.pinterest.com/pin/420734790168386885/>: <https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/originals/b3/21/02/b321022d99c9397c5a42811764826415.jpg>
- FEDEGAN. (01 de 08 de 2017). Slide Share. Obtenido de <https://www.slideshare.net/Fedegan/carnes-de-colombia-carta-fedegn-111>
- Fernández, L. (01 de 08 de 2017). www.slideshare.net. Obtenido de <https://www.slideshare.net/rlnobre/cortes-de-carnes>
- Foro Panamericano de asociaciones de culinarias profesionales. (2014). Foro Panamericano de asociaciones de culinarias profesionales. Bogotá: Academia culinaria.
- FRIOGAN. (01 de 08 de 2017). <http://www.friogan.com>. Obtenido de <http://www.friogan.com/contenido/contenido.aspx?catID=22&conID=74>
- Instituto centro superior de cultura y turismo. (1 de 8 de 2017). icsct.blogspot.com.co. Obtenido de Tareas de gastronomía: <http://icsct.blogspot.com.co/2011/11/que-es-la-gastronomia.html>
- INVIMA. (1 de 8 de 2017). Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos. Obtenido de https://www.invima.gov.co/index.php?option=com_content&view=category&id=96&layout=blog&Itemid=2139
- Maincent-Morel, M. (2013). La cocina de referencia. Manual para profesores, estudiantes y profesionales. Tomo II. Fichas para la evaluación en la enseñanza superior. Técnicas de fabricación ISBN: 970-607-05-0467-9. México: IFGP: Limusa.
- Maincent-Morel, M. (2014). La cocina de referencia. Manual para profesores, estudiantes y profesionales. Tomo I. Técnicas y preparaciones de base ISBN 978-607-05-0160-96.1. México: IFGP: Limusa.
- Ministerio de Colombia. (27 de 07 de 2017). Biblioteca básica de Cocinas Tradicionales de Colombia. Obtenido de <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx>
- Muñoz, S. (01 de 08 de 2017). www.slideshare.net. Obtenido de <https://www.slideshare.net/jsebasmd/cortes-14417359>
- Roux, M. (2008). Salsas: dulces y saladas, clásicas y modernas. Barcelona: Elfos.
- The Culinary Institute of America. (27 de 07 de 2017). CIA Videos: Videos from The Culinary Institute of America. Obtenido de <http://www.ciavideos.com/?v=606>
- The Culinary Institute of America. (07 de 27 de 2017). CIA Videos: Videos from The Culinary Institute of America. Obtenido de <http://www.ciavideos.com/videos/search/eyJyZXN1bHRfcGFnZSI6InZpZGVvc1wvc2VhcmNoliwia2V5d29yZHMlOiJiZWVmln0>

6. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
	Martha Isabel Rincón Báez.	Instructor Asesor metodológico de diseño y desarrollo curricular.	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito capital.	Agosto de 2017.
	Ronald Fernando Quintana Arias.	Instructor ciencias.	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.	Agosto de 2017.



Autor (es)	Pedro Alberto Morales Aponte.	Instructor cocina.	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.	Agosto de 2017.
	Jaime Alberto Franco Osorio.	Instructor cocina.	Centro de Comercio y Servicios- Regional caldas.	Agosto de 2017.
	Juan Pablo Fernández Sarmiento.	Instructor cocina.	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.	Agosto de 2017.
	Martha Leonor Mora Delgado.	Instructor cocina.	Centro de la Industria la Empresa y los Servicios - Regional Norte de Santander.	Agosto de 2017.
	Miguel Mortigo	Instructor Bilingüismo	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.	Agosto de 2017
	Edgar Javier Grosso Cortes	Instructor de cultura física	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.	Septiembre de 2017
	Paola Andrea Hernández	Instructor Ética	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.	Octubre de 2018
	Patricia Leuro	Instructor Manipulación y Alimentos	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.	Octubre de 2018

1. Control de cambios (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del cambio
Autor (es)	EDY MAYERLY GONZALEZ CAÑÓN	INSTRUCTOR	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.	OCTUBRE 2018	DISEÑO CURRICULAR



Rubrica 1

Implementación de hábitos saludables

RASGO	INDICADORES			
<u>Ejecuta actividades de acondicionamiento físico orientadas al mejoramiento de la condición física en los contextos productivos y sociales</u> al identificar los diferentes tipos de lesiones que se pueden presentar en el contexto productivo y social. 30 %	Identifica todas las lesiones que se pueden presentar en el contexto productivo y social. Fracturas. 1. Periostitis. 2. Esguince. 3. Luxación. 4. Distensión Muscular. 5. Tendinitis. 6. Contusión. 7. Calambre Muscular. 8. Sobrecarga Muscular. 9. Contractura. 10. Dolor Lumbar. 11. Mareo. 12. Insolación. 30%	Identifica al menos 11 de las 12 lesiones. 20%	Identifica entre 2 a 9 de las 12 lesiones. 10%	Identifica al menos 1 de las 12 lesiones. 5%
Ejecuta el protocolo básico de primeros auxilios de accidentes que <u>se pueden presentar en el contexto productivo y social.</u> 50 %	Tiene en cuenta todos los pasos del protocolo: 1. Determina los peligros en el lugar del accidente ubicando al herido en un lugar seguro. 2. Comprueba que las vías respiratorias estén libres 3. Evita movimiento innecesarios 4. Comprueba sensibilidad y movimientos (si la víctima está consciente) 5. Coloque al herido en posición lateral de seguridad 6. Cubre con ropa al herido para mantener su temperatura corporal. 7. Muestra seguridad emocional y física. 8. No obligar al herido a moverse si se sospecha una fractura. 9. No administrar medicamentos 10. No proporciona líquidos por vía oral 11. Evite comentarios sobre el estado de salud del paciente 12. La ejecución del protocolo dura menos de 5 minutos. 50%	Tiene en cuenta al menos 10 de los 12 pasos solicitados. 40%	Tiene en cuenta de 2 a 9 de los 12 pasos del protocolo. 20%	Tiene en cuenta al menos 1 de los 12 pasos solicitados. 10%



Los integrantes del grupo evidencian <u>competencias actitudinales</u> que <u>se plasman en el: saber-saber, saber-ser, y saber-hacer.</u> 20%	El grupo tiene en cuenta todos los parámetros planteados: <ol style="list-style-type: none">1. Utilizan un vestuario apropiado para ejemplificar una lesión en un contexto productivo.2. Ubicación haciendo uso adecuado de las instalaciones.3. Materiales que den evidencia de la lesión.4. Utiliza términos claros y apropiados para ser aplicados en el contexto productivo y social.5. Realiza el registro y presentación de todas las actividades en la plataforma Blackboard dispuesta para los soportes virtuales de formación. 20%	Tiene en cuenta al menos 4 de los 5 parámetros solicitados. 10%	Tiene en cuenta al menos 3 de los parámetros solicitados. 5%	Tiene en cuenta al menos 1 de los 5 parámetros solicitados. 1%
--	---	---	--	--

Firma Aprendiz: _____ Identificación: _____

Programa de Formación: _____ Ficha No: _____

Fecha Diligenciamiento: _____



Tabla 4: Rubrica de evaluación prueba física-evidencia 3.

Autor: Elaboración propia.

RASGO	INDICADORES				
<p><i>Aplica los test de condición física según técnicas de medición que requieren coordinación motriz fina y gruesa teniendo en cuenta la naturaleza y complejidad del desempeño laboral.</i></p> <p>100%</p>	<p>Realiza las 14 actividades y <u>tiene el promedio de tiempo mínimo estandarizado</u> de todas las actividades seleccionadas. <u>Cada actividad de repetición tiene un minuto de duración.</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pararse y acostarse (20 repeticiones). 2. Escalera (30 repeticiones). 3. Abdominales (25 repeticiones). 4. Velocidad (20 metros en 7 segundos). 5. Salto vertical (30 repeticiones). 6. Agilidad (tiempo de 20 segundos). 7. Flexión sobre un pie (18 repeticiones). 8. Tracción (30 segundos). 9. Extensión de brazos (10 repeticiones). 10. Flexión de pecho (18 repeticiones). 11. Salto de longitud (desplazamiento de 1.40 metros). 12. Salto lateral con cuerda (35 repeticiones). 13. Test de Cooper (2200 metros). 14. Wells (10 cm). <p>100%</p>	<p>Realiza las 14 actividades, <u>pero no tiene el promedio de tiempo mínimo estandarizado</u> de todas las actividades seleccionadas.</p> <p>80%</p>	<p>Realiza más de 8 de las 14 actividades propuestas.</p> <p>60%</p>	<p>Realiza entre 4 a 7 de las 14 actividades propuestas.</p> <p>30%</p>	<p>Realiza entre 1 a 3 de las 14 actividades propuestas.</p> <p>10%</p>

Firma Aprendiz: _____ **Identificación:** _____

Programa de Formación: _____ **Ficha No:** _____

Fecha Diligenciamiento: _____





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: Manipulación de alimentos

7. Resultados de Aprendizaje:

Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos.

8. Duración de la Guía de Aprendizaje (36 horas):

(Manipulación de alimentos)

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.



Actividad 1: PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Manipulación de alimentos)

Participe activamente en la sesión magistral orientada por el instructor sobre las POES tome atenta nota de los conceptos desarrollados y realice consultas sobre como se aplican en un establecimiento de alimentos..

Elabore un mapa conceptual donde aborde los aspectos generales de las POES

- Manejo y control del agua. ...
- Salud e higiene del personal. ...
- Prevención de la contaminación cruzada. ...
- Control de plagas. ...
- Control de productos químicos. ...
- Limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies.

Reúnase con tres compañeros ,y socialice como creen ustedes que pueden implementr una Poes en una empres que se necesita para ello (Actividad grupal).

Actividad 2: Que es limpiar que es desinfectar

En grupos de 5 personas haga una investigación sobre limpieza versus desinfección agentes para lavado y desinfección: clasificación, concentraciones, procedimientos de dosificación y manejo. limpieza y desinfección: concepto, técnicas, métodos, programa, protocolos, procedimientos de limpieza y desinfección.

Haga una exposición haciendo uso de las herramientas de las tics y presente a su compañeros su exposición.

3-Que son las BPM buenas prácticas de manufactura: definición, alcance y normatividad
Conforme un equipo de trabajo junto con tres de sus compañeros, con base en el resultado de la actividad anterior y de las conclusiones del grupo, elabore un periódico en el cual se comunique a la comunidad la noticia y los efectos que puede causar un restaurante el no implementan protocolos que le permitan entregar a sus clientes alimentos sanos o inocuos Presente a su instructor y compañeros. (Actividad grupal).

Ambiente: Aula convencional.

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

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
PLANEACION	Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos	Reconocer el contexto histórico y normativo de la gastronomía, conforme a principios y valores éticos para una convivencia pacífica, identificando parámetros técnicos, nutricionales y de proceso de producción de alimentos, aplicables al contexto laboral, social y personal		prepara soluciones de limpieza y desinfección según tipo de agente y procedimientos establecidos higieniza áreas de producción, equipos y utensilios para la preparación de alimentos de acuerdo con programa de limpieza y procedimiento operativo estandarizado de saneamiento.	1. Evidencia de conocimientos: FORMULACION DE PREGUNTAS. Cuestionario. DESEMPEÑO: Observación directa.. PRODUCTO:Lista de quecheo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Auditoría	Examen sistemático para determinar si lo que está ocurriendo realmente está en conformidad con procedimientos documentados.
Comisión del Codex Alimentarius	La Comisión del Codex Alimentarius es un órgano subsidiario de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y de la Organización Mundial de la Salud. La Comisión ha recibido el mandato de elaborar normas internacionales sobre los alimentos para proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos.
Comités del Codex	Estos órganos subsidiarios de la Comisión del Codex Alimentarius incluyen nueve comités de asuntos generales, quince comités sobre productos específicos, cinco comités coordinadores nacionales y grupos de acción intergubernamentales especiales sobre temas concretos establecidos por períodos limitados.
Punto de control crítico	Paso en que el control es fundamental para impedir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o reducirlo a niveles aceptables.



Equivalencia	Proceso de reconocimiento que hace posible que las medidas sanitarias y fitosanitarias empleadas en un país se consideren como equivalentes a las de un segundo país, que comercializa el mismo producto, aunque se estén practicando diferentes medidas de control.
De la granja a la mesa	Concepto que incluye todos los pasos relacionados con la producción, almacenamiento, manipulación, distribución y preparación de un producto alimenticio.
Contaminante de los alimentos	Todo agente biológico o químico, materia extraña o sustancia incorporada de forma no deliberada a los alimentos y que puede poner en peligro su inocuidad o idoneidad.
Control de los alimentos	Actividad de reglamentación de carácter obligatorio para lograr la cumplimiento de las disposiciones por parte de las autoridades nacionales o locales con el fin de conseguir la protección del consumidor y garantizar que todos los alimentos durante la producción, manipulación, almacenamiento, elaboración y distribución sean inocuos, sanos y aptos para el consumo humano, se atengan a los requisitos de calidad e inocuidad y estén etiquetados de manera correcta y precisa, de acuerdo con las disposiciones de la ley.
Higiene de los alimentos	Conjunto de medidas necesarias para garantizar la inocuidad e idoneidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
Inspección de los alimentos	Examen, realizado por un organismo facultado para desempeñar funciones de reglamentación u observancia, de los productos o sistemas para el control de las materias primas, su elaboración y distribución. Se incluyen las pruebas de los productos en preparación y terminados para comprobar que cumplen los requisitos establecidos en la reglamentación.
Vigilancia de los alimentos	Supervisión continuada del suministro alimentario para evitar que los consumidores estén expuestos a componentes de los alimentos, como contaminantes químicos o peligros biológicos, que representen un riesgo para su salud.
Buenas prácticas agrícolas (BPA)	Buenas prácticas de los productores primarios de alimentos (como agricultores y pescadores) que son necesarias para conseguir productos alimentarios inocuos y sanos de acuerdo con las leyes y reglamentos sobre la alimentación.
Buenas prácticas de manufactura (BPM)	Conformidad con los códigos de prácticas, normas, reglamentos y leyes referentes a la producción, elaboración, manipulación, etiquetado y venta de alimentos impuestos por órganos sectoriales, locales, estatales, nacionales e internacionales con el fin de proteger al público de enfermedades, adulteración de los productos y fraudes.
OMG	Organismo modificado genéticamente.
Plan HACCP	Documento preparado de conformidad con los principios del HACCP para garantizar el control de los peligros que son importantes para la inocuidad de



los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria que es objeto de consideración.

Sistema HACCP	El sistema de Análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) es una forma científica y sistemática de mejorar la inocuidad de los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final mediante la identificación y evaluación de peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. El HACCP es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control, en que se hace hincapié en la prevención y no en las pruebas realizadas con los productos finales.
Peligro	Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o una propiedad de éste que puede provocar un efecto nocivo para la salud.
Análisis de peligros	Proceso de recopilación e interpretación de información sobre los peligros y condiciones que dan lugar a su presencia con el fin de determinar cuáles son importantes para la inocuidad de los alimentos, y por lo tanto, deben considerarse en el plan HACCP.
JECFA,	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios.
JMPR	Reunión Conjunta FAO/OMS sobre residuos de plaguicidas.
Seguimiento	En un plan HACCP, realización de una secuencia previamente planificada de observaciones o mediciones de parámetros de control para determinar si un punto crítico de control está realmente bajo control.
EER	Evaluación del efecto de las reglamentaciones.
Análisis de riesgos	Proceso que consta de tres componentes: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos.
Evaluación de riesgos	Proceso que consta en los pasos siguientes: identificación de peligros; caracterización de peligros; evaluación de la exposición, y caracterización de riesgos.
Caracterización de riesgos	Estimación cualitativa y/o cuantitativa, incluidas las incertidumbres concomitantes, de la probabilidad de que se produzca un efecto nocivo, conocido o potencial, y de su gravedad para la salud de una determinada población basada en la determinación del peligro, su caracterización y la evaluación de la exposición.
Comunicación de riesgos	Intercambio interactivo de información y opiniones durante todo el proceso de análisis de riesgos entre los encargados de la evaluación de los riesgos, o de la gestión de los mismos, los consumidores y otras partes interesadas.
Gestión de riesgos	Proceso que consiste en ponderar las distintas opciones normativas, habida cuenta de los resultados de la evaluación de riesgos y, si fuera necesario, en seleccionar y aplicar las posibles medidas de control, incluidas las de carácter reglamentario.



MSF	Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio (OMC).
OTC	Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial del Comercio (OTC).
Verificación	En el HACCP, utilización de métodos, procedimientos o pruebas no utilizados en el seguimiento que permiten determinar el cumplimiento del plan HACCP y/o decidir si el plan HACCP necesita modificación con el fin de mejorar la inocuidad de los alimentos.
OMC	La Organización Mundial del Comercio (OMC) es la organización internacional que establece las normas del comercio entre las naciones. Su núcleo está constituido por los Acuerdos de la OMC, negociados y firmados por la gran mayoría de los países que participan en el comercio mundial. Su objetivo es ayudar a los productores de bienes y servicios, los exportadores y los importadores a llevar adelante sus actividades

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

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.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





CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL CAUCA

TÉCNICO EN COCINA



Actividad 1: Rastreadores de ETAS (Manipulación de alimentos)



A-Ingresa a la página del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), al link <https://app.invima.gov.co/alertas/alertas-alimentos-bebidas>, de las alertas sanitaria y consulte 10 alertas relacionadas con alimentos y bebidas y relacione la siguiente información en una matriz diseñada por usted (**Actividad Individual**):

- Nombre del producto.
- Fecha de la alerta
- Motivo de la denuncia
- Medidas para la comunidad en general
- Medidas para secretarías de salud departamentales, distritales y municipales

B-Conforme un equipo de trabajo junto con cinco de sus compañeros, con base en el resultado de la actividad anterior y de las conclusiones del grupo, elabore un periódico en el cual se comunique a la comunidad la noticia y los efectos que puede causar el consumo de dichos productos. Presente a su instructor y compañeros. (Actividad grupal).



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA



TECNICO EN COCINA

Actividad 12: Contaminación de los alimentos (Manipulación de alimentos)

Analice los siguientes casos:

Caso 1: OMA CAFÉ_ Gusanos vivos en el salmón.

El pasado 26 de diciembre de 2016, Jimmy Camacho Morales, realizó una denuncia en su cuenta de Facebook en donde, a través de la publicación de un vídeo, pudo demostrar que encontró gusanos en el salmón que pidió en el restaurante OMA del centro comercial Unicentro de Bogotá.

Ver vídeo:

<https://www.youtube.com/watch?v=xrZCQW6Gjkc> Post de Facebook

Caso 2: Heladería Coplia (Chile) Staphylococcus

A partir de un brote de staphylococcus, una famosa heladería del área metropolitana de Santiago de Chile fue clausurada. Ver video:

<https://www.youtube.com/watch?v=PsYH47glDe8>

Responda las siguientes preguntas:

¿Cuál pudo ser la razón para que aparecieran los gusanos en el salmón?

¿Quién o quienes pueden ser los culpables de que aparecieran gusanos en el salmón?

¿Cuáles practicas pudieron causar este evento?

¿Qué diferencias y qué similitudes encuentra en cada uno de los casos?

¿Cuál cree usted que es la razón para que exista un crecimiento de microorganismos?

¿Cuál es la razón para que un establecimiento reincida en el sellamiento?

¿Qué cuidados debieron tener las dos empresas para evitar estas situaciones?

Remítase a la Resolución 2674 de 2013 y teniendo en cuenta los casos estudiados, liste los artículos de la Resolución que a su consideración no se cumplieron. (Actividad individual)

Lea los documentos “Tipos de contaminación alimentaria” (Anexo 5), Principios generales de la seguridad alimentaria (Anexo 6) y Manual para la formación de Manipuladores de Alimentos (Anexo 7) y junto con dos de sus compañeros elabore una cartilla que le permita socializar el conocimiento sobre los **factores, fuentes y mecanismos de alteración y contaminación de los alimentos**. Recuerde tener en cuenta los lineamientos del instructor. (Actividad grupal). Es importante que usted reconozca las posibles amenazas que pueden existir con relación a la comida y sus efectos en los seres humanos, por lo tanto, es indispensable saber cosas como:



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA



TECNICO EN COCINA

contaminación de la comida de forma química, biológica, física y así mismo como las posibles alergias creadas por comida contaminada.

Ambiente: Aula convencional o ambiente virtual.

Material: Esfero, cuaderno, computador, hojas de papel, guía de aprendizaje.

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

REPARACION	CRUSTACEOS	COLOIDES	MEMBRANAS CELULARES
SISTEMA INMUNITARIO	REACCION ALERGICA	SOLUCIONES	ALIMENTOS TRANSGENICOS
CATALIZADORES BIOLOGICOS	MODIFICADOS	SUSPENSIONES	HIDRATOS DE CARBONO
CAROTENOIDES	HUEVOS	EMULSION	EL AGUA EN LOS ALIMENTOS
AROMA	GENETICAMENTE	ENERGIA	
LOS PIGMENTOS	PESCADOS	LIPIDOS	
ESTABILIDAD DEL COLOR	DIGESTION	ALIMENTOS ALERGENOS	
ADITIVOS	ABSORCION	PROTEINAS	
ANTIOXIDANTES	REGULACION TERMICA	DESENCADENAR	
PRODUCCION DE ADN	SULFITOS	SUSTANCIAS	



shutterstock

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, 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>

[illegible]

[illegible]



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA



TECNICO EN COCINA

ACTIVIDAD 9: EL PH DE LOS ALIMENTOS (CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS)

Participe con los compañeros de la ficha en la sesión presencial orientada por el instructor para la proyección del documental “El ph y los Alimentos” disponible en

<https://www.youtube.com/watch?v=UJLP9ei9Npk>

Con la información recogida en el punto anterior complete la siguiente matriz donde identifique las principales características FISICO-QUIMICAS (pH, Actividad Acuosa, y nutrientes) de cada uno de alimentos y sustente porque estas hacen que el alimento se constituya de mayor, medio y menor riesgo. Puede apoyarse consultando la Resolución 0719 de 2015 Tabla de clasificación de los alimentos, según el grado de riesgo, disponible en:

https://www.invima.gov.co/images/pdf/documentos_tramite/Alimentos/Resolucion_719_PDF.pdf y en la Tabla del pH de los Alimentos relacionada en la bibliografía de la presente guía. (Actividad individual):

ALIMENTO	pH	AW	Nutrientes	CLASE DE RIESGO
Arepa rellena con queso				
Leche entera				
Maní dulce				
Arroz				
Pudin de arroz				
Cuaja de soya				
Panecillos dulces				
Pescado Refrigerado				
Huevos frescos				
Refresco en polvo				
Helados				
Mostaza				
Ensalada de pasta				
Compotas				
Tamales				



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA



TECNICO EN COCINA



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA



TECNICO EN COCINA

ACTIVIDAD 10: 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, <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).

Exposición grupal.



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA



TECNICO EN COCINA

ACTIVIDAD 11: 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)

Alimento común	Nombre científico	origen	Época de cosecha	Empaque y presentación	Condiciones climáticas de cosecha	Unidad de medida para la venta	Valor venta	ta ma ño	sabo r	arom a	color	Mayor aporte nutricio nal

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



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA



TECNICO EN COCINA

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.



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA



TECNICO EN COCINA

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.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	FOTO	PROGRAMA DE COMPRAS BPM
Elaborado por	Aprobado por	fecha	versión
Nombre Técnico			
Descripción general del producto			
origen			
Composición Nutricional		carbohidratos	
		Proteína	
		lípidos o grasas	
		agua	
		calorías	
Presentación y empaques comerciales			
Características Organolépticas		Olor	
		Color	



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA



TECNICO EN COCINA

	Sabor
	Textura
	Sonido
Requisitos mínimos y Normatividad	
Tipo de Conservación	
Consideraciones de Tratamiento	
Vida útil del Producto	
Uso del Producto	



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL CAUCA
TECNICO EN COCINA



GUIA DE APRENDIZAJE 3	
Resultado de Aprendizaje:	RAP:3- Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos
Conocimiento de Proceso: *(el nombre del ATA no es siempre igual al conocimiento de proceso)*	Comprobar el funcionamiento de equipos. Implementar protocolos de lavado y desinfección en áreas, equipos y utensilios para almacenamiento de materia prima. Revisar estado y cantidad de alimentos almacenados. Identificar tipos de empaque para la conservación en alimentos procesados y no procesados. Manejar la rotación de productos. Empacar productos. rotular productos. Identificar tiempos de vida útil de producto Manejar de cadena de frio. manejar documentos del proceso de almacenamiento. Reportar producto no conforme. Usar técnicas de conservación de alimentos.
Evidencia:	Taller de cortes para frutas y hortalizas utilizados en cocina.
Denominación del programa o módulo de formación:	ALISTAMIENTO Y MANEJO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
Actividad técnica de aprendizaje – ATA No. 2	Aplicación de técnicas de cortes en frutas y hortalizas.
Nombre del taller	Aplicar técnicas de corte en frutas y hortalizas para los procesos de producción en cocina.
	N° 1
Objetivo de aprendizaje del taller:	Aplica las técnicas de corte para los requerimientos de producción haciendo uso de los utensilios, herramientas y maquinas según su funcionalidad. Realiza cortes en frutas y hortalizas aplicando las técnicas estándares, haciendo uso de la herramienta, máquinas y utensilio requerido por el proceso. Usa responsablemente los cuchillos, tablas y máquinas de corte según manual de



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL CAUCA
TECNICO EN COCINA



	operación, para realizar cortes de acuerdo a requerimiento del proceso.
Descripción del taller:	El aprendiz reconoce y utiliza los utensilios, máquinas y herramientas de corte, para aplicar las técnicas de acuerdo con los tipos de corte según estándares y requerimientos de producción.
Preparación (Recursos y medios):	Taller de cocina dotado con mesas de trabajo, utensilios y tablas de corte, cuchillos y máquinas de corte.
Tiempo de ejecución	Horas 12 Horas
Bibliografía y webgrafía:	Maincent-Morel, M. (2014). La cocina de referencia. Manual para profesores, estudiantes y profesionales. Tomo I. Técnicas y preparaciones de base ISBN 978-607-05-0160-96.1. México: IFGP: Limusa. https://marcapl.com/blog/2017/09/trabajos-en-cocinas-factores-de-riesgo/ https://prezi.com/p/edit/zokgisjfau22/Manual_de_Cuchillos.pdf Tabla cortes foro panamericano
Actividad 1. RECONOCIMIENTO DE MÁQUINAS, CUCHILLOS, TABLAS Y UTENSILIOS PARA CORTES EN COCINA.	
<p>Señor(a) aprendiz, para el desarrollo de esta actividad, observe la presentación en línea guiada por el instructor, titulada "Herramientas, Maquinas y Utensilios para corte en cocina" https://prezi.com/p/edit/zokgisjfau22/ donde se exponen los conceptos relacionados sobre: los tipos de cuchillos, su manejo y uso profesional para la técnica, además de relacionar materiales de fabricación, características, cuidados y técnicas de afilado, en la presentación también se abordan los conceptos de los utensilios y las herramientas, que se utilizan, relacionando su función usos y riesgos asociados en el proceso.</p> <p>Para fortalecer los conocimientos vistos se propone que cada aprendiz llene la siguiente tabla, donde relacione nombre las máquinas, su descripción, usos, cuidados generales y busque imágenes libres en internet para su ilustración.</p>	



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL CAUCA
TECNICO EN COCINA



Tabla de identificación de Herramientas – Utensilios - Maquinas

Elementos	Descripción	Uso	Cuidados generales	Imagen fotográfica
Máquinas				
Utensilios				
Tablas				
Cuchillos				



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL CAUCA
TECNICO EN COCINA



Para finalizar la actividad y retroalimentar lo visto en la presentación anterior desplácese al taller de cocina en compañía de su instructor, verifique las fichas técnicas de las máquinas de corte y realice las actividades de: desarmado, lavado, desinfección y ensamble.

Ambiente Requerido: polivalente y taller de cocina

Materiales: Computador, Video beam o TV, herramientas informáticas.

Tiempo: 4 horas

Actividad 2: MANEJO TÉCNICO DEL CUCHILLO EN PRACTICA SIMULADA SEGÚN ESTANDARES.



En un ambiente de cocina, el instructor y los aprendices portan el uniforme requerido por la normatividad.

A través de la técnica didáctica demostración, el instructor presenta diferentes tipos de cuchillos, identificando: materiales de fabricación, formas, usos específicos y cuidados en general y realiza los siguientes pasos:

1. Ubica una mesa de trabajo y realiza la mise en place correspondiente para una demostración del manejo técnico del cuchillo.
2. Toma la postura corporal correcta evitando riesgos biomecánicos
3. Ubica la tabla de corte, con un paño húmedo debajo de ella para evitar deslizamiento y realiza una demostración de la empuñadura del cuchillo, posición de las manos y movimientos básicos para realizar el manejo técnico de cuchillo (caída libre, pivot, arrastre y punta fija).
4. El instructor hace una demostración de las técnicas de afilado del cuchillo y uso de la chaira
5. Para afianzamiento, apropiación e identificación de las técnicas del manejo del cuchillo, el aprendiz toma la postura corporal correcta y realiza las practica indicada por el instructor.



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL CAUCA
TECNICO EN COCINA



6. Limpia y desinfecta los elementos utilizados y deja limpio el lugar dispuesto (estación de trabajo).

Simulación del aprendizaje:

Con el fin de afianzar el aprendizaje y apropiación de las técnicas de manejo del cuchillo, el uso de las herramientas y utensilios, en espacio de 4 horas cada equipo debe hacer la simulación del manejo del cuchillo bajo orientaciones y correcciones del instructor.

Inicia las prácticas, haciendo uso de harina o algún producto que facilite el desarrollo de la práctica del manejo del cuchillo.

El instructor observa cada equipo e individuo e invita a practicar de forma responsable el manejo del cuchillo y si se observa alguna forma inadecuada, hace la observación correspondiente, en busca de mejorar el proceso.

Limpia y desinfecta los elementos, utensilios y estación de trabajo.

Ambiente Requerido: Taller de cocina dotado con mesas, máquinas de corte, tablas y cuchillos para cocina

Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.

Tiempo: 8 horas

ACTIVIDAD 3- IDENTIFICAR LAS TECNICAS PARA CORTES EN FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO A ESTANDARES Y ORDENES DE PRODUCCIÓN.



1. El instructor divide el grupo en 5 equipos de trabajo, entrega los temas para consultar y las respectivas bibliografías y cibergrafía en las cuales se puede apoyar para su consulta (cocina de referencia(pags), libro de la cordon blue, videos:oihf, definir las siguientes temáticas: cartelera cortes, corte en cualquier tipo de producto

2. Después de realizar la consulta, elaboran una presentación con el siguiente contenido:

1. Título de la presentación



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL CAUCA
TECNICO EN COCINA



2. Concepto
3. Herramienta, equipo o utensilio utilizado para su corte
4. Explicación del método o técnica para cada corte
5. Ejemplos: con imágenes ilustradas con su fuente: (la fuente corresponde a decir de donde fue tomada)

Pueden hacer uso de cualquier herramienta informática para la presentación, ejemplo Power point, prezzi, canva, Powtoon, entre otros.

3. Cada equipo en su exposición lleva los ejemplos de cada corte en uno de los siguientes géneros: plastilina, vegetales, balso, arcilla, o uno de su gusto.

4. Con el fin de socializar la temática, los equipos tienen un tiempo de máximo 40 minutos para realizar su presentación, al finalizar cada exposición por equipos seleccionan una técnica evaluativa con el propósito de evaluar sus compañeros y el nivel de atención, apropien una técnica didáctica que permita su retroalimentación, esta estará acompañada por el instructor.

Temáticas de cortes en frutas y hortalizas:

1. **Equipo No 1:** Láminas, brunoise, fino brunoise, médium dice, large dice, macedonia, concasse, ecrasse, en camisa.
2. **Equipo No 2** fina juliana, juliana, bastones, Pont neuf, paisana, cincelado, doble cincelado, bracelets.
3. **Equipo No 3** torneados (cocote, inglesa, nature, chateau, fondant), parisiense, noisette, troceado, chiffonade.
4. **Equipo No 4** rondelle, chip, paja, fosforo, cabello ángel, rejilla, Vichy, media luna, demi dove, cuartos, fetas, bies.
5. **Equipo No 5** frutas: macedonia, van dike, supremas, acanalado, espiral, pluma, rosas, abanico

4. Al finalizar las exposiciones de todos los grupos, el instructor pregunta sobre lo aprendido, aclara dudas, complementa la información pertinente y cierra la sesión.

Ambiente Requerido: polivalente y taller de cocina

Materiales: Computador, Video beam o TV, tablas, guantes, cuchillos.

Tiempo: 8 horas

ACTIVIDAD 4 - APLICAR LAS TECNICAS Y LOS CORTES EN FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO A ESTANDARES Y ORDENES DE PRODUCCIÓN



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL CAUCA
TECNICO EN COCINA



El instructor monta una estación de trabajo, explica, realiza y expone los cortes correspondientes en frutas y hortalizas

Con el fin de apropiar los conocimientos adquiridos, realice un trabajo colaborativo con su equipo de la actividad anterior.

En el taller de cocina haga el montaje de la Mise en place por estaciones de trabajo, (mesas de trabajo, tablas de corte, paño de cocina, cuchillos, afiladores, chaira, recipientes).

Disponga la materia prima correspondiente, dada por el instructor.

Siga las siguientes instrucciones:

1. Adecuación del cuchillo correspondiente al tipo de corte (afilado, sentado de filo, lavado y desinfección)
2. Adopte una postura ergonómica, y tenga en cuenta las recomendaciones de seguridad.

Para el uso del cuchillo siga las siguientes instrucciones:

- a. Reconozca la orden de producción de acuerdo las indicaciones del instructor
- b. Realice los cortes primarios y hermoesado del producto.
- c. Ubique los desechos en el lugar correspondiente, según código de colores.
- d. Para una mejor referencia, tome como apoyo la “tabla estándar del SENA”
- e. Realice técnicamente los cortes asignados.
- f. Presente su evidencia (corte del producto).

El instructor utiliza la “TABLA ESTÁNDAR DE CORTES DEL SENA”, para verificar el tipo de corte y medidas correspondientes, como evidencia de producto.

Se aplica una lista de chequeo por parte del instructor, donde se verifique el paso a paso: mise place, posturas y elementos de protección personal, técnicas de corte, disposición de residuos, emplatado, limpieza y desinfección.

Para finalizar, el instructor propone un conversatorio socializando las experiencias de los aprendices como aporte al desarrollo de sus funciones, su responsabilidad en el manejo de la calidad del alimento, uso de los equipos y utensilios de la cocina, responsabilidad ambiental y su



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL CAUCA
TECNICO EN COCINA



corresponsabilidad con en los riesgos asociados al proceso en la manipulación de alimentos (materias primas e insumos).

Ambiente Requerido: polivalente y taller de cocina

Materiales: Computador, Video beam o TV, taller de cocina (tablas para cortar, guantes, cuchillos, mesa de trabajo, plato, recipientes, piedra de afilar, tabla estándar de cortes Sena)

Tiempo: 16 horas

Control de documento:		Fecha
Ana María Gaviria Cuartas		
José Alirio Navarrete Barrera		
José Humberto Canon Domínguez		
Juan Camilo Rodríguez		
Julián Eduardo Gómez Benavides		
Lucas Mesa Espinel		
Luisa Fernanda Peláez Tamayo		
Magda María Ayala Mendoza		
Martha Leonor Mora Delgado		
Robinson Damián Sanabria Marín		