PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Cocina Navideña
- **Código del Programa de Formación:** 63550186 VERSIÓN 1
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)**
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada)**
- **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)**
- **Competencia:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  01 PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.
  Duración de la Guía: 50 Horas

SOLIDARIDAD: Brindo mi ayuda a las personas cuando lo necesitan sin esperar algo a cambio, entiendo que hago parte de una comunidad.

2. PRESENTACIÓN

Apreciados Aprendices, bienvenidos al curso de COCINA NAVIDEÑA, bajo el enfoque de competencias laborales, estrategia de aprendizaje por proyectos formativos y con metodologías de formación basadas en didácticas activas como clases magistrales, preguntas, videos y talleres prácticos. Durante su proceso de formación, tiene a su disposición recursos como: el instructor-tutor-formador, el entorno, las Tic, ambiente presencial de formación colaborativo, a partir de los cuales, podrá construir en equipo, las evidencias de aprendizaje concertadas.

Los diferentes conocimiento teórico prácticos que obtendrá el aprendiz durante el curso son técnicas básicas de cocina, manipulación de alimentos, materias primas, manejo de utensilios, técnicas de cortes y cocción, preparaciones de platos navideños

El éxito y logro del aprendizaje depende de su compromiso, disciplina, puntualidad, responsabilidad, autonomía, creatividad, iniciativa y transparencia.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN:

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; esta 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 de preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente, aplicado a la cocina navideña.

De acuerdo a lo anterior el aprendiz fortalecerá competencias en el área de manipulación de alimentos con las normas básicas de seguridad industrial, manejo de equipos y utensilios; por otra parte, podrá conocer y aplicar conceptos de cocina como, mise place, operaciones básicas de cocina, preparaciones de cocina navideña

En su componente técnico desarrollara habilidades en la preparación de alimentos en temas como, cortes, métodos de cocción, preparación de platos calientes y fríos dentro de las preparaciones navideñas, con un enfoque a preparaciones navideñas de la comida colombiana y diferentes sus productos, por lo que el participante puede obtener conocimientos que le permitan mejorar su empleabilidad.

3.2. **ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN**

- Identificar las diferentes técnicas de manipulación, conservación, técnicas de cocción y manejo de materias primas en la preparación de alimentos.
- Manejo básico de la terminología gastronómica
- Conocimiento de equipos y utensilios dentro de la cocina.

Descripción de la Actividad:

Actividad 1 (Taller escrito y practico):
Ver los videos de manipulación de alimentos, cortes y cocción dejados para trabajo automoo y socializarlos de forma practica dentro de la preparación del taller 1 (Galatnina de pollo, ensalada tropical y para rellena)

3.3. ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN

- Alistar materia prima según preparación
- Interpreta recetas
- Preparar platos navideños de acuerdo con los estándares de la industria alimentaria

Descripción de la Actividad:

Asistir a los talleres prácticos 2, 3 y 4 orientados por el instructor donde se explicaran los temas de mice place, receta estándar, operaciones básicas de cocina y platos navideños
Elaborar las preparaciones de cocina navideñ estipuladas en cada taller (sopas típicas, cerdo en salsa de ciruelas, tamales y envueltos) empleando las técnicas correctas de manejo de materia

AMBIENTES:

- Salón dotado con sillas y pizarra
- Cocina dotada de estufa, mesones, utensilios, equipos y zona de lavado

MATERIALES REQUERIDOS:

- Equipos y utensilios de cocina
- Materia prima precederá y no perecedera

3.4. ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA:

- Prepara platos navideños con las materias primas, equipos y utensilios requeridos en la receta.

- Presenta platos navideños tradiciones, con los estándares requeridos

Descripción de la Actividad:

Elaborar en los talleres 5 y 6 un menú completo de cocina nevideña con acompañamiento y postre aplicando las técnicas aprendidas, evidenciando el buen uso de las materias primas y el uso adecuado de utensilio y equipos de cocina.
Realizar una presentación del plato acorde a los lineamientos dados
Talleres 5-6 (Pollo relleno, muchacho relleno y albondigón de carne) los acompañamientos y el postre los decide cada grupo de acuerdo al recetario dado para el curso

AMBIENTES:

- Salón dotado con sillas y pizarra
- Cocina dotada de estufa, mesones, utensilios, equipos y zona de lavado

MATERIALES REQUERIDOS:

- Equipos y utensilios de cocina
- Materia prima precederá y no perecedera

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
RAP 1 PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR **Evidencias de Conocimiento:** TALLER 1: Aplicación técnicas bsicas de cocina y BPM de acorde a la preparación, evidenciando la aplicación de los materiales dejados para trabajo en casa	**RAP 1 Y 2** **• Identificar las diferentes técnicas de manipulación, conservación, técnicas de cocción y manejo de materias primas en la preparación de alimentos.** **• Manejo básico de la terminología gastronómica** **• Conocimiento de equipos y utensilios dentro de la cocina..** .	**RAP 1 Y 2** LISTA DE CHEQUEO FORMULACIÓN DE PREGUNTAS/CUESTIONARIO

Evidencias de Desempeño: **ELABORAR TRES PREPARACION DE COCINA NAVIDEÑA EMPLEANDO LAS TÉCNICAS CORRECTAS DE MANEJO DE MATERIA** **Evidencias de Producto:** **PRESENTAR DOS PLATOS DE COCINA NAVIDEÑA, QUE INCLUYAN ACOMPAÑAMIENTO Y POSTRE , APLICANDO LAS TECNICAS DE PRESENTACION APRENDIDDAS Y MANEJO CORRECTO DEL PRODUCTO**		VALORACIÓN DE PRODUCTO/LISTA DE CHEQUEO VALORACIÓN DE PRODUCTO/LISTA DE CHEQUEO

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ASAR: cocinar en parrilla, hornos o sartenes a fuego alto, con un poco o nada de grasa, logrando un producto dorado por el calor, idealmente con jugosidad interna

AL VAPOR: acción de cocer alimentos con vapor.

BAÑO MARÍA: la acción de cocer de manera indirecta por medio de un baño de agua caliente.

BLANQUEAR: pasar por unos segundos por agua hirviendo e inmediatamente hacer un choque térmico con un baño frío (agua con hielos).

BRUNOISE: corte cúbico de 3 a 5 milímetros.

CONCASSÉ: corte del tomate, sin piel y sin semilla, en brunoise

ESCALDAR: pasar por agua hirviendo por corto tiempo

Freír: sumergir el aceite caliente (190 °c), ingredientes para su cocinar y conseguir una textura crocante

FONDO: caldo a base de mirepoix (zanahoria, cebolla, apio) y proteína (pescado, pollo, carne de res o cerdo). Jardinera: corte pequeño de vegetales, de 4mm x 4 mm x 3-4 cm.

JULIANA: corte largo de vegetales según la forma del mismo.

LIGAR: lograr el espesor de una salsa agregando elementos espesantes.

MARINAR: someter generalmente proteínas crudas a ingredientes aromáticos, vinos o cerveza, sales o azúcar, para aportar sabor y aroma

MIREPOIX: corte irregular de zanahoria, cebolla y apio, usado para aromatizar fondos, salsas y otras preparaciones.

ROUX: preparación básica en la cocina, compuesta por partes generalmente iguales de mantequilla y harina

SALTEAR: cocinar en un sartén con un poco de grasa, a fuego alto y rápidamente.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Sánchez. (2017). IC Editorial. Aprovisionamiento de materias primas. Recuperado de:

https://ebookcentral-proquest-com.proxy.umb.edu.co/lib/biblioumbsp/reader.action?docID=5350020&query=cocina+basica

Caro. A (2017). IC Editorial. Realización, de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir elaboración. Recuperado de

https://ebookcentral-proquestcom.proxy.umb.edu.co/lib/biblioumbsp/reader.action?docID=5350063&query=cocina+basica

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**NIDYA AIDEE RISCANEVO**	**Instructor** **Instructor**	**Centro de Desarrollo Agroempresarial**	**18/11/2022**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					