PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #1

- **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria cocina navideña.
- Código del Programa de Formación: 63550186 V1
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A**
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer**
- **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):**
- **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** preparar diferentes alimentos básicos calientes y fríos con base en la receta estandar
- Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido.
- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de cocina navideña se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema, por eso la cocina se vuelve una herramienta para describir la ruta gastronómica y cultural de la cocina. En esta guía podrá fortalecer sus competencias en la preparación de repostería, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos de repostería son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- ***Descripción de la(s) Actividad(es):***
- Elabora productos de repostería de acuerdo al procedimiento establecido asegurando las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas bajo parámetros de calidad.
- Formula las materias primas e insumos para procesar los diversos productos de repostería según procedimientos establecidos.
- Controlar que las entradas y salidas de la materia prima e insumos recibidos y entregados corresponden a la requisición, especificaciones de compra y ficha técnica del producto.

- ***Ambiente Requerido:***
- Laboratorio o taller de cocina para el procesamiento de alimentos y/o ambiente de formación CTMAE.

- ***Materiales:***

- Materia prima de primera calidad, utensilios de cocina, materiales audiovisuales. Insumos para la elaboración de alimentos.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
• Evidencias de Conocimiento • Evidencias de Desempeño • Evidencias de Producto	• Prepara alimentos dulces y salados teniendo en cuenta receta estándar y las ordenes de servicio. • Emplea métodos de conservación de alimentos y de mejora de los productos conforme a estándares. • Aplicar sistemas de calidad de acuerdo a los parámetros establecidos a la normatividad vigente. • Controlar, verifica y caracteriza inventario de su área, de acuerdo a los estándares establecidos. • Actúa idóneamente consigo mismo, con los demás y la naturaleza, en los contextos laboral y social, en el marco del desarrollo sostenible. • Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos técnicos.	• Listado de materias primas. • Talleres evaluativos • Receta estándar debidamente elaborada • Métodos de conservación de materias primas • Evaluación práctica • Pantallazos WhatsApp • Reconocimiento de materias primas. • Fotografías de procesos y prácticas. • Técnica: Observación • Instrumento: Rubrica

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Repostería:** El término repostería es el que se utiliza para denominar al tipo de gastronomía que se basa en la preparación, y decoración de platos dulces tales como tartas, pasteles, galletas, budines, etc. Hay una extensa variedad de recetas. La repostería es la mejor fuente del dulce o de sal.
- **Círculo Cromático:** puedes mezclar cualquier color primario o secundario con blanco. Los colores pastel son tonos suaves y apagados que transmiten calma y sofisticación. Puedes crear paletas de colores pasteles utilizando armonías como análogas.

- **Higiene de los Alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

- **Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

- **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

- **Materia Prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

- **Registro Sanitario:** Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.

- **Materias primas:** son materiales que obtenemos directamente de la naturaleza. Ejemplos de materias primas son la madera, el algodón, el petróleo, la lana, rocas y minerales, etc. Según su origen, podemos clasificar las materias primas en tres grupos: • Origen animal: lana, seda, cuero,…….• Origen vegetal: madera, corcho, algodón,... • Origen Mineral: arena, arcilla, carbón, hierro.

- **Pastelería:** Conjunto de las preparaciones dulces o saladas que precisan de la presencia de una pasta como soporte o como envoltorio, y por lo general cocidas al horno. La pastelería también designa el establecimiento en el que se elaboran y se venden estos productos.

- **panadería:** negocio especializado en la producción y venta de diferentes tipos de pan, así como también de todo tipo de productos hechos en base a la harina y a los bollos de masa. ... Sin embargo, una panadería puede vender productos de alta calidad y muy exquisitos como las tortas o las masas finas.

- **Bollería:** Se entiende por productos de bollería aquellos productos alimenticios elaborados básicamente con masa de harinas fermentadas y que han sido sometidos a un tratamiento térmico adecuado. Pueden contender otros alimentos, complementos panarios y aditivos autorizados.

Por norma general, existen dos tipos de bollería: bollería ordinaria, sin relleno ni guarnición de ningún tipo. Y bollería rellena o guarnecida, que antes o después del tratamiento térmico adecuado, se ha rellenado o guarnecido con diferentes productos alimenticios dulces o salados.

6. REFERENTES INFOGRÁFICOS

https://isu.edu.mx/que-es-la-gastronomia-internacional/#:~:text=%C2%BFQu%C3%A9%20es%20la%20Cocina%20Internacional,m%C3%A1s%20que%20s%C3%B3lo%20la%20comida.

https://www.definicionabc.com/general/panaderia.php

https://es.wikipedia.org/wiki/Reposter%C3%ADa

https://laroussecocina.mx/palabra/pasteleria/

https://gastronomiaycia.republica.com/2013/07/23/bolleria-reposteria-y-pasteleria-definiciones/

https://elgourmet.com/glosario/harina
https://concepto.de/levadura/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	JORGE MARIO GARCIA	**INSTRUCTOR ALIMENTOS – PUERTO BERRIO**	**Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial**	**15/04/2025**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					