PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA 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 : **ANÁLISIS Y PLANEACION**
- Actividad de Proyecto: **Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos.**

DURACIÓN DE LA GUÍA: 65

COMPETENCIAS:

✓ Control del manejo de las materias de primas

Resultados de aprendizaje alcanzar:

Rap 1-Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas de producto y los estándares de calidad definidos por la organización.

1. Presentación

Bienvenido(a) al programa de formación Técnico de Cocina.

Las temáticas propuestas en esta guía de aprendizaje aportan los saberes para el desarrollo de las competencias requeridas para el manejo de las materias de primas en la producción de alimentos y la manipulación de alimentos, al tiempo que permite al aprendiz el descubrimiento del lenguaje técnico en inglés y los actuares éticos para su futuro desempeño en el mundo de la vida.

En ella se enfatizará en la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos, en la identificación y prevención de peligros de contaminación que afectan la producción y en la caracterización de materias primas a partir del reconocimiento de los factores físicos y químicos que las componen.

2. Formulación de las actividades de aprendizaje

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Reflexione sobre los siguientes aspectos (Actividad Individual):

- ✓ ¿Qué características deben tener los alimentos que se utilizan en las cocinas de los restaurantes?
- ✓ ¿Los alimentos con daños evidentes pueden causar alteraciones en las preparaciones finales?
- ✓ Como responsable de la preparación de menús ¿qué haría para garantizar la calidad de estos?
- ✓ ¿Cuál es la responsabilidad del cocinero en el manejo de los alimentos para su preparación?
- ✓ ¿El uso de algunos vocablos del idioma inglés es necesario en los contextos de la producción de alimentos? Justifique su respuesta.

Conforme grupos colaborativos con dos de sus compañeros y con base en las respuestas obtenidas e incluya un listado de palabras relacionadas con los aspectos tratados, desarrollen una cartelera a manera de caricatura en la que compilen las conclusiones logradas. (Actividad grupal)

Socialice con sus compañeros e instructor. Recuerde tomar registros fotográficos y cargarlos al espacio dispuesto en la plataforma virtual.

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

3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACION

APRENDIZAJES PREVIOS: son *toda aquella información que se tiene almacenada en la memoria debido a las experiencias pasadas que hemos tenido.* Este concepto fue introducido por la teoría del aprendizaje significativo (David Ausubel). Desde la pedagogía este término cobra muchísima importancia ya que medir de forma adecuada estos conocimientos, permite condicionar lo que es necesario planear en el proceso de enseñanza – aprendizaje.

Después de la cognición aportada en la actividad anterior en el tema de competencias básicas, transversales y especificas, de manera individual y durante la sesión, desarrolle la toma de sus aprendizajes previos en el archivo formato Excel enviado como material de apoyo en la sesión 1 denominado “test David Kolb estilos de aprendizaje”.
No es una evidencia entregable pero debe desarrollarla como parte de la formación. Reserve en el portafolio del aprendiz digital del curso.

- Ambiente Requerido: reambiente tradicional
- Materiales: archivo Excel aprendizajes previos David Kolb
- Tiempo aproximado: 45 min

RAP 1. *IDENTIFICAR LOS FUNDAMENTOS PEDAGÓGICOS DE LA EDUCACIÓN DE ADULTOS, DE LA DIDÁCTICA Y DEL MODELO PEDAGÓGICO, TENIENDO EN CUENTA EL DISEÑO DE LAS ACCIONES DE FORMACIÓN.*

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

Con base en la información anterior elabore un listado de los 10 conceptos que se requieran para dar respuesta a los interrogantes del punto anterior y diligencie la siguiente tabla. (Actividad Individual)

Tabla 1. Identificación de saberes necesarios para el aprendizaje.
Elaboración. Equipo de diseño curricular

Concepto	Lo sé		Competencia del programa relacionada
	Si	No	

Participe en la "lluvia de palabras" organizada por el instructor y tome atenta nota de todas aquellas que no incluyo en su listado. De tal manera que con ellas construya el glosario de términos que apoyará su proceso formativo. (Actividad grupal).

Ambiente: Aula convencional
Materiales: fichas bibliográficas, cuaderno, esfero, guía de aprendizaje, marcador.

3.3 Actividades de apropiación y trasferencia del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Actividad 1: Alimentos y clasificaciones. (Control del manejo de la materia primas)

Desarrolle las lecturas propuestas y visite los siguientes links (Actividad Individual):

Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"

Resolución 719 de 2015 "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública."

https://www.ccb.org.co/Sala-de-prensa/Noticias-sector-Agricola-y-Agroindustrial/Noticias-2017/Conozca-la-clasificacion-de-alimentos-segun-la-normatividad-vigente

https://revistaialimentos.com/noticias/clasificacion-alimentos-segun-normatividad/

https://www2.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-I/guia/guia_nutricion/composicion_alim.htm

https://www.glutencafe.com/como-se-clasifican-los-alimentos-segun-su-funcion/

http://infonutricion.com/los-siete-grupos-de-alimentos-clasificacion/

http://olmo.pntic.mec.es/rjid0000/clasificacion.htm

Identifique los conceptos y las clases de alimentos, elabore un cuadro comparativo sobre esta tipología incluyendo ejemplos de los mismos. Para el desarrollo de la actividad se puede guiar por el siguiente esquema (Actividad Individual):

Tabla 2. Clasificación de los alimentos.
Elaboración Equipo de desarrollo curricular

Propósito	Tipologías	Descripción	Ejemplo
Según función en el organismo	1.		
	2.		
	3.		
	….n.		
Según nutrientes	1.		
	2.		
	….n.		
Según normativa	M		
	….n.		
OTRAS….	….n.		

Participe en la socialización dirigida por el instructor a fin de unificar conceptos.

Haga un listado de diez (10) alimentos típicos representantes de países latinoamericanos e identifique la función que cumple en el organismo, los nutrientes que lo componen (proteínas, carbohidratos, vitaminas, minerales, glúcidos, lípidos, agua, grasa) y clasifíquelos según los grupos identificados en la tabla anterior. (Actividad Individual)

Tabla 3 Función de Los Alimentos en el organismo.
Fuente: elaboración Equipo de desarrollo curricular

FUNCION DE LOS ALIMENTOS EN EL ORGANISMO										
PAIS	PLATO	PROTEINAS	CARBOHIDRATOS	VITAMINAS	MINERALES	GLUCIDOS	Clasificación			
							Según función en el organismo	Según nutrientes	Según normativa	otra

Exponga el resultado de la actividad al instructor y recuerde consignarla en su carpeta de evidencias.

Tenga en cuenta que para los seres vivos la alimentación brinda la energía que posibilita realizar cualquier trabajo, por eso en algunos países los cocineros son considerados “médicos” que por medio de la alimentación ayudan a prevenir y mitigar enfermedades y que los conocimientos abordados en esta actividad ayudan a la elaboración de los menús gastronómicos.

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

Actividad 2: L**as 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

Presente el resultado de la actividad al instructor y recuerde consignar esta actividad en su carpeta de evidencias.

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

Actividad 3: Composición de los alimentos *(Control del manejo de materias primas)*

Organice y efectúe una exposición sobre uno de los siguientes temas, teniendo en cuenta la asignación, metodología, recomendaciones y requerimientos del instructor. Para apoyar la consulta de las temáticas visite la biblioteca de su centro de formación o el sistema de bibliotecas SENA, la bibliografía recomendada es (Actividad grupal):

- BENGOJA Sergio. Introducción a la química. Capítulo 6, páginas 179 a 201. Disponible en: https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=4870595&query=
- BADUI DERGAL, SALVADOR Química de los alimentos. Cuarta edición PEARSON EDUCACIÓN, México, 2006.

- ✓ Alimentos alérgenos
- ✓ Alimentos transgénicos
- ✓ El agua en los alimentos
- ✓ Hidratos de carbono en los alimentos
- ✓ Proteínas
- ✓ Lípidos
- ✓ Enzimas
- ✓ Vitaminas y nutrientes inorgánicos
- ✓ Pigmentos en los alimentos
- ✓ Aroma y sabor de los alimentos
- ✓ Aditivos
- ✓ Estado de dispersión

Escuche con atención cada una de las intervenciones de sus compañeros y tome atenta nota de cada concepto, también tenga en cuenta resolver dudas con el instructor.

Con base en la información anterior y junto con sus compañeros elabore un cuadro sinóptico en el sintetice las temáticas tratadas. Preséntelo a su instructor. (Actividad grupal).

Ambiente: Aula convencional.
Material: Esfero, cuaderno de anotaciones, papel periódico o cartulina, marcadores, computador.

Recuerde llevar su carpeta de evidencias y consignar todas sus actividades de manera ordenada.

Actividad 4: 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 FISCO-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):

nbvTabla 4 Características FISICO-QUIMICAS
Fuente: Elaboración Equipo de desarrollo curricular

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				

Mostaza				
Ensalada de pasta				
Compotas				
Tamales				
Helados				

Ambiente: Aula convencional.
Material: Esfero, cuaderno de anotaciones, marcadores, hojas, computador, video proyector.

Actividad 5: 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 Central, 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).

¡Recuerde!
Los análisis de las actividades desarrolladas deben tenerse en cuenta durante todo el desarrollo de la guía

Actividad 6: 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 platica, 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)

Tabla 5. Características del alimento
Elaboración. Equipo de diseño curricular

Alimento (Nombre común)	Nombre científico	Origen	Época de cosecha	Empaque y presentación	Condiciones climáticas de cosecha	Unidad de medida para venta	Valor venta	Tamaño	Sabor	Aroma	Color	Mayor aporte nutricional

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.

Actividad 7: 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.

Actividad 8 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.

Tabla 6 Ficha Técnica
Elaboración Equipo de diseño curricular

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	**FOTO DEL PRODUCTO**	**PROGRAMA DE COMPRAS**
			BPM
elaborado por:	aprobado por :	fecha:	versión:
nombre técnico del producto			
descripción general del producto			
lugar de origen			
composición nutricional		carbohidratos	
		Proteína	
		lípidos o grasas	
		agua	
		calorías	
presentación y empaques comerciales			
características organolépticas		color	
		olor	
		sabor	
		Textura	
		Sonido	
requisitos mínimos y normatividad			

tipo de conservación	
consideraciones de tratamiento	
vida útil del producto	
uso del producto	

Ambiente: ambiente pedagógico básico (norma NTC 4595 de 1999).
Materiales: computador (celular, Tablet), cuaderno, esfero, guía de aprendizaje.

Referencias Bibliográficas CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS DE PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 7: Riesgo Eléctrico.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/
- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 8: Riesgo Químico.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/
- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 8A: Inspección y Rotulación de Riesgos Químicos.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/
- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 9: Riesgo Biologíco.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/
- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Diccionario SO.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/
- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Glosario y Definiciones.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/
- ✓ Dieta Alcalina. (19 de 07 de 2017). *Tabla de Ph de los alimentos.* Obtenido de http://dietaalcalina.net/wp-content/uploads/2014/01/Tabla-Alimentos-2014.pdf
- ✓ ELIKA. (07 de 19 de 2017). *Fundación Vasca para la seguridad agroalimentaria.* Obtenido de Tipo de contaminación alimentaria: http://www.elika.eus/datos/formacion_documentos/Archivo9/6.Tipos%20de%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria.pdf
- ✓ Elizabeth Lucia Alonso. (19 de 07 de 2017). *El ph y los Alimentos*. Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=UJLP9ei9Npk
- ✓ foodsafetysolutions1. (19 de 07 de 2017). *Food Safety & Hygiene Training Video in English Level 1*. Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=Ddn1W3Rp-Fk&t=336s

- ✓ La Ecotienda Perú. (19 de 07 de 2017). *Educando: ¿Qué es el ph? - La Alimentación Alcalina y ácida*. Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=ZDWmJN8Od1g
- ✓ Quintana, R. (19 de 07 de 2017). *Educaplay.* Obtenido de Riesgo Laboral: https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3110695/riesgo_laboral.htm
- ✓ Quintana, R. (19 de 07 de 2017). *Educaplay.* Obtenido de Seguridad en el trabajo: https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3110674/seguridad_en_el_trabajo.htm
- ✓ Quintana, R. (19 de 7 de 2017). *Educaplay*. Obtenido de Clasificación de establecimientos de alimentos y Bebidas: https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3110844/clasificacion_estable_a_b.htm
- ✓ Restrepo, M. (2006). Producción más Limpia en la industria alimentaria. *Producción + Limpia, 1*(1), 87-101.
- ✓ RVF Seguridad Alimentaria, PRL y Nutrición. (19 de 07 de 2017). *Manipulador de alimentos: Conceptos Básicos*. Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=mE1D9fMEZ9w
- ✓ RVF Seguridad Alimentaria, PRL y Nutrición. (19 de 07 de 2017). *MANIPULADOR DE ALIMENTOS: CONCEPTOS BÁSICOS*. Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=mE1D9fMEZ9w
- ✓ SENA. (2014). *Diagnóstico de Competencias desde la ingeniería Pedagógica: ¿Cómo diagnosticar necesidades de formación?* (Vol. 2). Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).
- ✓ SENA. (2014). *Diagnóstico de Competencias desde la ingeniería Pedagógica: Sistematización de la información e identificación de las necesidades de formación desde la ingeniería pedagógica* (Vol. 3). Colombia: Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).
- ✓ SENA. (2014). *Diagnóstico de Competencias desde la ingeniería Pedagógica: Validez y confiabilidad del Plan de Accion de Mejora del diagnostico necesidades de formación desde la ingeniería pedagógica* (Vol. 4). Colombia: Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).
- ✓ SENATV. (19 de 07 de 2017). *Contaminantes y enfermedades transmitidas por los alimentos*. Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=7lMJ0BLeEQE
- ✓ SENATV. (19 de 07 de 2017). *Higiene y Manipulación de Alimentos Cap 04.mp4*. Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=aeqWCTYT-qk
- ✓ SURA. (19 de 7 de 2017). *ARL/SURA*. Obtenido de Cazadores de riesgo-Sector Oficina: https://www.arlsura.com/cazadores/oficinas.html
- ✓ SURA. (19 de 7 de 2017). *ARL/SURA*. Obtenido de Cazadores de riesgo-Sector confecciones: https://www.arlsura.com/cazadores/confecciones.html
- ✓ United States Department of Agriculture (USDA). (19 de 07 de 2017). *Food Safety and Inspection Service.* Obtenido de https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/informational/en-espanol/seguridad-alimentaria-y-preparacion-para-emergencias

✓ Universidad de Cantabria (UC). (2012). *Guía para la celebración de eventos y congresos sostenibles.* Cantabria, España: UC. Obtenido de https://web.unican.es: https://web.unican.es/unidades/ecocampus/Documents/GUIA%20EVENTOS_CONGRESOS%20SOSTENIBLES%20UC.pdf

3. Control del documento

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	**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**

4. 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**

ANEXOS

ANEXO 1. Listado de las materias primas hotelería
Elaboración. Equipo de diseño curricular

MATERIA PRIMA	MATERIA PRIMA	MATERIA PRIMA	MATERIA PRIMA	MATERIA PRIMA
ACEITE	CEBOLLA PUERRO	FRESAS	MANZANA VERDE	PIMENTÓN ROJO

ACEITE OLIVA	CEBOLLA ROJA	ARANDANOS	MEJILLÓN NEGRO	PIMENTÓN VERDE
ACELGA	CEBOLLÍN	SEMILLA DE GIRASOL	MELÓN	PIMIEMTA NEGRA
AJI	CHAMPIÑÓN	GALLETAS DE SODA	MENUDENCIAS POLLO SIN HÍGADO	PIMIENTA BLANCA
AJO	CHUNCHULLO	GAMBAS	MIGA DE PAN	PIMIENTA ROSADA
AJONJOLÍ NEGRO	CILANTRO	GUAYABA SEMIMADURA	MOJARRA O TILAPIA X400 GRS C/U	PIÑA GOLDEN
ALCACHOFA	CLAVOS	HABICHUELA	MOLIDA	PITAHAYA
ALCAPARRAS	COCO	HARINA DE TRIGO	MOSTAZA	PLÁTANO VERDE
ALMEJA NEGRA EN CONCHA	COLIFLOR	HÍGADO FRESCO	MUCHACHO ENTERO	POLLO ENTERO
APIO	CONEJO	HUESOS DE POLLO	MURILLO	POLLO ENTERO CON VISERAS
ARROZ	CORAZON DE RES	HUEVOS CODORNIZ	NARANJA TÁNGUELO	PUERRO
ARVEJA VERDE FRESCA	CORVINA X 500 GRS C/U	HUEVOS GALLINA	NARANJA VALENCIA	PUNTA DE ANCA
AZUCAR	COSTILLA CARNOSA	JAMÓN	NUEZ DE TERNERA	QUESO
BAGRE X 2 KILS C/U	COSTILLA DE TERNERA	JARRETE DE TERNERA	NUEZ MOSCADA	QUESO GRUYER
BANANO	CREMA DE LECHE	KIWI	ORÉGANO	QUESO PARMESANO
BERENJENA	CUAJO	LANGOSTA CRUDA ENTERA MEDIANA	ORELLANA	RÁBANOS
BOLA DE RES ENTERA	ENELDO	LAUREL Y TOMILLO	OSOBUCO DE TERNERA	REMOLACHA
BOLSA DE VACIO	ESPÁRRAGOS VERDE	LECHE	PALILLOS	REPOLLO MORADO
BRAZO ENTERO DE CERDO	ESPINACA	LECHUGA BATAVIA	PAN MOLDE	ROMERO
BRIDA	ESPINAS Y RECORTES PESCADO	LECHUGA ESCAROLA	PAPA PASTUSA CERO	SAL
BRÓCOLI	ESTRAGON	LECHUGA ROMANA	PAPA R 12 SABANERA	SALMÓN
CALABACÍN	FÉCULA	LENGUA DE RES	PAPAYA MELONA	SALSA INGLESA

CALAMAR TUBO	ZUCCHINI AMARILLO	LENGUADO X 400 GRS C/U	PAPRIKA	SALSA SOYA
CALAMAR MORADO SIN ARREGLAR	ZUCCHINI VERDE	LENGUAS DE TERNERA	PASTA DE TOMATE	SALSA TOMATE
CALLO	HIERBAS AROMATICAS	LIBRILLO	PASTA FIDEOS	SANDIA BABY
CAMARÓN TIGRE SIN ARREGLAR CRUDO	GUATILA	LIMÓN	PECHO DE CERDO O TOCINO MAGRO	SIERRA X 400 GRS C/U
CEBOLLA CABEZONA BLANCA	MAIZ PETO	LOMO ANCHO DE RES	PECHUGAS POLLO X 400 GRS C/U	SOBRE BARRIGA DELGADA
CEBOLLA LARGA		LOMO CERDO	PEPINILLOS	TABASCO AJI
LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR	PEREJIL	TOCINETA AHUMADA	TOMATE LARGA VIDA	UCHUVA
MANDARINA	PIERNA PERNIL POLLO	TOCINO CARNOSO	TOMILLO	VIEIRAS
MANGO TOMMY	ZANAHORIA	TOMATE CHERRY	TRUCHA ENTERA SIN ARREGLAR	VINO BLANCO
MANTEQUILLA	PIMENTÓN AMARILLO	TOMATE CHONTO	UBRE	YUCA

ANEXO 2. RUBRICA DE EVALUACIÓN (El aprendiz debe solicitar el espacio y equipos para realizar la exposición)

AUTOR: Ronald Quintana

RASGO	INDICADORES		
PRESENTACIÓN (10%)	**1.** Tiene máximo 10 diapositivas. **2.** La primera diapositiva incluye Titulo, nombre, carrera, trimestre y grupo. **3.** Se diferencian con el título las diapositivas de objetivo, metodología, resultado, conclusiones y bibliografía. **4.** Evita usar texto y en su lugar usa esquemas. **5.** La presentación no dura más de 15 minutos. **6.** Al final de la presentación solucionan las dudas de los presentes. **(10%)**	La presentación incluye sólo cinco de los seis ítems solicitados. **(7%)**	La presentación incluye al menos un Ítem solicitado. **(3%)**

ESTRUCTURA (50%)	Incorpora el 100% de los componentes solicitados. **(30%)** **1.** Ambiental. **2.** Social. **3.** Económico.	Incorpora al menos dos de los tres componentes solicitados. **(20%)**	Incorpora al menos una de los componentes solicitados. **(10%)**
	Utiliza las características del organizador para establecer problemáticas ambientales, peligros y riesgos de las personas en su desempeño laboral según marco normativo. **(20%)**	Al menos dos de los componentes solicitados establecen problemáticas ambientales, peligros y riesgos de las personas en su desempeño laboral según marco normativo (**15%)**	Al menos uno de los componentes solicitados establece problemáticas ambientales, peligros y riesgos de las personas en su desempeño laboral según marco normativo **(10%)**
CONCLUSIONES (30%) **1 DIAPOSITIVA**	Incluye una conclusión con la extensión solicitada. **(10%)**	Incluye una conclusión, pero no cumple con la extensión solicitada. **(4%)**	No incluye una conclusión. **(0%)**
	Su conclusión incluye una idea central y tres ideas secundarias. **(20%)**	Su conclusión incluye una idea central y al menos dos ideas secundarias. **(15%)**	Su conclusión posee al menos una idea central. **(5%)**
FUNDAMENTACIÓN (10%)	Integra al menos cinco referencias bibliográficas en formato APA. **(10%)**	Integra al menos Cuatro referencias bibliográficas en formato APA. **(7%)**	Integra al menos una referencia bibliográfica en formato APA. **(2%)**

Anexo 3. Rubrica de evaluación con respecto a las exposiciones y presentaciones orales

Categoría	Insuficiente	Aceptable	Bueno	Excelente
Gramática	Difícilmente emplea las formas gramaticales vistas en la formación	A veces usa los formas gramaticales vistas en formación	Utiliza en su discurso la mayoría de formas gramaticales	Usa adecuadamente y en gran número las formas gramaticales

Pronunciación	Su pronunciación es difícil de entender	Es comprensible su pronunciación, sin embargo no es del todo clara	Habla claramente y se expresa adecuadamente, aun así debe mejorar en algunos aspectos	Habla muy claro y fluido.
Entonación	Su entonación no es acorde a lo que desea expresar, y el mensaje es confuso	En ocasiones la entonación es correcta, más sin embargo no es suficiente	Entona acorde a lo que desea expresar y el mensaje es suficientemente claro	Su entonación es clara y muy buena, se comunica adecuadamente sin errores muy visibles.
Contenido	La exposición o presentación no tiene ninguna relación o coherencia con lo pedido.	El tema medianamente tiene coherencia y relación con lo pedido	El tema es pertinente y está dentro de los parámetros dados	El tema es acertado y cuenta con la mayor parte de parámetros dados para su exposición o presentación
Límite de tiempo	La presentación es muy simple y duro mucho menos de lo requerido	La duración de la presentación fue menos de lo requerido	La presentación duro lo necesario	La presentación cumplió con el tiempo estimado.

Nombre del Instructor: _____ Nombre del Aprendiz (ces)

_____


SENA

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: **EJECUCION**
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 BILBIOGRÁFICOS

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.pd

✓ 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


SENA

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA 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:**EJECUCION**
- Actividad de Proyecto: **Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos.**

DURACIÓN DE LA GUÍA: **Total 127 Horas.**

COMPETENCIA:

- **Control del manejo de las materias primas en la producción de alimentos.**

- **Resultados de aprendizaje**

  RAP:2-Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha Técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad.65
  RAP:3- Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos-.62

1. Formulación de las actividades de aprendizaje

3.1 Actividad de reflexión inicial

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

Observe el video denominado “Unidades de medida” Disponible en https://youtu.be/4e-dsOgOIrA https://youtu.be/wk6WSiILWvU

Elabore un cuadro sinóptico de las unidades de medida observadas en el video

Compare las unidades de medida con sus diferentes conversiones

Peso	1 kilogramo	_____ gramos
Peso	1 Libra	_____gramos
Peso	1 onza	_____gramos
Volumen	1 Litro	_____mililitros
Volumen	1 cucharada	_____mililitros
Volumen	1 Taza	_____mililitros
Volumen	1 Botella	_____mililitros
Tiempo	1 Día	_____Horas
Tiempo	1 Día	_____minutos
Tiempo	1 Hora	_____minutos
Tiempo	1 Hora	_____segundos
Tiempo	1 Minuto	_____Segundos
Temperatura	0 °C	_____°F

Represente Por medio de operaciones la solución a las siguientes situaciones

1. ¿Cuántos kilos de pasta para hacer espagueti hay en un almacén en el que se encuentran 127 envases de 0,5 kilos cada uno y una caja con 353 kilos?
2. En una granja hay 140 vacas. Cada vaca da diariamente 15 litros de leche. Venden el litro a $3500 pesos mcte ¿Cuánto dinero obtendrán al cabo de un mes?

3. Hemos comprado 12 cajas de aceite de Girasol Premier para toda la clase. Cada caja contiene 15 botellas y cada botella contiene 750 ml. ¿De cuántas botellas disponemos? Si somos 25 aprendices ¿cuántos mililitros le corresponde a cada uno?
4. Nueve docenas de huevos, más siete huevos,¿cuántos huevos son?
5. Para ir de viaje a Santa Marta partimos a las 8:00 am (de la mañana) con una velocidad de 60 Km./h. ¿A qué hora llegaremos si la distancia es de 954 Km.?

Resuelva los ejercicios que se encuentran en el anexo 1

RECETA ESTANDAR

Lea El formato de la receta estándar con cada uno de sus componentes, como anexo # 2 y identifique cada paso y Complemente la información basada en el video denominado "Receta Estándar" disponible en: https://youtu.be/AMK1hQ0dIjM.

Represente por medio de un mapa mental las variables que están sujetas a algún tipo de cambio en la Receta Estándar.

Complete la receta estándar que se encuentra en el anexo #3, teniendo en cuenta el cambio de la cantidad de ingredientes basado en el número de porciones que deben ser preparadas.

Participe en la mesa redonda y comparta con sus compañeros las definiciones, usos e importancia de:

1. Determinar el costo potencial del plato y la fijación de los precios.
2. estandarizar el proceso productivo y la presentación al cliente de los platillos
3. ofrecer un servicio óptimo y a que todos los platos tendrán el mismo tamaño y presentación,
4. importancia en el área de compras para llevar a cabo una gestión eficiente.
5. Permitir, calcular y determinar el tipo de equipo y las condiciones de infraestructura que requiere la cocina para su elaboración.

Elabore en un formato Excel formulado una receta estándar con la información que se encuentra en el anexo # 4

orden de producción

Lea la NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 001, "PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL ORDEN DE PRODUCCIÓN" disponible en el siguiente enlace https://www.citur.gov.co/publicaciones?s=N#gsc.tab=0

Elabore una red conceptual con la información obtenida en la norma técnica sectorial Colombiana 001

Analice el orden de producción que se encuentra a continuación.

FORMATO DE PRODUCCIÓN PECUARIA
F04-6060-001 / 06-10 Versión 1

Proceso: Producción de Bienes y Prestación de Servicios
Procedimiento: Planeación y Control de la producción

MODELO DE MEJORA COTINUA

AREA TECNOLÓGICA PECUARIA
UNIDAD: _____

PRODUCCIÓN DE LECHE DIARIA
FECHA: MES: _____ SEMANA DEL: _____ AL _____

		LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO		DOMINGO		
ID. Hembra	NOMBRE	M.	T.	M.	T.	M.	T.	M.	T.	M.	T.	M.	T.	M.	T.	TOTAL /LITRO
TOTAL MAÑ/TAR.																
TOTAL DIA																
TOTAL REMISIONES																
REMISIÓN DÍA																

RESPONSABLE (S): _____
_____

Formato de una Orden de Producción

ITP

ORDEN DE PRODUCCION No. _____

Fecha De Expedición De La Orden _____
Departamento _____

Sirvase Producir Lo Siguiente:

Articulo _____ Cantidad _____
Iniciado _____ Terminado _____
Referencia:Pedido No. _____ Especificaciones _____
Fecha De Entrada Al Almacén _____

Materiales					Labor O Trabajo					Gastos Indirectos			
Vale No.	Material	Cantidad	Precio Unitario	Valor Total	No. De Obreros	Nombre	Horas Trab.	Cuota X Hora	Valor Total	Horas Traba.	Cuota X Hora	Cantidad Apl.	Observaciones
			Suma					Suma			Suma		

Resumen:

Material Directo $ COSTO DIRECTO $ COSTO TOTAL DE PRODUCCION $
Labor Directa $ Gastos Indirectos De Producción $ COSTO UNITARIO $ + Utilidad De %
Precio De Venta : $

Expedida Por: **Recibida Por:** **Cumplida Por:** **Control Contabilidad**

Instituto Tecnologico De Pachuca

Realice una orden de producción teniendo en cuenta un menú colombiano de su preferencia, incluya la receta estándar

ALMACENAMIENTO

Visite una tienda, supermercado o plaza de acuerdo a su cercanía e identifique las diferentes secciones y los artículos que están organizados en ellas

Complete el siguiente cuadro con la información adquirida en la visita.

cantidad (Unidad, gramos, libras, litros)

Temperatura de almacenamiento (°C, temperatura ambiente)

Tabla 1. Productos

Productos	**Lugar**			**Cantidad**	**Temperatura de almacenamiento**
	Tienda	supermercado	plaza		
Huevos					
Leche					
aceite					
arroz					
sal					
azúcar					
panela					
Tomate					
Cebolla larga					
Cebolla cabezona					
Carne					
Pollo					
Gaseosa					
Pescado					
Mantequilla					
Harina					
Ajo en pasta					
Queso					

champiñones					
Agua					
Cafe Instantaneo					
Chocolate					
Spaguetti					
Atún					

Represente por medio de un cuadro comparativo los requisitos para el almacenamiento de la materia prima, materia prima congelada, materia prima en seco información que se encuentra disponible en NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007 “NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS” que se encuentra en el siguiente enlace https://www.citur.gov.co/upload/publications/documentos/100.NTS_USNA_007.pdf

Organice las materias primas e insumos de acuerdo con las condiciones de almacenamiento que se encuentran en el anexo # 5

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 001” PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL ORDEN DE PRODUCCIÓN”

NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007 “NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS”

video “Unidades de medida” Disponible en https://youtu.be/4e-dsOgOIrA

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

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

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : **Evidencias de Desempeño** **Evidencias de Producto:**	**Establece requerimientos de materia prima según orden de producción, receta estándar y procedimiento de solicitud.**	
Evidencias de Conocimiento : **Evidencias de Desempeño** **Evidencias de Producto:**	**Ejecuta procedimientos de recepción de materia prima con base en normativa sanitaria y principios éticos.**	
Evidencias de Conocimiento : **Evidencias de Desempeño** **Evidencias de Producto:**	**Organiza materias primas con base en grupos de inventrio, areas de almacenamieno, normativa y método de conservación.**	

Evidencias de Conocimiento : **Evidencias de Desempeño** **Evidencias de Producto:**	**Registra información del almacenamiento según procedimiento.**	

Competencia: Control de manejo de materias primas.

Evidencias de aprendizaje	Criterios de evaluación	Técnicas e instrumentos de evaluación
Evidencias de conocimiento **1.**	Contribuir a la preservación y mejoramiento del medio ambiente haciendo uso adecuado de los recursos naturales y los creados por el hombre." Consolidar un equipo de trabajo, aportando conocimientos, ideas y	**Cuestionario**
Evidencias de desempeño **1.**		**Lista de cheque**

Evidencias de producto 1.	experiencias en pro del logro de los objetivos propuestos.	**Lista de chequeo**

4. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

5. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	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.
	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 CAÑON**	**INSTRUCTOR**	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos-Regional Distrito Capital.	**OCTUBRE 2018**	**DISEÑO CURRICULAR**

ANEXOS

Rubrica 1
Implementación de hábitos saludables

RASGO	INDICADORES			
Ejecuta actividades de acondicionamiento físico orientadas al mejoramiento de la condición física en los contextos productivos y sociales 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.** Distención 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 se pueden presentar en el contexto productivo y social. **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 victima esta consiente) **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 competencias actitudinales que se plasman en el: saber-saber, saber-ser, y saber-hacer. **20%**	El grupo tiene en cuenta todos los parámetros planteados: **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**				
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. ***100%***	Realiza las 14 actividades y tiene el promedio de tiempo mínimo estandarizado de todas las actividades seleccionadas. Cada actividad de repetición tiene un minuto de duración. **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). **100%**	Realiza las 14 actividades, pero **no tiene el promedio** de tiempo mínimo estandarizado de todas las actividades seleccionadas. **80%**	Realiza más de 8 de las 14 actividades propuestas. **60%**	Realiza entre 4 a 7 de las 14 actividades propuestas. **30%**	Realiza entre 1 a 3 de las 14 actividades propuestas. **10%**

Firma Aprendiz: _____ **Identificación:** _____

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

Fecha Diligenciamiento: _____


SENA

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 : **EJECUCION**

6.Actividad de Proyecto: **Disponer los recursos para la Preparación de Alimentos**
7.Competencia: **Manipulación de alimentos**

1. **Resultados de Aprendizaje**: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento

8.Duración de la Guía de Aprendizaje 30 horas (Manipulacion 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: PLAN DE SANEAMIENTO (Manipulación de alimentos)

Participe activamente en la sesión magistral orientada por el instructor sobre el Plan de Saneamiento sus componentes y programas. tome atenta nota de los conceptos desarrollados y realice consultas sobre como se aplican en un establecimiento de alimentos.
Realice una visita en grupos de a tres compañeros a un establecimiento de alimentos donde exista el plan de saneamiento ,y realice una matriz sobre los programas que componen el plan de y como se logran cubrirlos periódicamente .(Actividad grupal).

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

Actividad 2: PLAGAS TIPOS CONCEPTOS SU CLASIFICACION Y PROGRAMA DE CONTROL

En grupos de 5 personas haga una investigación sobre plagas que afecten un estableciemiento de alimentos según la actividad que se realice en ellos.
Con esta información realice un álbum de las plagas sus características como se pueden controlar su propagación

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

Actividad 3: RESIDUOS: CARACTERÍSTICAS, IMPACTO, TIPOS, TÉCNICAS DE CLASIFICACIÓN Y DISPOSICIÓN, PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS Y NORMATIVA DE MANEJO DE DESECHOS LÍQUIDOS, ACEITES, AGUAS RESIDUALES

En la próxima practica en su taller de cocina realice una clasificación de residuos solidos utilizando las bolsas separando los residuos según sus carscteristicas y llévelos a un liugar dispuesto para un adecuado almacenamiento mientras son recogidos

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

Actividad 4 NORMAS QUE DEBE CUMPLIR UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Teniendo en cuenta la resolucion 2674 del 2013 y en grupos de 5 personas realice una exposición sobre el capitulo que le corresponda y cada grupo preprara una dinámica que permita que se evalue lo que se expuso.

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
EJECUCION	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		dispone residuos de acuerdo con tipo, programa de saneamiento y normatividad. desarrolla actividades del programa de control de plagas aplicando medidas de prevención en el proceso de trasformación. asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados 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 BILBIOGRÁFICOS

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.pd

✓ 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


SENA

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA 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

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)
   Aplique 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 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 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 plastilinay el *Anexo 5_Tabla de Cortes*. Así mismo, revise del libro *La cocina de referencia tomo 2* el capítulo *"*Entr*emeses fríos" (73-90). Amplíe e*l tema sobre empaque al vacío, etiquetado y conservación que se aborda en la competencia básica "control y verifi*cación de materias prim*as".

Consultar del libro *La cocina de referencia tomo 1 (pp.* 11- 12)*. Am*plíe el tema sob*re 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), amplié 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 frio; sin pardeamiento partiendo del calor; con pardeamiento, combinada; desplazamiento y calentamiento molecular "microondas"), técnicas (pochear, cocción al vapor, saltear, 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: habitad, 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/eyJyZXN1bHRfcGFnZSI6InZpZGVvc1wvc2VhcmNoIiwia2V5d29yZHMiOiJiZWVmIn0, de la The Culinary Institut of America (CIA) y revise los videos relacionados con carnes.

Así mismo, amplié 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 de160 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 vacio 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 reservaran (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 frio " 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, empacara al vacio por producto, se rotulara con nombre del producto, numero 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 porcinamento 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 tiendo 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 tiendo 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 realizaran:
   - ✓ 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 tiendo 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 azucares 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 realizaran:
   - ✓ 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 "chantilli" (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 pos 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 so*bre la base (Crema Inglesa)*. El postre frio o húmedo (llamados así pos 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 brûlèe.
   - ✓ 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:
   - ✓ É*clairs* (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 pos 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. Confiteria

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 frio o húmedo (llamados así pos 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 **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. Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente. Determinar las cantidades necesarias para la producción de acuerdo a las recetas estándar y ordenes de producción.	**Cuestionario**
Evidencias de desempeño **1.**		**Lista de chequeo**
Evidencias de producto **1.**		**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. Bogotà: 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/eyJyZXN1bHRfcGFnZSI6InZpZGVvc1wvc2VhcmNoIiwia2V5d29yZHMiOiJiZWVmIn0

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 CAÑON**	**INSTRUCTOR**	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.	**OCTUBRE 2018**	**DISEÑO CURRICULAR**

ANEXOS

Rubrica 1
Implementación de hábitos saludables

RASGO	INDICADORES			
Ejecuta actividades de acondicionamiento físico orientadas al mejoramiento de la condición física en los contextos productivos y sociales 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.** Distención 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 se pueden presentar en el contexto productivo y social. **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 victima esta consiente) **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 que se plasman en el: saber-saber, saber-ser, y saber-hacer</u>. **20%**	El grupo tiene en cuenta todos los parámetros planteados: **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**				
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. ***100%***	Realiza las 14 actividades y tiene el promedio de tiempo mínimo estandarizado de todas las actividades seleccionadas. Cada actividad de repetición tiene un minuto de duración. **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). **100%**	Realiza las 14 actividades, pero **no tiene el promedio** de tiempo mínimo estandarizado de todas las actividades seleccionadas. **80%**	Realiza más de 8 de las 14 actividades propuestas. **60%**	Realiza entre 4 a 7 de las 14 actividades propuestas. **30%**	Realiza entre 1 a 3 de las 14 actividades propuestas. **10%**

Firma Aprendiz: _____ **Identificación:** _____

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

Fecha Diligenciamiento: _____


SENA

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS **REGIONAL CAUCA**	**TÉCNICO EN COCINA** 

Programa: Técnico en cocina

Ficha:

Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

Resultado de aprendizaje: Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos

Instructora: Elsa Patricia Ramos Aguirre

Nombre del aprendiz:

Tema: **Manipulación de alimentos**

Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo aportado y orientado por la instructora, el cual contiene el tema de manipulación de alimentos, responda el siguiente cuestionario

1. **Defina el concepto de Manipulador de alimentos**

- El Manipulador de Alimentos es toda persona que, en el desempeño de su actividad laboral,

2. **Mencione los exámenes de laboratorio que debe realizarse todo manipulador de alimentos como requisito para adquirir el carnet que lo certifica que usted es apto para manipular alimentos.**

3. **Menciona 10 normas que debe aplicar todo manipulador de alimentos**

4. **Mencione 2 restricciones que tiene un manipulador de alimentos al momento de manipular los alimentos.**

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS **REGIONAL CAUCA**	**TÉCNICO EN COCINA** 

Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo aportado y orientado por la instructora, el cual contiene el tema de higiene y desinfección, responda lo siguiente

.

1. **Defina el concepto de higienización y de un ejemplo**

2. **Defina el concepto de desinfección y de un ejemplo**

3. **Mencione 2 recomendaciones para el uso del hipoclorito de sodio**

4. **Cuantos minutos de debe dejar actuar la solución para aplicar de desinfección en:**

   a. Manos
   b. Mesones, equipos.
   c. Pera.
   d. Mesa
   e. Tabla para picar
   f. Cuchara
   g. Limón
   h. Pisos
   i. Sifones
   j. Manos de un cocinero

5. **Cuantas partes por millón se debe utilizar si deseo desinfectar:**

   a. Brócoli
   b. Papa
   c. Naranjas
   d. Cucharas
   e. Paredes
   f. Pisos
   g. Mesones
   h. Sifones

6. **Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo aportado y orientado por la instructora, el cual contiene el tema de higiene y desinfección realice las siguientes fórmulas para aplicar desinfección**



a. Una docena de mangos, con una concentración de hipoclorito de sodio de 5.25%, con 3 litros de agua.

3 litros x 100 ppm 300
----------=--------=
10% x 5.25 %

b. Pisos con una concentración de hipoclorito de sodio de 13%, con 22 litros de agua.

22 litros x 200 ppm
----------=---------- =
10% x 13%

c. Una libra de ajos, con una concentración de hipoclorito de sodio de 5.25%, con 2 litros de agua

2 litros x 100 ppm
---------- = ------ =
10% x 5.25%

d. 15 docenas de pimentones, con una concentración de hipoclorito de sodio de 13%, con 16 litros de agua.

16 litros x 100 ppm
---------- =
10% x 13

e. 13 docenas de vasos, con una concentración de hipoclorito de sodio de 5.25%, con 14 litros de agua.

14 litros x 200
----------=---------- =
10% x 5,25%

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS **REGIONAL CAUCA**	**TÉCNICO EN COCINA** 

.

CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA

TECNICO EN COCINA



Programa: Técnico en cocina

Ficha: 3233491

Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

Resultado de aprendizaje: Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos

Instructora: Elsa Patricia Ramos Aguirre

Nombre del aprendiz:

Tema: **POES**

Estimado aprendiz de acuerdo a la actividad realizada en formación responda los siguientes interrogantes

1. Definición de POES .
2. Mencione los dos procesos en que se dividen el POES
3. Mencione los pasos que debe cumplir las POES para garantice la efectividad del proceso en sí mismo.
4. Mencione los agentes para aplicar higiene y desinfección, su clasificación,c oncentraciones, procedimientos de dosificación y manejo.
5. Estimado aprendiz de acuerdo a la actividad realizada siguientes diagramas de flujo

a. Elaborar diagrama de flujo para aplicar higienización de 6 docenas de tomates
b. Elaborar diagrama de flujo para aplicar desinfección de 8 docenas de naranjas
c. Elaborar diagrama de flujo para aplicar las siguientes compras

Pechuga congelada
Arroz
Aceite
Detergente en polvo
Papa
Tomate
Cebolla
Camarones
Pescado

CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA

TECNICO EN COCINA



Jamón

Elaborar diagrama de flujo para aplicar el almacenamiento de los siguientes productos

1. 10 pechugas cada una con peso de 1000 gramos, con merma de cada pechuga de 250 gramos, porcionar en filetes de 125 gramos cada uno. Cuantos filetes salieron. almacenar en congelación
2. 6000 gramos de lomo de cerdo, corte mariposa en porciones de 120 gramos, cuantas porciones salieron. almacenar en congelación
3. 8000 gramos de mango, con merma de cada 500 gramos de 100 gramos, porcionar pulpa de 200 gramos cada una, cuantas porciones salieron almacenar en congelación
4. 12.000 gramos de tomate de árbol, con merma de cada 1000 gramos de 125 gramos, porcionar en pulpa de 150 gramos, cuantas porciones salieron , almacenar en congelación
5. 20.000 gramos de piña, con merma de cada 2000 gramos de 200 gramos. Porcionar en pulpa de 250 gramos, cuantas porciones salieron, almacenar en congelación.

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS **REGIONAL CAUCA**	**TÉCNICO EN COCINA** 

Actividad técnica de aprendizaje - ATA:	Alistar el proceso de Limpieza y Desinfección de áreas, superficies, equipos y utensilios, de acuerdo a la norma técnica.	
Nombre del taller	Planeación del proceso de limpieza y desinfección en áreas destinadas a la transformación alimentaria.	**N° 3**
Objetivos de aprendizaje del taller:	Cognitivo Identificar los requerimientos establecidos para el proceso de limpieza y desinfección en áreas destinadas a la transformación alimentaria. Procedimental Programar el proceso de limpieza y desinfección, en áreas destinadas a la transformación alimentaria, según requerimientos técnicos. Actitudinal Asumir la responsabilidad del manipulador de alimentos en el manejo de agentes químicos destinados a limpieza y desinfección, que afecten la salud del consumidor.	
Descripción del taller:	El aprendiz reconoce la importancia del proceso de limpieza y desinfección, teniendo en cuenta los requerimientos técnicos establecidos para su ejecución en las áreas destinadas a la transformación alimentaria.	
Preparación (Recursos y medios):	Presentaciones, Videos, Bibliografía, Navegador, Computador, Proyector, Video Beam, TV, Internet, Bases de Datos SENA	
Tiempo de ejecución	48 Horas	
Bibliografía y webgrafía:	"¿Qué es la dureza del agua?" https://www.youtube.com/watch?v=UIW7-dk_kSY https://www.hiladosbiete.com/ Programa de limpieza y desinfección - BPM – UIS.pdf Guía de limpieza y desinfección del servicio de comedores y cafetería - UIS.pdf Resolución 2674 de 2013 Cartilla Restaurantes Covid.pdf Protocolo limpieza y desinfección prevención COVID-19.pdf Fichas Autocontrol.pdf Guía didáctica para la elaboración del programa de limpieza y desinfección aplicado a plantas de procesamiento de alimentos.pdf	

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS **REGIONAL CAUCA**	**TÉCNICO EN COCINA** 

Actividad 1: *Identificar los lineamientos de Limpieza y Desinfección según normatividad vigente.*

Los aprendice se enumeran de 1 hasta 4, siendo los numero 1 verificadores, los número 2 lavaderos con agua, los 3 lavanderos con jabón de tocador y los 4 lavanderos con jabón de cocina, se conforman equipos de 4 personas, y cada equipo debe estar compuesto por un miembro con cada uno de los roles asignados. El instructor entrega a cada lavandero un vaso de cristal y una cucharadita de mantequilla o margarina, para lo cual deben:

- Esparcir la grasa por la superficie interna y externa del vaso de cristal.
- Lavar con agua y el jabón que le corresponda según el rol asignado para cada vaso, sin esponja, solo se lavara con las manos.

Teniendo en cuenta la actividad anterior, el instructor les pide a los aprendices que respondan a las siguientes preguntas:

1. ¿Qué proceso realizó?
2. ¿Qué cree que es limpieza?
3. ¿Qué cree que es la Desinfección?
4. ¿Qué pasó considera que hizo falta en el procedimiento de lavado del vaso?
5. ¿Cuál cree usted que es el procedimiento correcto para realizar la limpieza del vaso?

Para dar cierre a la actividad, el instructor amplía la temática con respecto a los procesos de Limpieza y Desinfección, y las diferencias entre estos.
Ambiente Requerido: Taller
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices, vasos de cristal, jabones, mantequilla o margarina.
Tiempo: 4 horas

Actividad 2: *Identificar la importancia del instructivo para realizar procesos de Limpieza y Desinfección, según la ficha técnica de los productos.*
Para la sesión correspondiente, cada aprendiz debe llevar al ambiente de formación un empaque de algún detergente, jabón, agente limpiador o desengrasante que utilice en su casa para la limpieza o desinfección en la cocina. Durante la sesión el instructor brinda a los aprendices una ficha técnica de un producto destinado a limpieza y desinfección, cada aprendiz debe diligenciar un formato de ficha técnica similar al entregado, y consignar en este los datos correspondientes al empaque del producto que utiliza en casa, aportando la mayor cantidad de información del mismo.
Al finalizar la actividad los aprendices conformarán equipos según los productos analizados, para socializar de manera conjunta los detalles de las fichas técnicas realizadas, dando atenta escucha a la retroalimentación del instructor. A continuación se invitan a diligenciar las pizarras interactivas donde consignen las inquietudes generadas y las conclusiones a las cuales se llegaron con el desarrollo de la actividad. (Ver Anexo Ficha Técnica Producto Desinfectante).
Entregable: Ficha Técnica producto usado en el hogar.
Ambiente Requerido: Taller
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices, vasos de cristal, jabones, mantequilla o margarina.
Tiempo: 8 horas

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA	**TÉCNICO EN COCINA** 

Actividad 3: *Planificar el alistamiento para la ejecución de tareas de Limpieza y Desinfección en las áreas, conforme a la normatividad y estándares de la empresa.*
Tomando como punto de partida un plan de saneamiento, el cual será proporcionado por el instructor; dividir el grupo en 6 equipos de trabajo, donde cada equipo debe proponer el alistamiento para la ejecución del procedimiento de Limpieza y Desinfección, teniendo en cuenta todos y cada uno de los elementos requeridos para el mismo (Cepillos, Escobas, Haraganes, Detergentes, Medidores, entre otros.), además de realizar un listado de los mismos, con sus respectivas definiciones y utilización dentro de los procesos en mención, como se puede ver en el ejemplo "**Cuadro de utensilios de Limpieza y Desinfección**", para esta actividad pueden tener como referencia proveedores como: https://www.hiladosbiete.com/, entre otros tantos nacionales e internacionales. No olviden hacer reconocimiento de estos según el código de colores correspondiente para este tipo de procesos. Recuerden que su trabajo debe ser socializado a través de una exposición ante el grupo en general, con el fin de realizar retroalimentación por parte del instructor, aclaraciones y sugerencias de parte de los demás compañeros de formación.

Comentado [1]: propone

CUADRO DE UTENSILIOS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Nombre Utensilio	**Función / Uso**	**Materiales**	**Fotografía**
CUBO SEÑALIZADO 16 LITROS	**Aplicaciones:** Cubo de fregado con señal de suelo mojado serigrafiada en ambas caras. **Características:** Diseño ergonómico con pico y hendidura en la parte posterior para facilitar el vaciado. Escurridor con boca muy abierta para fregonas de hasta 250 gr. Pestañas de sujeción de seguridad al cubo para mantener el escurridor siempre bien sujeto al cubo. Dispone de la graduación en el lateral interior para una perfecta dosificación de químicos. Logotipo y texto de "CAUTION WET FLOOR" en las dos paredes laterales del cubo.	Con asa de plástico. Por su plástico de gran calidad y su diseño resulta extremadamente resistente.	

Entregables: Cuadro de Utensilios de limpieza y desinfección
Ambiente Requerido: Taller
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices, vasos de cristal, jabones, mantequilla o margarina.
Tiempo: 12 horas

Actividad 4: *Calcular las soluciones requeridas para cada proceso de limpieza y desinfección en áreas, superficies, equipos y utensilios de la cocina según protocolos establecidos y normatividad vigente.*
Escucha y observa atentamente la demostración que brinda el instructor para la preparación de soluciones necesarias para aplicar en un proceso de limpieza. Con el fin de complementar y comprender el papel y la importancia del agua potable al momento de realizar dichas soluciones, observe el video propuesto por el



instructor "**¿Qué es la dureza del agua?**" (https://www.youtube.com/watch?v=UIW7-dk_kSY), para dar continuidad a lo aprendido:

- Planifique la dosificación requerida para cada tipo de suciedad, teniendo en cuenta la relación Masa/Volumen, Volumen/Volumen, según los detergentes proporcionados por el instructor:
  - Vaso con labial
  - Vaso con salsa de Chocolate
  - Vaso con grasa
  - Vaso con Caramelo / Almíbar
  - Vaso con Helado
- Una vez la planificación aportada sea aprobada por su instructor, cada aprendiz debe preparar dicha solución para su aplicación según el tipo de suciedad entregado.
- Los aprendices se reúnen por equipos según el tipo de suciedad, para socializar cada proceso e identificar los aspectos negativos y positivos.

El instructor aclara dudas e inquietudes generadas durante el proceso,
Ambiente Requerido: Taller
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices, vasos de cristal, jabones, mantequilla o margarina, recipientes, medidores, Grameras, jeringas.
Tiempo: 8 horas

Actividad 5: *Calcular las soluciones requeridas para cada proceso de limpieza y desinfección en áreas, superficies, equipos y utensilios de la cocina según protocolos establecidos y normatividad vigente.*
Escuche y observe atentamente la explicación del instructor, donde de manera clara se dará a conocer el proceso y el manejo para realizar las soluciones necesarias para Limpieza y Desinfección.

- Durante la explicación el instructor realiza ejercicios prácticos para preparación de soluciones desinfectantes con diferentes niveles de concentración, a partir de algunas marcas comerciales del mismo, con la intención de afianzar sus conocimientos debe realizar una tabla igual a la entregada por el instructor, con un hipoclorito de uso industrial en cocinas el cual tiene una concentración del 15%. **(Ver Anexo Concentración de Hipoclorito).**
- Conformen 8 equipos de trabajo, donde a cada equipo se le asignará un elemento para realizar la planeación del proceso, teniendo en cuenta la preparación de soluciones según las tablas aportadas por el instructor, además del alistamiento de utensilios requeridos para tal fin.

Según las distribución de los equipos de trabajo, el instructor asignará las funciones a desarrollar durante la presente actividad:

1. Equipos 1 y 2: Equipos
2. Equipos 3 y 4: Utensilios
3. Equipos 5 y 6: Superficies
4. Equipos 7 y 8: Áreas

Para el desarrollo de esta actividad cada grupo debe realizar el diligenciamiento del cuadro aportado "**Propuesta de Implementación para Limpieza y Desinfección**" como se muestra en el Ejemplo con un "Horno Combi".
Dando lugar al cierre a las actividades propuestas, los equipos según la distribución de temas, se integrarán para realizar una exposición conjunta en la que socialicen el procedimiento y la propuesta a sus compañeros

Comentado [2]: diligenciar

de formación, y reciban retroalimentación por parte del instructor, teniendo en cuenta conceptualización, aplicabilidad y lo consignado en la tabla de planeación. Resolviendo dudas e inquietudes de los aprendices.

Propuesta de implementación para Limpieza y Desinfección							
Fecha De Aplicación: 29 / Junio							
Jornada Por Desarrollar: Equipos							
Áreas - Utensilios - Equipos - Superficies	**Tipo de Suciedad**	**Procedimiento (Limpieza / Desinfección)**	**Agente Recomendado y Dosificación**	**Frecuencia**	**Responsable**	**Elementos de Elementos de Protección Individual**	**Evidencia Fotográfica**
Horno Combi	Grasa y Residuos	Limpieza	**Agente**: Detergente con principio activo básico y emulgente para eliminar grasa. **Dosificación**: (ppm)	Cada jornada de uso	Aprendices en formación	Peto, guantes, etc.	

Evidencia: Propuesta Planeación Limpieza y Desinfección y Tabla de uso Hipoclorito al 15%.
Ambiente Requerido: Taller Cocina
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 16 horas

DESARROLLO DEL TALLER

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

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA	**TÉCNICO EN COCINA** 

TALLER 4 LIMPIEZA Y DESINFECCION

Actividad técnica de aprendizaje - ATA:	Ejecutar las labores de limpieza y desinfección de acuerdo a los procedimientos establecidos por la empresa teniendo en cuenta las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo.	
Nombre del taller	Limpieza y desinfección de cocinas.	**N° 4**
Objetivo de aprendizaje del taller:	Cognitivo Planificar procesos de limpieza y desinfección en áreas de transformación de alimentos, conforme a procedimientos establecidos. Procedimental Aplicar el proceso de limpieza y desinfección, en áreas destinadas a la transformación alimentaria, según procedimientos establecidos. Actitudinal Asumir la responsabilidad del auxiliar de cocina durante la aplicación del proceso de limpieza y desinfección en áreas destinadas a la transformación de alimentos.	
Descripción del taller:	El aprendiz aplica procesos de Limpieza y Desinfección en ambientes reales: Taller de Cocina, Cocina Comercial o Institucional, Cocina Doméstica, evidenciando los conocimientos adquiridos durante el desarrollo del proceso formativo.	
Preparación (Recursos y medios):	Taller de cocina, Equipos, utensilios y productos para limpieza y desinfección c/n, Bibliografía, Navegador, Computador, Proyector, Video Beam, TV, Internet. Talleres de Aprendizaje desarrollados (1, 2 y 3), Hojas de papel, Cartulinas	
Tiempo de ejecución	96 Horas	
Bibliografía y webgrafía:	https://www.youtube.com/watch?v=ULZSfFVpLtQ “¿Qué es la dureza del agua?” https://www.youtube.com/watch?v=UIW7-dk_kSY https://www.hiladosbiete.com/ Programa de limpieza y desinfección - BPM – UIS.pdf Guía de limpieza y desinfección del servicio de comedores y cafetería - UIS.pdf Resolución 2674 de 2013 Cartilla Restaurantes Covid.pdf	

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA	**TÉCNICO EN COCINA** 

	Protocolo limpieza y desinfección prevención COVID-19.pdf Fichas Autocontrol.pdf Guía didáctica para la elaboración del programa de limpieza y desinfección aplicado a plantas de procesamiento de alimentos.pdf

Actividad 1: *Reconocer las áreas, superficies, equipos, utensilios y productos presentes en el ambiente de cocina para la ejecución de actividades de limpieza y desinfección.*

El instructor con anterioridad solicita a los aprendices el uniforme y los elementos propios conformes a los protocolos de Seguridad y Salud en el trabajo para ser utilizados en el taller de cocina. El invita al aprendiz a que haga uso de su uniforme y sus elementos de manera apropiada, para el ingreso al ambiente taller, y de manera organizada, se realice la identificación de las diferentes áreas de cocina, superficies, equipos y utensilios presentes; guiada por el instructor permitiendo aclarar dudas e inquietudes con relación a los temas apropiados en los talleres anteriores con respecto a normatividad y conceptos.
Ambiente Requerido: Taller Cocina
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 2 horas

Actividad 2: *Reconocer el proceso de limpieza y desinfección en áreas, superficies, equipos y utensilios de una cocina.*
El instructor organiza grupos de cinco participantes para trabajar con la técnica del correo, la cual les permite a los aprendices interpretar y analizar la información que se les suministra (cartas) relacionado con el proceso de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y productos utilizados. El Instructor entrega a cada grupo una carta para interpretar dicha información, darles posibles soluciones y exponerlas ante los demás. El tiempo estimado para realizar la sustentación de la actividad será de 2 horas, con 20 minutos para exponer cada caso de manera independiente.
Ambiente Requerido: Taller Cocina
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 6 horas

Actividad 3: *Aplicar procesos de limpieza y desinfección de áreas, superficies, equipos y utensilios de la cocina según protocolos establecidos y normatividad vigente.*
De acuerdo al Plan de Limpieza y Desinfección para áreas, superficies, equipos y utensilios, divididos en 4 equipos de trabajo, deben ejecutar el proceso (realizar preparación de soluciones y alistamiento de utensilios necesarios). Según el elemento asignado y protocolos establecidos por la empresa.
El instructor en cada sesión, asigna un elemento (Equipos, Utensilios, Superficies y Áreas)

1. Jornada 1: Equipos
2. Jornada 2: Utensilios
3. Jornada 3: Superficies
4. Jornada 4: Áreas

Para el desarrollo de esta actividad cada grupo debe realizar con anterioridad el diligenciamiento del cuadro aportado, según la planeación del proceso de Limpieza y Desinfección previamente visto, de manera desescolarizada, con el fin que al inicio de cada sesión se socialice y se determinen ajustes para el correcto



desempeño y ejecución de la misma. Una vez se tenga claro el proceso de limpieza y desinfección a ejecutar según corresponda, en los grupos asignados se aplicará el procedimiento teniendo en cuenta los protocolos establecidos; concluyendo el proceso anterior, por grupos se debe documentar en los formatos establecidos para la formación. (Revisar formatos establecidos en Plan de Saneamiento)
Dando lugar al cierre de la jornada, el instructor retroalimenta el proceso, teniendo en cuenta conceptualización, aplicabilidad y documentación. Resolviendo dudas e inquietudes de los aprendices.
Para esta actividad se debe tener en cuenta el siguiente cuadro donde deberán consignar la información clara y precisa planeando el procedimiento a desarrollar.

Propuesta de implementación para Limpieza y Desinfección							
Fecha De Aplicación: 29 / Junio							
Jornada Por Desarrollar: Equipos							
Áreas - Utensilios - Equipos - Superficies	**Tipo de Suciedad**	**Procedimiento (Limpieza / Desinfección)**	**Agente Recomendado y Dosificación**	**Frecuencia**	**Responsable**	**Elementos de SST**	**Evidencia Fotográfica**
Horno Combi	Grasa y Residuos	Limpieza	**Agente**: Detergente con principio activo básico y emulgente para eliminar grasa. **Dosificación**: (ppm)	Cada jornada de uso	Aprendices en formación	Peto, guantes, etc.	

Entregable: Propuesta de implementación para limpieza y desinfección.
Ambiente Requerido: Taller Cocina
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 32 horas

Actividad 4: *Evaluar la implementación de los procesos de limpieza y desinfección en un ambiente real, según normatividad vigente.*
Para el desarrollo de esta actividad de campo, se requiere de un ambiente externo. El instructor con anterioridad solicita permisos pertinentes al SENA y propietarios del espacio asignado, de acuerdo a cada ambiente real como: restaurante, restaurante escolar, cafetería, entre otros; con el fin de que los aprendices puedan ejecutar el proceso de limpieza y desinfección de la cocina según normatividad vigente a manera de práctica.
Para ello se organizan en 4 grupos de trabajo, a los cuales les será asignado un espacio específico para el desarrollo de la actividad, cada grupo debe realizar el análisis del espacio asignado con evidencias fotográficas y documentarlo, para así proponer una plan de ejecución, mismo que será revisado por el instructor para su posterior aplicación y desempeño.
Finalizando dicha práctica cada grupo debe presentar un documento en donde realice el análisis del proceso desde la asignación (establecimiento) hasta el momento de entrega (terminación del proceso), teniendo en cuenta todos los manuales, documentos y normatividad que corresponda al establecimiento asignado. Registrar la información en los formatos establecidos por la empresa para tal fin, en caso de no existir dichos formatos, realizar el registro en los formatos establecidos durante la formación. (Revisar formatos establecidos en Plan de Saneamiento)

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS **REGIONAL CAUCA**	**TÉCNICO EN COCINA** 

El instructor evaluará cada uno de los procedimientos realizados por los aprendices, por medio de una rúbrica de evaluación de Documento, la cual será entregada para el desarrollo de la presente actividad.
Por último cada grupo debe realizar una exposición con evidencias (fotografías, videos) y particularidades del proceso realizado, con el fin de obtener una retroalimentación frente a este, la misma que será debidamente documentada para posteriores entregas.
Evidencia: Documento con análisis e implementación del procedimiento de Limpieza y Desinfección.
Ambiente Requerido: Taller Cocina
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 40 horas

Actividad 5: *Realizar proceso de Limpieza y Desinfección en cocina de uso doméstico, teniendo en cuenta la normatividad vigente.*
En 4 equipos de trabajo, los aprendices aplican el proceso de limpieza y desinfección en la cocina de una vivienda, demostrando la evolución en sus conocimientos frente a los procesos y su aplicación en los diferentes espacios o ambientes de trabajo. Para esta actividad deben presentar Collage, donde se evidencie un comparativo con respecto al antes y el después de la aplicación del proceso. Registrar la información en los formatos establecidos para tal fin. (Revisar formatos establecidos en Plan de Saneamiento)
Evidencia: Collage.
Ambiente Requerido: Taller Cocina
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 10 horas

Actividad 6: *Contrastar el proceso según la normatividad y los procesos realizados, según protocolos establecidos y formatos de la empresa o restaurantes.*

1. Tener en cuenta la actividad desarrollada durante el presente taller - **Actividad 4: *"Evaluar la implementación de los procesos de limpieza y desinfección en un ambiente real, según normatividad vigente."***, además de la evidencia aportada para la misma, en la cual documentó el proceso de Limpieza y desinfección.
2. El instructor divide el grupo en 4 equipos, dos equipos se denominan Asesores y los otros dos equipos como Asesorados.
3. Cada equipo de asesores tendrá a su cargo un grupo de asesorados, los cuales rotaran entre ellos cada 15 minutos, tiempo destinado para que cada asesor escuche el caso particular de cada asesorado, y pueda generar claridad a dudas e inquietudes presentadas durante su proceso de Limpieza y Desinfección ejecutado en el ambiente real, y así emitir sugerencias y recomendaciones frente a la situación planteada en la evidencia anteriormente relacionada.
4. Cada asesorado debe ser intervenido por mínimo 3 asesores durante el ejercicio, realizando un compendio de aportes y sugerencias que deben ser recolectadas y serán insumo para la actividad siguiente. Cada Asesorado podrá realizar cuantas preguntas desee o tenga dudas, estas son preguntas abiertas, según los requerimientos particulares para cada caso.
5. Cada grupo presentará un documento con las conclusiones generales de todo los procesos, teniendo en cuenta los aportes ofrecidos por los compañeros durante el ejercicio y las propuestas que surjan con respecto a posibles mejoras a tener en cuenta en el espacio externo donde se realizó el proceso de limpieza y desinfección.

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS **REGIONAL CAUCA**	**TÉCNICO EN COCINA** 

Evidencia: Documento Conclusiones y Sugerencias.
Ambiente Requerido: Polivalente
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 6 horas

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



CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA

TECNICO EN COCINA

Actividad 4. Normatividad (Manipular alimentos)

De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 y el video ***"El plan de saneamiento básico"*** ***https://www.youtube.com/watch?v=_SJSas1BBiQ*** desarrolle las siguientes actividades:

- En grupos de 4 personas realice una consulta sobre los programas que contiene el plan de saneamiento básico.
- Escoja uno de los programas y realice una exposición que contenga una presentación en power point y una actividad didáctica para que sea desarrollada por los compañeros que reciban la exposición.

  Esta exposición debe contener:

  a. Normatividad relacionada con el programa escogido
  b. Conceptos básicos necesarios
  c. Lista de chequeo para el programa
  d. Aspectos fundamentales para el programa

Ambiente requerido:

- (Ambientes de formación dotados con los mínimos planteados en las normas NTC 4595 de 1999).
- Ambientes de aprendizaje.
- Biblioteca.
- Ambiente de navegación.

Materiales:

- **Material interactivo:** equipo de cómputo, proyector, internet, extensión, toma corriente.
- **Software:** editores de texto, Office, Adobe.
- **Papelería:** cartulina, marcador borrable y no borrable, resmas de papel (carta y oficio), papel de colores, papel periódico, impresiones.
- **Materias de apoyo:** bases de datos, bibliografía.
- **Materias primas:** helado duro y helado soft.
- **Insumos:** cucharas para servir helado de 1 onza, 2,5 onzas y 3 onzas, material profesional de servicio.
- **Equipos:** grameras o báscula, máquina para helado soft, dipping, neveras.

ESPECIAS	SABOR	COLOR	PREPARACION
ANIS			
ANIS ESTRELLADO			
AZAFRAN			
CANELA			
CARDAMOMO			

HIERBAS	SABOR	COLOR	PREPARACION
PIPILONGO			
ALBAHACA			
APIO			
CEBOLLIN			
CEBOLLA PUERRO			

1

ESPECIAS	SABOR	COLOR	PREPARACION
CHILE			
CURCUMA			
CLAVO			
MOSTAZA			
NUEZ MOSCADA			

HIERBAS	SABOR	COLOR	PREPARACION
CILANTRO			
ENEBRO			
ESTRAGON			
HIERBABUENA			
LAUREL			

2

ESPECIAS	SABOR	COLOR	PREPARACION
PIMIENTA BLANCA			
PIMIENTA DE CAYENA			
SESAMO			
CURRY			
CANELA			

HIERBAS	SABOR	COLOR	PREPARACION
MENTA			
MEJORANA			
PEREJIL			
OREGANO			
ROMERO			

3

ESPECIAS	SABOR	COLOR	PREPARACION
COMINOS			
PAPRIKA			
VAINILLA			
AZAFRAN			
GENGIBRE			

HIERBAS	SABOR	COLOR	PREPARACION
SALVIA			
TOMILLO			
REGALIZ			
PERIFOLLO			
AJO			

4

ESPECIAS	SABOR	COLOR	PREPARACION
PIMIENTA DE JAMAICA			
ACHIOTE			
CASIA			
HIERBAS DE PROVENZA			

HIERBAS	SABOR	COLOR	PREPARACION
GENGIBRE			
WASABI			
ANGELICA			
AJEDREA			
ALCAPARRA			

5



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	



	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.

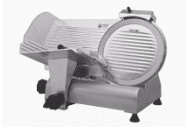
Señor(a) aprendiz, para el desarrollo de esta actividad, observe la presentación en línea guiada por el instructor, titulada ¨**Herramientas, Maquinas y Utensilios para corte en cocina**¨ **https://prezi.com/p/edit/zokgisjfau22/** donde se exponen los conceptos relacionados sobre: los tipos de cuchillos, 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.

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.



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, pívot, 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.



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



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 hermoseado 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



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		

	Versión: 01
	Código: GFPI-F-132

GESTIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
TALLER DE APRENDIZAJE		
Denominación del programa o módulo de formación:	**PREPARACIONES BÁSICAS DE LA COCINA**	
Actividad técnica de aprendizaje	Preparar bases de cocina teniendo en cuenta las técnicas, parámetros de producción y calidad.	
Nombre del taller	Preparación Bases de cocina N° 1	**N° 3**
Objetivos de aprendizaje del taller:	**Cognitivo** **Procedimental** **Actitudinal**	
Descripción del taller:	144 horas	
Preparación (Recursos y medios):	Presentaciones, Videos, Bibliografía, Navegador, Computador, Proyector, Video Beam, TV, Internet, Bases de Datos SENA	
Tiempo de ejecución	144 Horas	
Bibliografía y webgrafía:		

Residuos de cocina: Concepto, tipos de residuos, características, disposición final, separación.
Preparaciones base: conceptos, tipos y preparación.
Fondos: concepto, tipos, criterios de uso, ingredientes base (bouquet garni, sachet, mirepoix, elementos para ligar), procedimiento técnico de preparación.
Marinadas: concepto, tipos, criterios de uso, preparación. 332 - 335 tomo 1
Salmueras: concepto, tipos, criterios de uso, preparación.
Rellenos: concepto, tipos, criterios de uso, preparación.
Pasta para crepes y para freír: concepto, tipos, criterios de uso, preparación.
Duxelles: concepto, tipos, criterios de uso, preparación.
Cremas, salsas base y derivadas Elementos para ligar (espesar) roux, beurre-manié, crema de leche, yogurt y queso crema, yemas de huevo, paté y crema,y otros) concepto, tipos, clasificación, criterios de uso, procedimiento técnico de preparación.
Mantequillas: conceptos, tipos y preparación.

Cremas, salsas base y derivadas: concepto, tipos, clasificación, criterios de uso, procedimiento técnico de preparación.

Mantequillas: conceptos, tipos y preparación.

Actividad 1: *Reconocer cortes básicos de Frutas y Hortalizas según estándares internacionales.*

1. Escucha al instructor de manera atenta en la contextualización que te brindara acerca de la importancia de las preparaciones base en la cocina.

2. Observa atentamente la demostración ejecutada por su instructor de acuerdo a cada preparación y en su brigada de cocina ejecute lo presentado por su instructor consultar previamente en la biblioteca SENA los libros *La cocina de referencia* tomo 1 y 2 y ……. donde se detallan las es trategia de trabajo de cada una de las preparaciones según las indicaciones dadas por el instructor

Recuerde ejecutar siempre: la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).todas las brigadas deberán realizar las siguientes preparaciones

PREPARACIONES BASE.

1. Fondos de cocina

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

Metodología del trabajo:

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:
3. Fondos (claro, oscuro, fumet de pescado, consomé blanco simple o marmita)
4. Aplicar la formulación de receta estándar (obteniendo como resultado 500cc de cada uno.
5. Empacar etiquetar y guardar.

Entregable: Línea de Tiempo.
Ambiente Requerido: Ambiente tradicional (Polivalente)
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.

Tiempo: 8 horas

2. Cremas, salsas base y derivadas:

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

1. Técnicas de preparaciones base (frutas y verduras)
Taller # 4,5 y 6 cocina

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 plastilinay el *Anexo 5_Tabla de Cortes*. Así mismo, revise del libro *La cocina de referencia tomo 2* el capítulo *"*Entr*emeses fríos" (73-90). Amplíe e*l tema sobre empaque al vacío, etiquetado y conservación que se aborda en la competencia básica "control y verifi*cación de materias prim*as".

Consultar del libro *La cocina de referencia tomo 1 (pp.* 11- 12)*. Am*plíe el tema sob*re verdura*s.
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), amplié 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*.

Entregable: Línea de Tiempo.
Ambiente Requerido: Ambiente tradicional (Polivalente)
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 8 horas

Actividad 2: *Reconocer los platos de la gastronomía internacional e identificar sus similitudes y diferencias más representativas en su cocina.*
Entregable: Mapamundi, Mapa de Colombia y Cuadro comparativo.
Ambiente Requerido: Ambiente tradicional (Polivalente)
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 24 horas

Actividad 3: *Reconocer las brigadas de cocina, sus integrantes y funciones principales, según el procedimiento del área de trabajo.*
Entregable: Infografía.
Ambiente Requerido: Ambiente tradicional (Polivalente)
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 8 horas

Actividad 4: *Reconocer los diferentes tipos de Servicios alimentarios comerciales y no comerciales teniendo en cuenta sus características más representativas.*

Entregable: Cartilla Descriptiva.
Ambiente Requerido: Ambiente tradicional (Polivalente)
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 8 horas

DESARROLLO DEL TALLER

Control de documento:	
Nombre	**Fecha**
Juan Camilo Rodríguez Sandoval	
Julián Eduardo Gómez Benavides	
Martha Leonor Mora Delgado	
Robinson Damián Sanabria Marín	
Iveth	
Tania Charris Franco	

1. Fondo blanco

Ingredientes:

- Buquet garni (cebolla puerro, tomillo, orégano, apio).
- Carcasas de pollo.

Preparación:

1. Blanqueamos la carcasa de pollo.
2. Poner a cocinar por máximo 2 horas las carcasas de pollo y buquet garni después se siente que no quede ninguna impureza y tendríamos listo el fondo para utilizar y el resto congelar.

2. Fondo oscuro

Ingredientes:

- Hueso carnudo.
- Buquet garni (cebolla puerro, tomillo, orégano, apio).

Preparación:

Ponemos a quemar un poco el hueso carnudo hasta que tome el color que queremos que tome el fondo después vamos a colocar a pitar el hueso con el buquet garni por máximo 2 horas cuando esté listo cernimos para que quede sin impurezas y después utilizamos y el resto se reserva en congelación.

Caldo corto

TALLER SOPAS BÁSICAS.

1. Consomé brunoise

Ingredientes:

- Cebolla puerro.
- Tomate.
- Apio.
- Huevos.
- Zanahoria.
- Carne picada.
- Fondo oscuro.

- Hierbas.

Preparación:

1. Se cortaron las verduras en brunoise.
2. La carne molida se agregó especias como sal, pimienta, ajo molido y comino.
3. Se puso a calentar el fondo oscuro y se realizó nieve con las yemas de huevo para limpiar el fondo.
4. Se escaldaron las zanahorias y el apio para agregarlos al fondo.
5. Con un cucharón se le quitó la nieve al fondo oscuro para ponerlo a hervir con todas las verduras y después de 5 minutos se le agrego la carne molida con más pimienta al consomé y se dejó hervir 45 minutos para poder servirlo.

2. Sopa de cebolla gratinada

Ingredientes:

- Cebolleta blanca.
- Tajadas de pan.
- Fondo claro.
- Brandi o ron.
- Sal.
- Pimienta.

Preparacion:

1. Descongelar el fondo en baño maria.
2. Despues ya picamos en rodajas gruesas las cebolletas ya lavadas.
3. luego se coloco una sarten con mantequilla y se agregaron los aros de cebolla para sofreir.
4. Dejamos que se doren bien los aros y agragmos 1 taza de ron para flamear.
5. Pasamos los 3 minutos de flameado.
6. Despues se le añadio el litro de fondo claro.
7. Se condimento con sal y pimienta y dejamos hervir unos 10 minutos.
8. Lo pasamos a un recipiente para hornear , y agregamos el queso parmesano
9. Calentamos el hornom a 200 grados.
10. Procedemos a añadir el recipiente con la mezcla y dejamos hornear por unos 20 minutos.
11. Pasados los 20 minutos sacamos del horno y apágamos el horno.
12. Procedemos a emplatar y a disfruta

3. Consomé aurora

Ingredientes:

- Cebolleta blanca.
- Tajadas de pan.
- Fondo oscuro.
- Vino blanco.
- Huevos.
- Ajo.
- Cebolla puerro.
- Tomate.
- Sal.
- Pimienta.
- Pechuga de pollo.

Preparación:

1. Picamos una cebolleta en cubos, un pimentón en brunoise, dos tomates en concasette, realizamos nuestro buquet garni.
2. En una olla ponemos a hervir nuestra pechuga con un poco de sal, cuando ésta esté lista la bajamos y procedemos a desmecharla, y la reservamos.
3. En una olla agregamos un litro de fondo oscuro, añadimos la cebolla el pimentón tomate picado y el buquet garni. Le agregamos azafrán, un punto de sal, y pimienta; se deja cocinar por 1 hora aproximadamente
4. Una vez esté lista es preparación, destapamos y vamos a colarlo con un colador de malla fina, vamos a macerar las verduras que están en él, para que suelten todo su sabor y así nos aseguramos de que el consomé quede limpio y con todo el sabor.
5. Ponemos nuevamente el consomé previamente cernido al fuego, en la misma olla vamos a agregarle la pechuga desmechada, rectificamos la sal y dejamos hervir un poco más.
6. Una vez se esté listo vamos a ponchar nuestros huevos en el consomé, tapamos por minuto y medio y bajamos a servir.
7. Procedemos a emplatar y a poner las rodajas de pan que se han partido en cuadritos y se han tostado sobre nuestro consomé

4. Consomé Celestine

-

Ingredientes:

- Mantequilla.
- Sal.
- Dientes de ajo.
- Perejil.
- Agua.

- Pimienta.
- Fondo claro
- Huevos

Preparación:

1. descongelar el fondo en baño maría.
2. después ya picamos en las verduras.
3. luego se coloca en una olla para cocinar las verduras.
4. dejamos que se cocine bien las verduras por 10 minutos o menos.
5. pasamos lo a una olla todo junto para que tenga la misma cocción.
6. después se le añadió el litro de fondo claro.
7. se condimento con sal y pimienta y dejamos hervir unos 10 minutos.
8. lo pasamos a un recipiente para dejar reposar.
9. Y ya por último pasamos a servir todo y a disfrutar de esta rica sopa.

TALLER SALSAS BÁSICAS

1. Salsa española (salsa madre)

- Ingredientes:
- 50. Gramos mantequilla.
- 50 gramos harina de trigo.
- Roux. Oscuro.
- Fondo oscuro 1 litro.
- Especias al gusto (sal, pimienta, ajo en polvo).
- Vino oscuro.
- Aceite.
- Ajo (opcional).

Preparación:

- Primero realizamos una roux oscura.
- Después de que esté bien cocinada la harina y tenga un color un poco oscuro agregamos el fondo oscuro.
- Integramos lentamente para que las bolitas de la roux se deshagan de manera homogénea.
- Luego agregamos vino, salsa de tomate, sal pimienta y como opcional 1 ajo.
- Cocinamos bien y servimos.

2. Salsa al vino

(Derivada española)

Ingredientes:

- Vino tinto.
- 1 cebolla picada.
- Salsa española.
- Sal y pimienta al gusto.
- Salsa de tomate.

Preparación:

1. Cuando ya tengamos nuestra salsa española lista agregamos la cebolleta picada.
2. Ponemos a hervir a fuego lento por unos minutos para agregar el vino tinto y la salsa de tomate a tu gusto.
3. Agregamos sal y pimienta al gusto y puede agregar una carne de tu preferencia y disfrutar.

3. Salsa Bordeleisa

(Derivada española)

Ingredientes:

- Salsa española.
- vino tinto seco.
- caldo de carne o pollo.
- Chalotas.
- 2 cucharadas de mantequilla.
- cucharadita de pimienta negra.
- 1 cucharadita de orégano seco.
- Sal al gusto.

Preparación:

1. Agrega el vino tinto, mantequilla, caldo de carne o pollo, pimienta negra, orégano seco y sal a la salsa española ya preparada.

2. Revuelve bien para combinar todos los ingredientes.

3. Deja cocinar a fuego lento durante 5-10 minutos, o hasta que la salsa alcance la consistencia y sabor deseados.

4. Ajusta la sazón según sea necesario.

4. Salsa diabla

(Derivada española)

Ingredientes:

- Salsa española.
- chiles secos (chiles de árbol, guajillos o chipotles).
- Tomates.
- Ajos.
- Cebolla.
- Jugo de limón o vinagre.

Preparación:

1. Agrega 1-2 cucharadas de salsa picante (ajuste al gusto) a la salsa española ya preparada.

2. Agrega 1/4 cucharadita de cayena o pimienta de cayena y revuelve bien.

3. Agrega 1/4 cucharadita de comino molido y orégano seco. Revuelve nuevamente.

4. Si lo deseas, agrega 1-2 dientes de ajo picados y sofríelos ligeramente en la salsa.

5. Si lo deseas, agrega 1/4 cucharada de vinagre para darle un toque ácido.

6. Revuelve bien todos los ingredientes y deja cocinar a fuego lento durante 5-10 minutos para que los sabores se mezclen.

7. Ajusta la sazón según sea necesario y sirve la salsa diabla caliente sobre tus platos favoritos.

5. Salsa Robert

(Derivada española)

Ingredientes adicionales:

- 2 cucharadas de mantequilla.
- 2 cucharadas de harina.
- 1/2 taza de caldo de carne o pollo.
- 1/4 taza de crema espesa o nata.
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon.
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

1. En una sartén, derrite la mantequilla a fuego medio. Agrega la harina y cocina durante 1 minuto, revolviendo constantemente, hasta que la mezcla forme una pasta suave y ligeramente dorada (roux).

2. Gradualmente agrega el caldo de carne o pollo, revolviendo constantemente para evitar grumos. Lleva a ebullición y luego reduce el fuego y deja cocinar durante 5 minutos, o hasta que la salsa espese ligeramente.

3. Agrega la crema espesa o nata y la mostaza de Dijon. Revuelve bien para combinar.

4. Incorpora la salsa española ya preparada en la mezcla y revuelve bien para combinar.

5. Sazonar con sal y pimienta al gusto.

6. Deja cocinar la salsa Robert a fuego lento durante 5-10 minutos, o hasta que alcance la consistencia y sabor deseados.

6. Salsa bechamel (salsa madre)

Ingredientes:

1. Mantequilla.
2. Harina.
3. Leche.
4. Sal al gusto.
5. Pimienta.
6. Nuez moscada.
7. Cebolla claveteada.

Preparación:

1. Derretir la mantequilla en una sartén a fuego medio.

2. Agregar la harina y cocinar durante 1-2 minutos, revolviendo constantemente, hasta formar una roux.

3. Gradualmente se agrega la leche, revolviendo constantemente para evitar grumos.

4. Cocinar durante 5-7 minutos, o hasta que la salsa espese y forme una consistencia suave.

5. Sazonar con sal, pimienta nuez moscada al gusto y agregar la cebolla claveteada.

6. Retirar del fuego y utilizar inmediatamente.

Derivadas de la salsa bechamel:		
Nombre	**Ingredientes**	**Uso Apropiado**

Salsa Crema	Bechamel + nata + copos mantequilla	Huevos, pescados estofados, aves cocidas, pasta y hortalizas
Salsa Cardinal	Bechamel + Fumet + nata + mantequilla de bogavante	Pescados estofados, huevos y mariscos
Salsa Aurora	Bechamel + Tomate	Huevos

7. Crema de champiñones

(Derivada bechamel)

Ingredientes:

1. Salsa bechamel.
2. Fondo blanco.
3. Cebolleta.
4. Champiñones.
5. Sal.
6. Pimienta.

Preparación:

1. Se agrega a la licuadora el fondo blanco, la cebolla sofrita, los champiñones salteados con sal, pimienta mantequilla y se licua

2. Luego se pone a reducir esto y se le agrega la salsa bechamel disuelta en un poquito de la mezcla para evitar grumos

2. Para el emplatado se conservan algunos champiñones salteados para la decoración del plato.

8. Espaguettis en salsa bechamel

Ingredientes:

1. Espagueti crudo.
2. Sal.
3. Pimienta.
4. Queso rallado.

Preparación:

1. Cocinar los espaguetis en agua hirviendo con sal y pimienta hasta que estén al dente.
2. Incorporar los espaguetis en la salsa bechamel, previamente preparada.
3. Rallar el queso y esparcirlo encima de los espaguetis.

9. Crema de auyama

(Derivada bechamel)

Ingredientes:

- Salsa bechamel.
- 1 litro fondo claro.
- Sal.
- Pimienta.
- Cebolla.

Método preparación:

1. Primero pelamos y cortamos en trozos la ahuyama.
2. En una olla agregamos los trozos con agua y lo ponemos a hervir con sal, pimienta al gusto hasta que este blandito.
3. Lo dejamos reposar, de ahí lo añadimos a la licuadora con 1 Litro de fondo claro.
4. Lo Agregamos a una olla y dejamos hervir por 10 minutos.
5. Le añadimos crema de leche y listo.
6. Servimos y disfrutamos.

10. Crema de cebolla

(Derivada bechamel)

Ingredientes:

- 3 cebolla grandes picadas en cascos.
- 2 dientes de ajo.
- 2 tazas de leche.
- 2 tazas de fondo claro.
- Bechamel.
- Sal.
- Pimienta.

Método de preparación:

1. Picamos las Cebollas en cascos y sofreímos con aceite en una sartén a fuego medio hasta que estén doradas las cebollas.
2. Dejamos reposar y licuamos con 2 tazas de leche y 2 tazas de fondo claro.
3. Retiramos de la licuadora y agregamos la mezcla a una olla y colocamos a hervir a fuego bajo Por unos 10 minutos.

4. Cuando hayan pasado los 10 minutos agregamos el vaso de salsa bechamel y revolvemos.
5. Agregamos sal y pimienta al gusto.
6. Dejemos hervir otros 5 minutos.
7. Retiramos del fuego y servimos.

11. Salsa Mornay
(Derivada bechamel)

Ingredientes adicionales:

- 1/4 taza de queso rallado (Gruyère, Cheddar o similar).
- 1/4 cucharadita de pimienta blanca.
- 1/4 cucharadita de nuez moscada.
- Sal al gusto.

Preparación:

1. Agrega el queso rallado a la salsa bechamel ya preparada y revuelve hasta que se derrita y se mezcle bien.

2. Agrega la pimienta blanca y la nuez moscada y revuelve nuevamente.

3. Sazonar con sal al gusto.

4. Deja cocinar la salsa Mornay a fuego lento durante 2-3 minutos, o hasta que alcance la consistencia y sabor deseados.

12. Salsa Cardinal
(Derivada bechamel)

Ingredientes adicionales:

- 1/4 taza de queso parmesano rallado
- 2 cucharadas de tomate concentrado o pasta de tomate
- 1 cucharadita de orégano seco
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. Agrega el queso parmesano rallado a la salsa bechamel ya preparada y revuelve hasta que se derrita y se mezcle bien.

2. Agrega el tomate concentrado o pasta de tomate y revuelve nuevamente.

3. Agrega el orégano seco y sazonar con sal y pimienta al gusto.

4. Deja cocinar la salsa cardenal a fuego lento durante 2-3 minutos, o hasta que alcance la consistencia y sabor deseados.

Mayonesa
(Salsa madre)

Formula:

1 huevo temperatura ambiente + 4 g de sal + 10 mg de limón + 200 ml de aceite + pimienta al gusto.

Preparación:

En una licuadora se agrega el huevo, mientras se deja licuar se agrega el aceite en forma de hilo, de la misma forma que los 4 g de sal, 10 mg de limón y por último la pimienta al gusto.

Mayonesa de ajo 	Ajo picado Aceite de oliva Sal Pimienta negra Acido (vinagre, jugo de limón)	En un tazón, mezclar la mayonesa y el ajo picado. Agregar el jugo de limón, sal y pimienta negra. Mezclar bien hasta que este suave y homogéneo. Agregar aceite de oliva y mezclar nuevamente. Probar y ajustar la cantidad de ajo al gusto
Mayonesa de mostaza 	1/2 taza de mayonesa 2-3 cucharadas de mostaza (puede ser Dijon o amarilla, según tu preferencia) 1 cucharadita de miel (opcional, para un toque dulce) Sal y pimienta al gusto Jugo de limón (opcional, para un poco de acidez)	En un tazón, mezclar la mayonesa y la mostaza hasta obtener una consistencia homogénea. Si se desea, agregar la miel y mezcla bien. Añade sal y pimienta al gusto, así como el jugo de limón si lo usas. Revuelve bien y prueba, ajustando los sabores según tu preferencia. 5Sirve como acompañamiento para sándwiches y ensaladas
Mayonesa de limón 	- 1 huevo - 1 taza de aceite (puede ser de girasol o de oliva) - Jugo de 1 limón (al gusto) - 1 cucharadita de mostaza (opcional) - Sal al gusto	En un vaso batidor, coloca el huevo, el jugo de limón, la mostaza (si la usas) y una pizca de sal. Verter el aceite sobre los demás ingredientes. Batir gradualmente y añadir jugo de limón

14. Chantilly

(Derivada mayonesa)

Formula:

- Zumo de limón + crema de leche + mayonesa.

Preparación:

1. La forma de uso del chantilly es con verduras, las que deben ser cocidas o salteadas para que se le agregue a la mezcla.
2. La mayonesa se deja en la licuadora y se le agrega el zumo de limón.
3. En un boul aparte se bate la crema de leche hasta quedar espesa y se le agrega la mayonesa con el zumo de limón, se bate hasta quedar con una contextura espesa.
4. Se escaldaron las verduras por 3 minutos, (zanahoria, repollo, brócoli, coliflor).
5. La cebolla puerro y el ajo se sofríen durante 10 minutos

15. Salsa tártara

(Derivada mayonesa)

Ingredientes adicionales:

- 1 cucharada de mostaza de Dijon.
- 1 cucharada de encurtidos picados.
- 1 cucharada de cebollín picado.
- 1 cucharada de alcaparras picadas.
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

1. En un tazón, mezcla la mayonesa con la mostaza de Dijon, los encurtidos picados, el cebollín y las alcaparras picados.

2. Mezcla bien todos los ingredientes hasta obtener una salsa homogénea.

3. Sazonar con sal y pimienta al gusto.

4. Deja reposar la salsa tártara en el refrigerador durante al menos 30 minutos antes de servir.

16. Salsa Alioli o Ajo
(Derivada mayonesa)

- 2-3 dientes de ajo picados o triturados.
- 1 cucharadita de jugo de limón.
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

1. En un tazón, mezcla la mayonesa con el ajo picado o triturado.

2. Agrega el jugo de limón y mezcla bien.

3. Sazonar con sal y pimienta al gusto.

4. Deja reposar la salsa de ajo en el refrigerador durante al menos 30 minutos antes de servir.

17. Salsa Remoulade
(Derivada mayonesa)

- 2 cucharadas de mostaza de Dijon.
- 1 cucharada de encurtidos picados.
- 1 cucharada de cebollín picado.
- 1 cucharada de perejil picado.
- 1 cucharadita de orégano seco.
- Sal y pimienta al gusto.
- Jugo de limón (opcional).

Preparación:

1. En un tazón, mezcla la mayonesa con la mostaza de Dijon, los encurtidos picados, el cebollín picado, el perejil picado y el orégano seco.

2. Mezcla bien todos los ingredientes hasta obtener una salsa homogénea.

3. Sazonar con sal y pimienta al gusto.

4. Si lo deseas, agrega un poco de jugo de limón para darle un toque ácido.

5. Deja reposar la salsa remoulade en el refrigerador durante al menos 30 minutos antes de servir.

18. Crema de verdura

Formula:

Cebolla puerro + fondo oscuro + 1 diente de ajo + 1 zanahoria + ½ repollo + ½ coliflor + ½ brócoli + sal y pimienta al gusto

Preparación

Se escaldaron las verduras por 3 minutos, (zanahoria, repollo, brócoli, coliflor).

La cebolla puerro y el ajo se sofríen durante 10 minutos,

Seguidamente se licuaron en un litro de fondo oscuro, luego se colocó al fuego medio durante 20 minutos aproximadamente.

	Versión: 01
	Código: GFPI-F-132

GESTIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
TALLER DE APRENDIZAJE		
Denominación del programa o módulo de formación:	**PREPARACIONES BÁSICAS DE LA COCINA**	
Actividad técnica de aprendizaje	Preparar bases de cocina teniendo en cuenta las técnicas, parámetros de producción y calidad.	
Nombre del taller	Preparación Bases de cocina N° 1	**N° 3**
Objetivos de aprendizaje del taller:	**Cognitivo** **Procedimental** **Actitudinal**	
Descripción del taller:	144 horas	
Preparación (Recursos y medios):	Presentaciones, Videos, Bibliografía, Navegador, Computador, Proyector, Video Beam, TV, Internet, Bases de Datos SENA	
Tiempo de ejecución	144 Horas	
Bibliografía y webgrafía:		

Residuos de cocina: Concepto, tipos de residuos, características, disposición final, separación.
Preparaciones base: conceptos, tipos y preparación.
Fondos: concepto, tipos, criterios de uso, ingredientes base (bouquet garni, sachet, mirepoix, elementos para ligar), procedimiento técnico de preparación.
Marinadas: concepto, tipos, criterios de uso, preparación. 332 - 335 tomo 1
Salmueras: concepto, tipos, criterios de uso, preparación.
Rellenos: concepto, tipos, criterios de uso, preparación.
Pasta para crepes y para freír: concepto, tipos, criterios de uso, preparación.
Duxelles: concepto, tipos, criterios de uso, preparación.
Cremas, salsas base y derivadas Elementos para ligar (espesar) roux, beurre-manié, crema de leche, yogurt y queso crema, yemas de huevo, paté y crema,y otros) concepto, tipos, clasificación, criterios de uso, procedimiento técnico de preparación.
Mantequillas: conceptos, tipos y preparación.

Cremas, salsas base y derivadas: concepto, tipos, clasificación, criterios de uso, procedimiento técnico de preparación.

Mantequillas: conceptos, tipos y preparación.

Actividad 1: *Reconocer cortes básicos de Frutas y Hortalizas según estándares internacionales.*

1. Escucha al instructor de manera atenta en la contextualización que te brindara acerca de la importancia de las preparaciones base en la cocina.

2. Observa atentamente la demostración ejecutada por su instructor de acuerdo a cada preparación y en su brigada de cocina ejecute lo presentado por su instructor consultar previamente en la biblioteca SENA los libros *La cocina de referencia* tomo 1 y 2 y ……. donde se detallan las es trategia de trabajo de cada una de las preparaciones según las indicaciones dadas por el instructor

Recuerde ejecutar siempre: la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).todas las brigadas deberán realizar las siguientes preparaciones

PREPARACIONES BASE.

1. Fondos de cocina

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

Metodología del trabajo:

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:
3. Fondos (claro, oscuro, fumet de pescado, consomé blanco simple o marmita)
4. Aplicar la formulación de receta estándar (obteniendo como resultado 500cc de cada uno.
5. Empacar etiquetar y guardar.

Entregable: Línea de Tiempo.
Ambiente Requerido: Ambiente tradicional (Polivalente)
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.

Tiempo: 8 horas

2. Cremas, salsas base y derivadas:

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

1. Técnicas de preparaciones base (frutas y verduras)
Taller # 4,5 y 6 cocina

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 plastilinay el *Anexo 5_Tabla de Cortes*. Así mismo, revise del libro *La cocina de referencia tomo 2* el capítulo *"*Entr*emeses fríos" (73-90). Amplíe e*l tema sobre empaque al vacío, etiquetado y conservación que se aborda en la competencia básica "control y verifi*cación de materias prim*as".

Consultar del libro *La cocina de referencia tomo 1 (pp.* 11- 12)*. Am*plíe el tema sob*re verdura*s.
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), amplié 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*.

Entregable: Línea de Tiempo.
Ambiente Requerido: Ambiente tradicional (Polivalente)
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 8 horas

Actividad 2: *Reconocer los platos de la gastronomía internacional e identificar sus similitudes y diferencias más representativas en su cocina.*
Entregable: Mapamundi, Mapa de Colombia y Cuadro comparativo.
Ambiente Requerido: Ambiente tradicional (Polivalente)
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 24 horas

Actividad 3: *Reconocer las brigadas de cocina, sus integrantes y funciones principales, según el procedimiento del área de trabajo.*
Entregable: Infografía.
Ambiente Requerido: Ambiente tradicional (Polivalente)
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 8 horas

Actividad 4: *Reconocer los diferentes tipos de Servicios alimentarios comerciales y no comerciales teniendo en cuenta sus características más representativas.*

Entregable: Cartilla Descriptiva.
Ambiente Requerido: Ambiente tradicional (Polivalente)
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 8 horas

DESARROLLO DEL TALLER

Control de documento:	
Nombre	**Fecha**
Juan Camilo Rodríguez Sandoval	
Julián Eduardo Gómez Benavides	
Martha Leonor Mora Delgado	
Robinson Damián Sanabria Marín	
Iveth	
Tania Charris Franco	

TALLER N° 8 MASAS DE REPOSTERIA

Masa para crepes



Ingredientes

Ingredientes:

250 ml de leche

250 ml de agua

200 gramos de harina

4 huevos

1 pizca de sal

Un poco de mantequilla para untar

Preparación:

1.- Preparamos todos los ingredientes. Comenzamos batiendo en un bowl un poco los huevos, sin llegar a conseguir la típica espuma, simplemente batirlos un poco.

2.- Luego incorporamos el agua y la leche. Seguimos mezclando.

3.Se agrega la harina tamizada y la sal. Con la ayuda de un colador ponemos la harina en el bol. Mezclamos bien con unas varillas.

4.- En una sartén antiadherente, se pone un poco de mantequilla

5.- Untamos y vertemos un poco de masa, se le dar la vuelta una vez veamos que tiene burbujitas y ha cambiado todo de color.

6.- Con la ayuda de los dedos le damos la vuelta. se deja unos 30 segundos con la sartén a fuego lento.

7.- Para que se mantengan calientes se van apilando y se le pone la tapa del microondas encima de todos los que se hicieron

Masa chapatis



Ingredientes

1000 g de harina de trigo

¾ taza de agua (aproximadamente)

1 cucharada de aceite

Preparación:

Se hace un volcán con la harina

Se saca un poco de harina para enharinar luego

Se agrega agua tibia y se integra la harina hasta que esté bandita la masa

Se tapa con un repasador y se deja reposar por 45 min.

Cocción:

Se calienta una sartén o plancha a fuego medio-alto.

Luego se coloca un chapati sobre la sartén caliente. Cocina durante unos 30-40 segundos o hasta que empiecen a aparecer pequeñas burbujas.

Se voltea el chapati y cocina del otro lado. Se puede presionar suavemente con una espátula o un paño limpio para ayudar a que el chapati se infle.

Pate au choux:



Ingredientes

120 g de mantequilla

180 g de harina

Sal

5 huevos

Preparación

Se engrasa la lata con maquilla y se pone el papel encima

Se pone el agua a fuego y cuando esté tibia se le echa la mantequilla, cuando se derrita, se echa la harina de un solo golpe hasta que esté homogénea y se deja reposar hasta que esté fría

Después se le agregan los huevos uno por uno (hasta que no integre uno, no se le agrega el otro) cuando la masa esté chiclosa

Se echa la masa en la manga pastelera y se pone en la bandeja, luego se pincela con huevo

Se pone a 190 grados por 20 min.

Bizcocho básico




Ingredientes:

4 huevos

200 g de azúcar (1 taza)

200 g de harina de trigo (1 ½ taza)

1 cucharadita de polvo para hornear

120 ml de leche (½ taza)

100 g de mantequilla (½ taza) o aceite

1 cucharadita de esencia de vainilla (opcional)

Una pizca de sal

Preparación:

1. Precalentamos el horno a 180°C , engrasamos y se enharina el molde

2. En un tazón grande, se baten los huevos junto con el azúcar hasta que la mezcla esté pálida y esponjosa.

3. Luego se añaden los ingredientes líquidos, se derrite la mantequilla y se deja enfriar un poco, se agrega la leche, la esencia de vainilla y la mantequilla derretida a la mezcla de huevos y azúcar. Se bate todo hasta que esté bien integrado.

4. Se tamiza la harina, el polvo para hornear y la pizca de sal. Se añaden estos ingredientes secos a la mezcla de huevos y azúcar de forma gradual, usando una espátula o un batidor manual, se mezclan con movimientos envolventes para no perder el aire de la masa.

5. Se vierte la mezcla en el molde previamente

6. Se hornea el bizcocho durante unos 30-35 minutos, o hasta que al insertar un cuchillo en el centro, éste salga limpio.

7. Pasado el tiempo, se retira el bizcocho del horno y se deja reposar en el molde durante unos 10 minutos.

8. Se decora..

Trufas

Ingredientes:

- 250 gramos de chocolate negro (70% cacao)
- 120 gramos de mantequilla
- 2 cucharadas de azúcar glasé
- 2 cucharadas de leche condensada
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Cocoa en polvo o azúcar glasé para cubrir

Preparación:

Paso 1: Fundir el chocolate

1. Pica el chocolate en trozos pequeños.
2. Coloca el chocolate en un tazón sobre una olla con agua hirviendo.
3. Deja fundir el chocolate, revolviendo ocasionalmente.

Paso 2: Mezclar los ingredientes

1. En un tazón separado, mezcla la mantequilla, azúcar glasé, leche condensada y extracto de vainilla.
2. Agrega la mezcla al chocolate fundido y revuelve hasta que esté suave.

Paso 3: Enfriar y formar las trufas

1. Deja enfriar la mezcla durante 30 minutos.
2. Cubre la mezcla con plástico y refrigera durante 2 horas.
3. Con una cuchara, forma pequeñas bolas de aproximadamente 1 cm de diámetro.

Paso 4: Cubrir con cocoa o azúcar

1. Coloca las trufas en un tazón con cocoa en polvo o azúcar glasé.
2. Cubre las trufas completamente.

Paso 5: Refrigerar y servir

1. Refrigerar las trufas durante 30 minutos.
2. Sirve las trufas frescas.

TALLER N° 9 MASAS Y BASES DE REPOSTERIA

Pasta Orly de dulce y sal




Ingredientes:

200g de harina

2 yemas de huevo

1 cerveza

Sal

Preparación:

Se tamiza la harina, se le agrega la cerveza y se revuelve, luego se le agregan las 2 yemas de huevo, se tapa y se deja reposar por unos minutos

Aparte de cortan cebollas en aritos y se untando por completo de harina

Después se integra la nieve a la mezcla de cerveza con huevo y se integran las cebollas, luego se pone al fuego alto hasta queden doraditas

Masa de los 100



Ingredientes:

- Harina.
- Grasa.
- Azúcar glass.

Preparación:

Se mezclan todos los ingredientes.
Se Calienta el sartén.
Verter la mezcla poco a poco en el sartén para preparar las galletas corales.
Dejar que la masa se ponga dura y delgada para servir.

Galletas básicas



Ingredientes:

1 Huevo

Azúcar 50 gr

Mantequilla 150 gr

Esencia de vainilla al gusto

Harina 200 gr

Preparación:

Se integra la mantequilla con la esencia de vainilla y luego se le agrega el azúcar hasta que quede bien desvanecida, luego se le agrega el huevo y se le agrega toda la harina de a poco hasta que esté la mezcla y luego se echa en una manga pastelera y se pone en el molde ya enharinado

Luego se deja en el horno por 20 min

La mantequilla debe estar blandita

Galleta Punto Rojo
Ingredientes

500 gramos de harina de trigo
350 gramos de azúcar (Si desea puede adicionar menos o más)

20 gramos de polvo de Hornear

85 gramos de mantequilla o margarina sin sal

15 gramos de Vainilla (Si desea puede adicionar más)

100 gramos de leche o agua (Si es para negocio Agua)

6 gramos de levadura fresca o 3 gramos de levadura seca

Mermelada de guayaba o el sabor que desee para decorar el punto rojo (Opcional si quiere colocar otro sabor).

Preparación:

Preparar las bandejas enmantecándolos y enharinándolos previamente (Si prefiere coloque papel para hornear)

Pesar todos los ingredientes y tenerlos listos

Precalentar el horno a temperatura medio (170 o 180 °C.) unos 10 a 15 minutos antes

En un recipiente batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema (esto se puede realizarcon las manos, una espátula o batidora manual o eléctrica).

Agregar la esencia de vainilla y mezclamos para que quede repartida de manera uniforme.

Activamos la levadura en un poco de agua o leche tibia y la adicionamos a la mezcla.

Tamizamos previamente la harina con la ayuda de un colador de malla fina, de este modo evitaremosque se formen grumos en la masa.

Adicionamos el polvo de hornear a la harina y revolvemos muy bien.

Incorporamos poco a poco la harina a la mezcla inicial y revolvemos continuamente hasta

que estase hidrate uniformemente.

Agregamos a la leche poco a poco a la mezcla y revolvemos hasta que logre quedar incorporada entoda la masa, esta masa debe quedar suave, manejable y no pegarse en los dedos.
Pasamos la masa a una superficie lisa enharinada y empezamos a amasar por unos dos minutos hastaque esta suave y manejable, esta no debe pegarse en las manos. Si vemos que la masa esta muy húmeda y pegajosa espolvoreamos harina sobre ella hasta obtener una masa perfecta.
Dejamos reposar la masa en un recipiente enharinado y tapamos con una toalla o paño por una hora aproximadamente, hasta que doble su tamaño.
Sacamos la masa del recipiente y la llevamos a una superficie limpia enharinada y estiramos con unrodillo obtener un grosor de 1/2cm aproximadamente.
Realizar las figuras en forma de círculos ubicar cada una de estas en las bandejas previamente engrasadas, utiliza tu dedo pulgar para hacerles un huequito en el medio… ¡exactamente! Ahí es donde se debe colocar el punto de mermelada de guayaba o la que desee.
Pasamos a las bandejas y hornear a temperatura media 170 a 180 °C entre 15/ 20 minutos hasta quelos bordes estén dorados.

Galleta ajedrez
¾ de Margarina
¾ de azúcar pulverizada
1 ½ libra de harina de trigo
1 cucharada de polvo de hornear
1 huevo
3 cucharadas de cocoa
Preparacion

Cremamos el azúcar con la grasa añadimos el huevo y la harina previamente mezclada con el polvo de hornear
Dividimos la masa en dos partes iguales
La preimera añado esencia blanca la segunda con cocoa
Hago un rollo y voy cortando para formar la galleta de dos colores
Cortar y llevar al horno a 350 °C de 12 a 15 minutos.

Galleta de avena
Ingredientes
950 gr harina
50 gr de colmaiz
500 gr Azúcar
650 gr margarina
200 gr de avena en hojuelas
150 gr Nueces trituradas
6 huevos
60 gr leche en polvo
5 gr de sal
10cc de esencia de vainilla.

Preparación
Cremar margarina azúcar sal y esencia
Adiciono huevos poco a poco con intervalo de 40 segundos aproximadamente .
Por último, adiciono resto de ingredientes
Se homogeniza bien y se da la forma con la manga
Horneo a 325 °C por 25 minutos.

Hojaldre
Ingredientes
500 gr de harina
250 gr de vitina o margarina para hojaldre
250 ml de agua fría
2 gr de sal
10 gr de azúcar

Gloria a 170 ° c por 25 a 30 minutos
Chicharrones 180°C por 20 minutos
Croissant 180°C por 20 minutos.
Pasteles de pollo

1) Déjalas enfrían por completo para desmoldar.

- **Antes de preparar la mezcla:** asegúrate que todos los ingredientes estén pesados.
- **Ingredientes leche:** Agregar la cantidad de leche o agua sugerida y si ve que está muy seca agreguemás conforme la masa valla absorbiendo.
- **El horno:** no todos los hornos son iguales. El conocer el horno, saber cómo funciona y manejarlo es tan importante como tener una buena receta y prepararla bien, porque de una adecuada cocción también depende un resultado final exitoso. Si las galletas se pasan de temperatura.

Otra cosa a tener en cuenta evitar poner el ventilador y abrir la puerta del horno antes de tiempo indicado ya que aumentaran las probabilidades de que nuestras galletas pierdan la forma

Galleta ajedrez

Ingrdiente

Espaguetis



Se coloca la harina en la mesa en forma de volcan y se coloca un bowl para aplastar y en el medio se coloca los 4 huevos con 4 cucharadas de agua de ahi se de amasa hasta que este blanda y se deja reposar por 10 min

Luego se aplana bien la masa con el rodillo y se pone en la máquina

Peras a la jardinera



Ingredientes:

Peras

Canela

Clavos

Anís estrellado

Mostaza

Miel

Preparación:
Pelamos las peras y reservamos
Se cocinan con canela, clavos y anís X 20 minutos
Después se le agrega mostaza, miel y cúrcuma
Dejamos que espese y agregamos las peras enteras, revolvemos y retiramos del fuego