PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **Cocina Básica**
- Código del Programa de Formación: **63550048**
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)
- Competencia: **Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: **Elaboracion de preparaciones base.**
- **Aplicación de normas**
- **Elaboración de platos calientes**
- **Manejo de materia prima**.
- Duración de la Guía: 60 horas

2. PRESENTACIÓN:

Queridos aprendices, es importante que las Personas aprendan a elaborar las distintas preparaciones con productos que se encuentran a su alcance, en el grupo de cocina básica es importante que el Aprendiz puede obtener conocimientos que le permitan mejorar su calidad de vida. Esta formación ofrece innovación en la presentación habitual de diversos productos, y Rescate y salvaguarde las cocinas regionales colombianas

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1- Actividad de reflexión inicial

Los invitamos a compartir y discutir con sus compañeros sobre el siguiente tema: ¿Cómo ha evolucionado la gastronomía colombiana desde sus principios hasta la época y cómo podemos aplicarla para nuestra vida laboral? Presente una conclusión de acuerdo a lo planteado**.**

Que compromisos adquiere usted al ingresar a un establecimiento donde se manipulen y preparen materias primas Para la elaboración de un producto. Presente una conclusión de acuerdo con el análisis de su grupo.

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

Tus aportes son valiosos y ayudan a la construcción de conocimientos, te invitamos a que participes activamente con tus compañeros y reflexiones sobre:
- Importancia de la gastronomía en el contexto social, económico, y turístico de la región.
-Sitios donde se preparan las comidas típicas.
-Caracterice los diferentes tipos de materias primas
-Manifieste desde su perspectiva, su contribución al mejoramiento de la calidad en la preparación y servicio de alimentos.

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

La actividad de apropiación le facilitará fortalecer y fundamentar su conocimiento en relación con normas de seguridad y generalidades de la cocina.
- Consulte que son características organolépticas
Identifique la normatividad vigente para el manejo de los alimentos
Consulte los siguientes temas relacionados a la gastronomía: vocabulario técnico, historia de la cocina.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

De manera individual y con base en el recetario enviado desarrolle el siguiente cuestionario

1- ¿con sus propias palabras, describa que es para usted la cocina?
2- ¿Qué decreto y resolución rigen la higiene y manipulación de alimentos?
3- ¿En tu hogar y con productos que tengas al alcance de tu mano, elabora alguna de las preparaciones enviadas en el recetario?
4- Una vez realizado el cuestionario, socializa con el instructor al correo jarivera38@misena.edu.co o por el medio de comunicación que se te facilite.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	Maneja normas de seguridad en higiene y manipulación de alimento	**-Técnicas:** Formulación de preguntas

- responde cuestionario de conocimientos en base a higienización de alimentos	de acuerdo a la normatividad vigente	-**Instrumento:** cuestionario
Evidencias de Desempeño -observación de trabajo realizado	Maneja procedimientos básicos de cocina.	-**Técnicas:** observación -**Instrumento:** lista de chequeo
Evidencias de Producto: Montaje producto terminado	Preparar postres	-**Técnicas:** observación -**Instrumento:** lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

A continuación, les dejo un vocabulario técnico de cocina para que tengan referencia de algunas terminologías

BLANQUEAR: hervir hortalizas unos pocos minutos para resaltar su color.
Hervir carnes durante unos minutos, en un medio aromatizado, para quitarles acidez, malos olores y sabores.
BOUQUET GARNI: ramillete hecho de perejil, tomillo, orégano, cimarrón, laurel y tallo de apio que sirve para aromatizar.
Bridar: sujetar los muslos y alas de un ave al cuerpo, atar una pieza de carne para evitar que se deforme en la cocción. (pita o piola para amarrar o bridar).
BRUNOISE: es la manera de cortar alguna variedad de hortalizas en dados pequeños.
MISE EN PLACE: previo alistamiento, de los productos, utensilios y disposición del personal.
MIREPOIX: es una mezcla de hortalizas cortadas en trozos pequeños (zanahorias, cebolla, apio y poros. Se utiliza para añadir a los fondos, caldos o salsas y como guarnición salteándola en mantequilla.
NAPAR: galicismo que indica la acción de cubrir totalmente una preparación con una salsa.

Alimento: *es toda sustancia comida o bebida que al ser ingerida aporta al organismo los nutrientes necesarios para su sostenimiento.*

BPM: *o buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.*

Calidad*: Conjunto de características que hacen diferente a un producto.*

Costo*: Cantidad que se da o se paga por algo.*

Desviación: *diferencia entre la medida de una magnitud y el valor de referencia.*

Formato*: Diseño predeterminado, folio, inventario.*

Diagrama de flujo de proceso*: es una herramienta que sirve para observar detenidamente e integrar las condiciones reales en que se lleva a cabo los procesos.*

HACCP*: es un sistema de seguridad de los alimentos que se basa en la prevención.*

Higiene de los alimentos: *conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizarla seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.*

Insumos: *comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos*

Inventario*: Asiento de los bienes y demás cosas, pertenecientes a una comunidad hecho por orden.* ***Materia prima:*** *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas para la industria de alimentos*

Medidas preventivas*: conjunto de medidas a tomar para evitar una desviación.*

Método*: Procedimiento a seguir para realizar una actividad.*

Norma*: regla que se debe ajustar a las conductas, tareas, actividades.*

Abrillantar: dar brillo a pasteles o a otros preparados utilizando jalea, gelatina, manteca clarificada o yema de huevo

ACANALAR: hacer estrías a un género cualquiera para que al cortarlo quede con una forma dentada en los bordes. Formar canales en el exterior de un producto crudo antes de usarlo.

ACARAMELAR: bañar con caramelo una preparación, el fondo de un molde, etc. Se utiliza también como sinónimo de tomar color

ESPONJADO: Postre batido y poroso, similar al mousse hecho con huevo, crema de leche y diferentes ingredientes saborizantes como chocolate o jugos de fruta.

ACTIVIDAD ACUOSA: Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de Microorganismos.

ABSORCIÓN: la cantidad de agua, expresada como porcentaje de harina para producir una masa de consistencia previamente determinada. También se utiliza como guía la prueba de absorción real de la harina, que se realiza en forma práctica.

ACIDO ACÉTICO: (Acido de vinagre): ácido acético diluido incoloro de olor muy picante, miscible con agua, alcohol y glicerina; altamente toxico. Se usa como preservativo en panificación.

ACIDO CITRICO: ácido que actúa como antioxidante, es una agente y regulador de PH.

ALIMENTO: es toda sustancia comida o bebida que al ser ingerida aporta al organismo los nutrientes necesarios para su sostenimiento.

BICARBONATO SÓDICO: es la fuente de anhídrido carbónico en la levadura en polvo conocida como polvo de horneo.

BPM: o buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, Preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo huma el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

DIAGRAMA DE FLUJO: Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.

INSUMO: Conjunto de elementos que toman parte en la producción de otros bienes.

HACCP: es un sistema de seguridad de los alimentos que se basa en la prevención.

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

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

LIMPIEZA: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables. **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MISE EN PLACE: previo alistamiento, de los productos, utensilios y disposición del personal.

NUTRICIÓN: ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo.

Norma: regla que se debe ajustar a las conductas, tareas, actividades, etc.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Guía profesional de cocina.

https://www.librosgastronomia.com/index.php/2019/10/22/guia-profesional-de-cocina-jaime-alzate- londono/

Resolución 2674 del 2013.

https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf

https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion- 2674-de-2013.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**YONNI RIVERA GARCIA**	**INSTRUCTOR**	**Comercio y Servicios**	**01-10-2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					